

---

# 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="radio"/> ベジタリアン
<input checked="" type="radio"/> 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="radio"/> ベジタリアン
<input checked="" type="radio"/> 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）。