

# 多様な外国人旅行者に選ばれる 「なごやめし」に向けて

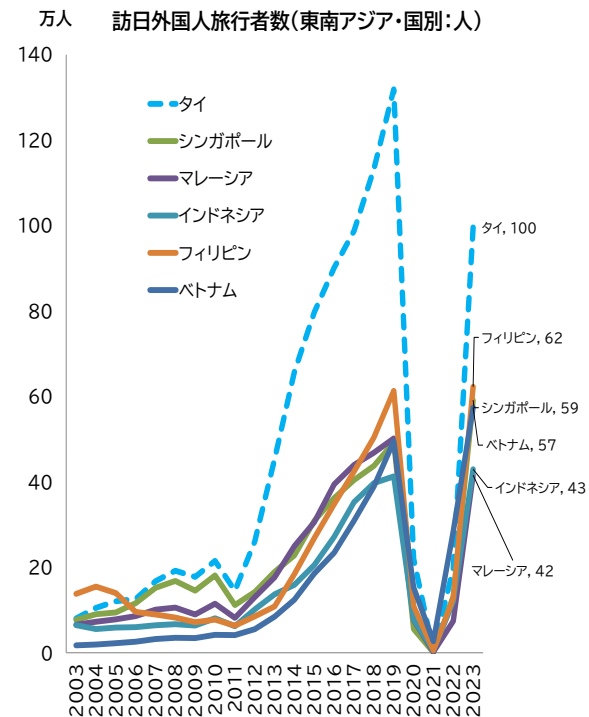
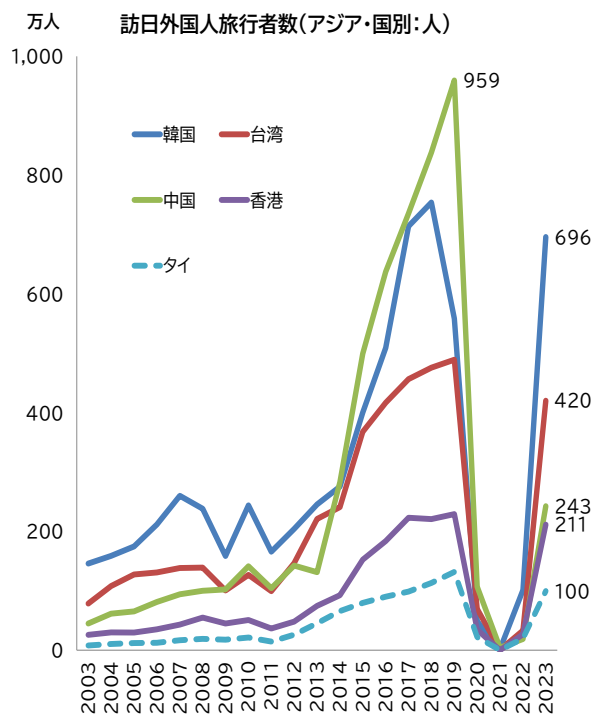
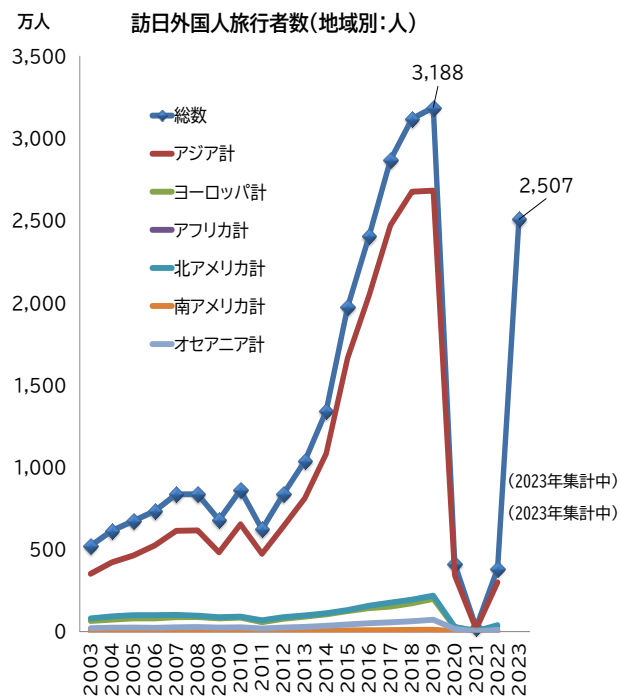
2024年2月

---

# 外国人の訪日旅行の動向

# 訪日外国人旅行者の国別の推移

- 訪日外国人旅行者数は2011年以降増加、近年は急激な伸びを見せている。特にアジア（中国、韓国、台湾等）からの来訪が多く、東南アジア各国もビザ発給要件緩和の影響により、急増した。
- 2020年に入って新型コロナウイルスの影響で、訪日外国人旅行者数に大きな影響を及ぼしたものの、2021年以降回復基調にある。

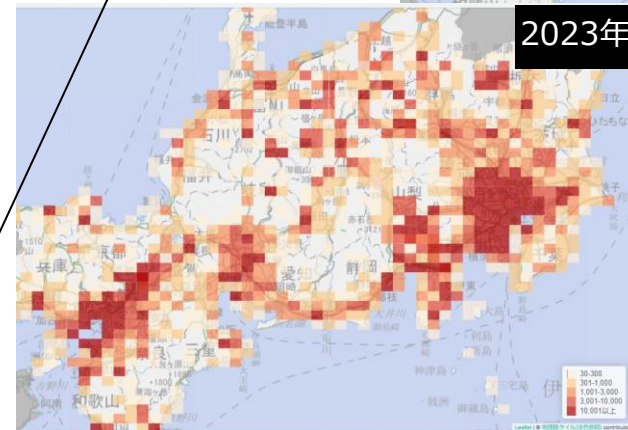
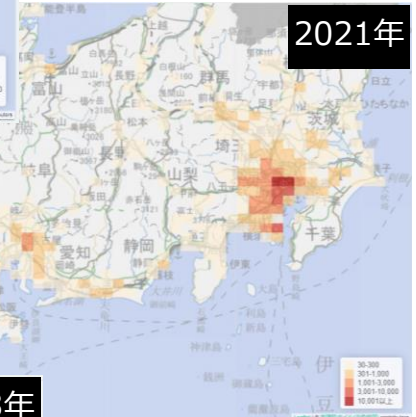
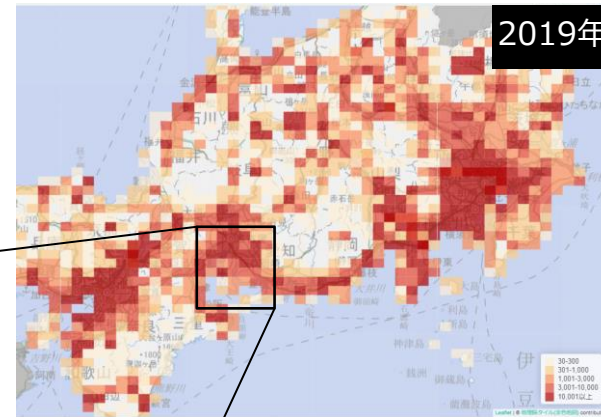
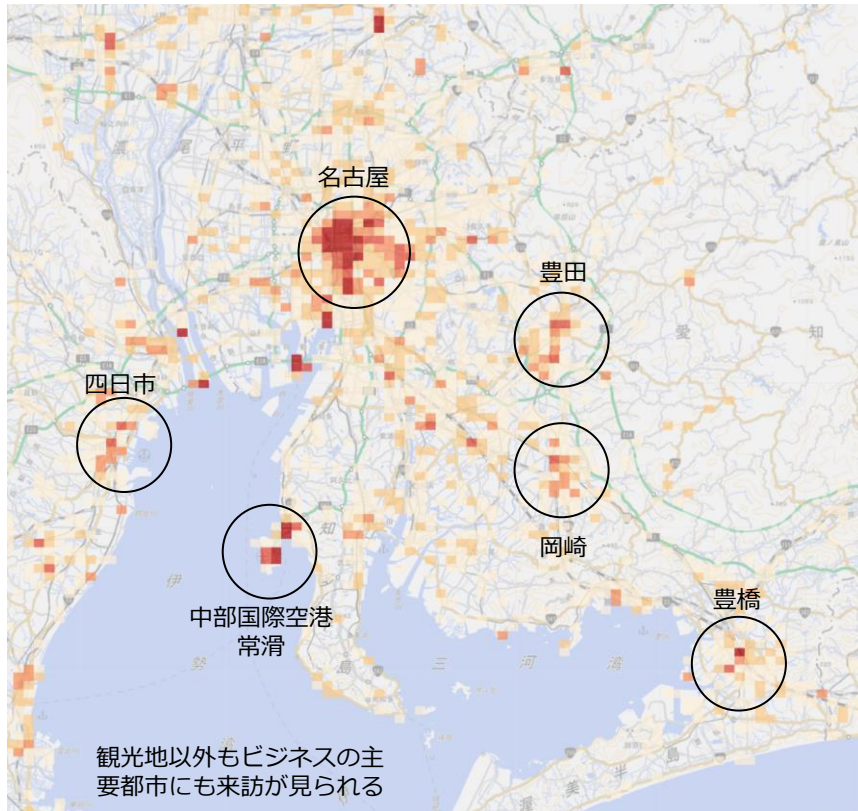


出典：日本政府観光局（JNTO）「国籍/月別 訪日外客数（2003年～2022年）」

# 訪日外国人旅行者の動態

## ■ 訪日外国人の滞在状況

スマホのGPS情報をもとに滞在状況を見える化。ホテル、ビジネス拠点、観光スポットに集中。コロナ前（2019年）の状況に回復しつつある。



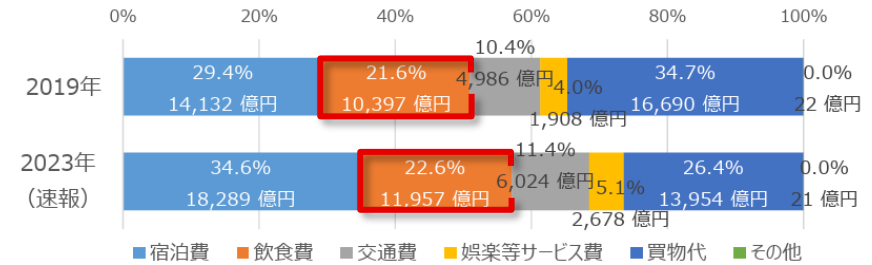
# 訪日外国人の消費動向

- 訪日外国人旅行者数の消費額をみると、コロナ前の2019年と2023年（速報値）を比較すると、中国を除く多くの国・地域で増加している。また、総消費額のうち、飲食費が占める割合も増加傾向にある。

図表 国籍・地域別の費目別訪日外国人旅行消費額

国籍・地域	総額		訪日外国人旅行消費額					
	2019年比		宿泊費	飲食費	交通費	娯楽等サービス費	買物代	その他
全国籍・地域	52,923	+9.9%	18,289	11,957	6,024	2,678	13,954	21
韓国	7,444	+75.3%	2,448	2,063	654	415	1,858	6
台湾	7,786	+41.1%	2,194	1,665	798	410	2,713	6
香港	4,795	+36.1%	1,472	1,125	479	212	1,505	3
中国	7,599	-57.1%	2,137	1,435	619	547	2,860	2
タイ	1,902	+9.8%	576	446	260	69	551	0
シンガポール	1,687	+98.0%	643	357	199	63	424	0
マレーシア	931	+40.1%	318	202	108	37	266	0
インドネシア	835	+55.1%	304	168	117	35	211	0
フィリピン	1,123	+70.4%	366	232	131	51	343	0
ベトナム	1,211	+38.3%	366	273	128	51	393	0
インド	384	+40.3%	158	71	54	11	90	0
英国	1,061	+6.2%	481	228	152	45	155	0
ドイツ	698	+50.1%	318	162	106	25	87	0
フランス	897	+12.5%	386	198	137	34	143	0
イタリア	511	+57.9%	222	125	82	19	62	0
スペイン	395	+37.5%	159	94	73	17	52	0
ロシア	113	-48.1%	46	32	17	3	16	0
米国	6,062	+87.8%	2,640	1,364	829	270	955	4
カナダ	1,163	+73.6%	476	274	176	52	186	0
オーストラリア	2,088	+37.5%	851	469	303	134	332	0
その他	4,238	+39.4%	1,730	974	604	177	753	0

図表 訪日外国人旅行消費額の費目別構成比



# 訪日外国人のタビマエの意識（訪日前に期待していたこと）

- 訪日外国人旅行者数の訪日前に期待していたこととして、「日本食を食べること」はいずれの国籍においても最も高い値を示し、「日本食」への興味・関心の高さが顕著である。

図表 国・地域別の訪日前の訪日旅行への期待

調査項目	全国籍	韓国	台湾	香港	中国	タイ	シンガポール	マレーシア	インドネシア	フィリピン	ベトナム	インド	英国	ドイツ	フランス	イタリア	スペイン	ロシア	米国	カナダ	豪州	その他
日本食を食べること	70	68	60	70	63	80	77	69	73	85	79	55	78	84	83	85	90	79	83	87	84	84
日本の酒を飲むこと(日本酒・焼酎等)	24	27	17	17	16	22	37	17	13	25	21	23	45	42	40	41	39	37	44	48	52	44
旅館に宿泊	19	8	20	19	25	16	25	19	15	13	20	11	22	19	25	22	36	17	19	28	31	20
温泉入浴	27	24	26	31	30	26	24	25	16	18	17	17	27	25	30	26	39	22	25	35	36	26
自然・景勝地観光	47	30	49	50	52	52	54	52	51	47	43	36	48	41	50	45	65	41	51	60	63	52
繁華街の街歩き	43	31	41	43	49	44	51	43	49	59	47	35	38	33	45	49	50	47	47	53	55	46
ショッピング	53	39	50	58	61	69	58	58	58	66	60	39	34	34	48	44	49	55	46	52	57	46
美術館・博物館・動植物園・水族館	21	9	19	20	18	20	28	20	26	20	22	20	34	32	34	31	43	38	38	42	48	39
テーマパーク	18	13	17	14	23	20	15	26	27	44	18	14	5	6	7	10	12	22	13	17	24	18
スキー・スノーボード	4	1	5	4	4	11	6	10	8	10	4	4	5	3	1	3	4	3	5	3	19	4
その他スポーツ(ゴルフ等)	2	2	2	2	1	3	4	1	1	2	1	4	3	3	2	2	1	2	3	2	4	4
舞台・音楽鑑賞	4	3	2	3	3	4	2	3	6	7	2	3	7	6	8	8	10	6	8	7	10	10
スポーツ観戦(相撲・サッカー等)	4	1	2	2	1	4	6	3	2	4	2	5	25	5	9	5	7	4	9	11	15	17
自然体験ツアー・農漁村体験	6	2	6	6	3	15	9	10	13	9	6	10	10	14	8	10	17	8	13	16	14	13
四季の体感(花見・紅葉・雪等)	14	4	16	15	11	19	14	21	22	21	16	16	20	16	20	25	22	17	21	25	28	18
映画・アニメ縁の地を訪問	5	3	3	3	5	6	3	5	3	7	5	6	5	6	5	6	11	9	10	9	10	8
日本の歴史・伝統文化体験	22	6	16	14	19	19	32	30	31	27	25	26	49	44	51	43	59	37	47	49	51	54
日本の日常生活体験	17	7	14	10	11	19	14	20	22	30	19	21	32	37	45	37	47	32	38	42	37	42
日本のポップカルチャーを楽しむ	10	6	9	8	9	11	6	7	10	12	6	7	14	12	21	18	28	12	19	21	22	18
治療・健診	1	0	1	0	1	1	1	1	2	1	2	0	1	1	0	1	0	2	1	0	1	0
上記には当てはまるものがない	7	11	7	6	7	2	8	9	3	4	5	17	4	7	4	6	3	5	7	6	5	6

出典：観光庁 訪日外国人消費動向調査（2019年）



なごやめし  
SAMURAI CUISINE

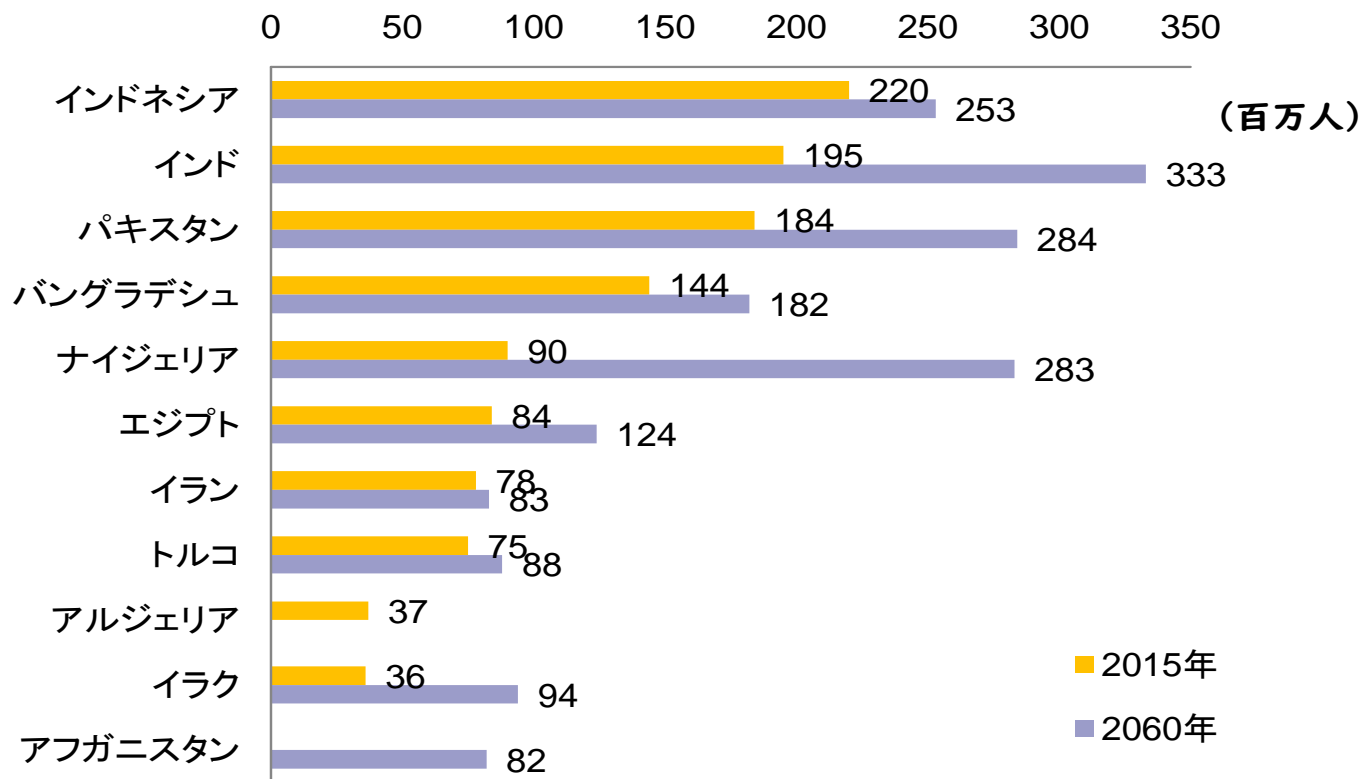
---

# ムスリム・ベジタリアン・ビーガンの 人口・訪日旅行の見込み

# 世界のムスリム人口

- 世界のムスリム人口は 2060年には30億人に達する事が予測されている（全体の約3割）。
- 現状ではムスリムの約6割がアジアに居住している。
- 特にインドネシアが多く、2億人以上のムスリムが暮らしている。

図表 国別のムスリム人口推計値



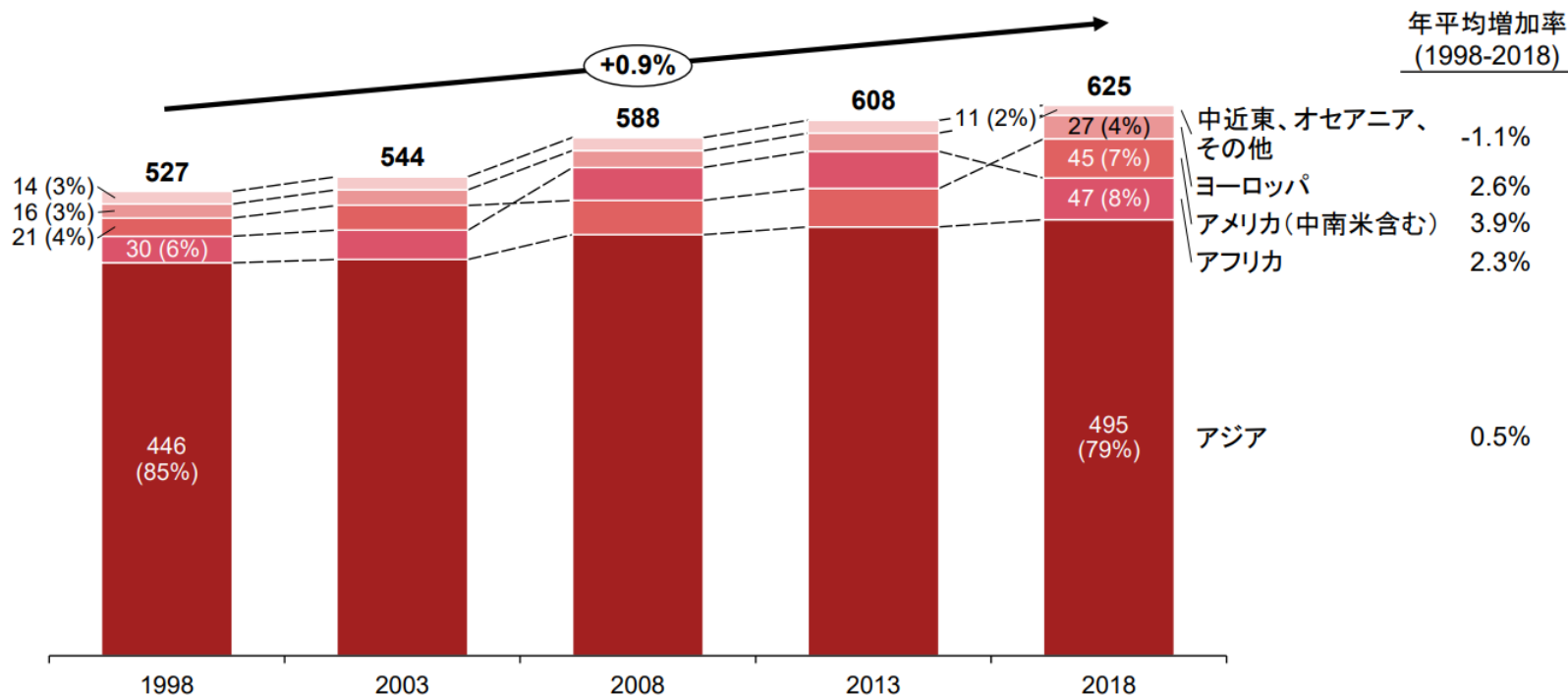
出典：Pew Research Center The Future of the Global Muslim Populationをもとに作成



# 世界のベジタリアン等の人口

- 世界の主要100の国・地域におけるベジタリアン等の人口は、欧米諸国を中心に毎年約1%近くの増加傾向にある。
- 2018年では約6.3億人に達している。

ベジタリアン等人口の推移(主要100ヶ国・地域<sup>1)</sup>、単位:百万人)



※ 本統計のベジタリアンの定義: ベジタリアンは肉類、家禽類及び魚介類を食べない、ないしは食べることを信条としない人で、人によっては卵やチーズなど動物由来のものも摂取せず、基本的に野菜、フルーツ、ナッツや穀物などをメインの食事とします。

出典: 観光庁「飲食事業者等におけるベジタリアン・ヴィーガン対応ガイド」  
<https://www.mlit.go.jp/kankocho/content/001335459.pdf>

# 多様な外国人の来訪見込み（ムスリム）

■訪日ムスリム人口（旅行者数、宿泊者数）の推計値を算出すると、ムスリムはインドネシア、マレーシア、中国、タイが多いことがわかる。

図表 訪日ムスリム推計人口

国・地域	人口 (千人)	ムスリム 比率(%)	ムスリム 人口(千人)	訪日外国人 旅行者数 (千人)	訪日ムスリム 人口(推計) (千人)	延べ宿泊者数 (人泊)(愛知 県:2019年)	ムスリム 延べ宿泊者数 (推計) (人泊)	宿泊者数(推 計人数)(人) (名古屋市: 2019年)	ムスリム 宿泊者数 (推計) (人)
1 中国	1,433,784	1.8	25,808	9,594	173	1,795,800	32,324	573,219	10,318
2 韓国	51,779	0.2	104	5,585	11	170,980	342	93,984	188
3 台湾	23,774	0.6	143	4,891	29	371,610	2,230	250,463	1,503
4 香港	7,436	1.5	112	2,291	34	209,870	3,148	144,091	2,161
5 米国	329,065	1.6	5,265	1,724	28	96,590	1,545	30,651	490
6 タイ	69,626	9.0	6,266	1,319	119	193,250	17,393	136,746	12,307
7 豪州	25,203	2.2	554	622	14	28,580	629	15,420	339
8 フィリピン	108,117	5.1	5,514	613	31	44,080	2,248	1,213	62
9 マレーシア	31,950	61.3	19,585	502	307	27,560	16,894	12,707	7,789
10 ベトナム	96,462	0.2	193	495	1	79,500	159	16,422	33
11 シンガポール	5,804	14.9	865	492	73	40,960	6,103	22,271	3,318
12 英国	67,530	4.4	2,971	424	19	24,140	1,062	11,283	496
13 インドネシア	270,626	87.2	235,986	413	360	40,930	35,691	11,687	10,191
14 カナダ	37,411	3.2	1,197	375	12	17,000	544	1,101	35
15 フランス	65,130	4.3	2,801	336	14	19,400	834	6,847	294
16 ドイツ	83,517	4.3	3,591	237	10	22,300	959	7,798	335
17 インド	1,366,418	14.2	194,031	176	25	18,570	2,637	112	16
18 イタリア	60,550	2.0	1,211	163	3	13,370	267	68	1
19 スペイン	46,737	2.5	1,168	130	3	7,640	191	130	3
20 ロシア	145,872	16.0	23,340	120	19	6,840	1,094	7	1

※対象となる国・地域の訪日外国人旅行者数（2019年を使用）と、その国・地域におけるムスリム人口比率を掛け合わせて推計をしている。ムスリムの訪日旅行への志向（訪日旅行への好み等）は考慮していない。

出典：「世界と日本のムスリム人口 2019/2020年」をもとに三菱UFJリサーチ&コンサルティング作成  
 観光庁「訪日外国人消費動向調査」（2019年）、観光庁「宿泊旅行統計調査」（2019年）、  
 名古屋市「令和元年名古屋市観光客・宿泊客動向調査」



# 多様な外国人の来訪見込み（ベジタリアン）

■訪日ベジタリアン人口（旅行者数、宿泊者数）の推計値を算出すると、ベジタリアンは台湾、中国、米国、オーストラリア、香港が多いことがわかる。

図表 訪日ベジタリアン推計人口

		ベジタリアン率	訪日外国人数 (人)	訪日ベジタリアン数 (推計)(人)	延べ宿泊者数(人泊) (愛知県:2019年)	ベジタリアン 延べ宿泊者数(推計) (人泊)	宿泊者数(推計人数) (人) (名古屋市:2019年)	ベジタリアン 宿泊者数(推計) (人)
1	インド	29.0%	175,896	51,010	18,570	5,385	112	32
2	英国	14.0%	424,279	59,399	24,140	3,380	11,283	1,580
3	スイス	14.0%	53,908	7,547	—	—	5	1
4	台湾	13.0%	4,890,602	635,778	371,610	48,309	250,463	32,560
5	イスラエル	13.0%	44,214	5,748	—	—	879	114
6	豪州	11.2%	621,771	69,638	28,580	3,201	15,420	1,727
7	ニュージーランド	10.3%	94,115	9,694	—	—	110	11
8	ドイツ	10.0%	236,544	23,654	22,300	2,230	7,798	780
9	スウェーデン	10.0%	53,836	5,384	—	—	—	—
10	オーストラリア	9.0%	27,530	2,478	—	—	—	—
11	カナダ	8.0%	375,262	30,021	17,000	1,360	1,101	88
12	ブラジル	8.0%	47,575	3,806	—	—	362	29
13	イタリア	7.1%	162,769	11,557	13,370	949	68	5
14	米国	6.0%	1,723,861	103,432	96,590	5,795	30,651	1,839
15	フランス	5.0%	336,333	16,817	19,400	970	6,847	342
16	スペイン	5.0%	130,243	6,512	7,640	382	130	7
17	デンマーク	5.0%	32,893	1,645	—	—	—	—
18	アイルランド	5.0%	39,387	1,969	—	—	—	—
19	オランダ	4.5%	79,479	3,577	—	—	—	—
20	ロシア	4.0%	120,043	4,802	6,840	274	7	0
21	中国	3.6%	9,594,394	345,398	1,795,800	64,649	573,219	20,636
22	フィンランド	3.3%	29,437	971	—	—	—	—
23	マレーシア	3.2%	501,592	16,051	27,560	882	12,707	407
24	ポーランド	3.2%	38,534	1,233	—	—	—	0
25	香港	3.0%	2,290,792	68,724	209,870	6,296	144,091	4,323
26	ノルウェー	2.0%	24,838	497	—	—	—	—
27	ポルトガル	1.2%	32,349	388	—	—	—	—
28	韓国	1.0%	5,584,597	55,846	170,980	1,710	93,984	940

※対象となる国・地域の訪日外国人旅行者数（2019年を使用）と、その国・地域におけるベジタリアン人口比率を掛け合わせて推計をしている。ベジタリアンの訪日旅行への志向（訪日旅行への好み等）は考慮していない。

出典：観光庁「訪日外国人消費動向調査」（2019年）、観光庁「宿泊旅行統計調査」（2019年）、  
名古屋市「令和元年名古屋市観光客・宿泊客動向調査」



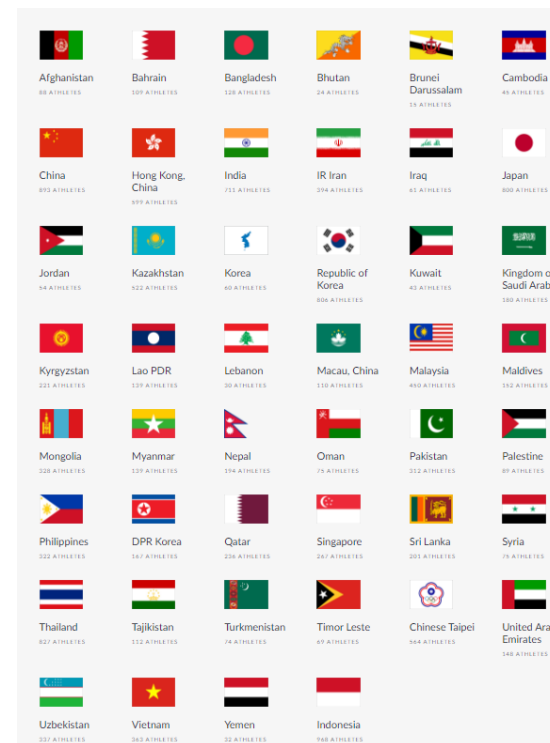
# 多様な外国人の来訪見込み ～アジア競技大会

## ■ アジア競技大会2018Jakarta 国・地域別の競技者数

2018年大会の実績では、開催国のインドネシア以外では、中国、タイ、韓国、日本、インドの競技者が多い。競技者以外に、技術役員、メディア、運営要員、スポンサー企業、ボランティア、観客（家族含む）等の来日も想定される。

国・地域名	参加選手人数（人）
インドネシア	968
中国	893
タイ	827
韓国	806
日本	800
インド	711
香港	599
チャイニース・タイペイ	564
カザフスタン	522
マレーシア	450
イラン	394
ベトナム	363
ウズベキスタン	337
モンゴル	328
フィリピン	322
パキスタン	312
シンガポール	267
カタール	236
キルギス	221
スリランカ	201
ネパール	194
サウジアラビア	180
北朝鮮	167
モルディブ	152
アラブ首長国連邦	148
ラオス	139
ミャンマー	139
バングラデシュ	128
タジキスタン	112
マカオ	110

国・地域名	参加選手人数（人）
バーレーン	109
パレスチナ	89
アフガニスタン	88
オマーン	75
シリア	75
トルクメニスタン	74
東ティモール	69
イラク	61
南北合同チーム	60
ヨルダン	54
カンボジア	45
クウェート	43
イエメン	32
レバノン	30
ブータン	24
ブルネイ	15



出典：アジア競技大会2018Jakarta ウェブサイト  
<https://en.asiangames2018.id/athletes/countries/>

---

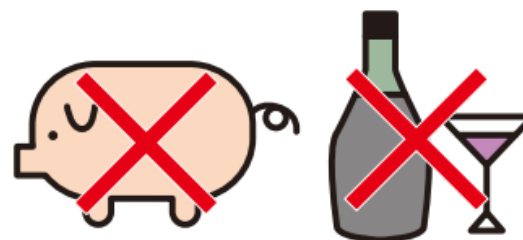
# ムスリムの食の禁忌 ベジタリアン、ビーガンの食の制限・主義

# ムスリムの食に関する禁忌

## 食 事

### 豚肉を食べない、アルコールを摂取しない

ムスリムは、豚肉等の不浄とされるものおよび酩酊するものの摂食が禁じられています。飲酒をしないのは当然ですが、保存料としてアルコールが添加された醤油やみりんについては、摂食により酩酊する事がないことから、個人により解釈が分かります。



豚とアルコールはNG

### イスラーム法に則って認められたと畜をしたものでなければ摂取しない

豚肉以外の食肉、例えば牛肉、鶏肉、羊肉等に関しては、個人により解釈が分かりますが、イスラーム法に則ったと畜がなされていない食肉を避けるムスリムは多い傾向にあります。

出典：中部運輸局「ムスリム旅行者受入の心得」

<https://www.tb.mlit.go.jp/chubu/kikaku/syoryudo/muslim/muslim-info.pdf>

「いずれも、個人差がある」ということを認識しておくことが重要

# ベジタリアン・ビーガンの食の制限

## ■ ベジタリアン・ヴィーガンの分類

大分類	小分類	食事上の制限						その他制限、特筆事項など
		赤身肉	白身肉	魚介類	乳製品	卵	その他	
ベジタリアン・ヴィーガン (「ベジタリアン等」) (※)	ヴィーガン	×	×	×	×	×	蜂蜜、ゼラチンなど、動物由来成分全般、昆虫	・ シルク、毛皮、ウールなど、動物由来のものを非着用
	ラクト・ベジタリアン	×	×	×	○	×	-	・ インドなど、一部地域で最も一般的なベジタリアン
	オボ・ベジタリアン	×	×	×	×	○	-	・ -
	ラクト・オボ・ベジタリアン	×	×	×	○	○	-	・ 欧米などで最も一般的なベジタリアン
セミ・ベジタリアン	ペスカタリアン	×	×	○	○	○	-	・ 健康維持・増進を目的とする場合が多い
	ポロタリアン	×	○	△	△	△	-	・ 同上、魚や乳製品、卵を食する場合も有り

※ 台湾に多いオリエンタル・ヴィーガン、オリエンタル・ベジタリアンは、仏教の思想に基づき、匂いの強い五葷(ニンニク、ニラ、ラッキョウ、ネギ、アサツキ)も食べないベジタリアン等の一種

出典：観光庁「飲食事業者等におけるベジタリアン・ヴィーガン対応ガイド」  
<https://www.mlit.go.jp/kankocho/content/001335459.pdf>

### 【食の制限】

- 肉全般、魚介類全般、卵、乳製品、地中の野菜（根菜、球根類）、
- 植物でも五葷（ごくん：ニンニク、ニラ、ラッキョウ、玉ねぎ、アサツキ）を避ける（オリエンタルベジタリアン）

### 【その他】

- 肉を調理した調理器具を好まない人もいる
- 魚介類を使った出汁を使わない
- ブイヨン、ゼラチン、豚骨を使わない
- 動物性油脂（ラード、バター等）を使わない

「いずれも、個人差がある」ということを認識しておくことが重要



## 訪日外国人旅行者への「食」の多様性対応

### ■ 「特別」から「標準」「共通化」を見据えた食の対応

特定の宗教に限らず、ベジタリアン、ヴィーガンなど食に制約がある方々への対応も意識。  
食材の使い方を工夫すれば、多様な食への対応が可能となる。

	豚肉	牛肉	鶏肉	魚	エビ カニ	イカ タコ	乳製 品	卵	酒類
イスラーム	×	△	△	○	○	○	○	○	×
ベジタリアン	×	×	×	×	×	×	△	△	○
ビーガン	×	×	×	×	×	×	×	×	○
ユダヤ	×	△	△	△	×	×	△	○	○
ヒンズー	○	×	○	△	△	△	○	△	○

「いずれも、個人差がある」ということを認識しておくことが重要

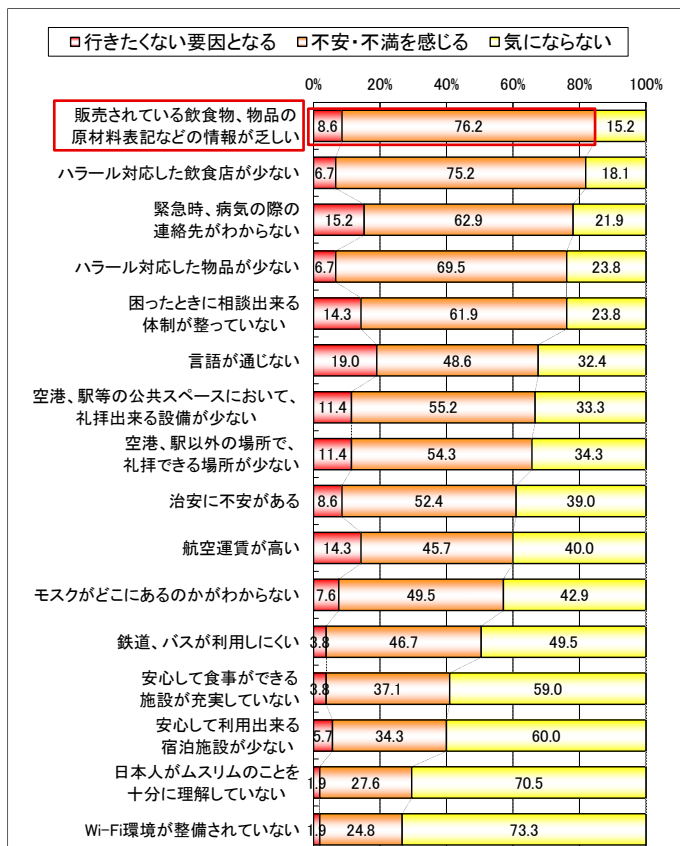


# 訪日外国人のタビマエの意識（イスラム圏の不安要素）

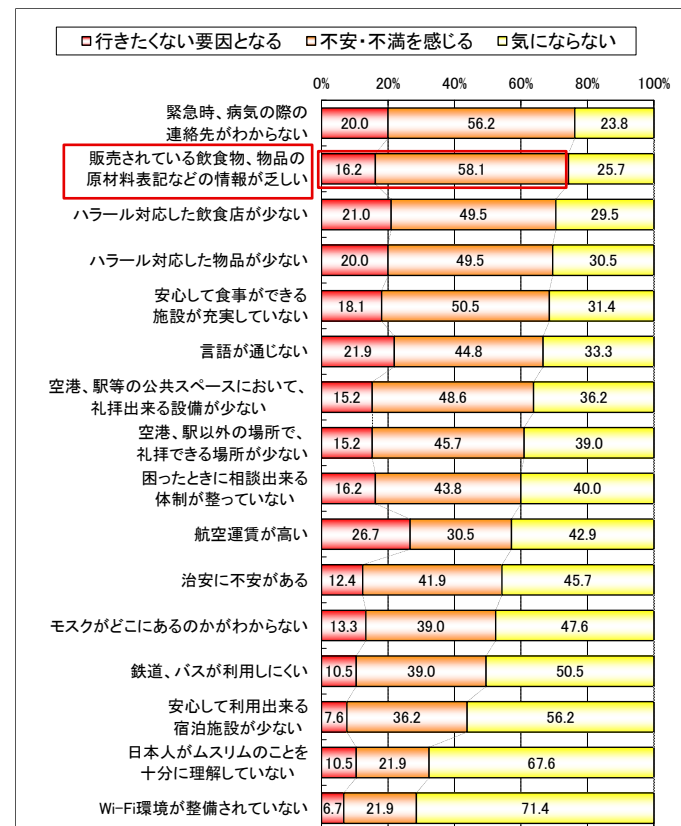
- イスラム圏（インドネシア、マレーシア）で訪日経験がない人の、日本に行きたくないと思う要因として、「販売されている飲食物、物品の原材料表記などの情報が乏しい」の値が高い傾向にある。

図表 イスラム圏の訪日旅行への不安要素

インドネシア（訪日経験無し）



マレーシア（訪日経験無し）



出典：三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社「現地ムスリムに対する訪日旅行に関する意向調査」



---

先進事例紹介  
(味噌煮込みうどん：山本屋大久手店)

## 【先進事例紹介】 山本屋大久手店

### ■ 山本屋大久手店：「日本食」でムスリム・ベジタリアン・ビーガン向けの料理の提供

山本屋大久手店（名古屋市）では、味噌煮込みうどん、手羽先、串カツ、天むすなど、ハラールチキンの使用、アルコールフリーのメニューで、様々な食の制限を持つ方が食べられる料理を提供



味噌煮込みうどん  
（一般メニュー）

※「名古屋コーチン」ではない味噌煮込みうどんはハラールチキンを使用

<input type="radio"/> ムスリム
<input checked="" type="radio"/> ベジタリアン
<input checked="" type="radio"/> ビーガン



味噌煮込みうどん  
（ムスリムフレンドリー）

※一般メニューと同じ（ハラールチキン）

<input type="radio"/> ムスリム
<input checked="" type="radio"/> ベジタリアン
<input checked="" type="radio"/> ビーガン



味噌煮込みうどん  
（ビーガン）

※チキンの代わりに湯葉、かつお出汁の代わりにきのこ出汁で対応  
※卵はオプションで選択可能

<input type="radio"/> ムスリム
<input type="radio"/> ベジタリアン
<input type="radio"/> ビーガン

# 【先進事例紹介】 山本屋大久手店



手羽先  
※ハラールチキンを使用

<input type="radio"/> ムスリム
<input checked="" type="checkbox"/> ベジタリアン
<input checked="" type="checkbox"/> ビーガン



みそかつ  
※ハラールチキンを使用  
※トンカツをメニューから排除しているため、トンカツを揚げる油、フライヤーが存在しない

<input type="radio"/> ムスリム
<input checked="" type="checkbox"/> ベジタリアン
<input checked="" type="checkbox"/> ビーガン



天むす  
※高野豆腐のからあげを使用

<input type="radio"/> ムスリム
<input type="radio"/> ベジタリアン
<input type="radio"/> ビーガン



からあげ  
※高野豆腐を使用

<input type="radio"/> ムスリム
<input type="radio"/> ベジタリアン
<input type="radio"/> ビーガン

# 【先進事例紹介】 山本屋大久手店

## ■ポリシーの表示

ムスリムフレンドリー、ビーガンフレンドリーのポリシーを表示し、店舗として対応している事をあらかじめ明示し、理解の上で利用をしてもらう。トラブルの回避にも効果的。


### Muslim-Friendly Policy

To let Muslim guests enjoy, we show this policy on what we are doing to welcome you

- (1) We do not have Halal certificate from a third party.  
当店は第三者機関によるハラール認証は受けておりません。
- (2) We cook other menus than Muslim-friendly one in the kitchen at the same time.  
厨房は一般調理も行うため、ムスリム専用ではありません。
- (3) We use Halal certified meats in Muslim friendly menu.  
ムスリム対応メニューにおいて、食肉はハラール認証を受けたものを使用
- (4) We use Halal certified seasonings in Muslim friendly menu.  
※If not certified, we have checked in each.  
ムスリム対応メニューにおいて、調味料もハラール対応したものを使用  
※ ハラール認証のないものは内容成分を確認して使用
- (5) We separate kitchenware for Muslim friendly from others.  
まな板や包丁、ボール、フライヤーなどの調理器具は分けて使用
- (6) We prepare disposable tablewares in any requests.  
希望がある場合は使い捨てのフォーク・ナイフ・割り箸の対応可能

↓ We put label "Halal" on kitchenware for Muslimfriendly menu


↓ We use Halal chicken like this   ↓ We use Halal soy sauce like this



### Vegan-Friendly Policy

To let Vegan guests enjoy, we show this policy on what we are doing to welcome you

- (1) We cook other menus than Vegan-friendly one in the kitchen at the same time.  
厨房は一般調理も行うため、ヴィーガン専用ではありません。
- (2) We can offer various vegetarian menu.  
Vegan, Lacto vegetarian, Ovo vegetarian, Ovo-Lacto vegetarian, ヴィーガン、ラクトベジタリアン、オボベジタリアン、ラクトオボベジタリアン、五葷及び根菜類に配慮したメニューが提供可能です。
- (3) We do not use animality ingredients.  
動物性の食材を使用しておりません。
- (4) We do not use MSG.  
旨味調味料を使用しておりません。
- (5) We separate kitchenware for Vegan friendly from others.  
まな板や包丁、ボール、フライヤーなどの調理器具は分けて使用
- (6) We prepare disposable tablewares in any requests.  
希望がある場合は使い捨てのフォーク・ナイフ・割り箸の対応可能



## 【先進事例紹介】 山本屋大久手店

---

### ■ 運営面の工夫点

- ポリシーを示し、「可能な範囲」、「対応出来ること」を示す事で、過度な負担を軽減
- 統一化によるオペレーションの簡素化（食品ロスの削減）
  - ・豚肉を使うメニューを全て排除（トンカツ⇒チキンカツ等）
    - ※ムスリムのためにフライヤーを分ける必要が無くなる
  - ・みりんを使わない（煮切りみりんを使用）
  - ・アルコール無添加しょうゆを使用
  - ・名古屋コーチン以外は全てハラールチキンを使用
- ベジタリアン・ビーガン料理＝ヘルシーメニューとしてニーズを拡大
- 多様な食の制限・主義を持つ方に対応してもらえよう共通項を見出し、一般メニューにも導入することでオペレーションの負担を軽減。

### ■ 対応のポイント

- 肉を使わないことで仕入値は下がるも、“付加価値の提供”として適正な料金設定とする。
- 食材・調味料を変えることで、いわゆる“伝統の味”が変わることについても許容する（時代に合わせた弾力的な「味の変化」も必要という考え）。

---

# 「なごやめし」フードダイバーシティ対応 のための食材の工夫

# 「なごやめし」フードダイバーシティ対応のための食材の工夫

- 特定の宗教、食の主義・制限に特化しないことによるオペレーションの簡素化・統一化を図る等、食材・調味料の工夫で「なごやめし」という“食文化の体験”が可能となる。

## ムスリム対応



**手羽先**  
ハラールチキン使用



**みそカツ**  
ハラールチキン使用

## ベジタリアン対応 ビーガン対応



**みそカツ**  
高野豆腐等の使用



**台湾ラーメン**  
大豆ミートの使用



**天むす**  
高野豆腐等の使用



**ひつまぶし**  
おからこんにゃく等の使用

植物油・煮切りみりん・アルコール無添加しょうゆ・アルコール無添加みそ



# 「なごやめし」フードダイバーシティ対応のための食材の工夫

- 「なごやめし」の食材や調味料を工夫することにより、ムスリム、ベジタリアン、ビーガンが食べられるようになる。
- さらに、一般メニューと食材、調味料を統一することで、オペレーションの簡素化にもつながる。

	ムスリム	ベジタリアン	ビーガン
共通（調味料等）	みりん⇒煮切りみりん、デーツ等 しょうゆ⇒アルコール無添加しょうゆ みそ⇒アルコール無添加みそ 油⇒植物性油 ゼラチン⇒寒天、片栗粉等	出汁⇒植物製出汁（きのこ、昆布等） かつお節⇒不使用 油⇒植物性油 ゼラチン⇒寒天、片栗粉等	出汁⇒植物製出汁（きのこ、昆布等） かつお節⇒不使用 卵、牛乳⇒不使用 油⇒植物性油 ゼラチン⇒寒天、片栗粉等
ひつまぶし	○ ※調味料注意 ※鰻が食べられるか、個人差あり	鰻⇒代替食材（おからこんにゃく等）	鰻⇒代替食材（おからこんにゃく等）
味噌煮込みうどん	鶏肉⇒ハラール鶏肉	鶏肉⇒代替食材（湯葉等） かまぼこ⇒代替食材	鶏肉⇒代替食材（湯葉等） かまぼこ⇒代替食材 卵⇒不使用
味噌カツ	トンカツ⇒ハラールチキンカツ ※豚肉を揚げた油を使わない	トンカツ⇒代替食材（高野豆腐等）	トンカツ⇒代替食材（高野豆腐等）
手羽先	手羽肉⇒ハラール手羽肉 ※豚肉を揚げた油を使わない	手羽肉⇒代替肉手羽先	手羽肉⇒代替肉手羽先
きしめん	○ ※調味料注意	かつお出汁⇒キノコ出汁、昆布出汁	かつお出汁⇒キノコ出汁、昆布出汁
あんかけスパ	ウィンナー⇒代替食材（代替肉ソーセージ等）	ウィンナー⇒除去もしくは代替食材（代替肉ソーセージ等）	ウィンナー⇒除去もしくは代替食材（代替肉ソーセージ等）
天むす	○ ※豚肉を揚げた油、ラードを使わない	エビ⇒代替食材（高野豆腐等）	エビ⇒代替食材（高野豆腐等）
どて煮	もつ肉⇒代替食材（湯葉等）	もつ肉⇒代替食材（湯葉等）	もつ肉⇒代替食材（湯葉等）

※上記はムスリム、ベジタリアン、ビーガンへの対応の一例を示したものであり、すべての対応を保証するものではなく、対応している内容を「ポリシー」として示すことが有効。

# 「なごやめし」フードダイバーシティ対応のための食材の工夫

	ムスリム	ベジタリアン	ビーガン
共通（調味料等）	みりん⇒煮切りみりん、デーツ等 しょうゆ⇒アルコール無添加しょうゆ みそ⇒アルコール無添加みそ 油⇒植物性油 ゼラチン⇒寒天、片栗粉等	出汁⇒植物製出汁（きのこ、昆布等） かつお節⇒不使用 油⇒植物性油 ゼラチン⇒寒天、片栗粉等	出汁⇒植物製出汁（きのこ、昆布等） かつお節⇒不使用 卵、牛乳⇒不使用 油⇒植物性油 ゼラチン⇒寒天、片栗粉等
鉄板スパ	ウィンナー⇒代替食材（代替肉ソーセージ等）	ウィンナー⇒代替食材（代替肉ソーセージ等）	卵⇒除去
台湾ラーメン	ひき肉⇒ハラール肉 ※鶏ガラスープを使わない ※ラードは使わない	ひき肉⇒代替食材（代替肉等） ※鶏ガラスープを使わない ※ラードは使わない	ひき肉⇒代替食材（代替肉等） ※鶏ガラスープを使わない ※ラードは使わない
味噌おでん	○	○ ※具材注意（ちくわ、卵不可）	○ ※具材注意（ちくわ、卵不可）
小倉トースト	○	○	パン⇒ビーガン食パン バター⇒ビーガンバター
エビフライ	○ ※豚肉を揚げた油、ラードを使わない	-	-
鬼まんじゅう	○	○	○
モーニング	○ ※店舗ごとにメニューに注意	○ ※店舗ごとにメニューに注意	○ ※店舗ごとにメニューに注意 卵除去、パンはビーガンパンを使用
カレーうどん	肉⇒ハラール鶏肉、代替食材（湯葉等）	肉⇒代替食材（湯葉等） かまぼこ⇒代替食材	肉⇒代替食材（湯葉等） かまぼこ⇒代替食材
名古屋コーチン	-	-	-
ういろう（ういろ）	○ ※ゼラチンを使わない	○ ※ゼラチンを使わない	○ ※ゼラチンを使わない

※上記はムスリム、ベジタリアン、ビーガンへの対応の一例を示したものであり、すべての対応を保証するものではなく、対応している内容を「ポリシー」として示すことが有効。

# 「なごやめし」フードダイバーシティ対応のための食材の工夫

	ムスリム	ベジタリアン	ビーガン
共通（調味料等）	みりん⇒煮切りみりん、デーツ等 しょうゆ⇒アルコール無添加しょうゆ みそ⇒アルコール無添加みそ 油⇒植物性油 ゼラチン⇒寒天、片栗粉等	出汁⇒植物製出汁（きのこ、昆布等） かつお節⇒不使用 油⇒植物性油 ゼラチン⇒寒天、片栗粉等	出汁⇒植物製出汁（きのこ、昆布等） かつお節⇒不使用 卵、牛乳⇒不使用 油⇒植物性油 ゼラチン⇒寒天、片栗粉等
えびせんべい	○ ※店舗ごとに原材料に注意	－	－
守口漬	○	○	○
台湾まぜそば	ひき肉⇒ハラール肉 ※鶏ガラスープを使わない ※ラードは使わない	ひき肉⇒代替食材（代替肉等） ※鶏ガラスープを使わない ※ラードは使わない	ひき肉⇒代替食材（代替肉等） ※鶏ガラスープを使わない ※ラードは使わない ※卵は使わない
とんちゃん	豚ホルモン⇒代替食材（湯葉等）	豚ホルモン⇒代替食材（湯葉等）	豚ホルモン⇒代替食材（湯葉等）
コーヒーぜんざい	○	○	○
ベトコンラーメン	豚肉⇒ハラールチキン、代替食材（大豆ミート等）	豚肉⇒代替食材（大豆ミート等）	豚肉⇒代替食材（大豆ミート等）
たまり煮込み	○	かまぼこ⇒代替食材 ※動物性の食材は、除去か代替食材	かまぼこ⇒代替食材 ※動物性の食材は、除去か代替食材
志の田うどん	○	かまぼこ⇒代替食材 ※動物性の食材は、除去か代替食材	かまぼこ⇒代替食材 ※動物性の食材は、除去か代替食材
海老おろしうどん	○ ※豚肉を揚げた油、ラードを使わない	－	－
ころ （きしめん・うどん）	○	かまぼこ⇒代替食材 ※動物性の食材は、除去か代替食材	かまぼこ⇒代替食材 ※動物性の食材は、除去か代替食材

※上記はムスリム、ベジタリアン、ビーガンへの対応の一例を示したものであり、すべての対応を保証するものではなく、対応している内容を「ポリシー」として示すことが有効。

---

# 「なごやめし」フードダイバーシティ対応 に向けて

# 「なごやめし」フードダイバーシティ対応に向けて

- 「なごやめし」のフードダイバーシティ対応にむけて、事業者、行政関係者それぞれの対応について以下に整理する。

## 事業者

- 無理のない範囲で、出来るところから始める（ポリシーを示し可能な範囲を明示）
- 旅行者自ら「選択・判断」できる原材料の情報を伝える
- 使用材料等、正しい情報収集を徹底する
- 「誰もが食べられる食材」を使うことで、特定の宗教や食主義に限定されない、顧客層の拡大と、オペレーション上の負荷軽減・効率化に繋げる
- 国内居住者の口コミを効果的に活用（SNSを通じた海外への情報展開への期待）
- 事業者間での情報共有、知見を蓄積する
- 行政機関等のサポートを活用する（情報提供、ネットワーク、補助制度等）

等

## 行政関係者

- キーパーソン・キーとなる施設との先駆的取組の推進
- 地域内での共同PRを行う（単独施設ではPRしにくいところをフォロー）
- 広域連携組織、県、国あるいは旅行会社等との連携を促進する
- 海外マーケットに効果的な売り込み・PR
- 地域全体で盛り上げる啓発活動の展開（セミナー開催支援）
- 事業者への啓発セミナーの開催（観光・産業・農林水産担当が一体で動く）
- 国の補助金の導入支援

等

## (参考) 多様な旅行者への対応

- 宗教上、礼拝をしたい人のために貸出・礼拝をするムスリム等、専用の礼拝室が無くとも、静かで清潔な場所であれば礼拝は可能（宴会場 等）。
- （ムスリム対応の場合）清浄（ウドゥ）が必要になるため、手足を洗う事が出来る洗面所が近くにあると利用しやすい。
- 食事の後に利用するケースもあるため、必要に応じて貸出ができる準備をしておくことが効果的。

### 【礼拝】

- 毎日5回礼拝をする
- 礼拝の前には手足等、  
頭から足の先まで洗浄する（ウドゥ）
- ※ 旅行中（外出中）は  
礼拝を省略することがある



---

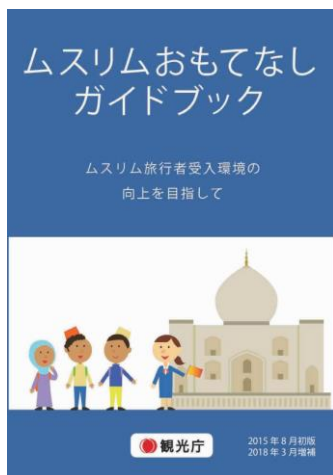
# フードダイバーシティ対応のための お役立ちツール

# 対応用ツールの紹介

## ①観光庁

### ムスリムおもてなしガイドブック

ムスリムに対する基礎知識と、対応の実践に関するノウハウがまとめられているとともに、メニュー等に記載する文案、全国のムスリム対応の先進事例がまとめられている。



- ・基礎知識編
- ・実践編
- ・付録編（問合せ対応文例集）
- ・付録編（ムスリム対応事例集）

#### 【基礎知識編】



#### 【実践編】



#### 【付録編（問合せ対応文例集）】



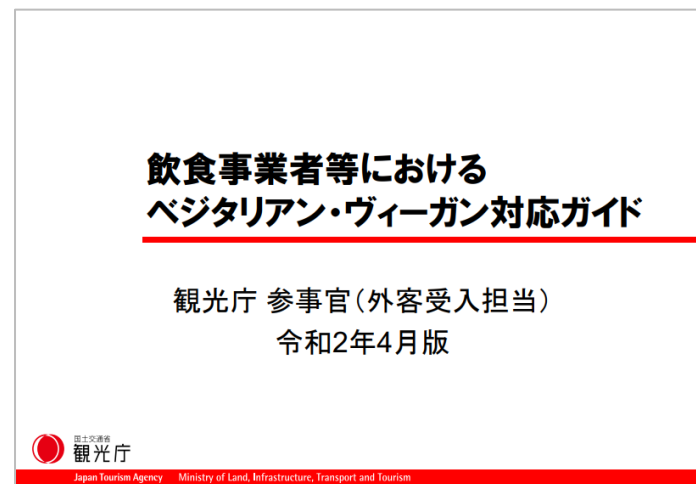
#### 【付録編（ムスリム対応事例集）】



## ②観光庁

### 飲食事業者等におけるベジタリアン・ヴィーガン対応ガイド

ベジタリアン・ビーガンに関する基礎知識と、対応の方向性、全国の先進事例がまとめられている。



- ① [https://www.mlit.go.jp/kankocho/page08\\_000088.html](https://www.mlit.go.jp/kankocho/page08_000088.html)
- ② <https://www.mlit.go.jp/kankocho/content/001335459.pdf>





# 対応用ツールの紹介

- ③国土交通省中部運輸局  
ムスリム旅行者 受入の心得  
(2014年3月)

ムスリムに対する基礎知識、接遇における留意点が記載されている  
(名古屋モスク監修)



- ④国土交通省中部運輸局  
ムスリム旅行者 受入の心得 (従業員編)  
(2016年3月)

宿泊施設の従業員向けにムスリムの接客でのノウハウがまとめられている  
(名古屋モスク監修)



- ⑤国土交通省中部運輸局  
ムスリム旅行者向け料理ノウハウ集  
(2016年3月)

旅館の料理長の監修のもと、地域の素材を活かしたムスリム向けの料理提供ノウハウがまとめられている  
(名古屋モスク・三重県調理師技能士会監修)



- ③ <https://www.tb.mlit.go.jp/chubu/kikaku/syoryudo/muslim/muslim-info.pdf>  
④ <https://www.tb.mlit.go.jp/chubu/kankou/pdf/h29/musulimkokoroejugyoin.pdf>  
⑤ <https://www.tb.mlit.go.jp/chubu/kankou/pdf/h29/ryouriknowhow.pdf>



# 対応用ツールの紹介

## ■ 国土交通省中部運輸局 ムスリム向けピクトグラム (2016年3月)

食材の情報を表示したピクトグラムで、メニューブック等で使用する



## ■ 国土交通省中部運輸局 ムスリムウェルカムマーク (2016年3月)

ムスリム向けの対応をしている店舗であることを明確にするためのマーク  
(対応している内容を文字、ピクトグラムで補足)



---

【問い合わせ窓口】 ※フードダイバーシティの取り組みを実施する際の各種問い合わせ  
なごやめし普及促進協議会（事務局：（公財）名古屋観光コンベンションビューロー 総務部コンテンツ戦略グループ）  
TEL：052-202-1145