

# 国内ハラール認証取得企業の ハラール食品輸出取組事例

農林水産省

(委託先: 株式会社野村総合研究所)

### 注意事項

- 本報告書は輸出戦略実行委員会ハラル部会で討議され、作成されたものです。
- 本事業は、農林水産省の委託により、株式会社野村総合研究所が実施したものであり、本報告書の内容は農林水産省の見解を示すものではありません。

### 免責事項

- 農林水産省及び委託事業者である株式会社野村総合研究所とその関連会社は、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、派生的、特別の、付随的、あるいは懲罰的損害及び利益の喪失については、原因の如何にかかわらず、一切の責任を負うものではありません。これは、たとえ、農林水産省及び委託事業者である株式会社野村総合研究所とその関連会社がかかる損害の可能性を知らされていた場合も同様とします。
- 本報告書の記載内容、情報については、その正確性、完全性、目的適合性等を保証するものではありません。農林水産省及び委託事業者である株式会社野村総合研究所とその関連会社は、本報告書の論旨と一致しない他の資料を発行している、または今後発行する可能性があります。

# 目次

---

## 目次

0	はじめに	P3
1	ハラールに関する基礎知識	
	a. ムスリムについて	P4
	b. ハラールについて	P5
	c. ハラール認証について	P7
	d. 各国制度の違いについて	P9
	e. 国内認証機関について	P12
2	事例集	P14
3	本調査結果まとめ	P32
4	Q&A集	P33
5	本調査の結果および収録内容一覧	P37

# 0. はじめに

## 背景

- 農林水産省は、日本産農林水産物・食品の輸出について、輸出額を平成32年までに1兆円とすることを目指しています。
- 平成32年に1兆円の輸出目標をクリアするためには、急激に拡大しているイスラム食品市場、すなわちハラール市場の開拓は必須だと考えられます。
- しかし、事業者がハラール市場の開拓や認証取得に関心を持っていても、輸出相手国や認証機関毎にハラールの解釈が違い、実態が良く分からないなど、初歩的な段階でつまづいてしまうことが多いのが現状です。
- そのため、平成26年度は、ハラール認証の仕組みや各国制度の違い等の基本的な情報を整理した「手引き」を作成いたしました。ハラールは明文化されていない部分も多く、1つの正解を示すことは難しいことが課題でした。
- この課題への解決策の1つとして、すでにハラール市場に進出した国内食品企業の事例を多方向から収集し、整理・分析・検討することで、成功事例創出のプロセスを明確にすることが重要と考えられます。

## 目的

- 本事例集は、今後、イスラム市場への展開を視野にいれている食品事業者様の取り組みの参考となるよう、既に国内・海外でハラール認証を取得し、ハラール商品の製造や輸出実績のある事業者様の事例をまとめています。
- ハラール認証の取得、生産、輸送、現地販売に関わる課題を取り上げ、それら課題に対する工夫や対策の事例を調べ、積み上げていくことで、イスラム圏への輸出を行うためにはどのようなことに留意すべきか、ハラール商品の取り扱い等で注意すべき点は何かを、事業者が具体的に把握し活用していただくことを目的にして作成いたしました。

# 1. ハラルルに関する基礎知識

※本章では、ハラルルに関する基礎的な情報を提供するため、平成26年度輸出戦略実行事業『ハラルル輸出に向けた「手引き」』を参考に更新した。

## a.ムスリム・ムスリム人口について

- ムスリムとは、世界三大宗教のひとつイスラム教の信者を指す。
- 全世界の人口の4人に1人(約16億人)はムスリムであると言われている。

### 各国のムスリム人口



出所: Pew Research Center「Mapping the Global Muslim Population」

### ■ イスラム教とは

- ✓ 現在のサウジアラビアのマッカで7世紀初頭に発祥した宗教である。
- ✓ 神から啓示を受けた最後の預言者であるムハンマドが40歳の時にアッラー(神)から啓示を受けたことにより始まった。
- ✓ 唯一絶対の神をアラビア語でアッラーという。

### ■ イスラム法とは

- ✓ イスラム教においては、「立法者は神のみ」、とされており、ムスリムたちは神の命令(すなわちイスラム法)に従って生きることになっている。
- ✓ ムスリムの社会生活のすべての領域、出生・結婚・死亡など個人の人生の節目に関しても、イスラム法は様々な規定を与えている。

## b.「ハラール」とは

- ハラールとは、イスラム法によって「許されたもの」を意味する。一方、「禁止されるものまたは行為」はハラムと言われる。
- 神が創造したものはハラールであり、例外的に禁止されているものがあると考えられている。例えば、野菜、果物、魚類、水は、有毒なものなどを除き、原則としてハラールであると考えられている。
- しかし、豚関連などハラムの要素が含まれていないかは常に注意を払っておく必要がある。

### ムスリムが口にすることを許されていない食材の例

#### 豚

- ✓ 豚の肉・皮
  - そこから派生して豚のエキスや豚の成分が含まれる添加物等も避ける



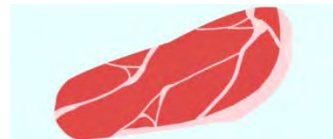
#### アルコール

- ✓ アルコール飲料
  - ごく微量の添加物としてのアルコールについては教えについての判断が個人により異なる



#### 豚以外の動物由来食材

- ✓ イスラームのと畜方法に依らずにと畜されたあらゆる動物の肉
  - イスラームでは、と畜の手法についても決まりがある（アッラーの名を唱えてからと畜する、等）
- ✓ 動物の血液
- ✓ 死肉



※宗派によっては魚介類のなかにも一部避けるべきとする食材がある。

出所：観光庁「ムスリム旅行者受入研修(食と礼拝のムスリム対応)」

## 【ハラールの適用範囲】

- 「ハラール」の適用範囲は、「農場から食卓まで(Farm to Table)」に及び、この間のフードチェーンのすべてのプロセスで、ハラールであることが求められる。

「ハラール」であるための要件

原材料		加工		流通	
飼育	調達	処理	包装	輸送	陳列
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ ハラール対応した飼料での飼育</li> <li>◆ 豚と隔離して家畜を飼育</li> <li>◆ 香料や調味料に至るまでハラール対応した原材料を調達</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 豚肉等の非ハラール製品と隔離した施設で処理・加工</li> <li>◆ 包装材の原料に動物性油脂を使用しない</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 非ハラール製品とコンテナや倉庫を隔離して輸送</li> <li>◆ 非ハラール製品と隔離して保管・陳列</li> </ul>	

## 【ハラールの特徴】

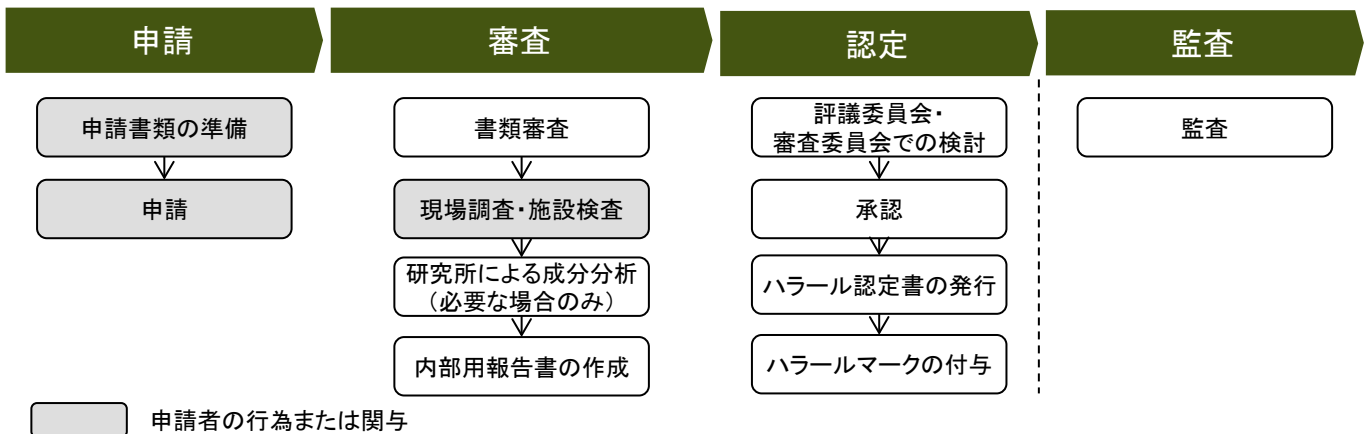
- 「ハラール」の規定は、基本的には、法律(世俗法)ではなく、宗教上の規定であり、成文化されておらず、詳細な内容は国や地域によって異なる。

成文化されていない	法律(世俗法)ではない	国や地域によって異なる
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 何がハラールであるかを定めるのは神のみであるとされているため、多くのイスラム国ではハラールの規格は成文化されていない</li> <li>• マレーシアやインドネシアでは食品のハラール制度を成文化されていることが知られているが、イスラム教の中心である中東では、湾岸協力会議(GCC)諸国共通の定義が示されている例もある一方、個々の宗教機関(団体)・政府機関等が独自に判断している国もある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 基本的には、ハラール制度を定め、執行するのは宗教機関であり、ハラールの規格は法律(世俗法)ではない</li> <li>• ただ、宗教機関が定めたハラール規格が法律で引用される場合があり、そのかぎりでは法律の性格を帯びることになる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 宗教に対する解釈や文化の相違などから、ハラール規格の内容やハラール認証制度そのものが、国や地域によって異なる</li> </ul>

## c.「ハラール認証」とは

- ハラール認証とは、対象となる商品・サービスがイスラム法に則って生産・提供されたものであることをハラール認証機関が監査し、一定の基準を満たしていると認めることである。
- 特に、ムスリム以外の消費者も多い国では、どの食品がハラールであるかを否かを消費者個人が判断することは難しいため、認証機関が認証し、食品に認証マークを付けて流通することで、ムスリムがハラールな食品を判断できるようになっている。
- ハラール認証は、対象食品の「製造ライン(原料調達含む)」単位で認められるのが基本的な考え方であり、加工食品に関しては、認証された「製造ライン」からハラールと認められない食品が発生することはないことが原則である。
- ハラール認証の取得プロセスとしては、基本的に、申請後に認証機関による書類審査と現場審査を受ける。また、認証後は定期的な監査を受けることとなる。

### ハラール認証の取得プロセス



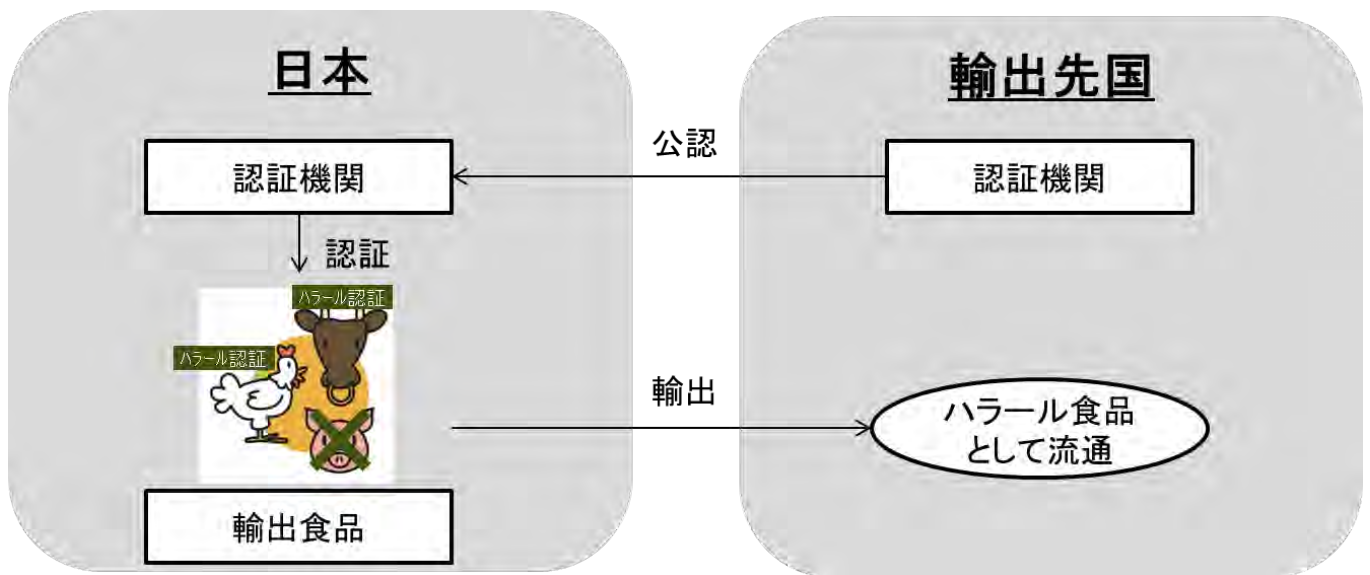
※詳細については、並河良一「ハラール認証実務プロセスと業界展望」53ページ以下を参照

※ムスリムの消費者をターゲットとした食品は、ハラールであることが前提であるが、一般的に認証取得が必須となる食品と、そうでない食品があることに注意が必要。  
※例えば、野菜、果物、魚類は、加工していない素材のままの状態であれば、ハラール認証を受けハラールマークをつけることは少ない。



### c. 認証機関の「公認※1」について

- 「どこの国」でも通用するハラール認証はない。
- ただし、輸出先国の認証機関が、日本の認証機関について、自機関と同等の基準で認証しているとして「公認」する制度がある。
- その場合、日本の認証機関から認証を取得した食品は、輸出先国では、輸出先国の認証機関からの認証を取得した食品と同様に認識される。



※1:「国内認証機関が、輸出先国の認証機関から自機関と同等の基準で認証しているとして認められる」ことを指す場合に使用

## d.各国制度の違い①（マレーシア・インドネシア・サウジアラビア・UAE）

マレーシア・インドネシア・サウジアラビア・UAEに食品を輸入する際にハラール性を判定する現地機関についての基礎情報を下記にまとめた。

	マレーシア	インドネシア※1
判定の種類	ハラール認証	
実施機関	政府機関 マレーシアイスラム開発局 (JAKIM)	宗教機関 ウラマー評議会(MUI) (検査機関:LPPOM MUI)
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>唯一の政府機関による認証制度</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2014年10月、ハラール製品保証法が法制化され、ハラール製品保証実施機関(BPJPH)の新設が決まった</li> <li>インドネシア領域内で搬入、流通、売買される製品について、一部を除き5年以内のハラール認証取得が義務付けられた</li> </ul>
認証の有効期間	2年	2年
費用 (2014年12月時点)	<ul style="list-style-type: none"> <li>国際申請: 約20万円/件 (2,100USドル)</li> <li>国内申請(1年): 約2,700円 (100RM) ~ 約19,000円 (700RM) ※企業規模による</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>登録手数料約2,000円 (20万Rp)</li> <li>その他に監査料と認証費用が必要</li> </ul>
認証取得企業数※3	約3,650社	約1,500社
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉輸出には別途獣医局の許可が必要</li> <li>ハラール認証を取得していなくても加工食品の輸出自体は可能</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>輸出には別途食品医薬品監督庁の許可が必要</li> <li>ハラール認証を取得していなくても加工食品の輸出自体は可能</li> </ul>

※1: 制度構築の途中であり、認証に際しては相手先国から認められた国内認証機関の助言を得ながら進めることが必要。

※2: 現在、UAEあるいはGCCに食品等を輸出するために、ハラール証明書発行機関(HCB)として認可を受けたいと考えている団体は、DAC(ドバイ市政庁ドバイ認証センター)のHPからある程度の情報は入手可能であるが、制度の移行期間中であるため、事前にESMA及びDACに問い合わせることが望ましい。

なお、同様にUAE政府によるハラール関係の認可を受けたいと畜場や食肉処理場、工場、施設等は、管轄する予定のHCBを経由して申請を行うこととなる

※3: 国内・海外の合計(2013年)、LPPOM MUIについてはホームページ記載のOur Customerのレコード数より

## d.各国制度の違い①（マレーシア・インドネシア・サウジアラビア・UAE）

- マレーシア・インドネシア・サウジアラビア・UAEに食品を輸入する際にハラール性を判定する現地機関についての基礎情報を下記にまとめた。

	サウジアラビア	アラブ首長国連邦 (UAE) <sup>※2</sup>
判定の種類	輸入許可	
実施機関	政府機関 サウジ食品医薬庁(SFDA)	政府機関 輸入港を管轄する各首長国
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>輸入管理業務として、輸入食品がハラールか否かを判断</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>輸入管理業務として、輸入食品がハラールか否かを判断</li> <li>食肉輸出に向けた、各国のハラール証明書発行機関及びと畜場の許認可を所管するのは連邦基準化計測庁(ESMA)</li> <li>許認可事務・審査を実際に行うのはDAC</li> </ul>
認証の有効期間		
費用 (2014年12月時点)	—	
認証取得企業数 <sup>※3</sup>		
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉及び肉製品以外に関しては、ハラール認証は必ずしも必要ではない。</li> <li>輸入時に審査を受けて国内に流通した食品はすべてハラールであることが前提であり、認証マークを用いてハラールであることを示す必要はない</li> </ul>	

## d.各国制度の違い②（マレーシア・インドネシア・サウジアラビア・UAE）

- マレーシア・インドネシア・サウジアラビア・アラブ首長国連邦における食品のハラール性認定の主な差異について、公表資料をもとにまとめた。なお、これらは本来成文化されないものも含まれており、認証に際しては相手先国から認められた国内認証機関の助言を得ながら進める必要がある。

	マレーシア	インドネシア	サウジアラビア	アラブ首長国連邦(UAE)
と畜時のスタンピング(気絶処理)可否	<ul style="list-style-type: none"> <li>ただし、定められた電圧によるスタンピング或いは頭蓋骨を損傷しない頭部打撃によるスタンピングが認められる場合がある。</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>原則不可</li> </ul>	
アルコール含有食品の取扱い	<ul style="list-style-type: none"> <li>フルーツ・ナッツ・穀物やそのピューレのような食品・飲料に含まれる自然アルコールまたは製造過程での自然発酵アルコールは可<sup>※1</sup></li> <li>ワインを製造する目的で製造されていない軽い飲料(Light beverages)は、アルコール度数が1%以下であれば可<sup>※2</sup></li> <li>なお、軽い飲料であっても、ワインを製造する手法で製造されたものは、アルコール度数に関わらず不可<sup>※2</sup></li> <li>安定剤としてのアルコールを含んでいる食品・飲料に関しては、以下の前提の場合は可<sup>※2</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>ワインの製造過程で生成されたアルコールでないこと</li> <li>最終製品に含まれるアルコールが酔いを誘発するものではなく、0.5%以下であること</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>「アルコール飲料」の下記定義に該当する飲料は不可<sup>※3</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>酔いを誘発する全ての飲料</li> <li>1%以上のエタノールを含む</li> </ul> </li> <li>発酵プロセスを通じて製造される、1%以下のエタノールを含む飲料は「アルコール飲料」には分類されないが、消費は不可<sup>※3</sup></li> <li>アルコール飲料製造関連外で生成されたエタノールに関しては、最終製品から検出されない限り可<sup>※3</sup></li> <li>アルコール飲料製造関連外で副産物として生成される「フーゼル油<sup>※4</sup>」は可<sup>※3</sup></li> <li>アルコール飲料製造の副産物であり、「フーゼル油」から物理的に切り離された成分であり、化学的に新しい化合物であれば可<sup>※3</sup></li> <li>酔は可<sup>※3</sup></li> <li>酵母(Yeast)で、アルコール飲料の臭い・味・色を除いたものは可<sup>※3</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>原則不可</li> <li>ただし、基準的には、酔(非ハラール原料を含まないものに限る)などの自然発酵の結果、アルコール分が残留するものについては、一定量(穀物酔の場合、0.5%以下)まで可<sup>※5</sup></li> </ul>	
輸送方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>ロジスティクス専用のハラール規格を制定</li> <li>ハラール製品にはラベルを付け、非ハラール製品と区別し、専用車両で輸送</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>豚肉は他の食品から隔離されるが、アルコール飲料は他の食品から隔離されていない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ハラール製品と非ハラール製品は、完全に分離される必要がある。</li> </ul>	

※1: JAKIM.HH/100-15/4

※2: e-Fatwa「Alkohol Dalam Makanan, Minuman, Pewangi Dan Ubat-Ubatan」

※3: e-Fatwa of MUI「Halal Guideline」なお、一部例示として提示されている点には留意が必要

※4: 酒に含まれるエタノールよりも沸点の高い揮発性成分の総称

※5: GCC諸国共通基準

## e.国内ハラール認証機関

- 国内に多数存在する認証機関のうち、他国の認証機関から公認を受けていることが確認された機関は下記の通り。(2015年12月時点)

(○:公認済 △:未定・不明)

	インドネシア		マレーシア		シンガポール		アラブ首長国連邦(UAE)	
	公認	輸出実績※	公認	輸出実績※	公認	輸出実績※	公認	輸出実績※
宗教法人 日本ムスリム 協会(JMA)	香料・加工食品 の分野で公認	協会として 未確認	JAKIMが公認 機関として公表	緑茶の輸出 実績あり	協会談 MUISは公認 機関非公表	協会として 未確認	△	NA
NPO法人 日本ハラール 協会(JHA)	公認申請中	NA	JAKIMが公認 機関として公表	非公表	協会談 MUISは公認 機関非公表	非公表	△	NA
宗教法人 日本イスラーム 文化センター	△	NA	△	NA	△	NA	牛肉の認証 発行機関として 登録済み	牛肉の輸出 実績あり
NPO法人 日本アジア ハラール協会	△	NA	△	NA	協会談 MUISは公認 機関非公表	非公表	△	NA
イスラム文化セン ター九州(ICCKyu)	と畜の分野で 公認	未確認	△	NA	△	NA	△	NA
ムスリム・プロフェッ ショナル・ジャパン 協会(MPJA)	と畜・加工食品 の分野で公認	未確認	△	NA	△	NA	△	NA
イスラミックセンター ジャパン	△	NA	△	NA	△	NA	牛肉の認証 発行機関として 登録済み	未確認

※本国認証機関から公認を受けている団体について、ハラール認証発行製品の輸出実績があるか否かを記載

出所: デロイト・トーマツ「平成25年度輸出拡大推進委託事業のうち国別マーケティング事業(ハラール食品輸出モデルの策定事業)最終報告書」

MUI「List of Approved Foreign Halal Certification Bodies」November 2015

JAKIM「The Recognised Foreign Halal Certification Bodies & Authorities」As at July 31<sup>st</sup>, 2015

## 主要出典一覧

### 書籍

「ハラール認証取得ガイドブック: 16億人のイスラム市場を目指せ!」  
森下翠恵, 武井泉 (著)



「ハラール食品マーケットの手引き」(改訂版)  
並河良一



「ハラール認証実務プロセスと業界展望」  
並河良一



認証取得のノウハウを、豊富な具体的事例を交え解説

認証制度の概要説明の他、Q&A形式でハラール食品に対する素朴な疑問に答える

市場開発, 経済学, 食品工学などの視点から, イスラム市場とハラール制度について概説

### 過去調査等

- ◆ デロイト・トーマツ「平成25年度輸出拡大推進委託事業のうち国別マーケティング事業 (ハラール食品輸出モデルの策定事業) 最終報告書」
- ◆ 日本貿易振興機構(ジェトロ)「日本産農林水産物・食品輸出に向けたハラール調査報告書」
- ◆ 財団法人食品産業センター「マレーシアハラール制度の基礎と応用」

## 2. 事例集 目次

---

事例①	調味料(マヨネーズ、ドレッシング)	P15
事例②	うま味調味料	P17
事例③	米、加工品(菓子他)	P19
事例④	粉末だし	P21
事例⑤	ハラール物流	P23
事例⑥	味噌・醤油	P25
事例⑦	牛肉処理・加工	P27
事例⑧	健康食品	P29
事例⑨	お菓子	P30
事例⑩	牛乳・乳製品	P31



## 2. 事例① 調味料(マヨネーズ、ドレッシング)

### 【ポイント】

キューピーは、マレーシア、インドネシアに生産・販売拠点を設けている。当初から現地の従業員を雇用し、ハラール基準に準拠して生産工場を設置、認証を取得した。生産、物流、販売面でもそれぞれ現地に合わせた工夫を行い、輸出・販売に取り組んでいる。さらに、近年では日本国内のイスラム教徒や訪日外国人向けに、海外子会社で生産したハラール認証の商品を輸入し、国内市場での展開も目指す。

### 【企業情報】

企業名	キューピー株式会社	
本社所在地	東京都渋谷区渋谷1-4-13	
認証機関	▶ 現地認証機関(マレーシア、インドネシア)	
主要取扱商品	▶ マヨネーズ ▶ ドレッシング 等 ※近年、海外ではドレッシングが大きく伸長している。	
輸出実績	海外売上高	▶ 年間売上高:386億円(2015年度)
	輸出・海外展開国	▶ タイ:ハラール対応した商品を主に業務用市場に提供 ▶ マレーシア:ハラール対応商品を家庭用市場と業務用市場に提供 ▶ インドネシア:2014年より業務用、2015年5月より家庭用のハラール対応商品を製造・販売
	特徴	▶ その国、地域の文化を尊重し、東アジアを中心に海外展開を進めている
HP	<a href="http://www.kewpie.co.jp/">http://www.kewpie.co.jp/</a>	

(出所)キューピーHPおよびヒアリングより

### 【認証取得について】

認証取得	経緯	<ul style="list-style-type: none"> <li>●クアラルンプールの展示会に参加した際、イスラム圏で食文化に貢献できないかと考えたことが、ハラール認証取得およびイスラム市場進出のきっかけである。</li> <li>●当初は、タイハラール商品からノウハウを習得し、ハラールハブであるマレーシアへと海外展開を進めた。</li> </ul>
	概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>●【取得に要したコスト】料金は会社の規模などにより異なるが、キューピーマレーシアでは400RM/年。※1RM=約28円</li> <li>●【取得に要した期間】約4ヶ月。資材の手配や、品位合わせなどを考慮し、家庭用の製品では発売の1年ほど前から申請手続きを進めている。</li> <li>●【申請～承認までの手順】 インターネットによる申請 ⇒書類審査⇒OKであれば期限内に審査料を支払う⇒現場実査 ⇒認定連絡⇒証書受け取り</li> </ul>
	ポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>●HACCP基準をクリアできる企業ならば、品質面での問題点は少ないと思われる。</li> <li>●認証マークは現地消費者に重視されないとも言われているが、ビジネスの観点からは必須である。</li> <li>●離職防止のためには従業員との信頼関係構築が重要だと考えており、従業員とのコミュニケーションを大切にしている。</li> </ul>



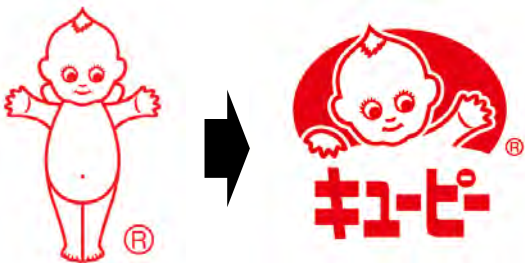
## 【各工程での課題と対応策】

生産・調達		<ul style="list-style-type: none"> <li>● ハラルへの取り組み当初より、マレーシア現地工場を建設して認証を取得し、従業員も現地住民を雇用したため、生産・調達関連での課題等は特に発生していない。</li> </ul>
物流	課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>● マレーシアでは、数年前にハラル物流が制定された。(制定から数年しか経過していないことから、まだ十分に浸透していない部分はあると思われる)</li> </ul>
	対応策	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ハラルに抵触していない物流企業に外部委託している。</li> </ul>
販売	課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>● マレーシアにおいて、キューピーは2012年に現地認証機関から「キューピーマークが(イスラム教で偶像崇拝を禁じられている)『天使』と誤認される可能性がある」との指摘を受けた。</li> </ul>
	対応策	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 下記のようにロゴを変更。大きなトラブルにはならなかったが、約2年かけて社内で検討し、変更した。ハラル以外の面でも今後の食品事業者が進出する際に留意すべき点となる。 (前)裸で羽がある⇒(後)羽がなくなり、裸も隠す(※画像①参照)</li> </ul>
その他		<ul style="list-style-type: none"> <li>● イスラムマーケットの窓口となることを経済施策においているマレーシアでは、ハラル認証取得の後押しと投資誘致のために、「ハラル団地」の開発を促進。</li> <li>● 2010年、キューピーはハラル団地のひとつ「Melaka Halal Hub」にハラル産業開発公社(HDC)の支援を受け、工場及びハラル認証を取得した。</li> </ul>

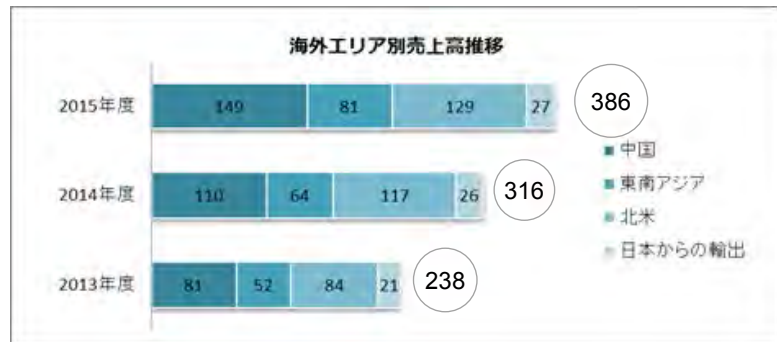
## 【今後の取り組み】

- 既存のハラル認証商品の生産拠点から周辺のイスラム諸国へ輸出を進めていく。
- 2015年6月から、キューピーマレーシアで製造したハラル認証を取得したマヨネーズを日本へ輸入し、日本国内での販売を開始している。ターゲットは、近年増加する日本在住のイスラム教徒およびイスラム圏からの訪日外国人とし、まずはネット通販から始め、その後は小売店、国際空港、大学生協などへ販路拡大を図っていく予定である。販売計画は約12,000本(2015年6月からの1年間)

画像① 左:変更前 右:変更後



キューピーの海外売上高推移



## 2. 事例② うま味調味料

### 【ポイント】

味の素は、インドネシアでのハラール認証取得やその運営ノウハウ、トラブルから得た経験を梃子に中東への事業展開を進めている。

### 【企業情報】

企業名		味の素株式会社
本社所在地		東京都中央区京橋1-15-1
認証機関		<ul style="list-style-type: none"> <li>国内認証機関(原料)</li> <li>現地認証機関(最終商品)</li> </ul>
主要取扱商品		調味料 <ul style="list-style-type: none"> <li>Masako(インドネシア)</li> <li>TUMIX(マレーシア)</li> </ul>
輸出実績	海外売上高	<ul style="list-style-type: none"> <li>海外売上高:5,684億円(2014年度)</li> <li>海外売上高比率:56.5%(2014年度)</li> </ul>
	輸出・海外展開国	<ul style="list-style-type: none"> <li>130を超える国・地域で味の素をはじめとしたグループ製品を販売している。</li> </ul>
	特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>味の素の海外進出は1910年、日本の食品業界で、ハラール対応が進んでいる企業の1つである。</li> <li>ブラジルのSazón、ナイジェリアのMaDish、タイやカンボジアのRos Deeなどその国の食文化に根ざした商品を目指して海外展開を進めている。</li> </ul>
HP		<a href="http://www.ajinomoto.com/jp/">http://www.ajinomoto.com/jp/</a>

(出所)味の素HP

認証取得	概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>1969年にPT AJINOMOTO INDONESIAを設立し、1998年9月にイスラム指導者会議から「ハラール」の認定を受ける。</li> <li>認証取得後、インドネシア人の嗜好に合わせて製造した調味料「Masako」は現地での好評を得ていた。</li> </ul>
	トラブル	<ul style="list-style-type: none"> <li>2000年にイスラム指導者会議から問題の添加物を指摘され、同社商品の回収やハラール認証の再認証を取得を実施した経験を有する。</li> <li>ハラール関連でのトラブルを実際に経験したこともあり、現在では緻密なハラール対策を実施している。</li> <li>経済発展に伴う生活水準の向上にも支えられ、2012年には、カラワン工場を新設するなど急成長を続けている。</li> </ul>

インドネシア味の素社のMasako



カラワン工場



## 【各工程での対応策】

現地生産・ 現地販売	成功の ポイント	<p>①現地法人を中心とした、現地重視の製造・販売戦略構築</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 味の素は、マレーシアの現地法人(Ajinomoto-Malaysia)をイスラム圏全体へのハラール製品製造の中心と位置付けている。</li> <li>✓ マレーシア現地法人で得た、イスラム圏消費者の情報等を日本本社の品質管理部門で整理、蓄積し、ハラール製品開発の研究等に役立てている。</li> </ul> <p>②認証機関の使い分け</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 味の素は、国内・海外の複数の認証機関からハラール認証を目的に応じて取得している。</li> <li>✓ イスラム圏に最終消費者として輸出する食品は、輸出先国の認証を取得。</li> <li>✓ 一方で、日本国内工場が調達する原料は、イスラム圏の認証機関の公認を得た日本国内の認証機関のハラール認証を取得している。これは、原料はハラールである必要があるが、認証機関に認証してもらいさえすれば良く、消費者には認証マークを提示する必要はないためである。</li> </ul>
	取組による 効果	<p>①現地ニーズや現地風土にあった嗜好をいちやく掴み、対応した商品開発を行うことにより、現地消費者に安心して受け入れられている。</p> <p>①加えて、マレーシアはハラール認証を成分・制度化する等、外国企業に対してのハラール体制整備に注力しているため、味の素は、ハラール対応の面でも正確な対応が行えている。</p> <p>②認証機関の使い分けにより、原料調達→生産→販売までの時間を短縮化することが可能となり、効率的な生産体制を実現している。</p>

## 【今後の取り組み】

- 味の素は、マレーシア、インドネシアで培ったハラールのノウハウを生かし、中東への事業展開を進める。
- 2012年にインドネシアに建設したカラワン工場は、同国でのさらなる事業拡大をはかるとともに、中東・北アフリカへの供給基地としての役割も想定したものである。
- 2015年には、パキスタンに現地法人を設けて味の素商品の販売を本格的に開始しており、中東とアフリカに広がるハラール食品市場の攻略拠点として活用していく方針である。
- 未進出市場において、2016年度までに約400億円の年間売上高を目指す。

## 2. 事例③ コメ、コメ加工品(菓子他)

### 【ポイント】

フィードイノベーションは、日本初の水田、米、精米工場のハラール認証を取得  
米の他、豆や米菓の認証も取得し、多様な品目で輸出拡大に取り組む。

### 【企業情報】

企業名		株式会社フィードイノベーション
本社所在地		秋田県大館市比内町大葛字長部25
認証機関		<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 日本ムスリム協会</li> <li>➢ 日本アジアハラール協会</li> </ul>
主要取扱商品		<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ ハラール認証米「HACHI」</li> <li>➢ ハラール認証加工品</li> </ul>
輸出実績	海外売上高	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 年間輸出量: 約5トン</li> <li>➢ 年間輸出額: 約500千円</li> </ul>
	輸出・海外展開国	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 台湾</li> <li>➢ ドバイ</li> </ul>
	特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ ハラールフードメーカー兼商社として、自社でのハラール食品の製造・販売のみならず、企業のハラール食品の調達支援、イスラムマーケティング支援も手掛ける。</li> </ul>
HP		<a href="http://www.feedinnovationinc.com/">http://www.feedinnovationinc.com/</a>

(出所)フィードイノベーションHPおよびヒアリングより

### 【認証取得について】

認証取得	経緯	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 国内市場の縮小に伴い、海外進出に目を向けていたが、アジア圏には既に競合が多く存在するため、市場への参入が困難と考えていた。</li> <li>● そこで、イスラム圏に着目し、市場調査を行ったところ、コメに関する競合が少ないと分かり、輸出に必要とされるハラール認証への対応に取り組み始めた。</li> <li>● コメは本来、ハラール認証取得の必要はないが、マレーシア国内で流通しているコメの多くにハラールマークがついていることから、ブランディングのために取得した。</li> </ul>
	概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 2013年より、農業生産法人ホサナ企画とともに国内初となる米と精米工場で、日本アジアハラール協会よりハラール認証を取得</li> <li>● その後、マレーシアへの輸出準備を進めるため、JAKIMが公認する日本ムスリム協会からも認証を取得</li> <li>● 認証取得に要した期間は、それぞれ約1ヶ月～6ヶ月 ※取得に要した費用は、社外秘であり公表不可。</li> </ul>



日本初のハラール認証米「HACHI」

(出所)フィードイノベーションHP

## 【各工程での課題と対応策】

生産	課題	●フィードイノベーションは、ハラール食品生産の工程において、製造時のハラール性の担保、衛生品質基準の維持を課題と捉えていた。
	対応策	●ハラール・アシュアランス・システム(HAS)に基づく監査体制確立のための仕組みづくりと従業員教育の2点を実施した。 ①仕組みづくり→フィードイノベーション・ハラール・アシュアランス・システム(以下FHAS)の体制を内部で確立し、運用サイクルを実施。具体的には、ハラール性、食品衛生基準の運用方針とチェックリストを作成し、管理チームを設置して内部監査する体制を構築。問題が発生した際には、レポートを作成し、以後の再発防止に努める。 ②従業員教育→ハラールについての基礎知識および衛生基準に関する勉強会を定期的実施することで、従業員の理解促進をはかる。

## 【今後の取り組み】

- 海外現地におけるパートナー企業の発掘及び拡大を推進する。
- 自社ハラール認証商品の販路拡大とテスト販売を展開する。

### FHASの運用体系



- ✓ 月初に改善点を含めた運用方針を策定

- ✓ 調達、生産、保管、衛生まで各部門より責任者を選任し、チームを結成

- ✓ チーム間の連携、監査体制の質向上のために定期的な教育活動、ミッションの共有を実施



## 2. 事例④ 粉末だし

### 【ポイント】

井村屋シーズニングは、粉末調味料で認証を取得し、東南アジアへの輸出準備を進めている。原料調達や生産時のハラール性担保のための工夫が厳格に行われている。粉末調味料をきっかけに、東南アジアでの日本食ブームに対応するべく「だしの素」の認証を取得し、展開の拡大を見据えている。

### 【企業情報】

企業名	井村屋シーズニング株式会社	
本社所在地	愛知県豊橋市西七根町字奥足田口88	
認証機関	➢ 日本ハラール協会	
主要取扱商品	粉末だし ➢ カツオ風味 ➢ コンブ風味 他粉末調味料4品目	
輸出実績	海外売上高	➢ 2016年1月に輸出開始
	輸出・海外展開国	➢ 2016年1月に輸出開始
	特徴	➢ 2014年に日本食をターゲットとした粉末調味料でハラール認証を取得し、東南アジアへの輸出準備を進めている。 ➢ 現在、粉末調味料単体での輸出実績はないが、国内のハラール認証取得の醤油メーカーにハラール対応原料として提供している。2016年1月にマレーシアへ輸出開始予定
HP	<a href="http://www.imuraya-group.com/seasoning/index.html">http://www.imuraya-group.com/seasoning/index.html</a>	

(出所)井村屋シーズニングHPおよびヒアリングより

### 【認証取得について】

認証取得	経緯	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 当初はハラール認証は念頭になく、国内市場が縮小する中で、海外に向けての販路拡大を目指していた。</li> <li>● 東南アジア、中でもタイへの輸出を検討したが、市場が飽和していたため、マレーシアやインドネシアのハラール市場への参入を決め、認証取得に乗り出した。</li> </ul>
	課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ハラール関連の知識が不足しており、何から手をつけるべきか分からなかった。</li> <li>● 認証機関を名乗る団体が乱立しており、正確な情報が把握できない。認証取得の検討から実際の取得までに1年以上を要したが、多くは適切な認証機関を探すのにかけた時間に費やした。</li> </ul>
	対応策	<ul style="list-style-type: none"> <li>● セミナーや勉強会に参加して、知識を深めながら、自社の取り扱い食品と進出したいイスラム圏の国の認証を取得している認証機関とその信頼性について調査した。</li> </ul>



(出所)井村屋シーズニングHP

## 【各工程での課題と対応策】

原料調達	課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 井村屋シーズニングのハラール認証は、マレーシアJAKIMの認証を基準としており、原料として必要な、エキスやでんぷん等の賦形剤について、日本国内にてハラール認証を取得しているメーカーでJAKIMの相互認証を得ているメーカーを探すのが困難であった。</li> <li>● また、ハラール性を継続して保持していることの信用性をどう担保するかを課題としていた。</li> </ul>
	対応策	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 提携している原料メーカーと「ハラール性を担保する書類」あるいは「ハラール認証を継続して取得していること」を四半期ごとに互いに確認する契約を結び、実行している。</li> </ul>
生産	課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 製造工程に携わる従業員へのハラールに関する知識をどのように浸透させるか。</li> <li>● ハラール性の担保、衛生品質基準の維持をどのように担保し続けるか。</li> </ul>
	対応策	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 従業員への教育は、日本ハラール協会が主催している「ハラール管理者講習」を受講させ、ハラールへの理解と製造に関する注意点を学ばせた。</li> <li>● 各工程の管理者からなる「ハラール委員会」を社内で組織し、運用状態を点検・監視する体制を構築している。点検の際のチェック項目は、JAKIMの認証基準を落とし込み作成した。</li> <li>● 製造建屋はハラール専用の単独建屋であり、宗教洗浄を実施し、他の建屋とは隔離している。</li> </ul>

## 【今後の取り組み】

- 東南アジアで人気が高まっている日本食の需要に合わせて、和風粉末だしを売り込み、輸出初年度に約3,000万円の売り上げを目指している。
- 輸出先は、まずはマレーシアに進出し、その後需要に合わせてインドネシア、シンガポールや中東にも展開していく方針である。

## 2. 事例⑤ ハラル物流

### 【ポイント】

日本通運は、マレーシアで初となる物流のハラル認証を取得し、ムスリムの方・ハラル商品を取り扱っている企業にとって安心できる輸送環境を構築している。今後、マレーシアだけでなく他国でもハラル性を担保した物流ネットワーク展開を目指す。

### 【企業情報】

企業名	日本通運株式会社	
本社所在地	東京都港区東新橋1丁目9番3号	
認証機関	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 国際認証機関(マレーシア国内及びマレーシアから日本)</li> <li>➢ 国内認証機関(日本国内(※2016年1月時点で取得準備中))</li> </ul>	
主要取扱商品	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ イスラム圏におけるハラル商品の物流管理</li> <li>➢ 世界最大のハラル機内食メーカーブラヒム社と業務提携し、ANAの機内食やレトルトカレーの輸送を手掛けている。</li> </ul>	
輸出実績	海外売上高	➢ A/N
	輸出・海外展開国	➢ マレーシア
	特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 2014年に日系物流企業として初めて、マレーシアでハラル認証を取得。</li> <li>➢ 輸送のみにとどまらず、倉庫の認証取得の準備も進めており、周辺国への展開も視野にいて取り組んでいる。</li> <li>➢ マレーシア発日本向けの海上ハラル混載輸送サービスも2015年に開始した。</li> </ul>
HP	<a href="http://www.nittsu.co.jp/">http://www.nittsu.co.jp/</a>	

### 【認証取得について】

(出所)日本通運HPおよびヒアリングより



認証取得	経緯	<ul style="list-style-type: none"> <li>● マレーシアでは、これまでハラル物流は浸透しておらず、その中で「物流におけるハラル化」に現地需要があると考え、ハラル認証取得に乗り出した。</li> <li>● 2010年7月:社内でハラルコミッティを立ち上げ、検討開始</li> <li>● 2013年7月: JAKIMIにより認証の受付が開始されたため、認証を申請</li> <li>● 2014年12月:物流のハラル認証であるMA2400-1(運送)を取得</li> <li>● 2015年7月: MS2400-2(倉庫)を取得しているNorthport社のCFSエリアにて、マレーシア発のハラル混載を開始</li> <li>● 2015年10月: 自社倉庫についても、認証取得準備の開始。</li> <li>● 日本国内でのハラル認証取得準備も進めており、2015年度内には取得予定。</li> </ul>
	課題	● ハラルに関する情報及び知識が不足していた。
	対応策	● 調査を重ね、認証機関と検討を行う中で、対応した。

### マレーシアJAKIM認証の概要





## 【マレーシアにおける取り組み(課題と対応策)】

物流 (マレーシア)	現状	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ハラル物流に用いるトラックは、以前から保有していたトラックであるが、内部は宗教洗浄を行い、ハラル専用に変更して活用している。</li> <li>● 4台で運用を開始し、2015年度末時点で6台を保有している。</li> <li>● また、特に規定はないが、ドライバーにもムスリムを雇用している。</li> </ul>
	工夫点	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 作業手順の中でHTCPを設定し、マニュアルやチェックリストを準備して運用することで、ハラル性継続の担保に努めている。</li> </ul>
	取り組み①	<p>【ブラヒム社との業務提携契約】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ANAケータリングサービス殿のハラル機内食およびブラヒム社直営レストラン向け商品をマレーシアから一貫輸送を実施した。</li> </ul> 
	取り組み②	<p>【マレーシア発日本向けの海上混載輸送サービス】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● コンテナ1本に満たない小口のハラル食品を対象としたマレーシア発海上混載輸送サービスを、日系物流企業として初めて開始した。</li> </ul> 

※宗教洗浄：製造ラインや保管場所において、ハラル製品を取り扱えるよう「清浄」にする作業。清浄な水(匂い、味、色の無い)で計7回洗い、うち1回は土を混ぜて実施する。作業は、認証機関のイスラム法修学者と企業のスタッフ立会のもとで行われる。  
(出所)日本ハラル協会HP

## 【日本国内における取り組み(課題と対応策)】

物流 (日本)	現状	<ul style="list-style-type: none"> <li>● トラックはハラル専用のものではないが、内部はパーティションに仕切り、ハラル商品の積み込み場所のハラル性は担保している。</li> <li>● ハラル専用倉庫の認証を取得するべく、取り組みを進めており、2015年度内に取得の見込みである。</li> </ul>
	課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ハラル商品自体のロットが少ないため、コスト高になってしまう傾向にある。</li> </ul>
	取り組み①	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 少量貨物に対応した輸送方法を検討し、ハラル性の担保が担保が出来るか認証機関に提案を出している。</li> </ul>

## 【今後の取り組み】

- マレーシアー日本間双方の認証取得を完了させハラル一貫輸送を実現させる。
- ムスリムの方がどこの国でも安心・安全の生活が送れるように、ハラル物流ネットワークの展開を拡大させる。マレーシアをハブとしたグローバルハラルネットワークの構築。  
(物流の認証のある国は認証の取得を、無い国についてはJAKIM基準に沿った形で準備をする。)

## 2. 事例⑦ 味噌・醤油

福岡醤油は、醤油メーカーとして全国で4番目にハラール認証を取得した。製造の工程でのアルコールの発生を、原料の工夫と昔ながらの伝統的な製法に立ち戻ることに対応した。伝統的な製造方法の一方で、販売面では現地で日英対応の通信販売サイトを立ち上げ、現地での販売ネットワークを近代的な方法で構築している。

### 【企業情報】

企業名	株式会社 福岡醤油店	
本社所在地	三重県伊賀市島ヶ原1330	
認証機関	➢ 日本アジアハラール協会	
主要取扱商品	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 醤油(再仕込み醤油、本醸造醤油)</li> <li>➢ しょうゆ加工品(はさめず、ポン酢醤油、だし醤油、デミグラス醤油)</li> <li>➢ マルチョウ酢(合成酢)、レモン酢</li> <li>➢ 柑橘ドレッシング等 ハラール認証商品は全11アイテム(2016年2月26日現在)</li> </ul>	
輸出実績	海外売上高	➢ 輸出量:約7トン(内4トンがハラール商品)
	輸出・海外展開国	➢ シンガポール、マレーシア、ドバイ、タイ、中国
	特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 創業時(1895年)のままの醸造所と設備を使用し、製法も変えずに商品を製造しているが、「伝統を守りながら、新しい時代のニーズを取り込んでいく」というのが方針である。</li> <li>➢ 2014年3月には、ハラール醤油を武器にシンガポール法人を立ち上げ、英語対応の海外向け通信販売サイトを立ち上げた。シンガポールで法人営業を行い、海外の販路開拓に注力している。</li> <li>➢ 相手国の基準を満たすような商品の自主基準を策定している。</li> </ul>
HP	<a href="https://www.hasamezu.com/">https://www.hasamezu.com/</a>	

### 【認証取得について】

(出所)福岡醤油店HP

認証取得	経緯	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 市場が縮小していく中で、内需だけに頼らず、海外に販路を拡大していく必要を感じ、東南アジアのハブであるシンガポールに活路を求めた。</li> <li>● その際、ASEANのイスラム圏の国で商売するためにはハラール認証を取得することが必須だと知り、認証取得の検討を開始した。</li> <li>● 並行して中東ドバイの市場にも進出を検討するが、アルコール実質0%という厳しい現実に直面する。</li> <li>● 2014年6月、自社ブランドである「はさめず」でアルコール0%しょうゆが追加承認され、2015年待望のドバイ輸出も実現に至った。</li> </ul>
	課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 認証の初期においてハラールに関する情報及び知識・認識が欠如していた。</li> <li>● 製造面では、元々他社の醤油に比べて、発酵段階で手を加えていなかったため、スムーズに認証基準をクリアすることができた。</li> <li>● 製造設備・施設においても創業当時のものがハラールの基準に合致していたため、大きく変更する必要がなく、小規模な投資で対応できた。</li> <li>● 輸出相手国によってハラールの解釈が異なり、特に中東地域における厳しい基準が大きな課題であった。</li> </ul>
	対応策	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 現地に向かいJETRO事務所や、市場関係者から徹底的にヒアリングを行い、認証機関や支援機関の協力も得て、一つずつ課題点を解決した。</li> <li>● 通常、初回の認定には半年ほどかかるところを約3ヶ月で認証取得にいたった。</li> <li>● 多くの国に対応できるよう、特に低アルコール(実質0に近いレベル)の商品の開発に注力した。</li> </ul>

## 【各工程での課題と対応策】

製造における課題		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 醤油は発酵過程で数パーセントのアルコールが生じてしまう。</li> <li>※初めて認証を受けた頃のアルコールの基準は、1%以下でなければ、ハラールの基準を満たさなかった。(現在は、1%以下という基準は緩和されている。)</li> </ul>
原料	対応策	<ul style="list-style-type: none"> <li>● アルコールを抑えるため、原料である大豆と小麦の配合割合を変えた。</li> <li>● アルコールが発生するのは、発酵をはやめるために酵素を加えることが原因の一つであるため、出来る限り自然に近い状態で、時間をかけて発酵させた。</li> <li>● 上記の工夫の結果、認証基準であるアルコール分1%以下を達成した。</li> </ul>
生産	課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 認証商品と他の非ハラール製品、ハラール原料の保管・完成商品の保管場所を確保し、他とコンタミ(交差汚染)を起こさないようにすること。</li> <li>● 専用工具・容器の識別。</li> <li>● 人間によるコンタミの防止。</li> </ul>
	対応策	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 専用の作業室(6畳ほどの小さな小屋)を別途で建て、その中で熱殺菌処理や瓶詰めを行う。</li> <li>● 使用する器具にはすべて目印を付け、ハラール専用の決まった作業員しか入室しないルールを作り、運用した。</li> </ul>
販売	課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 海外における販売ネットワーク・ノウハウがない。</li> <li>● ハラール認証における誤解が依然として多い。</li> <li>● 和食が無形文化遺産に登録され、日本食が海外でブームになり始め、追い風ではあるが依然として海外の市場は厳しい。</li> </ul>
	対応策	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 海外進出のハブとして2014年3月にシンガポール法人を立ち上げて、営業担当者を常駐、ネットワークの構築や、市場調査・市場開拓を行った。</li> <li>● 英語対応の海外向け通信販売サイトの運用を開始。販路拡大をはかる。</li> </ul>
その他		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 醸造所全体でハラール認証を取得しているため、他社の焼き肉のタレや味噌、その他加工食品等のハラール製品の受託生産が可能である。</li> <li>● 他社のハラール商品とのコラボレーションや業務提携にも力を入れている。</li> <li>● 市場のニーズの増加・多様化に応えるべく、新しい認証商品の開発も行う。</li> </ul>

- 今後は、ASEAN諸国へのゲートウェイであるシンガポールに海外戦略の拠点を作り、積極的に海外に販路を広げていく。
- まずは、シンガポールから近隣のアジア(インドネシア、マレーシア・インドネシア・ミャンマー・中国・タイ)への進出を見据え、いずれは中東市場への本格的な展開を目標としている。
- 製造拠点も、現在は日本で製造し、船便で輸出しているが、将来的には現地生産も視野にしている。
- **2020年までに売上の20%をハラール商品にすることが目標。**



## 2. 事例⑧ 牛肉処理・加工

### 【ポイント】

ゼンカイミートは、日本で唯一、牛肉処理・加工において海外ハラール認証を取得している企業である。ハラールで禁止されている豚の処理ラインを持たない牛専用と畜場という利点を生かして認証を取得した。今後、インドネシアへの輸出を足がかりに他イスラム諸国への販路開拓を目指す。

### 【企業情報】

企業名	ゼンカイミート株式会社	
本社所在地	熊本県球磨郡錦町西字花立62番地	
認証機関	➤ 現地認証機関	
主要取扱商品	➤ 食肉処理・加工	
輸出実績	処理頭数(能力)	➤ ハラール処理頭数: 月産600頭(処理能力1,000頭/月)
	輸出・海外展開国	➤ インドネシア
	特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 2012年7月に牛肉の加工処理でハラール認証を取得。牛肉に関する認証は非常に稀なケースである。</li> <li>➤ 取り扱う牛肉は、「ハーブ牛」や非遺伝子組み換えの飼料を与えて育てた「開拓牛」など、付加価値の高い牛肉を扱っている。</li> <li>➤ 現在は、相手国の規制強化により、高級部位のみとされ、インドネシア向けの輸出はストップしている状態。</li> </ul>
HP	<a href="http://zenkaimeat.jp/index.html">http://zenkaimeat.jp/index.html</a>	

(出所)ゼンカイミートHP

### 【認証取得について】

認証取得	経緯	<ul style="list-style-type: none"> <li>● イスラム圏からの留学生が日本では牛肉を食べられないと聞いたのが、きっかけで、2008年よりマレーシア ハラール コーポレーション(MHC)と協同でハラール食肉の流通に着手。</li> <li>● その後、人員・製造システムをハラール用に整備する取り組みを重ね、2012年にインドネシアより食肉処理施設としてハラール認証を取得した。</li> <li>● 2013年に食肉加工場のハラール認証を取得した。</li> <li>● 2014年にハラール認証更新</li> <li>● 2014年11月に日本インドネシア間の検疫協議が終了し、輸出認可が下りたことを受け、12月に日本発のインドネシア向けに国産ハラール牛肉 約1.2トンを出荷した。</li> <li>● 出荷開始に伴い、ゼンカイミートと隣接する全国開拓農業協同組合連合会・人吉食肉センターのフルハラール化が実現した。</li> </ul>
	課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 日本の食肉処理施設としては珍しく、牛の処理ラインのみであり、ハラール化のために最も難しい条件をクリアしていた。</li> </ul>



ハラール認証



工場



## 【各工程での課題と対応策】

生産	取り組み①	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 人員面では、牛肉のハラールと畜のため、当初はムスリムを臨時雇用していたが、フルハラール化に伴い常時雇用している。</li> </ul>
	取り組み②	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 当初は、保管時のコンタミを防ぐため、毎営業日の作業の最初にハラール対象牛を処理する体制に変更し、専用の予冷庫で保管していた。フルハラール化により、現在は分別管理解消。</li> <li>● 部分肉カットも、当初は作業の最初にハラール対象牛をブロックに分割、スライスパックし、ハラール専用冷蔵庫・冷凍コンテナで保管していた。フルハラール化により、同様に専用化解消。</li> <li>● 施設整備においては、一部国および熊本県の支援を受ける。</li> </ul>
販売	課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 2014年12月、インドネシア向けの初輸出の直後、インドネシア政府が「輸入はヒレやサーロインなどの高級部位に限る」という農業大臣名の規制を発表し、輸出が規制されている。</li> <li>● ハラール処理には通常以上のコストがかかるため、全部位の輸出ができることが望ましい。</li> </ul>
	対応策	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 事態解決の目処は立っていないため、インドネシアの規制解除を要請してもらえるよう、国に働きかけることとしている。</li> <li>● 規制が長期化する場合は、高級部位だけの輸出も検討する可能性がある。</li> </ul>

ハラール国産牛肉ロース角切り



ハラールロースしゃぶしゃぶ



## 2. 事例⑧ 健康食品

### 【ポイント】

協和薬品は、原材料と最終製品で認証機関を使い分けることで工程の迅速化を実現  
生産面では他工場にハラール専用ラインを併設してもらい、費用対効果の効率化を図る

### 【企業情報】

企業名	協和薬品株式会社	
本社所在地	富山県富山市経力163番地	
認証機関	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 日本ムスリム協会(原料)</li> <li>➢ 現地認証機関(最終製品)</li> </ul>	
主要取扱商品	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ サーモン・オバリー・ペプチド(鮭卵巣由来ペプチド)(原料)</li> <li>➢ HDLSOP(ドルソップ・サーモン・オバリー・ペプチド)(原料商品)</li> </ul>	
輸出実績	海外売上量	➢ 年間輸出量:約100kg(2014年度) (国内生産量:約600kg)
	海外売上高	➢ 年間売上高:約6,000千円(2014年度)
	輸出・海外展開国	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ マレーシア</li> <li>➢ インドネシア</li> </ul>
	特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 健康食品、化粧品の製造・卸を営んでいる事業者</li> <li>➢ 10年前からハラール関連事業に取り組んでいる。社内では専門のプロジェクトチームを設置し、販路拡大に注力している。</li> </ul>
HP	<a href="http://www.kyowa-yakuhin.co.jp/index.php">http://www.kyowa-yakuhin.co.jp/index.php</a>	

### 【認証取得について】

(出所)協和薬品HPおよびヒアリングより

認証取得	経緯	● 顧客からプラセンタ(胎盤エキス)を東南アジアに輸出したいとの相談を受け、ハラール認証取得の方法を模索し、約2年かけて取得した。しかし、顧客が途中で諦めたため、原料(サーモン・オバリー・ペプチド)のみが残り、その原料を応用して現在に至る。
	課題	● 加工品を取り扱うがゆえに、次々と原材料および関連素材を遡ってハラールの基準を満たしているかを確認する必要があり、書類のやりとりに膨大な時間を要した。
	対応策	● 加工品に関する認証をすべて取得することが難しいため、素材となる原料ペプチドのハラール認証は国内の日本ムスリム協会を取得し、その原料をマレーシアの提携工場に持ち込み、最終製品HDLSOPを製造。最終製品は現地のJAKIMでハラール認証を取得することで対応した。

### 【各工程での課題と対応策】

原料調達	● 北海道の漁港と契約し、原料となる鮭を調達している。認証取得時には業者を一つずつまわり、対応いただけるよう依頼した。	
生産	課題	● ハラールと非ハラールの隔離が困難であり、専用の工場を建て直すくらいの取り組みが必要となる。
	対応策	● 新規の専用工場を建て直すのは高費用であるため、一種類のみを取り扱っているような製造メーカーにハラール認証取得を依頼し、ハラール専用ラインを用意してもらっている。

## 2. 事例⑨ お菓子

### 【ポイント】

かとう製菓は、2013年にハラール商品に特化した生産ラインを設置する等の取り組みで、ハラール認証を取得したが、2014年に認証を返上した。

### 【企業情報】

企業名	株式会社かとう製菓	
本社所在地	愛知県西尾市港町6-7	
認証機関	▶ 日本アジアハラール協会	
主要取扱商品	▶ えびせんべいの製造・販売 ▶ いかの北海揚げ(輸出商品) ▶ いかの甘辛焼き(輸出商品)	
輸出実績	海外売上高	▶ 輸出量: 約6,000個 ▶ 輸出額: 約3,000千円
	輸出・海外展開国	▶ シンガポール
	特徴	▶ 自社工場で徹底的な品質管理のもと、製造している。 ▶ ハラール認証を取得した北海揚げを中心に、世界各地にえびせんべいを届けるべく取り組む。 ▶ 販促ツール等の販売も行う。
HP	<a href="http://www.katouseika.co.jp/">http://www.katouseika.co.jp/</a>	

(出所)かとう製菓HPおよびヒアリングより

### 【認証取得および認証返上について】

認証取得	経緯	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 国内の観光みやげとして、道の駅やサービスエリアで販売し、売上も拡大していたが、徐々に競合相手が出現し、市場での競争が厳しくなった。</li> <li>● そのため、海外への販路拡大を選択し、中でも急成長していたイスラム食品市場へと進出するべくハラール認証取得に取り組んだ。</li> </ul>
	課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 従業員へハラール教育を浸透させるのに時間がかかった。</li> <li>● 施設に関する課題は当初よりなく、スムーズに認証を取得することができた。</li> </ul>
	対応策	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ハラールの必要性や製造工程での注意点等を定期的に社内研修を開催することで浸透させていった。</li> <li>● 取得に関しては、既存の設備で承認が得られ、約3ヶ月で取得することができた。</li> </ul>
認証返上	経緯	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 認証取得後、シンガポールに輸出したが、2014年にインドネシア、マレーシアへ輸出しようとする取得した認証が通用しなかった。</li> <li>● 取得した認証が、どの国にも通用するものではなかったため、ハラール商品製造にかかる費用をまかなうほどの売り上げが見込めなくなった。</li> </ul>
	今後	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 現時点では再取得は考えていないが、取得する場合は現地工場を構えてのハラール商品製造を検討する。</li> </ul>

## 2. 事例⑩ 牛乳・乳製品

### 【ポイント】

まだ輸出実績はないが、乳製品のハラール商品を取り扱う数少ない事例である。東南アジアへの海外展開のため、積極的に商談会等に参加し、自社製品の売り込みやシェフ・バイヤーとの連携関係を強化している。

### 【企業情報】

企業名	よつ葉乳業株式会社	
本社所在地	北海道札幌市中央区北4条西1丁目1番地 北農ビル12階	
認証機関	➢ 日本ハラール協会	
主要取扱商品	➢ 牛乳 ➢ 乳製品(クリーム、チーズ等)	
輸出実績	海外売上高	➢ 現時点で単体での輸出実績なし。
	輸出・海外展開国	➢ 現時点で単体での輸出実績なし。
	特徴	➢ 2014年に牛乳および乳製品でハラール認証を取得。 ➢ 東南アジアへの販路拡大を目指し、日本でのジャパンハラールエキスポや世界最大のハラール見本市、MIHASに積極的に参加し、輸出準備を進めている。
HP	<a href="http://www.yotsuba.co.jp/">http://www.yotsuba.co.jp/</a>	

(出所)よつば乳業HPおよびヒアリングより

### 【認証取得について】

認証取得	経緯	● 将来的には東南アジア全域に販路を拡大していくことが必要だと考え、認証取得の検討を開始し、2014年に取得した。
	課題	● 自社にとって適切な認証機関の選択をどうすべきかが不明であった。 ● 認証にあたっての書類作成等の業務負荷が想定以上であった。 ● ムスリム雇用を求められた際に対応方法が分からなかった。
	対応策	● 業務負荷軽減のため、本社部門を含め、分担を行った。 ● ムスリムの雇用は非常勤の嘱託という形態で実施。

### 【各工程での課題と対応策】

生産	課題	● 砂糖のハラール性が担保できない。 ● チーズ製造に使用する酵素(子牛由来)のハラール性が担保できない。 ● 非ハラール製品との混在をどのように回避するか。
	対応策	● 国内で対応できないものは一部海外の調整品へと切替を行った。一部の原材料では単価の上昇が避けられなかった。 ● 非ハラール商品との混在を回避するために、工場単位でハラール認証を取得し、ハラール専用の工場とすることで対応した。



### 3. 本調査結果まとめ

#### 認証取得

- どのカテゴリの食品をどの国の誰に売りたいかでハラール認証取得自体の必要性も変わってくるため、まず輸出先国、輸出商品に応じて、ハラール認証を取得する必要があるのかを整理・検討。
- 輸出先国に応じて、輸出先国の認証を得ている認証機関についての情報を取得。(認証機関の情報については本資料のP10を参照)
- その後、認証機関と連絡をとりながら、ハラールに対応した原材料や設備の準備を進め、認証取得に至る。
- 情報収集開始から認証取得に至るまでの期間は、約6ヶ月以内の企業もあるが、原材料対応や設備刷新が必要な企業等では、それ以上かかる場合が多い。

#### 原材料調達

- 外部から調達する原料についても、ハラール対応であることが求められる。
- 認証機関から対応しているメーカーの紹介や代替品についての助言を得られる場合もある。
- ハラール認証を取得している原材料メーカーは日本国内に少ないため、原料メーカーにも新たにハラール対応してもらった事例もある。

#### 生産・貯蔵等

- ハラール商品生産のための設備、倉庫は、ハラール性を担保したハラール専用設備であることが原則であり、非ハラール品との混在は原則として避ける必要がある。
- 施設設備には、国や自治体から補助金や助成金制度があるため、農林水産省HP等で事前に確認しておくといよい。
- 認証取得後は、ハラール性の継続的な担保のために、従業員へのハラール教育と製造工程の監査体制を内部で構築する。

#### 現地での販売

- ハラール認証を取ったから売上が伸びるということではないため、まず商品が売れるかを検討すべき。そのためには、輸出先国に応じた現地食文化や消費者の嗜好を把握することが重要であり、現地調査も有用である。
- 海外業者との繋がりを作るためには、例えば、JETRO主催の展示会等を利用することができる。

## 4. Q&A集

一般論としては、輸出先国の認証機関、あるいはそれらから公認された国内の機関に確認すべきである。本Q&A集は、本調査において導き出された課題と対応事例をもとにしたものであることをご理解の上、参考にしていただきたい。なお、ハラール認証・マークの取得が自動的に高付加価値を付与、あるいは特定のステータスを必ずしも与えるものではない。

### 1. 認証取得について

Q1. ハラールについての基本的な知識およびハラール認証取得手続きの情報が取得しづらいが、正確な情報はどこで得られるのか。

A1. 基本的に、どのカテゴリの食品をどの国に輸出にしたいかを明確にした上で、希望する輸出先国の認証を得ている認証機関に問い合わせ、情報収集する。認証機関については、農林水産省やJETROのWebサイトに情報が整理されている。また、平成26年度の本事業においても「ハラール認証取得の手引き」にまとめられている。ただし、いずれの情報も調査時点の情報であることに留意し、必要に応じて、現地に直接問い合わせを行うなど、最新情報の入手に努める必要がある。

(参考URL) <https://www.jetro.go.jp/world/qa/04A-090901.html>

Q2. ハラールに関する知識、認証取得の必要性および取得後の製造工程の注意点等を従業員に浸透させるための工夫や取り組みを教えてください。

A2. 認証取得後に、定期的に社員教育を実施していくことが重要である。また、JETRO等が実施するセミナーを利用する方法がある。

Q3. ムスリムのと畜人の採用が困難である。認証機関から紹介や対応方法についてアドバイスしてもらうことは可能か。

A3. ハラール認証を取得した企業の中には、日系フィリピン人やベトナムからイスラム教徒を雇い入れることで対応しているケースがある。また、インドネシア側(MUI)から紹介されるケースもある。

Q4. ハラールと畜人の就労ビザはどのように対応すればよいか。

A4. 平成26年7月28日発行の官報 号外第167号にて、「外国人を受け入れて行うハラール牛肉生産に係る基本的事項」が公表されている。(以下一部抜粋)

当該官報によると、「外国人を受け入れてハラール牛肉生産を行おうとするハラール事業所は、ハラール牛肉生産に係る事業の計画を策定し、定められた様式により、管轄地方農政局に申請し、認定を受けることができる。」

※事業計画に含むべき事項およびその他要件については、当該官報を参照すること。

Q5. ハラール認証取得による費用対効果の分析が困難であり、認証取得に踏み切れない。費用はどのように見積もればよいか。

A5. 費用は、主に認証機関に対する費用(これは年間更新制)とハラール対応のための設備投資である。前者は認証機関に問い合わせるか、農林水産省やJETROのWebサイトに情報が整理されている。後者は、既存設備や取り扱い商品によって異なるため、すでに実績ある企業への問い合わせや民間あるいは国の補助事業などの勉強会に参加することで情報を取得できる。本事例集でも認証にかかる費用を参考情報として掲載している。

(参考URL) <https://www.jetro.go.jp/world/reports/2014/07001665.html>

## 2. 原材料調達について

Q1. 加工品などにおいてハラール認証をとる際に、原料メーカーにもハラール対応を依頼する必要があるが、ハラール対応原料メーカーが国内に少ない。どのように対応すればよいか教えてほしい。

A1. 認証機関に相談することで、認証機関から対応している原料メーカーの紹介を得られる場合もある。あるいは、代替品を検証し、ハラール対応の原料として使用する場合もある。加工品でハラール製品を輸出している企業の中には、加工品に関する認証をすべて取得することが難しいため、素材の認証のみ国内で取得し、加工・製造が現地の向上にて行った上で、最終製品の認証取得は現地にて取得したケースもある。(事例⑨ 協和薬品等)

Q2. ハラール対応原料を取り扱ってくれる企業が同地域にあったとしても十分な数量ではなく、価格が高い。工夫している企業の取り組みがあれば教えてほしい。

A2. 一般論としてはA1の通りであるが、当初より年間使用料を伝えることで、ハラール対応原料の在庫を確保してもらっているケースがある。

Q3. 石油系原料のハラール性を確認することが困難である。(※石油系以外にも使用原料がハラール性を担保しているか、基準から外れているかの確認はどのように対応すればよいか。)

A3. 原則として、自社での確認が困難な場合、認証機関による書類審査、会社・製造ライン訪問の監査の際にチェックをしてもらう方法が確実である。その際に、ハラール性が担保されていない場合は改善事項として再度対応を検討する必要がある。

### 3. 生産・貯蔵等について

Q1. ハラル商品製造のための専用の設備を新規に調達する必要があるが、国や認証機関からの支援はあるのか。

A1. 補助金や助成金制度が存在する。詳細は農林水産省HPをご確認ください。

・「強い農業づくり交付金」:ハラル対応型食肉処理施設の整備に関して、事業費の1/2の補助金を支給するもの等

(参考URL)

[http://www.maff.go.jp/j/seisan/suisin/tuyoi\\_nougyou/t\\_tuti/h27/index\\_271001.html](http://www.maff.go.jp/j/seisan/suisin/tuyoi_nougyou/t_tuti/h27/index_271001.html)

Q2. 内部での製造工程において、ハラル品と非ハラル品の隔離について、工場を建て直す等の設備投資が必要だが、工場内でパーティションで仕切るのみで対応することは認められないのか。

A2. 一般論としては、ハラル専用ラインであることが必要であり、具体的な方法については認証を受けた団体等の助言を得て対応することが基本と考えられる。

ハラル性が担保されていることが確認されれば、パーティションでも良い場合がある。ただし、例えば、隣で豚由来原料などの非ハラルとされるものが扱われている場合は状況が異なり、パーティションでは認められない。最終製品が検査され、非ハラル性のものが検出されてしまえば大きな問題となる。きちんと工場内の生産設備、空調等含め、ハラル性の担保を証明できることが肝要である。

Q3. 監査体制の確立のための従業員教育、ハラル性の確認、食品衛生基準を維持するための仕組み作りについてアドバイスいただきたい。

A3. 従業員教育については、定期的な社内での勉強会の開催実施が有効である。仕組み作りについては、内部で行程ごとに責任者とチェックリストを設け、監査チームによりチェックする体制を構築し、運用サイクルを回すことが有効である(事例⑥ フィードイノベーション)

Q4. 商品開発の観点から、ムスリムに好まれる商品の選択が分からないため教えてほしい。

A4. 国ごとに消費者の食文化や嗜好は異なるため、まずは現地調査を実施することで需要を確認することが重要である。すでに実績ある企業の中には、地元ムスリムとの交流を企画し、意見を収集して活用したケースもある。  
すべての国・地域を網羅している訳ではないが、JETROにて調査を行っている例がある。

Q5. 在庫量は常に変動するため、ハラル品保管区域の常設が現実的には困難である。対応方法を教えてほしい。

A5. 一般論としては、認証を受けた団体等の助言を得て対応することが基本と考えられる。例えば、在庫変動に応じて、ハラル保管区域の一時的な解除と再設置を行うことで対応し、認められた事例がある。

## 4. 現地での販売について

Q1. イスラム圏の国へ進出するにあたり、重要なポイントは何か。

A1. 一般論としては、ハラールであることを除けば、重要ポイントは、マーケティングや現地食文化の把握といった、他諸外国への進出時と同様である。例えば、企業によっては、実際にムスリム消費者がどんな生活を送っているかを確認するため、現地の飲食店やスーパーを訪問して、調査を行っているケースもある。  
(事例② 味の素)

Q2. 現地での販売先の確保および販路開拓はどのように進めればよいか。

A2. 輸出対応国によっても状況は異なるが、一般論としては、海外展示会へ出展し、直接、現地のバイヤーと商談を行うケースが多く、主要な手法となる。他には、商社に取り扱いを依頼するケースもある。

Q3. サンプルとして食品を持ち込む場合もハラール認証が必要となるのか。

A3. 輸出先の国及び企業に確認されたい。一般的には、肉及び肉製品など商業輸出に際してハラール認証が必要な食品の場合には、例えサンプル輸出であっても、認証取得が要求されることが想定される。仮に輸出先の国でサンプルとして例外的な輸入が認められた場合には、例外的に輸入されたサンプルであることを承知しないままムスリムの方が口にしたり、ハラールな食品を汚染したりすることがないように特段の配慮が必要である。

Q4. イスラム圏の国ごとに注意すべき商慣行を教えてください。

A4. 農林水産省やJETROのWebサイトに情報が整理されているため、ご確認ください。

Webサイト:<https://www.jetro.go.jp/world/>

他主なレポート:「日本産農林水産物・食品輸出に向けたハラール調査報告書」(JETRO)  
「主要国、地域における流通構造調査」(JETRO)

Q5. ハラール認証マークの必要性が乏しいと感じられることが多々あるが、ハラール認証マークの海外での有効性について教えてください。

A5. ハラール認証・マークの取得が自動的に高付加価値を付与、あるいは特定のステータスを必ずしも与えるものではない。ハラール認証マークは、輸出先国ごとにその使用が定められている場合がある。一つの輸出先国向けのマークが他の国においても有効であるかについては、個別に確認が必要である。また、そもそもハラール認証取得自体の必要性についてもどのカテゴリの食品をどの国の誰に売りたいかで変わってくるため、まず輸出先国、輸出商品に応じて、ハラール認証を取得する必要があるのかといった輸出の前段部分からも整理・検討が必要である。今回の事例では出てこないが、例えば、ムスリム国でも中華系などムスリム以外の人をターゲットにする場合もありうるし、ムスリムがターゲットでもハラールマークは不要の場合がある。



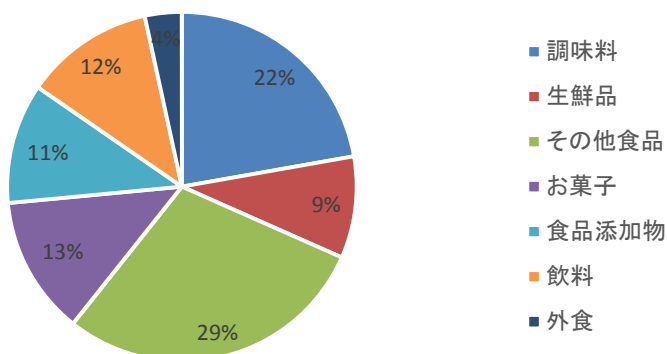
## 5. 本調査結果の実施概要および収録内容一覧

項目	内容
調査方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>①公表情報(インターネットや業界誌)をベースに日本国内のハラール認証取得企業をリスト化。</li> <li>②対象企業に、電話による調査票配布の可否確認</li> <li>③その後、郵送あるいはメールによる調査票配布</li> <li>④調査票内にてヒアリングの同意を得られた企業を対象にヒアリング実施</li> </ul>
調査対象	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国内の食品企業92社</li> </ul>
調査期間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ H27年8月14日～H27年8月31日</li> </ul>
回答率	<ul style="list-style-type: none"> <li>・回収率:30社/92社(32.6%)</li> </ul>
ヒアリング実施企業数	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調査票を回収した30社中8社に実施</li> <li>※現在も継続して実施中</li> </ul>
アンケート項目	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 企業概要</li> <li>2. ハラール認証取得</li> <li>3. 原材料調達</li> <li>4. 生産、保管</li> <li>5. 輸送</li> <li>6. 現地での販売</li> </ol>
ヒアリング項目	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ハラール取得認証の経緯</li> <li>2. 行程ごとの課題(調査票の内容の深堀り)</li> <li>3. 輸出にあたってのユニークな取り組み</li> <li>4. 今後、注力していこうとしている工程・展望</li> </ol>

# 5. アンケート結果（回答企業30社）

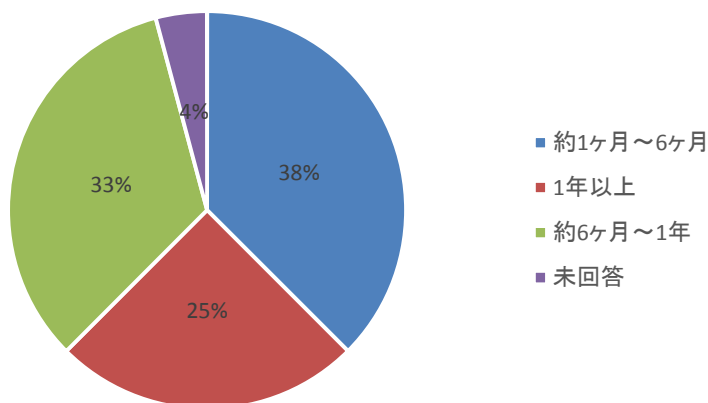
## 企業概要

【ハラール認証取得企業の  
取り扱い品目の分布】



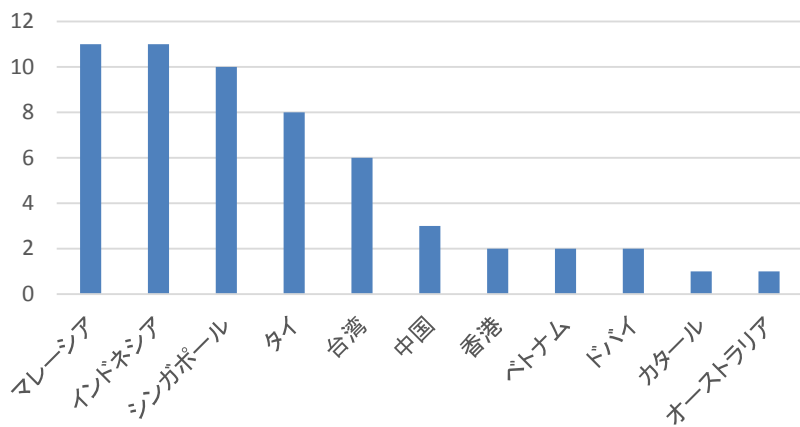
- ✓ 回答企業30社のうち、取り扱われている品目として多いのは、調味料とその他食品（コメや水産物等の加工品）である。

【ハラール認証取得に要した期間】



- ✓ 認証取得に要した期間は、6ヶ月以内に取得完了する企業が約40%である。6ヶ月以上を要している企業は、原材料がハラール対応していない、設備を大幅に刷新しなければならない等の問題を抱えていた企業が多い。

【主な輸出先国】



- ✓ 主な輸出先国は、マレーシア・インドネシア・シンガポールをはじめ、アジア圏の国が大部分を占めている。一方で、今後の取り組みとして輸出先国および販路の拡大を挙げている企業が多く、今後中東への進出等が増加する可能性が高いとの評価が多い。

※輸出先国の集計方法は、回答いただいた上位3ヶ国のうち、1位:3点、2位:2点、3位:1点として集計した。

# 5-1. ハラール認証取得における課題・工夫

- 認証取得時の課題はハラールに関する知識・理解不足に多くが起因する。現地や認証団体からの情報収集が最適な対応策であり、現在では情報の整理も進んでいる。

## 認証取得時における課題

カテゴリ	回答内容	回答数
ハラールへの理解	ハラール認証取得についての情報不足	9件
	従業員のハラールに対する理解不足	5件
	原材料メーカー等関連企業の認証未取得	3件
	認証機関により認識が異なる点があり、混乱した。	1件
設備対応	設備の改修およびそのための設備投資等	3件
	取得時点で費用対効果の分析ができない(見えない)	1件
ビザ取得	・ハラールと畜人の就労ビザ取得 ・ムスリムのと畜人の採用が困難	3件
その他	日本で取得した認証の海外での有効性	1件
	日本のハラールに関する制度設計の未整備	1件
	ラマダン期に申請したため、通常2週間程で済む手続きが2ヶ月かかった。	1件

## 認証取得時における工夫

カテゴリ	回答内容	回答数
ハラールへの理解	多くの関係者から直接話を聞き、情報収集を行った。	6件
	研修・セミナー等への参加	1件
	社内教育・勉強会の実施	5件
	原材料メーカーへのハラール認証取得依頼	2件
	現地視察での情報収集	1件
設備対応	専用倉庫、専用設備の導入	2件
その他	県・農林水産省等関係省庁との連携(と畜人のビザ取得)	2件
	加工品では、すべての原料でハラール認証を取得することに多大な時間を要するため、国内製造は諦め、素材でのハラール取得をし、海外の提携工場でハラール製品を製造している。	1件
	(要望) 上部団体設立による認証機関の登録、監査、制度の深化	1件
	・ハラールと畜の目的で、日系フィリピン人から採用 ・ハラールと畜の目的で、研修生としてベトナムから採用	1件



## 5-2. 原材料調達における課題・工夫

- 原材料調達に関する最大の課題は、十分な調達量を安定的に確保できないことであり、各企業はメーカーへの協力依頼や代替品の研究・開発等で対応している。
- 主な調達方法は以下の通り。
  - ✓ 国内企業より、加工方法やハラール認証の有無を確認しつつ調達（確認書等をエビデンスとして確保）
  - ✓ 国内の非ハラール認証メーカーには継続的に認証取得を要請
  - ✓ 海外企業より、ハラール認証取得原材料を調達
  - ✓ 自社の現地工場で製造し、逆輸入により調達

### 調達時における課題

カテゴリ	回答内容	回答数
調達量の不安定さ・価格の高さ	ハラール対応の原材料の取扱い企業の少なさ	6件
	国内関連企業に理解していただくための説明が困難。	1件
	国産原料においての数量が少ないがゆえの価格の高さ	2件
	日本国内での調達がほぼ不可能な場合があるが、海外から原料を調達しようとしても、1回の調達ロットが多すぎて困る	1件
ハラール性の確保	ハラーム（※イスラム教の戒律に違反していること）とのコンタミ	3件
	石油系原料のハラール性確認が難しい	1件

### 調達時における工夫

カテゴリ	回答内容	回答数
調達量の不安定さ	原材料メーカーへの協力依頼および査察	2件
	年間使用料を伝えることによるハラール対応原料の在庫確保	1件
	原材料を代替品で補う	2件
	事業買収	1件
	生産拠点を海外に移し、現地での原材料調達を行う。	1件
	展示会等に参加し、認証をもつ原材料メーカーと知り合う。	1件

## 5-3. 生産における課題・工夫

- 生産面における課題は、製造ラインの峻別と品質監査が主である。  
ハラール用の内部体制を構築する等、各企業で独自の対応を行っている。

### 生産時における課題

カテゴリ	回答内容	回答数
設備投資	ハラール生産設備の導入・稼働	1件
	設備投資	4件
	生産コスト上昇	1件
非ハラール品との峻別	ラインを完全分離して、コンタミが起これない状況にすること	3件
	ハラールと非ハラールの製造分けが困難	3件
	ハラール生産ラインへの他原料混入を防ぐこと	1件
体制構築	製造従事者へのハラールに対する知識を理解してもらうことに苦労した。	2件
	監査体制確立のための従業員教育	2件
	ハラール性、食品衛生基準を維持するための仕組み作り	1件

### 生産時における工夫

カテゴリ	回答内容	回答数
設備投資	自社工場をすべてハラール認証取得とし、非ハラール目的（一般出荷）の商品も同じく製造する。	1件
	・補助金の活用 ・新規設備購入	3件
非ハラール品との峻別	ハラールラインをパーテーションで区切る。	3件
	工場内の一部ルートの閉鎖	1件
体制構築	定期的に勉強会を実施し、理解を深めた。	4件
	一ヶ所で一種類ないし二種類程度の製造のみを行っている先への委託	1件
その他	ハラール認証品以外でハラール性が担保できる商品（代替品）の生産	1件
	地元ムスリムとの交流から意見を収集	1件

## 5-4. 貯蔵・輸出時、販売時における課題・工夫

- 貯蔵・輸出に関する課題は、生産面と同様に非ハラール品との峻別が主である。
- 現地販売については、第一に販路拡大、特に海外ディストリビューターの確保が肝要である。

### 貯蔵・輸出、販売時における課題

カテゴリ	回答内容	回答数
貯蔵面	ハラールマークが貼付してあるため、責任をもって管理する必要がある。	1件
	保管倉庫が外部委託倉庫のため、追加費用が発生しない範囲内での管理を強いられる。	1件
	在庫量が常に変動するため、ハラール品保管区域の常設が現実的には厳しい。	1件
輸出面	輸出国によってハラール認証が違うため、一つの認証取得では、輸出拡大できない。	2件
	特に対応した包装材、輸送は行っていないが、通関から指摘を受けたことはない。	1件
販路確保	販売先・販路の確保	2件
現地からの要求	厚労省レベルでの品質保証、医薬品レベルでのエビデンス、現地で比較される競合商品との差について求められることが多い。	1件
その他	ハラールマークの必要性が乏しいと感じられる場面が多々ある。	1件

### 貯蔵・輸出、販売時における工夫

カテゴリ	回答内容	回答数
貯蔵面	管理者を決めて、設置し、詳細を記録・管理している。	1件
	委託先への理解と協力要請	1件
	在庫変動に対応するため、ハラール保管区域の一時的な解除、再設置を行う。	1件
輸出面	複数の認証取得	2件
販路確保	海外展示会へ積極的に出展し、直接商談を行った上で、国内業者とつなげていく。	2件

参考) 回答企業数: 15社中8社

回答企業30社中、輸出実績がある企業は11社

## 5-5. 今後の取り組み

- 今後の生産拡大・輸出拡大に向け、多くの企業が販路拡大に注力していく方針

### 今後の取り組み

カテゴリ	回答内容	回答数
販路拡大	海外販売網を行政・金融機関等と連携して模索する。	1件
	海外展示会へ出展し、自ら商談を行った上で、先方に日本国内の希望業者、もしくは取引のある業者とつなげることで販売先の確保に努める。	1件
	シンガポールに法人をもつ日本コンサルタント会社の助けを借り、シンガポールでの展示会参加・ディストリビューター取得等の活動を行っている。	1件
	ハラール市場(東南アジア・中東)へのさらなる事業展開	3件
認証取得	ハラール牛肉製造の認証工場として、中東向け認証を取得すべく取り組んでいる。	1件
	FSSO認証取得に対する検証	1件

参考)回答企業数:15社中8社