

ハラールエキスポジャパン2017に出展参加いたしました！

11月21日～23日まで、東京・浅草で開催された「ハラールエキスポジャパン2017」の宮城県ブースに商品の出展参加しました。

日本全国から選りすぐった食材・加工食品・外食メニューがずらりと並びました。期間中は日本に暮らす外国人やムスリムの方々、インバウンド対応や輸出を考えている様々な業種の方々（食品製造、観光、外食、商社など）で賑わい、関心の高さをうかがわせました。

わが、宮城県も食のおもてなし対応に向けた「ハラール対応食普及推進事業」を展開しており、参加された各事業様も自社商品を積極的にアピールしていました。

2020年東京オリンピックに向けて、ますます増加すると期待されるムスリム旅行者の対応に注目しましょう！



会場は東京都立産業貿易センター

宮城県ブースのようす



ムスリム認証のレトルトカレー (にしき食品様)、白石温麺 (はたけなか製麺様他)
★認証されている商品の安心感がありますね。

今回宮城県出展のほとんどがノンポーク、ノンアルコールで中身情報の開示による反応を探りました。結果は、中身の情報がわかれば安心して食べてもらえるということがわかりました。ムスリム向け商品の開発の参考になりそう。



仙台麩と仙台麩スナック (山形屋様) / さば・さんま缶詰 (木の屋石巻水産様)



温め機能付き牛タンのお弁当 (こばやし様) ★お肉は人気ありますね・・・

試食のようす



全般的に、濃い味、甘辛い味、激辛が好まれるように感じました。和風万能調味料をベースにした「つゆ」はインパクトに欠けるかと思われましたが、意外にも評判が良かったです。

やはり、ムスリムの方々が懸念されている原材料の部分で豚・アルコールが不使用であることと、アレルギーを含まないといった情報開示をしたことで安心して食べてもらえたように思います。

和風万能調味料

株式会社遠藤商会

ノーポーク・ノーアルコール

「コク」と「うまみ」のバランスが絶妙な万能タイプの基礎調味料です。食品の味に深みとコクを付与します。

あらゆる加工食品の調味やソース・たれ類のベースとしてご使用いただけます。こんぶやしいたけ、にぼしなどの「だし」と相性バツグンです。天ぷらのつけだれ、蒲焼き、照り焼きに!



宮城県石巻市松並2-14-4 TEL.0225-96-6733
<http://www.endoh-s.co.jp/> 【担当者】木村