

ニュース

報道機関 各位

立命館アジア太平洋大学
2017年1月27日 配信
APU リリース 2016-84

ムスリムフレンドリー認証 継続認証に合格 多国籍なコミュニティの食を支え 皆が安心して食事できる 国内最大級*のハラール食提供の学生食堂

※約 900 席、授業日については約 3000 名へおよそ 8500 食を毎日提供している大学生協の食堂として最大級規模(APU 調べ)

本件のまとめ

- ムスリムフレンドリー認証の継続認証に合格(日本アジアハラール協会より) 2016年12月に認証証明書受領
- 新メニューの牛骨ベースラーメンまもなく登場。レギュラーメニュー化前のお試し販売1月30日開始。
- 2月下旬よりハラール弁当のラインアップ拡大。ベジタリアン弁当やカレーパンが加わる。
- 多様なコミュニティのニーズに向き合う大学の食堂として今後も成長。

2015年9月にムスリムフレンドリー認証を取得してから1年、立命館アジア太平洋大学(APU/ 大分県別府市 / 学長 是永駿)の大学生協が運営する食堂(学内名称:カフェテリア)が、引き続き同認証の継続審査を受け、昨年9月付で合格しました。

現在 APU には、90 カ国・地域からの留学生が約 3000 人在籍し、そのうち 24 カ国がイスラム協力機構(OIC)加盟国で、学生数は※606 名(11 月 1 日現在)です。どの学生も区別無く、安心して学業に勤しめるよう多様性に富んだメニューを展開し、しっかりと食べられる環境を目指しています。今後は、ハラールだけでなく、ベジタリアンやアレルギー(グルテンフリー)などにも少しずつ対応することで、多様なコミュニティの食を支える食堂として、また増加する外国人観光客などの多様なニーズに向き合うロールモデルとなるよう取り組みを進めたいと考えています。

※全ての学生がイスラム教徒とは限りません。



ムスリムフレンドリー認証を受けているメニューを受け取る学生

ムスリムフレンドリー認証の証明書

今後は、新メニューに牛骨だしベースのラーメンの販売を予定しており、1月30日から同食堂にて7日間のテスト販売を始めます。このテスト販売で好感度であれば、新入生が加わる4月から本格的にレギュラーメニューに追加を予定しています。また飛行機の機内食なども手がける大手食品メーカーとコラボレーションしたカレーパンやベジタリアン弁当なども、今後、試食会を経た後、4月の授業開始頃の販売を目指し、現在開発中です。

●本リリース(全1枚)は、大分県政記者クラブ・別府市政記者クラブ・福岡経済記者クラブ加盟各社に送信しています。

APUでの代表的なムスリムフレンドリーメニューは、からあげ(247円、350食/日)、ナスの揚げだし(83円、350食/日)、タイカレー(330円、180食/日)、揚げ出し豆腐(83円、100食/日)などで、全部で約30品目を同食堂で提供しています。ハラール食品は、食堂だけに限らずキャンパス内の生協ショップでも提供しており、ピザ、バターチキンカレー、牛丼などの温めて食べられるものや、鶏肉、ソーセージ、チキンナゲットなどの冷凍食品、スナック菓子なども販売しています。



ムスリムフレンドリー認証とは

ムスリム(イスラム教徒)にとって安全・安心な環境を用意するために、部分的にハラール基準を満たしたものの。原材料、食器、洗浄、保管・貯蔵、従業員教育において定められた水準が求められる。非イスラム教国の日本では、レストランやホテルがイスラム教国と同じ水準の認定基準(ハラール認証)を完全にクリアするのは非常に難易度が高い。
ハラール認証とは区別されている。

立命館アジア太平洋大学(APU)カフェテリア概要 (立命館生活協同組合運営)

営業時間(開講期) 月～金 8:15～19:30
土・日 11:30～13:30 17:30～19:00
座席数 900席

平日朝8時15分～10時まで、いろんな小鉢(40円)を取り合わせて、約200円～250円で食べられ、夜も平日は7時30分まで利用できます。

主なメニュー: ライス、麺類(ラーメン、うどん、そば)、焼きたてパン、カレー、丼、メインディッシュ(170円～270円中心)日替わり惣菜小鉢(60円～100円) サラダバー、バイクドチキン、チキンカレー、魚料理、野菜料理。エスニックコーナーにて、各国の料理を週替わりで提供しています。