

□概要

ハラル認定済み冷凍食品（図1）を、急増するホテル需要に対して、サービス拡充のため、ホテル・飲食店へ提供する。

□内容

現在、日本において提供されている業務用のハラルフードは、アイスクリームや一部の冷凍食品など、保存が出来て、生野菜などを使わないものしかない。

そのため、本事業では、海外の方も美味しく食べられる本格的なオリジナルスパイスブレンドを使用しながら、日本人でも美味しく食べられる様に調整したハラル対応の食事の提供が可能となる。

専門的なシェフや料理人を必要とせず、小さな飲食店やホテルでも提供が可能な「ハラル認定済み冷凍食品」（図2）を提供する。

□成果または展望

世界的にもムスリム人口はに急増しており、世界人口の1/4に達する見通しであり、日本でも訪日外国人のムスリム人口は年々増加し、ムスリム向けのハラル食品の市場規模も年10%以上で成長が見込まれている。（図3、2020年に1,148億円市場規模となる）

ハラル食品市場は今後も堅調な成長が予測され、特にハラール認証済み冷凍食品は、ホテルや飲食店の需要に加えて、企業のイベントやコンファレンスなどの需要も取り込むことで市場の拡大が期待される。



図1 ハラル認定済み冷凍食品

家庭向けのミールキットで培ったメニュー開発ノウハウを
ホテルレストランのメニュー開発や食事提供に活用！

高品質な
レシピを
手軽に

簡単に
初期投資
不要

ご当地食材
使用し
サステナブル

加熱するインバウンド再来にむけて、飲食・宿泊施設の課題を解決！

図2 冷凍食品の特徴

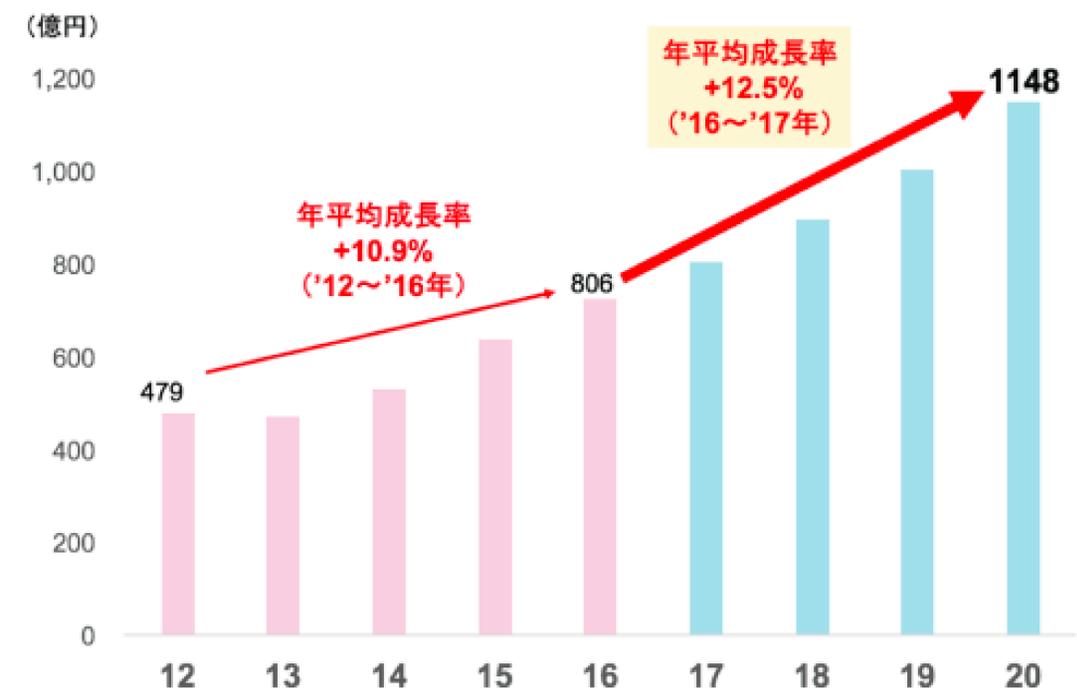


図3 ムスリム向け食品ハラルの市場成長