

タイトル

【訪日ムスリム向け】すき焼き専門店「すき焼き ちかよ」、ハラルフレンドリーな“肉だけのすき焼き”を新発売

リード

世界基準のハラル和牛「澤井姫和牛」を使用。2025 年 4 月 23 日より江の島・渋谷の 2 店舗で提供開始

本文

株式会社 PQD（本社：東京都、代表取締役：加納隼人）が運営するすき焼き専門店「すき焼き ちかよ」は、2025 年 4 月 23 日（水）より、ハラルフレンドリー対応の新メニュー「ハラルすき焼き」の提供を開始いたします。

本メニューでは、ハラル認証済みの和牛「澤井姫和牛」やハラル醤油を使用し、豚肉・酒を一切使わずに調理。訪日ムスリム旅行者にも安心して楽しんでいただける、“肉だけのすき焼き”という新しい食体験を提供いたします。

「すき焼きは、肉だけ」——唯一無二のスタイルにハラルフレンドリー対応を追加

「すき焼き ちかよ」は、関西風の“焼きすき”スタイルを採用し、野菜を一切使わず、肉だけで仕上げるユニークなすき焼きを提供しています。

味付けは、創業者の母「ちかよ」直伝の昔ながらのレシピで、砂糖と醤油のみを使用。素材の旨味を最大限に引き出す、シンプルかつ奥深い味わいが特徴です。

このたび、国内外からの「ムスリムにも安心して食べられるすき焼きを」という声に応え、ハラルフレンドリー対応の新メニューを開発いたしました。

ハラルフレンドリー対応のポイント

● 世界基準のハラル和牛「澤井姫和牛」を使用

兵庫県丹波市でわずか数十頭しか飼育されない希少な和牛。

イスラミックセンタージャパン認証のハラル専用加工場にて、ザビーハ方式で屠畜された安心のハラル和牛です。

● 調味料にも徹底配慮

使用するのは、ハラル醤油と砂糖のみ。

豚やアルコール成分は一切不使用で、ムスリムの方にも安心してお召し上がりいただけます。

● 専用鍋・調理器具・専任スタッフによるライブ調理

ハラルすき焼きには、専用の鍋・調理箸・器具を用意し、通常のメニューと完全に分けて提供。

専任スタッフが、お客様の目の前で一人前ずつ丁寧に調理します。

※当店は完全なハラル認証店ではありませんが、ムスリムのお客様に配慮した「ハラルフレンドリー対応」を実施しています。

【新メニュー概要（ハラルフレンドリー対応）】

HALAL WAGYU すき焼きセット 価格：¥5,980（税込）

希少なハラル和牛「澤井姫和牛」または A4～A5 ランクの近江牛を使用した、当店限定のプレミアムセットです。

- ・ ハラル和牛（A4～A5 ランク 近江牛）
- ・ ライス
- ・ 卵
- ・ 漬物（※漬物は一部非ハラルの可能性あり）
- ・ 味噌汁（すべてハラル対応）

※内容は季節や仕入れ状況により一部変更となる場合がございます。

提供開始日および店舗情報

提供開始日：2025 年 4 月 23 日（水）

提供店舗：すき焼き ちかよ 江の島店／渋谷店

【店舗情報】

● 江の島店

所在地：〒251-0035 神奈川県藤沢市片瀬海岸 2 丁目 9-4

TEL：050-7119-1660

[Google マップリンク](#)

● 渋谷店

所在地：〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1 丁目 16-15 オペラハウス渋谷 1F

[Google マップリンク](#)

写真素材・英語メニューのご用意について

報道関係者・旅行メディア・ムスリム向けインフルエンサー等の方々に向け、**メニュー写真／店舗写真／ハラル調理風景の画像素材（4～5 点）**をご用意しております。

また、英語版メニューおよび英語プレスリリースも別途ご提供可能です。

会社概要

会社名：株式会社 PQD / PQD Inc. ピーキューディー

所在地：〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南 1-17-15 VORT 恵比寿 VI 6F

代表者：代表取締役社長 加納 隼人

お問い合わせ・取材申込窓口

担当：波多野 崇（広報担当）

TEL：080-0899-6902

Mail：takashi@ytandh.com