

# ✿ ムスリムの方へ

## 浜松市のハラール食材店・レストラン

ここ数年、浜松市でもハラール食材を  
入手できる場所が増えました。  
ムスリムの方にとっても浜松市は  
住みやすい街に変わってきています。

---

お店の情報は令和6年の取材時のものです。  
変わっている可能性がありますので、  
行く前にお店に確認してみてください。



# 食材店・スーパーマーケット

ハラル食材専門店から  
ハラル肉やいくつかの調味料のみを扱うお店まで



## ハラール専門店

- アルキハム ハラルマート
- マタハリカフェ
- ミユキ ハラルストア

## ハラール取扱い店

- アミカ
- 業務スーパー 芳川店
- コンビニヤ 佐鳴台店
- ドン・キホーテ 可美店
- マングコーラ



# アルハキム ハラルマート

- ハラルスーパー インドネシア食材
- [浜松市寺脇町434メゾングレイス1F](#) (旧南区)
- 053-443-9272
- 火曜日定休 10:00~21:00 (土は~23:00)
- インドネシア語、日本語

モスク近くのためヒジャブも販売  
イスラムの伝統、木でできた歯ブラシも↓

●モスクのすぐ近くにあり、ハラル食材、グッズが手に入る。調理されたチキンは頼めば温めてくれ店の奥のスペースで食事可能。

客層はモスクに訪れる人全般なのでインドネシア人以外にも、バングラデシュ、マレーシア、パキスタン等様々。牛井用のハラルビーフやハラルチキンナゲット、ハラルソーセージなども。

オンラインショップもあり





フレッシュなバナナの葉が手に入る。食用バナナの入荷もある。二階はレストラン→



# マタハリカフェ

- インドネシア食材店 ハラル食材店
- [浜松市中央区旭町11-3 角ビル2F \(旧中区\)](#)
- 053-443-9212
- 営業日 月・火曜定休
- インドネシア語、日本語
- 浜松駅に近くアクセスがとても良い。

インドネシア女性と結婚された日本人男性が店主。日本語で食材の説明を丁寧にしてもらえる。すべてがハラル食材であるが、アルコールの販売もある。

礼拝場所を必要とするムスリムの方にはお祈り用のマットを貸出ている。(手洗い場ではあるが足を洗うことも可)





ハラール認証マークのついて  
歯ブラシ、シャンプー、リンスなども！



## ミュキハラルストア

●インドネシア食材店      ハラル食材店

●浜松市中央区海老塚1-5-23 (旧中区)

●053-569-2189

●月-金    10:00-20:00  
  土・日    10:00-17:00

●インドネシア語、日本語

●浜松駅から徒歩圏。小さな店舗の中に所狭しと並べられたハラール食材の数々。薬や美容クリームなども全てハラール認証付き。安心して買い物ができると多くの技能実習生等が集まる。

ムスリムのインドネシア人夫妻が経営し、土日はカウンターで食事提供あり。オンラインショップもある。



## アミカ

- スーパーマーケット
- [浜松市中央区上浅田 1 丁目2-50](#) (旧中区)
- 053-458-7766
- 毎日 9:30~20:00
- ハラール対応食材あり

ハラールの冷凍鶏肉の品揃え豊富

店内奥にはハラールコーナーが設けられており、日本の調味料もハラール対応されている。





## 業務スーパー 芳川店

●スーパーマーケット

●[浜松市中央区都盛町85-1](#) (旧南区)

●053-424-6662

●毎日 9:30-19:30

●ハラル食材あり

ブラジルからの鶏肉冷凍パックのほか、各種調味料やお菓子なども各所にバラバラに存在している。

業務スーパーのサイトではハラル食材の特設ページがあり充実している。

[https://www.gyomusuper.jp/product/list.php?gc\\_id=312](https://www.gyomusuper.jp/product/list.php?gc_id=312)





## Combiniya 佐鳴台店

- ブラジル食材店
- 浜松市中央区佐鳴台1丁目6-15 (旧中区)
- 053-401-3911
- 休日情報不明
- ポルトガル語、日本語
- ハラル食材あり



同じフロアにブラジルレストラン Goldinhosも

ブラジルからのハラル鶏肉がある。

その他は冷凍の肉や魚が充実している。  
ブラジルの美容グッズのコーナーもあり。

同じ店舗内にブラジルレストランや  
英会話教室あり。(別経営)



## ドン・キホーテ 可美店

- ブラジル・フィリピン・韓国など
- [浜松市中央区東若林町11-1\(旧南区\)](#)
- 毎日 am9:00~am2:00
- 0570-038-411
- ハラル対応食材あり

お店の人はハラル食品の存在知らない様子だが、ハラルの鶏肉等を揃えている。ブラジルの冷凍肉等なども豊富で、多国籍の食材あり。

# マングコーラ (Mang Cola)

- フィリピンスーパー
- [浜松市中央区龍禅寺町12](#) (旧中区)
- 080-6917-5310
- 11:00-21:00 (週末は10:30~)
- タガログ語、英語 (日本語は使えない)
- ハラルチキン・ハラルアヒルあり。

フィリピン食材店 (冷凍の魚、肉、パン、調味料、菓子、飲料)。新しい店舗で豊富な品揃え。竜禅寺小学校となり。



有精卵やアヒル丸一匹等品揃え抜群  
送金も可能↓



# レストラン

ムスリムの方がやっているレストランをご紹介します





## アニ&イバン ANI&IVAN

- インドネシア屋台
- 浜松駅バスターミナル (旧中区)
- 090-6619-1251
- 日曜日のみ営業  
12:00頃～19:00頃 (季節による)
- インドネシア語、英語、日本語



- 浜松駅のターミナルの地下広場には毎週日曜日に本格インドネシア料理の屋台が現れる。手作りのサンバルは数種類あり、自由にかけて辛さを調節。近隣で働く各国の技能実習生も集まる人気店。



- 磐田市の調理場で作られるオリジナルのレトルト食品も販売している。掛川～愛知県まで配達も対応可能。

ご主人のIVANさん、奥さまのANIさん他、  
親族で経営している 調理場の様子→

# アルレハマーノ

- パキスタンレストラン
- [浜松市中央区中田島町349-1](#) (旧南区)
- 090-5851-8065
- 月曜休み・火曜は事前に電話すればオープン  
土曜は10時～、その他は11時～21時
- ウルドゥー語、英語、日本語
- モスクからすぐ近く。オーナー (写真左) の父は日本各地でシェフを経験。3年前に亡くなった後、パキスタンからシェフ (写真右) を呼びよせ再スタート。メニュー表はない。値段も時価。(カレーセットで1500円だった)
- 完全ハラール対応



同じフロアにパキスタン食材も売っています



## カルワン

- 創作パキスタンレストラン
- [浜松市中央区大工町311-22](#) (旧中区)
- 053-451-2677
- 水曜定休  
ランチは11:30~14:00 (日曜・祝日は12:00~)  
ディナーは18:00~22:00
- ウルドゥー語、英語、日本語
- 36年前に創業の老舗レストラン。  
店長、シェフ、アルバイト含めパキスタン人。メニューは、パキスタン料理、インド料理、インドネシア料理、タイ料理、ネパール料理等バラエティ豊か。
- アルコールの提供はあるが、食材は完全ハラール対応とのこと。



天井が高く雰囲気も良い、貸し切りパーティーなどにも使えるとのこと。



## ジャミーズキッチン (Jami's Kitchen)

- バングラデシュとインド料理
- [浜松市中央区三島町1522-1](#) (旧南区)
- 053-568-0978
- 休日なし 昼と夜
- 日本語、英語、ヒンディー語、ベンガル語



名物ニハリ (羊肉。骨の髄まで飲むこと)





## マタハリカフェ (Matahari Cafe)

●インドネシアレストラン

●[浜松市中央区旭町11-3 角ビル 2F](#) (旧中区)

●053-443-9212

●営業日

月・火曜定休

ランチ 11:00~15:00 / ディナー 18:00~22:00

●インドネシア語、日本語

●ムスリマのシェフが作る  
ハラール対応のインドネシア料理

店内は、インドネシアの若者や  
インドネシア駐在経験者などでにぎわう。



2階はレストラン  
1階はインドネシア食材店 (ハラール対応)



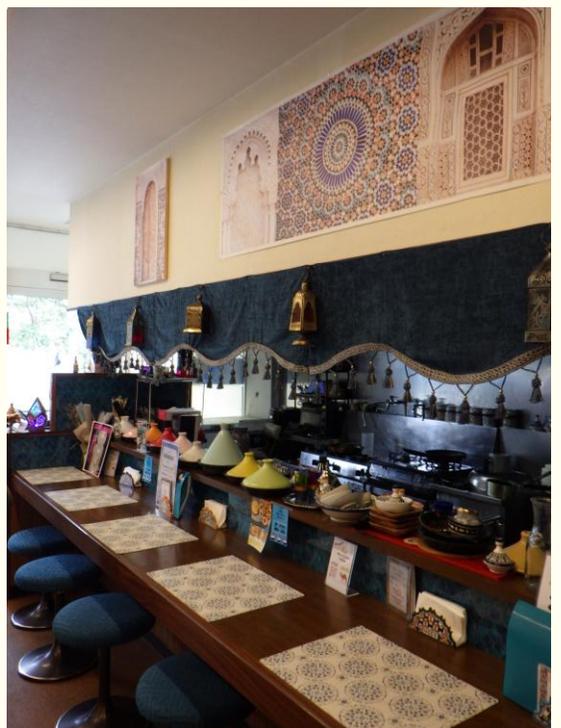
2008年オープン！街中にあり、  
在住ムスリムにも日本人にも人気店



## メガケバブ浜松店

- ケバブ
- [浜松市中区鍛冶町100-1ザザシティ浜松1階](#)  
(旧中区)
- 053-543-6305
- 【平日】 11:00～20:30  
【週末】 11:00～21:30
- アラビア語、英語、日本語
- 店長もシェフもエジプト人

愛知県に本店のあるMega Kebabセントラル  
キッチンは、2017年6月に京都ハラル評議会  
よりHALAL認証を取得。各地の店舗では、す  
べてHALAL食材のみを使用して調理。  
のびるトルコアイスも人気。



月に一度、ベリーダンスのショーもあり盛り上がる

# モロッコごはん Fassia

- モロッコレストラン
- [浜松市中央区丸塚町503-7](#) (旧東区)
- 053-540-4502
- 月曜定休  
ランチ 11:00~14:00  
ディナー 18:00~22:00
- アラビア語、英語、日本語
- 2023年秋にオープンしたモロッコのフェズ出身のシェフと日本人の奥様のお店。店名が入った可愛い食器は全てモロッコ製、その他写真や民芸品も多く誰もが旅に出たくなる。タジン鍋やクスクス等メニューも豊富。
- モロッコワイン等アルコールの提供はあるが食材はハラール対応とのこと



## スイちゃん Sui chan

- インドネシアレストラン
- [浜松市中央区肴町315-45 MBldg. 小路 102](#)  
(旧中区)
- 090-1754-2426
- 月曜定休  
ランチ11:00~14:00 デイナー 18:00~22:00
- インドネシア語、英語、日本語
- バリ島出身のシェフ (スイトラさん) により  
2024年12月にオープン。ランチはナシゴレン  
(焼き飯)、バリラーメン、グリルチキン (甘辛  
ソース)、ティラピアバリスパイス煮込みから選  
べてボリューム満点。辛さの調整も可能。肉は全  
てハラルのものを使用。お米はバスマティライス  
を使っている。
- アルコールの提供あり。



おしゃれな雰囲気。  
10~16名まで貸切パーティが可能。





店内を彩る美しい絵画はブラジル人画家の作品。  
ギャラリーのようなアート空間も楽しめる。

# ビリーボックス ビリヤニ専門店

- インド料理
- [浜松市浜名区本沢合144](#) (旧浜北区)
- 053-569-8615
- 年中無休 11:00~22:00 L.O. 21:30  
※2025年7月までは火曜定休
- ヒンディー語、英語、ポルトガル語、日本語
- イスラム教徒のインド人シェフが作る本格インド料理。名物のビリヤニは、周辺で働くインドネシア人や日本人等に大人気。インド人とブラジル人の店長夫妻が細部にまでこだわった店内はまさにミックスカルチャーの雰囲気。ハラール認証店ではないが、お肉はもちろん、調味料に至るまでハラール食材かを厳しく確認しているとのこと。



# アブドゥラ インディアンレストラン & ハラルフード

●インド料理

●[浜松市中央区海老塚2-15-1](#)（旧中区）

●090-1239-7663

●日本語、ヒンディー語、タミル語、英語

●水曜定休

ランチ 11:00~15:00 (L.O.14:45)

ディナー 17:00~22:00 (L.O.21:45)



オーナーのアイシャさんの自宅でも食材を  
購入できる。気になる人は声をかけてみよう。



●浜松では数少ない、インド人オーナーが経営するインディアンレストラン。カレー以外にも様々なインド料理を楽しめる。オーナーの一押し前菜はサモサ、マサラ パパダ。インドやパキスタンのハラル食材やスパイス、バスマティライス等も購入できる。ベジタリアン・ムスリムの方たちも安心して食事ができる。



自動販売機（右）でハラール料理の真空パックが売られている。夜中におなかが空いても安心！

## ろばのみみ ROBA NO MIMI

- 多国籍レストラン & カフェ
- [浜松市中央区萩丘3-9-30](#)（旧中区）
- 053-471-0022
- 日曜定休 12:00~15:00、18:00~22:00  
休みは不定休のためインスタ、HPで確認が必要。
- 日本語のみ
- モロッコの調度品に囲まれた溢れた可愛い店内が魅力的。シーシャも吸え、異国に行ったような気持ちに浸れる。タジン鍋やトムヤムクンなどを楽しめる。店主はムスリムではないが、ハラール食材を使った料理が用意されている。  
店先に置かれた自販機では店主自慢の料理が販売され、24時間ハラール料理を購入できる。（オンラインでも取り扱う）
- アルコールの提供あり。



## 1116 (いいいろ) ハラルベーカリー

●ハラルパン屋・イートイン可

●[磐田市立野2016-6](#) ※市外番外編

●080-5906-1116

●日曜・月曜休み

7:00-16:00 (売り切れ次第閉店)

※モーニングは7:00-11:00

●インドネシア語、英語、日本語

●イスラム教徒の子どもたちにソーセージパンを食べさせてあげたい！そんな思いからインドネシア女性が2024年8月にオープン。小麦やバター、マスタードに至るまで全てハラル食材、ソーセージはハラルチキンのもを使用。ムスリムだけでなく「みんな」のパン屋さんにしたという思いから、おしゃれで入りやすい雰囲気。来客の9割は近隣の日本人という。



なんと礼拝スペースもある↓ 来店中にお祈りの時間が来たら気軽に声をかけてOK





リゾートの高級感を味わいながら静岡県初の南インド料理店での食事を味わえる



# アイカレー iCurry

●南インド料理店

●磐田市海老島669-1 ※市街番外編

●080-9186-1133

●年中無休

11:00~15:00 17:00~22:00

●日本語、英語、ヒンディー語、タミル語

●シェフの出身である南インド料理が専門。日本ではおなじみの「ナン」ではなく、三角のトンがり帽子のような「ドーサ」の他、「パラタ」「プリ」のような珍しい主食を選べ、一度食べたらずみつきになること間違いなし！  
広々とした店内はおしゃれで、食器等にもこだわりがある。家族や職場の仲間とだけでなく、デートにも使えそう。