

# ～宿泊施設では東北初～ ホテル安比グランド「ローカルハラル認証」取得

ENGLISH INFO: [http://www.appi.co.jp/foreign\\_country/english/winter/muslim-friendly-service.pdf](http://www.appi.co.jp/foreign_country/english/winter/muslim-friendly-service.pdf)

ホテル安比グランド本館にごございます和食レストラン「七時雨」は、2014年6月28日にMHC株式会社よりローカルハラル認証を取得いたしました。

右にごございますガイドラインに沿って、夕食と朝食のメニューをローカルハラル料理で提供させていただきます。全てのローカルハラル料理の食材・調味料は、MHC株式会社に審査いただいたものを使用させていただきます。

これを機に、より多くの海外のお客様にご利用いただき、快適な滞在を提供できればと考えております。

どうぞお気軽にお問合せくださいませ。



ローカルハラル認証式 - 2014年6月28日 -

## 『ローカルハラルフード』

- ◎豚肉、豚由来の食材や調味料等は一切使用しません。
- ◎アルコール成分のある調味料も一切使用しません。
- ◎食肉は、牛肉・鶏肉等も、ハラルマークの付いているもののみを使用します。
- ◎提供されるメニューは、MHC社により、使用食材・調味料成分がチェックされたものを使用します。

## 『食材管理・調理環境』

- ◎食材の保管は、冷蔵庫・冷凍庫内に専用スペースを設け、専用ケースに入れて厳格に管理しノンハラルとの混在を防ぎます。
- ◎まな板・包丁・ボウル・鍋などの調理器具は、新品を購入しハラル専用とします。わかりやすい目印をつけ、ハラル専用スペースで保管します。
- ◎調味料も一般のものとは区別し、専用スペースを設け管理します。
- ◎食器はこれまで未使用のものを使い、その保管場所も明確に分けて管理し、移動する際も専用ワゴンで行います。
- ◎食器を洗浄する際は一般のものとは明確に区別し、一般食器の洗浄終了後にシンクの洗浄を行い、新たな湯水を入れて専用スポンジでの洗浄を行います。

## 『レストランでの配慮等』

- ◎レストラン内では、一般のお客様からは出来るだけ離れた場所で食事できるように努めます。
- ◎状況により、「個室」「別室」を用意させていただきます。  
(レストランでは豚肉・豚由来の食材を使ったメニュー、およびアルコール飲料等も提供されますが、上記のように出来る限りの配慮に努めます。予めこの件をご了承ください)

以上

## 安比高原『ローカルハラル』夕食メニュー

ご予約の際は、5日前迄にお問合せください。

### 桐コース



### 雪コース



### 岬コース



ざる豆腐

季節の焼き魚

ずわい蟹と季節のお造り盛り合わせ

ハラル鶏うどん鍋

ハラル牛塩麴焼き

季節野菜の天麩羅

御飯

味噌汁

季節の果物

ざる豆腐

焼き海老と焼き野菜の盛り合わせ

ずわい蟹と季節のお造り盛り合わせ

ハラル鶏きりたんぽ鍋

ハラル牛塩麴焼き

魚介と季節野菜の天麩羅

茶碗蒸し

にぎり寿司

季節の果物

茸のみぞれ和え

焼き蟹

季節のお造り盛り合わせ

ふぐ鍋

ハラル牛塩麴焼き

魚介と季節野菜の天麩羅

ハラル鶏の唐揚げ野菜醋かけ

にぎり寿司

冷やし稲庭うどん

季節の果物