

東京駅のお弁当専門店 「膳まい東京南通路店」にて 2016年4月12日よりハラール弁当販売開始

株式会社JR東日本リテールネット（本社：東京都新宿区西新宿／代表取締役社長：大和田 徹）は老舗有名店のお弁当からオリジナル弁当まで、食材にこだわったお弁当の専門店「膳まい」をJR東日本のエキナカで運営しています。

「膳まい」では今回初めて、中央アジアの食文化であるハラールフードを用い「ケバブ弁当」と「トルコ BENTO」の2品をムスリムの調理人がハラール認証のもとで、豚肉・アルコールを問わずご用意しました。

世界のお客さまが来日され、ハラール弁当が一つの選択肢となり安心して食していただけるものとして、膳まい東京南通路店で4月12日（火）から販売します。

ハラール弁当



ケバブ弁当
980円（税込）

トルコ料理の中で一番人気の焼き肉料理である、ケバブのお弁当です。

2種類のケバブ
（ビーフドネルケバブ、チキンシシケバブ）とピラフ、デザートドライアンズ入り。



トルコ BENTO
1,100円（税込）

ポテトとチーズをのせて焼き上げた、鶏挽肉の柔らかいミートローフに2種類のピラフ、5種類のトルコ料理の副菜を詰め合わせた、彩り豊かなお弁当です。

ハラールとは

ハラールとは許されたものという意味で、具体的にはイスラム教の基準で判断して「大丈夫なもの」という意味です。イスラム教の規律イスラム法で許可されたものを「ハラール」 禁じられたものを「ハラーム」と呼びます。ムスリムの方々（イスラム教徒）は基本的にその規律を守って生活しています。飲食では、豚やアルコールなどを口にすることが禁じられています。また、豚肉以外の食肉（牛肉、羊肉、鶏肉）もイスラムの作法で食肉処理されたものが「ハラール」とされます。

ハラール弁当の製造場所

(株)トゥーバトレーディング キッチンハラールワールド（住所 東京都練馬区富士見台 2-4-15 第一大惣ビルB1 ハラール認証取得済）にて製造しています。(株)トゥーバトレーディング キッチンハラールワールドで、東京国際空港（羽田）内のトルコレストラン「ミセスイスタンブール」のレシピで作っていません。ハラール認証を取得した工場であるため、工場内に豚肉、豚由来製品、アルコール製品の持ち込みは一切ありません。工場内での混入もありません。

ハラールの証明書、認証

ハラールの証明書は店舗内に掲出いたします。

日本アジアハラール協会発行の「ハラール認定証」です。

ハラール認証（ハラールマーク）

ハラール認証（ハラールマーク）はムスリムの方々がハラール食品かどうかを簡単に見分ける目印になります。

イスラム社会で生産される食品は常にハラール食品ですが、イスラム圏外ではハラールでない食品もあります。ムスリムの方々が旅行や生活のためイスラム圏外の外国に滞在する場合や、イスラム圏外でも輸入食品などによる食の多様化も進んでいるため、「ハラール認証」が急速に求められるようになってきました。現在ムスリムの方々の人口は16億人を超え、世界全人口の4分の1を占めると言われており、今後ますます需要が高まる中で生まれたお弁当です。

世界三大料理のひとつ、トルコ料理のハラール弁当を是非お召し上がり下さいませ。

販売箇所



膳まい東京南通路店

■営業時間 6:00~22:00

ハラール弁当の販売は 10 時頃から
を予定しております。

