

報道関係者各位

ホテル内レストラン 2店舗目 日本料理「浮橋」 ローカルハラール認証取得のお知らせ

ホテルグランヴィア京都（京都市下京区 代表取締役社長 土師総一）のM3階 日本料理「浮橋」は、2014年4月1日（火）にマレーシア ハラル コーポレーション株式会社（以下 MHC）所管のローカルハラール認証を取得したことをお知らせいたします。

この度、ムスリムの皆様に本格的な和食をお楽しみいただけるよう、MHCが提唱する「ローカルハラール認証」を日本料理「浮橋」において取得いたしました。当ホテル内レストランでは2店舗目の認証取得となります。これまでも当ホテルでは、ムスリム（イスラム教徒）旅行者の皆様にご滞在をいただくために、2階 カフェレストラン「ル・タン」のローカルハラール認証取得を始めとし、メッカの方角を示す方位表やお祈りマットをご用意するなどの取り組みを行ってまいりました。また、ハラールメニューを提供する2店舗にはハラールマネージャーを置き、ハラール食材、専用什器の管理、社員への教育強化を行います。

今後当ホテルでは、西日本初のローカルハラール認証ホテルとして、京都を訪れるムスリムの皆様へ安心・安全をお届けできるホテルとして取り組んでまいります。

MHCが提唱するローカルハラール規格とは、世界的に最も通用度の高いマレーシアのハラール認証基準をベースに、日本の現状に合わせてローカライズしたものです。非イスラム国である日本の商業環境にあわせて、ハラール管理資格を持ったムスリムが提案する日本国内で実現可能なハラール基準です。認証取得に必要な主な事柄として、以下の5項目がございます。

- ① 従業員のイスラム研修及びムスリム受け入れ体制の整備
- ② ハラル専用の食器・什器・調理器具の購入、及び食材保管スペースの確保
- ③ ハラル食品の仕入先の選定、及び販路の確立
- ④ ハラルメニューの作成
- ⑤ その他、コンサルティングを受けながらの検証作業



【ローカルハラールとは】

MHCが推奨する「非イスラム国」でのハラール基準。マレーシア国通産省・ハラール産業開発交社が認めたハラール監査人の資格を持つMHCがハラールの管理・認定を行います。ムスリムにとってタブー（禁忌）についての基準を守った上でハラールとノンハラールの混合を防ぐ仕組みが確立されており、日本で実現可能なレベルでのハラール基準を提案するものです。

【ローカルハラール認証発行会社について】

会社名 : マレーシア ハラール コーポレーション株式会社
本社所在地 : 東京都港区虎ノ門1-8-15 MAYビル 3階
資本金 : 1,000万円
業務内容 : ローカルハラール認証発行、ハラールコンサルティング全般、ハラール認証取得サポート、ハラール商品の販売（国内外）、訪日インバウンド獲得各種プロモーション活動



【店舗情報】

店舗名 : 日本料理「浮橋」
営業時間 : 7:00~10:00
 11:30~15:00（ラストオーダー14:00）
 17:00~22:00（ラストオーダー21:00）
席数 : 83席（全席禁煙 ※店舗内喫煙所あり）
電話番号 : 075-342-5527（直通）

【ハラール料理】（以下の商品は昼食、夕食時間でのご提供となります。）

ハラール・弁当（4,200円 税・サービス料込、上画像）

- ・先付
- ・箱盛り（松花堂にて）
- ・御食事



ハラール・会席（8,300円 税・サービス料込、下画像）

- ・先付
- ・椀物
- ・焼物
- ・揚物
- ・蒸し物
- ・御食事
- ・果物



写真はすべてイメージです。

※3日前までに要予約

【このお知らせに関するお問合せ・画像データのご用命は】

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルグランヴィア京都 総支配人室マーケティング・ITグループ
広報担当／木曾秀樹（きそひでき）・佐藤達彦（さとうたつひこ）

TEL075-342-5510／FAX075-342-5535／E-mail: t_sato@granvia-kyoto.co.jp