

飲食事業者
向け



「なごやめし」 フードダイバーシティ

ムスリム

ベジタリアン

ビーガン

対応マニュアル



多様な外国人旅行者に
名古屋の食文化を楽しんでもらおう!



なごやめし普及促進協議会

フードダイバーシティ対応のための 3つの心構え



ムスリム、ベジタリアン、ビーガンなど多様な食生活を送る旅行者が増えて
います。フードダイバーシティ（食の多様性）のニーズに応え、「なごやめし」をこうした方達が
楽しめるように、飲食事業者が対応すべき内容をまとめました。まず心構えから紹介します！

1 「顧客層拡大の機会」と捉え、前向きに取り組みましょう

フードダイバーシティに対応したメニュー開発を行えば、「なごやめし」を世界中の人に味わってもらえます。それだけでなく、ヘルシー志向の日本人客にも人気が出るかもしれません。選択肢を作る＝顧客層を拡大するチャンスだと考えて取り組むと良いでしょう。



2 「無理せず出来ること」から始め、続けることが大事です

結果に伴うには時間がかかることもあるので、まずは既存メニューから対応出来るものとその範囲を探すことから始めましょう。また、特定の食の主義に限定せず「誰もが食べられる食材」を使ったメニューを作るなど、オペレーションの効率化も考えていくと良いです。



3 「ポリシーを示す」ことで、安心してもらえます

出来る範囲での対応を行い、「どこまで対応しているか（ポリシー）」の明示をしましょう。使用する原材料などの情報収集を徹底し、旅行者自身が「選択・判断」出来る情報を開示することが重要。制限の度合いには個人差があるため、情報開示がリスク低減につながります。



● 「日本ならではのグルメ」が訪日旅行者に大人気です！

訪日外国人は過去最高のペースで増加しています（2024年10月末時点）。また、世界のムスリム人口は、2060年に30億人（全体の約3割）に達するとの予測。ベジタリアン等の人口も2018年で約6.3億人で、欧米諸国を中心に毎年約1%近く増加傾向です。彼らが日本を旅行する際には、寿司、ラーメンなどの日本食を食べることを楽しみにしています。

● 訪日前に期待していたこと

- 1 日本食を食べること 83.2%
- 2 ショッピング 60.9%
- 3 繁華街の街歩き 51.7%
- 4 自然・景勝地観光 49.4%
- 5 日本の酒を飲むこと 34.9%

出典：観光庁「訪日外国人消費動向調査（2023年）」

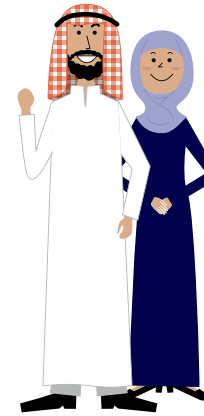
ムスリム、ベジタリアン、ビーガンの 食の制限を知ろう



ムスリム、ベジタリアン、ビーガンの食の制限に関する基礎を解説。
食材だけでなく、調味料の原材料・成分にも注意が必要です。
「個人差がある」ことを認識して、情報開示に努めましょう。

●ムスリムの「食の禁忌」

ムスリムとはイスラム教徒のことで、神に禁じられた食べ物・飲み物を避け、神に許されたもの（ハラール）だけを口にします。禁じられている代表的な食材は、豚と酒類です。豚由来のラードやゼラチンも不可であり、植物油でも豚を揚げた油を使うのは避けましょう。豚肉以外の牛肉、鶏肉等は、イスラム法に則った処理がされている食肉を摂取します。



●ベジタリアン、ビーガンの「食の制限・主義」

健康増進が理由の人もいれば、動物愛護や環境保護の観点から実践している人もいます。ベジタリアンは広く肉・魚介類を食べない人。ビーガンは乳製品・卵を含め動物由来全般を食べない人。ほか、乳製品は食べるラクト・ベジタリアン、卵は食べるオボ・ベジタリアン、特定の強い野菜を避けるオリエンタル・ベジタリアンなどがあります。



対応を進めるには、特に以下の**食材**に気を付けましょう。

	豚肉	牛肉	鶏肉	魚	エビ、カニ	イカ、タコ、貝	乳製品	卵	酒類
ムスリム	×	△	△	○	○	○	○	○	×
ベジタリアン	×	×	×	×	×	×	△	△	○
ビーガン	×	×	×	×	×	×	×	×	○
ユダヤ	×	△	△	△	×	×	△	○	○
ヒンズー	○	×	○	△	△	△	○	△	○

本冊子では、ムスリム、ベジタリアン、ビーガンについて記載しています。

【その他、主に注意すべきこと】

●調味料や添加物にも気を付けましょう。ムスリム向けには豚由来、アルコール由来の成分を避け、ベジタリアン向けには肉・魚介、ビーガン向けには動物全般に由来する成分が入ったもの（ハチミツ含む）は避けましょう。砂糖を精製する際に使われる骨炭を気にする人もいます。

- 特にスープや汁物のダシでは、左記を注意しましょう。
- 台湾に多いオリエンタル・ベジタリアンは、仏教の思想に基づき、においの強い五葷（ニンニク、ニラ、ラッキョウ、タマネギ、ネギ）を避けます。
- 避けるべき食材を調理した揚げ油、同じ調理器具で作られた料理を好まない人もいます。

【 いずれも「**個人差がある**」と認識しておくことが重要 】

「なごやめし」28品目の対応例を次ページから紹介！

食材をひと工夫! 「なごやめし」フードダイバーシティ対応の実例

調味料やダシにも注意して作ろう!



それぞれの料理について、ムスリム/ベジタリアン/ビーガン向けの対応アイデアを紹介します。参考にして、可能な対応方法を考えてみましょう。

※写真は料理のイメージであり、フードダイバーシティ対応食材で調理したものではありません



ひつまぶし

おからこんにゃく等を
ウナギの代わりに使ってみましょう

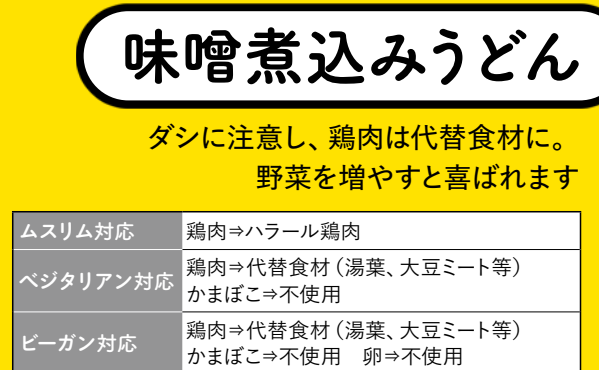
ムスリム対応	○ ウナギが食べられるか、個人差あり
ベジタリアン対応	ウナギ⇒代替食材(おからこんにゃく、豆腐等)
ビーガン対応	ウナギ⇒代替食材(おからこんにゃく、豆腐等)



手羽先

代替肉がポイント。
ムスリム向けはハラール肉を使用して

ムスリム対応	手羽肉⇒ハラール手羽肉 ※豚肉を揚げた油を使わない
ベジタリアン対応	手羽肉⇒代替肉手羽先 ※肉・魚介類を揚げた油を使わない
ビーガン対応	手羽肉⇒代替肉手羽先 ※肉・魚介類を揚げた油を使わない



味噌煮込みうどん

ダシに注意し、鶏肉は代替食材に。
野菜を増やすと喜ばれます

ムスリム対応	鶏肉⇒ハラール鶏肉
ベジタリアン対応	鶏肉⇒代替食材(湯葉、大豆ミート等) かまぼこ⇒不使用
ビーガン対応	鶏肉⇒代替食材(湯葉、大豆ミート等) かまぼこ⇒不使用 卵⇒不使用



きしめん

カツオの代わりにのダシを一考。
キノコダシや昆布ダシがおすすめ

ムスリム対応	○
ベジタリアン対応	カツオダシ⇒キノコダシ、昆布ダシ かまぼこ⇒不使用
ビーガン対応	カツオダシ⇒キノコダシ、昆布ダシ かまぼこ⇒不使用



味噌カツ

高野豆腐などを
豚肉の代わりに。
ヘルシーなカツは喜ばれます

ムスリム対応	トンカツ⇒ハラールチキンカツ、ハラールビーフカツ ※豚肉を揚げた油を使わない
ベジタリアン対応	トンカツ⇒代替食材(高野豆腐等) ※肉・魚介類を揚げた油を使わない
ビーガン対応	トンカツ⇒代替食材(高野豆腐等) ※衣に卵不使用 ※肉・魚介類を揚げた油を使わない



天むす

高野豆腐などを、エビの代わりに
使ってみましょう

ムスリム対応	○ ※豚肉を揚げた油を使わない
ベジタリアン対応	エビ⇒代替食材(高野豆腐等) ※肉・魚介類を揚げた油を使わない
ビーガン対応	エビ⇒代替食材(高野豆腐等) ※衣に卵不使用 ※肉・魚介類を揚げた油を使わない

すべての料理で気を付けるべき調味料など

●ムスリム対応

<p>みりん</p> <p>アルコールを飛ばした煮切りみりんを使用。もしくは、デーツ等で代替しましょう。</p>	<p>醤油</p> <p>保存料としてアルコールが含まれることが多いです。アルコール無添加の醤油を使って。</p>	<p>味噌</p> <p>保存料としてアルコールが含まれることが多い。アルコール無添加の味噌を使いましょう。</p>	<p>油</p> <p>乳化剤等を含まない100%植物由来の油を選びましょう。豚肉を揚げた油での調理もNG。</p>	<p>ゼラチン</p> <p>動物由来なので使用できません。ゼラチン入り製品にも注意。寒天や片栗粉で代替して。</p>
---	--	---	---	--

●ベジタリアン/ビーガン対応

<p>ダシ</p> <p>豚や鶏などの動物、魚介のダシはNG。キノコや昆布など植物性のダシを使いましょう。</p>	<p>カツオ節</p> <p>カツオ節は使えません。取り除くか、野菜や穀物など植物性の素材を使用しましょう。</p>	<p>油</p> <p>100%植物由来の油を選びましょう。動物性食品を揚げた油での調理も避けましょう。</p>	<p>ゼラチン</p> <p>動物由来なので使用できません。ゼラチン入り製品にも注意。寒天や片栗粉で代替して。</p>	<p>卵・乳製品</p> <p>ビーガンは食べられません。ベジタリアンは食べられる人と食べられない人がいます。</p>
--	---	---	--	--



エビフライ

油の種類や揚げ方に注意すればムスリムに対応

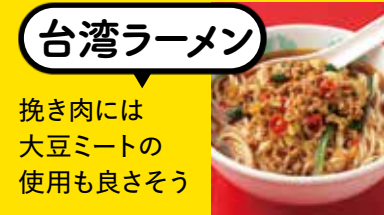
ムスリム対応	○ ※豚肉を揚げた油、ラードを使わない
ベジタリアン対応	○ エビ自体が食べられないので、対応が難しい
ビーガン対応	○ エビ自体が食べられないので、対応が難しい



どて煮

主役のもつ肉を大豆ミート等に代えてみましょう

ムスリム対応	○ もつ肉⇒ハラールモツまたは代替食材(湯葉、大豆ミート等)
ベジタリアン対応	○ もつ肉⇒代替食材(湯葉、大豆ミート等)
ビーガン対応	○ もつ肉⇒代替食材(湯葉、大豆ミート等)



台湾ラーメン

挽き肉には大豆ミートの使用も良さそう

ムスリム対応	○ 挽き肉⇒ハラール肉 ※鶏ガラスープ、ラードを使わない
ベジタリアン対応	○ 挽き肉⇒代替食材(代替肉等) ※鶏ガラスープ、ラードを使わない
ビーガン対応	○ 挽き肉⇒代替食材(代替肉等) ※鶏ガラスープ、ラードを使わない



鉄板スパ

ウインナーや卵などの具材に注意しましょう

ムスリム対応	○ ウインナー⇒代替食材(代替肉ソーセージ等)
ベジタリアン対応	○ ウインナー⇒代替食材(代替肉ソーセージ等)
ビーガン対応	○ 上記に加え、卵を除去



味噌おでん

魚由来の練り物は避け、具は野菜を中心に

ムスリム対応	○
ベジタリアン対応	○ ※ダシ、具材注意(ちくわ不可)
ビーガン対応	○ ※ダシ、具材注意(ちくわ、卵不可)



小倉トースト

ビーガン向けにパンやバターにこだわって

ムスリム対応	○
ベジタリアン対応	○
ビーガン対応	○ パン⇒乳・卵不使用の食パン バター⇒乳製品不使用のバター



あんかけスパ

ウインナーは除き、具材は野菜を充実させると◎

ムスリム対応	○ ウインナー⇒代替食材(代替肉ソーセージ等) ※ラードを使わない
ベジタリアン対応	○ ウインナー⇒除去もしくは代替食材(代替肉ソーセージ等) ※ラードを使わない
ビーガン対応	○ ウインナー⇒除去もしくは代替食材(代替肉ソーセージ等) ※ラードを使わない



鬼まんじゅう

サツマイモ、小麦粉、塩は基本OK!

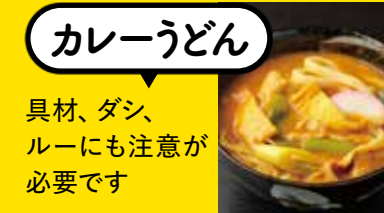
ムスリム対応	○
ベジタリアン対応	○
ビーガン対応	○



モーニング

多くの方が食べられるメニューを取り入れて

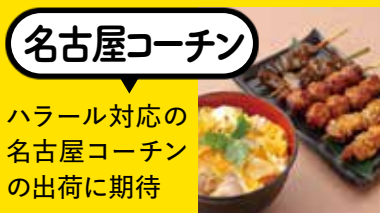
ムスリム対応	○ ※パン、卵、コーヒーは可
ベジタリアン対応	○ ※パン、卵、コーヒーは可
ビーガン対応	○ 卵除去、乳・卵不使用の食パン ※店舗ごとメニューに注意



カレーうどん

具材、ダシ、ルーにも注意が必要です

ムスリム対応	○ 肉⇒ハラール鶏肉、代替食材(湯葉、油揚げ等)
ベジタリアン対応	○ 肉⇒代替食材(湯葉、油揚げ等) かまぼこ⇒不使用 ※ビーガン対応のカレールーを使用
ビーガン対応	○ 肉⇒代替食材(湯葉、油揚げ等) かまぼこ⇒不使用 ※ビーガン対応のカレールーを使用



名古屋コーチン

ハラール対応の名古屋コーチンの出荷に期待

ムスリム対応	○ 現時点では、ハラール対応の名古屋コーチンは入手できない
ベジタリアン対応	○ 鶏肉自体が食べられないので、対応が難しい
ビーガン対応	○ 鶏肉自体が食べられないので、対応が難しい



ういろ(ういろ)

ゼラチン等の原材料を含まなければ問題なし

ムスリム対応	○ ※ゼラチンを使わない
ベジタリアン対応	○ ※ゼラチンを使わない
ビーガン対応	○ ※ゼラチンを使わない



えびせんべい

動物性油脂に注意すればムスリム対応が可能

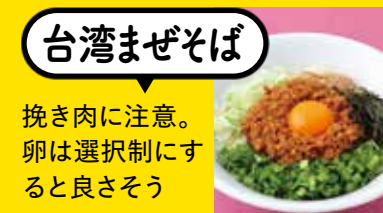
ムスリム対応	○ ※店舗ごとに原材料に注意
ベジタリアン対応	○ エビ自体が食べられないので、対応が難しい
ビーガン対応	○ エビ自体が食べられないので、対応が難しい



守口漬

アルコール分のない酒粕やみりんを使用して

ムスリム対応	○
ベジタリアン対応	○
ビーガン対応	○



台湾まぜそば

挽き肉に注意。卵は選択制にすると良さそう

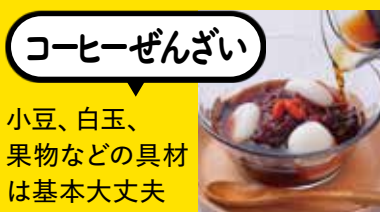
ムスリム対応	○ 挽き肉⇒ハラール肉 ※鶏ガラスープ、ラードを使わない
ベジタリアン対応	○ 挽き肉⇒代替食材(代替肉等) ※鶏ガラスープ、ラードを使わない
ビーガン対応	○ 挽き肉⇒代替食材(代替肉等) ※鶏ガラスープ、ラード、卵を使わない



とんちゃん

大豆ミート等を代替食材に使いヘルシー料理に

ムスリム対応	○ 豚ホルモン⇒代替食材(湯葉、大豆ミート等)
ベジタリアン対応	○ 豚ホルモン⇒代替食材(湯葉、大豆ミート等)
ビーガン対応	○ 豚ホルモン⇒代替食材(湯葉、大豆ミート等)



コーヒーぜんざい

小豆、白玉、果物などの具材は基本大丈夫

ムスリム対応	○
ベジタリアン対応	○
ビーガン対応	○



ベトコンラーメン

豚肉を使わない。スープにも注意が必要です

ムスリム対応	○ 豚肉⇒ハラールチキン、代替食材(大豆ミート等)
ベジタリアン対応	○ 豚肉⇒代替食材(大豆ミート等)
ビーガン対応	○ 豚肉⇒代替食材(大豆ミート等)



たまり煮込み

ダシ、調味料と具材を見直せば対応が可能です

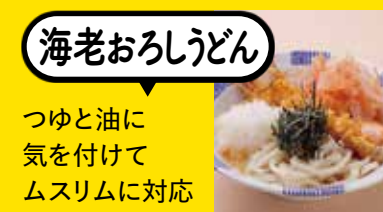
ムスリム対応	○
ベジタリアン対応	○ かまぼこ⇒不使用 ※動物性の食材は、除去か代替食材
ビーガン対応	○ かまぼこ⇒不使用 ※動物性の食材は、除去か代替食材



志の田うどん

カツオダシやみりんの使用に注意しましょう

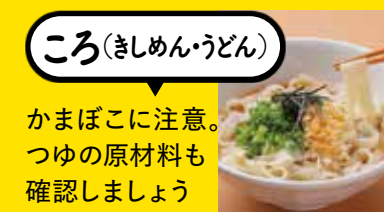
ムスリム対応	○
ベジタリアン対応	○ かまぼこ⇒不使用 ※動物性の食材は、除去か代替食材
ビーガン対応	○ かまぼこ⇒不使用 ※動物性の食材は、除去か代替食材



海老おろしうどん

つゆと油に気を付けてムスリムに対応

ムスリム対応	○ ※豚肉を揚げた油、ラードを使わない
ベジタリアン対応	○ エビ自体が食べられないので、対応が難しい
ビーガン対応	○ エビ自体が食べられないので、対応が難しい



ころ(きしめん・うどん)

かまぼこに注意。つゆの原材料も確認しましょう

ムスリム対応	○
ベジタリアン対応	○ かまぼこ⇒不使用 ※動物性の食材は、除去か代替食材
ビーガン対応	○ かまぼこ⇒不使用 ※動物性の食材は、除去か代替食材

フードダイバーシティ対応のための お役立ちツール

異文化を
知れば
面白い



読むことでさらに多様な食文化に理解が深まるおすすめ資料と、印刷して使えるピクトグラムやマークをご紹介します。

◎ベジタリアン・ヴィーガン／ムスリム旅行者おもてなしガイド

飲食店等の受け入れ関係者向けに、ムスリム、ベジタリアン、ビーガンについての基礎知識と、対応の実践に関するノウハウがまとめられています。資料編では、旅行者の意識を知られるアンケート調査結果、全国のムスリム対応の先進事例など、お役立ち情報が充実。(観光庁発行)



本編



資料編



◎ムスリム旅行者 受入の心得

ムスリムに対する基礎知識や、接客における留意点が記載されています。従業員編では、ムスリム接客のノウハウがまとめられています。(中部運輸局発行、名古屋モスク監修)



受入の心得



従業員編



◎ムスリム旅行者向け料理ノウハウ集

旅館の料理長が監修。地域の素材を生かした料理提供の工夫や注意点がまとめられています。(中部運輸局発行、名古屋モスク・三重県調理師技士会監修)



◎ムスリム向けピクトグラム

食材の情報を表示したピクトグラムで、店舗のメニューブック等で使用することができます。(中部運輸局作成)



◎ムスリムウェルカムマーク

ムスリム向け対応店舗であることを伝えるためのマーク。対応している内容を文字、ピクトグラムで補足して使用します。(中部運輸局作成)



◎なごやめし普及促進協議会公式HP

ムスリムポリシー等の表記例については、なごやめし普及促進協議会の公式ホームページ「インバウンド対応について」内の「4. 先進事例紹介」をご覧ください。

4. 先進事例紹介



発行元

なごやめし普及促進協議会 TEL: 052-202-1145

(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)



なごやめし
SAMURAI CUISINE

2024年12月発行