
「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。