

<報道関係各位>



YOKOHAMA
ROYAL PARK HOTEL

2018年(平成30年)9月
横浜ロイヤルパークホテル



レストラン&バンケット「フローラ」ハラール認証を申請中

10月2日より、食の多様化に対応した
ユニバーサル・レストランに生まれ変わります



横浜ロイヤルパークホテル(横浜市西区みなとみらい横浜ランドマークタワー内/総支配人:雄城 隆史)の、地下1階レストラン&バンケット「フローラ」は、2018年10月2日(火)より、ユニバーサル・フード&ホスピタリティをテーマに、ハラール、ベジタリアン、ビーガン、グルテンフリーをはじめ、様々な国、様々な宗教や食の禁忌にも対応し、日本人の方にも「安心安全」「健康志向」なメニューを提供するレストランに生まれ変わります。

日本を訪れるムスリム旅行者は年々増加し、現在年間180万人にのぼるといわれます。さらに2019年のラグビーワールドカップや2020年の東京オリンピック・パラリンピックでは、横浜市内にも、ムスリムをはじめ、様々な国、様々な宗教の方の来訪が予想されます。それを踏まえ、当ホテルでは「フローラ」の厨房を専用キッチンとし、一般社団法人ジャパン・ハラール・ファンデーションにて、レストランとしてのハラール認証(オールフード・ハラール)の取得手続き中で、9月中旬に認定される予定です。このキッチンでは、全メニューがハラール対応となり、さらにベジタリアン、ビーガン、グルテンフリーにも対応したメニューをご用意いたします。また、ムスリムの方向けに、地下1階のエレベーターホール脇に礼拝スペースも設置いたします。当ホテルは、すべてのお客様に安心してご利用いただけるユニバーサルホテルを目指し、今後も様々な取り組みを行ってまいります。

◇ユニバーサル・レストランへ業態変更◇

～ハラール、ベジタリアン、ビーガン、グルテンフリーに対応したメニューを提供～

- ・店舗:地下1階 レストラン&バンケット「フローラ」
- ・提供開始日:2018年10月2日(火)
※10月1日(月)には、関係者向けの試食会を予定しております。
- ・時間:(朝食)7:00～10:00 ラストオーダー
(ランチ)平日 11:30～14:00 ラストオーダー
土・日・祝日 11:00～14:00 ラストオーダー
(ディナー)17:00～22:00 貸切営業のみとさせていただきます。(要予約)
- ※今回「フローラ」でハラール認証を取得することで、客室にお届けするルームサービスもハラール料理の提供が可能となります。



レストラン&バンケット「フローラ」店内

●ユニバーサル・レストランへの業態変更の背景

- ・訪日ムスリム旅行者をはじめとしたインバウンドの増加
2017年の訪日外客数は前年比19.3%増の約2869万人。そのうちムスリムは約180万人とされています。
- ・国際的なスポーツイベントの開催
2019年にはラグビーワールドカップ、2020年には東京オリンピック・パラリンピックの開催が予定されており、様々な国、様々な宗教の方の来訪が予想されます。
- ・ベジタリアン、ビーガンの増加とグルテンフリーへの注目増大
インドでは約29%、イギリスやスイスで約14%、台湾でも約13%の人がベジタリアンといわれ、アメリカではここ数年間でビーガン人口が6倍に増えたといわれます。また、自己免疫疾患などの予防や改善、健康維持、ダイエットのためにグルテンの摂取を避ける、グルテンフリーへの注目も年々増えています。

横浜ロイヤルパークホテル

 人を、想う力。街を、想う力。
ROYAL PARK HOTELS 三菱地所グループ

●ハラールフードとは

・イスラム教の戒律によって食べることが許された食べ物のこと。「豚肉(豚由来の食品や添加物を含む)」「血液」「酒類」「イスラム法に則って食肉処理されていないもの」を使っていないことなど、様々な決まりがある。

●業態変更後のフローラの特徴

- ・「フローラ」では、すべての料理がハラール対応となり、肉料理(豚肉は除く)や魚料理に加え、サラダやサンドウィッチ、ピッツァ、麺類、カレーなど、多種多様な洋食メニューをご用意いたします。また、飲料としてのアルコールは提供することとし、すべてのお客様に楽しい食事シーンをお届けするレストランを目指してまいります。
- ・一部メニューだけでなく、店舗単位でハラール対応をすることにより、ムスリムの方が安心して利用できるようにいたします。
- ・ベジタリアンやビーガン向けのメニュー、さらにはグルテンフリーのメニューも取り揃え、健康志向の方などにも喜ばれる、食の多様化に対応したユニバーサル・レストランといたします。

●ハラールフードが安心安全な食とされる理由

・ハラールフードは、「Farm to Fork」と呼ばれ、原材料のトレーサビリティや加工、添加物など、製造、調理工程だけでなく流通まで、お召しあがりいただくまでのすべてを管理することから、「安心安全の食」といわれています。

●ベジタリアン、ビーガンとは

・一般的なベジタリアンが肉や魚を食べないのに加え、ビーガンは卵・乳製品・はちみつも口にしません。ベジタリアンのベジとはラテン語の vegetus(ベジエトウス)が語源で、「健全な」「新鮮な」「活力のある」という意味です。ベジタリアンは、厳密に分類すると多岐にわたるため、今回は主に下記の4種類を基本に対応することとし、それ以外に関してはアレルギー対応同様、個別に対応いたします。

- ①ビーガン(植物性食品のみを食べる)
- ②ラクト・ベジタリアン(植物性食品と乳製品は食べる)
- ③ラクト・オボ・ベジタリアン(植物性食品と乳製品、卵は食べる)
- ④ベスコ・ベジタリアン(植物性食品と魚、卵、乳製品は食べる)

●グルテンフリーとは

・主に小麦などの穀物に含まれるタンパク質から生成されるグルテンを摂取しない食事療法。小麦粉を使ったパンや麺類などに代わり、ジャガイモ粉、米粉、玄米粉、トウモロコシ粉などを原材料とするグルテンを含まない加工品を摂取する。欧米人に多いといわれているグルテンによって引き起こされる自己免疫疾患であるセリアック病、グルテン過敏症(不耐症)、小麦アレルギーなどの予防・改善のために生み出されたものです。近年では免疫力の向上や食欲の抑制といった健康・美容効果が見込める食習慣として欧米で広く取り入れられており、日本でも注目を集めています。

●一般社団法人ジャパン・ハラール・ファンデーションについて

・一般社団法人ジャパン・ハラール・ファンデーションは、東京・御徒町の宗教法人アッサラームファンデーション及びアッサラームマシドと連携して、2015年に設立。「台東区ハラール認証取得助成事業」支援をはじめ、日本でのハラールという考えを広め、日本人に機会と知識を提供する団体で、国際認証団体としても、すでにシンガポールの MUJS やマレーシアの JAKIM と相互認証を取得しています。

●その他、ムスリム向け対応

- ・地下1階のエレベーターホール脇に、礼拝スペースを新設いたします。
※但し、専用のウドウ(礼拝の前に体の一部を水で洗う、清めの行為)をする場所は設置していません。
- ・ご宿泊者向けにメッカの方向を示すキブラコンパスやお祈りマットの貸出を行っております。

■ご予約・お問い合わせ:レストラン予約 TEL:045-221-1155(10:00~19:00)

■アクセス:みなとみらい線 みなとみらい駅より徒歩約3分 / JR桜木町駅より徒歩約5分

本件の報道と画像に関するお問い合わせ先 横浜ロイヤルパークホテル 広報担当 松本・蓼沼
広報直通 TEL:045-224-5050 FAX:045-224-5172 [ホテル URL]www.yrph.com
E-mail:pr27@yrph.com / tadenuma.s@yrph.com