

東京急行電鉄はイスラム教徒が多い東南アジアからの訪日客向けサービスを強化する。イスラム教の戒律に沿つた「ハラル」に対応した和食の冷凍食品工場を福岡県内に

開いた。サバの煮付けや鳥のからあげなど16品目の食品について、みりんや料理酒を使わずして和食の味を再現した。湯煎や電子レンジなどで解凍するだけで食べられ、ハラル

年度までに50品目に増やし、年5億円の売上高を目指す。調理中に他の食材と混じらないようにできるハラル食品専用の小型キッチンも開発・提供する。

東急「ハラル」の和食

新設。東京・渋谷を中心に沿線のホテルなどで提供する。将来は運営権を取得した仙台空港など全国に販売地域を広げる。

食品専用の包丁など調理器具を用意する負担を減らす。賞味期限は1年間。

販売価格は4品のセットで1食500円前後。まずグループの東急ホテルズ（東京・子会社が月産7万5千食の生産能力を持つ工場を3月に渋谷）に納入する。2018

空港・ホテル、訪日客向け

インドネシアやマレーシアなどからの訪日客は増加傾向で、東急電鉄は本拠地の渋谷エリアへの来訪者も増えるとみる。さらに、運営権を取得した仙台空港でも東南アジアを結ぶ航空路線を誘致する計画も持つ。ハラル対応できるホテルや飲食店を増やして相乗効果を出す。