

**ANA は国際線機内サービスに、“ハラール”認証を受けた和菓子「あられ」を提供します**

ANA は3月1日より、日本のエアラインとして「日本らしさ」をお客様にお伝えすべく、一部の国際線の機内サービスにおいて“ハラール”認証※1を受けた和菓子「あられ」(海苔味)を提供します。

全世界で16億人いると言われるイスラム圏からのお客様が増加することを見据え、ANA は 2014 年度下期より機内食におけるハラール食の品質強化を目指しておりますが、その先駆けとして、初めて“ハラール”認証を受けた和菓子を導入いたします。

今回、提供する「あられ」は“ベジタリアン食”としての推奨マークの認定※2も受けており、ベジタリアンの比率が高いと言われているインド路線においても提供をいたします。

3月30日から羽田空港からの国際線を大幅に増便し、国際線事業を拡大するANA は、日本唯一の5スター獲得エアラインとして、一層多様化するお客様のニーズに対応すべく、多様な取り組みを行っていきます。

※1 NPO 法人 日本アジアハラール協会が認証

※2 NPO 法人 日本ベジタリアン協会が認証

**《対象路線》**

成田＝ジャカルタ

羽田＝ジャカルタ(3/30 より)

成田＝デリー

成田＝ムンバイ

※お客様のご希望に応じて、上記の路線でご提供します。

※ご利用状況を踏まえ、今後、提供路線の拡大を検討します。



※写真はイメージです

**【ハラール食について】**

イスラム法において合法的なものをハラールといい、非合法的なものをハラームといいます。ハラール食には様々な要件があります。「口にすることを禁じられていた動物の肉やそれに由来するものを含んでいないこと」「(合法的なものであっても)イスラム法にのっとって処理されていること」「製造・加工・調理の過程が、禁忌とされるものに汚染されていないこと」などが代表的なものです。

一方、ハラームとなる品物は極めて多様で、注意が必要。例えば、豚肉を食材として避けるほか、豚脂、豚の身や骨でダシをとったスープなど、豚由来成分を調理の際に使用することは禁止されています。さらに、豚肉料理に使用した包丁や食器などの使用も避けなくてはなりません。

(国際機関 日本アセアンセンターの HP より抜粋)

以上