

藤田観光が運営する和食レストラン「和食 折紙 浅草」 観光庁「beyond2020 プログラム」の認証を取得 ～今後も様々な国のお客さまに日本文化の魅力を発信します～

藤田観光株式会社(本社:東京 代表取締役社長:伊勢 宜弘)は、訪日外国人客の増加に伴い、多様化するお客さまのニーズにお応えするために、多文化への理解と対応を推進しております。その取り組みの一つとして、ハラール食対応の和食レストラン「和食 折紙 浅草」を2018年7月に開業いたしました。この「和食 折紙 浅草」が、「日本文化の魅力を発信する取り組みであること」および「外国人にとっての言語の壁を取り除く取り組みであること」が評価され、観光庁が推進する「beyond2020 プログラム※」の認証を本年5月1日に取得しました。

※「beyond2020 プログラム」…2020年東京オリンピック・パラリンピックに向けて日本文化の魅力を発信するとともに共生社会、国際化に繋がる2020年以降のレガシー創出のための文化プログラム。営利・非営利に関わらず文化に関わる幅広い活動が対象。

「和食 折紙 浅草」は、ハラール食材講習を修了した調理師によって、みりんや酒といったアルコールを一切使用せず、ハラール認証された食材・調味料のみで本格的な和食を提供しております。施設内にはウドウ(手・足洗い場)を備えた礼拝室が設置されており、また、スタッフの半数以上は外国人が占めるなど、ムスリムの方々に安心して食事を楽しんでいただけます。さらに「四季折々の食材を目で見て味わってもらい、さらに料理に演出・体験を組み込むことによって日本の食文化を広めていくこと」をコンセプトとして、ハラール食だけでなく、ベジタリアン・ビーガン対応も行っており、ムスリムの方々だけでなく、様々な国のお客さまにご利用いただいております。

最近では、スタッフの発案により、ムスリムのお客さま向けにイフタール(断食明け食)をメニューに加えました。イフタールとはムスリムの方々が日の出から日没まで飲食を断つ断食月(ラマダン)に、日没後、初めて口にする食事のことで、「水とデーツ(ナツメヤシの実)」「スープ」から始まる軽めのメニューです。今後もきめ細かにお客さまのニーズに対応して商品・サービスを進化させ、日本文化の魅力を発信してまいります。

「和食 折紙 浅草」

所在地:東京都台東区花川戸 1-2-8 1F

(東京メトロ銀座線・都営浅草線 浅草駅徒歩2分)

席数:46席/1階24席(うち個室1室8席)/中2階22席

営業時間:昼食 11:30~15:00 夕食 17:30~21:00

URL: <https://www.origami-asakusa.jp/>



【イフタール】



【国際色豊かなスタッフ】

取材に関するお問い合わせ先

〒112-8664 東京都文京区関口2-10-8

藤田観光株式会社 広報部 藤石・塩澤・吉永

TEL:03-5981-7703 / FAX:03-5981-7735