



News Release

2015年7月27日

No.00-0002-2015

都ホテルズ&リゾーツ

シェラトン都ホテル大阪 鉄板焼のハラール認証取得について

～8月1日より鉄板焼レストランにて提供開始・和食新メニュー提供開始～

株式会社近鉄・都ホテルズ(所在地:大阪市天王寺区上本町 6-1-55 取締役社長:二村 隆)では、シェラトン都ホテル大阪(所在地:同上 総支配人:池宮 真)の地下1階鉄板焼「松阪」において、ハラール認証を得た食材を使用した「ムスリムフレンドリー」メニューの提供を8月1日(土)より開始いたします。

また、同ホテルでは、2014年8月より3階日本料理「うえまち」において提供している、ハラール認証(イスラム法適正の証明書)を取得したハラール和食弁当の一部をリニューアルし、2015年8月1日(土)から提供を開始いたします。

同ホテルのハラール対応は、2014年1月から客室におけるキブラコンパスやお祈りマットの貸し出しを開始するとともに、2014年6月から朝食ブッフェでの「ムスリムフレンドリー」メニューの提供開始し、2014年8月からは和食レストランにおいても「ムスリムフレンドリー」メニューの提供を開始するなど同ホテルにおいて朝食・昼食・夕食の3食でムスリムのお客様向けメニューの提供が可能な体制となっております。

今回のハラール鉄板焼きの提供およびハラール和食弁当の新メニュー提供により、ムスリムのお客様により一層安心してご利用いただけるホテルとなります。

都ホテルズ&リゾーツでは、今後もムスリムのお客様に安心・快適にご利用いただけるような体制づくりに取り組んでまいります。



都ホテルズ & リゾーツ

<http://www.miyakohotels.ne.jp>

シェラトン都ホテル東京
四日市都ホテル
志摩観光ホテル ベイスイート
ホテル近鉄 アクアヴィラ伊勢志摩
ホテル近鉄京都駅
大阪マリオット都ホテル
都ホテルニューアルカイク
(旅館) 奈良 万葉若草の宿 三笠

金沢都ホテル
津 都ホテル
ホテル志摩スペイン村
ウェスティン都ホテル京都
奈良ホテル
天王寺都ホテル
博多都ホテル
都ホテル ロサンゼルス

岐阜都ホテル
志摩観光ホテル クラシック
海辺ホテル プライムリゾート賢島
新・都ホテル
シェラトン都ホテル大阪
ホテル近鉄ユニバーサル・シティ
沖縄都ホテル
都ハイブリッドホテル トーランス・カリフォルニア

神戸北野ホテル

青蓮寺レークホテル

奈良・春日奥山月日亭

樞原観光ホテル

《鉄板焼 松阪 概要》

【提供開始日】 2015年8月1日(土)

【提供店舗】 シェラトン都ホテル大阪 地下1階 鉄板焼「松阪」

【提供時間】 [ランチ]11:30~15:00 [ディナー]17:00~21:30

【料金・献立】 ■ハラールランチ お一人様 8,000円(税・サ込)

スティック野菜サラダ、バーニャカウダソース

白身魚と彩り野菜のソテー、ライム風味のラヴィゴットソース アボカドのディップを添えて
ハラール和牛ロースの鉄板焼き、3種のソースの味わい

彩り野菜とキノコのソテー

ハラール和牛入りガーリックライス

ひよこ豆と野菜入りスープ

豆乳のパンケーキ、生姜風味のハチミツソース

赤果実のセミフレッドとフルーツ

■ハラールディナー お一人様 15,000円

ハラール和牛の冷製ローストとレンズ豆のサラダ 煮込み野菜とバジル風味ソース

じゃがいもの衣で包まれたオマール海老、アボカドディップ添え 人参とオレンジ風味ソース

ハラール和牛フィレ・ロースの鉄板焼き、3種類のソースの味わい

彩り野菜とキノコのソテー

ハラール和牛入りガーリックライス

ひよこ豆と野菜入りスープ

豆乳のパンケーキ、生姜風味のハチミツソース

赤果実のセミフレッドとフルーツ

【予約問合せ】 鉄板焼 松阪 TEL.06-6773-1252

※ハラールランチ・ディナーは3日前までのご予約とさせていただきます。

【認証機関】 京都ハラール評議会



ハラールランチ



ハラールディナー

《ハラール和食弁当 リニューアル 概要》

【提供開始日】 2015年8月1日(土)

【提供店舗】 シェラトン都ホテル大阪 3階 日本料理 うえまち

【提供時間】 [昼食]11:30~14:30 [夕食]17:00~21:30

【料金・献立】 ■ハラール和食弁当「彩」 お一人様 5,500円(税・サ込)

《弁当》 煮物:野菜煮(小芋、人参、牛蒡、蓮根、蒟蒻、隠元)

からす鰯煮付(焼き豆腐、蒟蒻草)

焼物:仔牛生姜焼き(レタス、ピーマン)

味噌炒め(ラム肩ロース肉、茄子、じゃが芋、松の実)

胡麻醤油焼き(海老、烏賊、帆立貝柱、椎茸、ブロッコリー)

揚物:鶏竜田揚げ(青唐、プチトマト、レモン)

酢物:蛸酢(胡瓜、若布、胡麻)

《別盛り》ご飯:白ご飯

吸物:味噌汁(もち麩、若布、粉山椒)

水菓子:季節のフルーツ盛合せ

■ハラール和食弁当「雅」 お一人様 8,000円(税・サ込)

《弁当》煮物:野菜煮(小芋、人参、牛蒡、蓮根、蒟蒻、隠元)

からす鰯煮付(焼き豆腐、蒟蒻草)

焼物:仔牛生姜焼き(レタス、ピーマン)

味噌炒め(ラム肩ロース肉、茄子、じゃが芋、松の実)

胡麻醤油焼き(海老、烏賊、帆立貝柱、椎茸、ブロッコリー)

揚物:鶏竜田揚げ(青唐、プチトマト、レモン)

酢物:蛸酢(胡瓜、若布、胡麻)

《別盛り》天ぷら盛合せ:海老、烏賊、青唐、占地茸、薩摩芋、玉葱(レモン、塩、天つゆ、大根おろし)

押し寿司:海老、ずわい蟹、穴子(はじかみ生姜)

吸物:味噌汁(もち麩、若布、粉山椒)

水菓子:季節のフルーツ盛合せ

【認証機関】 京都ハラール評議会



ハラール和食弁当「彩」 5,500円



ハラール和食弁当「雅」 8,000円

ムスリムフレンドリーとは

メニュー認証:ムスリム向けのメニューがハラール(イスラーム法適正)であることを認証する呼称。

具体的には

- ・店舗全体の認証ではなく、メニュー毎に京都ハラール評議会の審査を経て「ハラールメニュー」として認証を受ける。
- ・ムスリムのお客様向けの「ハラールメニュー」は豚肉・豚肉由来製品およびアルコールを含む調味料などの使用不可食材は一切使用せず、豚肉以外の肉はハラール認証を受けたものを使用する。
- ・一般利用のお客様向けと「ハラールメニュー」では、調理プロセスを厳格に分ける。
- ・ハラールとそれ以外のノンハラール食材がある場合は、保存、管理、調理過程の査察を受け、ハラール食材とノンハラール食材が接触、混入しないよう、調理場所、調理器具、食器、什器類を厳密に分離する。

京都ハラール評議会について

・京都ハラール評議会

平成 24(2012)年に宗教法人 京都ムスリム協会とNPO法人 京都イスラーム文化協会が共同して設立した機関。イスラームについての知識の普及、日本とイスラーム圏の友好促進を目指し、ハラール認証の発行を行っている。

・宗教法人 京都ムスリム協会

昭和 62(1987)年に設立され、現在は京都府認証の宗教法人として活動している京都で唯一のイスラームを代表する宗教法人。京都市上京区で「京都モスク」を運営する。

・NPO法人 京都イスラーム文化協会

平成 17(2005)年に設立されたNPO法人。イスラーム圏との友好・親善や留学生支援を行う機関。京都ムスリム協会と共同で「イスラーム文化センター」を運営する。

松阪ハラールメニュー認証マーク



うえまちハラール和食弁当認証マーク

