



伊東市 / Ito City

静岡県専門調理士連合会「瑞松会」

Zuisyoukai

[こんな活動をしています]

- 日本料理界の人材育成と伝統文化・技術の継承
- 異なる食文化への対応(ハラル食の研究など)
- 食育セミナー、調理教室 他

[参加・見学するには?]

静岡県西部から東部にかけてハラル食文化を学ぶ勉強会を定期的で開催しています。開催時期などは瑞松会までお問い合わせください。

目で見て安心できる食育啓蒙活動 食文化の不安要素を取り除く連合会

静岡県の農林水産業振興に貢献する、「ふじのくに食の都づくり仕事人」を中心として立ち上がった調理師の連合会。抜けるような青空、さんさん燦々と輝く太陽、自然の恵みが作り出す露地野菜を食すことが身体に一番良いとの教を胸に、食育啓蒙活動に取り組んでまいりました。海・野の幸をさまざまな仕立ての方法を用いて調理することにより、「美味しいとは?」「上手いとは何ぞや?」を文化や国を超えて伝えています。食育セミナーや調理教室の実施など、人材育成と文化の継承を計りながら、静岡県の食文化の発展に貢献します。

アクセスMAP



[団体情報]

住 伊東市南町2-1-30(事務所)

☎ 0557-52-3170

FAX 0557-52-3171

Ad.2-1-30 Minamichou Ito,Shizuoka

お客様の食生活に寄り添う姿勢で、
肩の荷を少しでも
軽くしていただけたら。

瑞松会 師範会員 有限会社 割烹「でん助」 塩瀬充伸さん

しおせ まさのぶ



瑞

松会では2016年から、ハラル食の勉強を続けてまいりました。今後、外国人のお客様の増加を見込んだ際に、多様な食文化への対応が求められることは必須です。

お客様の食生活は“スタイル”とひと言で言っても、実はさまざま。あまり凝った食材は使用せず、飲食業界の現場で対応可能なものを勉強し実行することで、一つずつ課題をクリアする

ことができます。我々は食育啓蒙活動のほか、庖丁儀式や茶事などの食文化を守り伝えていますが、お伝えする相手が異なれば、対応させていただく柔軟性も求められます。

来日したいけれども食で制限があるというお客様は少なくありません。不安な点を、一つでも多く取り除いて差し上げることで、肩の荷を軽くしていただけたらと思います。

UD POINT

ハラル食文化を学ぶ勉強会を実施

伊豆地域の宿泊・飲食業関係者らを対象に、イスラム教の戒律に則ったハラルメニューの調理実習会を開催し、食材選びや調理にあたってのポイントを試食を含めて解説しました。ハラル対応のレシピを調理師向けに情報発信したところ、評判は上々。アルコールや豚肉は使わない、また調味料にも配慮した食材選びのコツをクリアし、食文化への理解を深めています。



すぐに始められるUDアイデア

食器にひと工夫、できる範囲でお客様にご満足を提供!

イスラム教徒の方のハラル食に対するこだわりは、単に食材のみでなく、食器にも及びます。一度も豚を提供したことがない食器が好まれるなど、ハードルが高いと感じられるハラル食の提供現場ですが、その点を紙皿などを使用することによってクリアしました。我々にできる範囲で、お客様のご満足を目指して工夫を凝らしています。

