

はじめに

公益財団法人日本食肉消費総合センターは、昭和57年に設立されて以来、食肉に関する総合的な情報センターとして、消費者の皆様から科学的根拠に基づく正確な知識や新しい情報をお届けすることを使命としております。

当センターには、消費者、生産者の皆様から食肉に関する様々な疑問・質問が寄せられており、最近では、食肉の安全・安心や栄養・機能分野に加え、食肉のハラール認証についてのお問い合わせが増えてきました。

日本国内でも、イスラム教が禁じているアルコールや豚に由来する成分を含まないハラール食品の需要は高まりつつありますが、今後は、ユネスコによる「和食の無形文化遺産登録」や「オリンピック・パラリンピックの東京開催」に後押しされて、ますますハラール認証を受けた国産食品の提供が求められるようになるものと考えられます。

ハラール認証の審査は、食肉について最も厳格であると言われており、かつては国内のハラールレストランでは輸入肉が使われていましたが、近年では国内でもハラール認証を取得した食肉生産施設や事業者が現れ、生産を開始しています。

このような需要と供給を仲介し、日本国内でイスラム教徒の人々が安心して口にすることのできる国産食肉の生産・流通体制の構築を図ることを目的として、当センターは平成26年と27年に渡り、全国各地で食肉事業者の方々を対象に「国産ハラール食肉普及講習会」を開催してまいりました。

講習会では、大学の先生からハラール制度の概論を解説していただきました。また、食肉処理施設をハラール認証する立場から、アラブ首長国連邦やマレーシアの担当者と、認証を受けた立場から、国内の先駆的な事業者を招いて、ハラール食肉処理施設の認証手続の実際について紹介していただきました。

この事業の一環として「国産ハラール食肉の国内販売網構築に係る調査」を実施しており、本書は2年間の調査結果をとりまとめた報告書であります。現在国内でハラール食肉を生産する事業所を網羅したものであり、本書が、我が国の国産ハラール食肉についての貴重な情報源となり、日本国内でイスラム教徒と国内の食肉生産者・流通業者の架け橋となって、国産食肉の生産・消費促進の一助となれば幸いに存じます。

公益財団法人 日本食肉消費総合センター
理事長 田家 邦明

目 次

第1章 生産サイド調査

(1) 国産ハラール牛肉の生産者と製品調査	5
協業組合 本庄食肉センター・(有)寄居食肉	6
全国開拓農業協同組合連合会 人吉食肉センター・ ゼンカイミート(株)	9
佐藤長八商事(株)	14
(株)フジミツハセガワ	17
(株)三田食肉公社	20
(2)国産ハラール鶏肉の生産者と製品調査	23
佐藤長八商事(株)・(有)蓮池養鶏場	24
南薩食鳥(株)・(株)エヌチキン	29
(株)グローバルフィールド	32

第2章 需要者サイド調査

(1) 国産ハラール牛肉の生産者ごとの卸売・流通販売網調査	36
(株)グローバルジャパン	37
MHC(株)	38
(2) 国産ハラール鶏肉の生産者ごとの卸売・流通販売網調査	39
サラムフーズプロセッシング	40
南薩食鳥(株)	42
(株)日本アセラル商事	45

各社概要一覧表	46
---------	----

第1章 生産サイド調査

(1) 国産ハラール牛肉の生産者と製品調査

日本国内におよそ10万人の在住者と年間30万人の旅行者に上るイスラム教徒は、食肉消費の潜在的な大口需要者であり、イスラム教徒が安心して食べることができるハラール認証を受けた国産食肉の販売網確立が重要となっている。

現在、国内で牛肉のハラール認証を受け稼働している、と畜処理・加工施設は、協業組合 本庄食肉センター・(有)寄居食肉と、全国開拓農業協同組合連合会 人吉食肉センター・ゼンカイミート(株)の2カ所である。それぞれ黒毛和種、交雑種、乳用種を枝肉、部分肉ブロック、小分けカット・スライス加工して、国産ハラール牛肉として卸売先を通じて、国内のモスク、ホテル・レストラン、大学生協などのほか、ネット通販を通して供給している。

それぞれのハラール牛肉のと畜処理頭数は、協業組合 本庄食肉センターが月間400頭（最大と畜能力は月間861頭）で、全国開拓農業協同組合連合会 人吉食肉センターは月間650頭（最大と畜能力は1日54頭）となっている。

協業組合 本庄食肉センター・(有)寄居食肉 わが国初のハラール肉と畜専用ボックス導入 UAEなどイスラム圏に和牛輸出へ

在日イスラム教の信者に向けて、16年前から国産牛肉のハラール肉の供給に努めてきた「協業組合 本庄食肉センター」（小林靖典理事長）は、平成20年11月にアラブ首長国連邦（UAE）への牛肉輸出認証を取得するなど、和牛などハラール肉の内外向け販売に取り組んできた。

「協業組合 本庄食肉センター」の輸出認証対策としては、平成20年4月14日から宗教法人日本イスラーム文化センター（アキール・アメド・シデイキ会長）の指導の下、イスラム教の作法に基づくと畜機械ボックスである「コントロールボックス」をフランスから輸入することで、本格的なイスラム教に即した解体処理法によると畜作業を実施してきた。

イスラム教の作法に基づくと畜機械ボックスは、大動物のと畜ラインに設置され、係留場の肉牛は生体追込みラインを通り、コントロールボックスに追い込まれる。牛は首のみを出した状態で生体をしっかりホールドされた後、180度回転させられて牛を上下逆さまにして、ネック切開により速やかに放血する。イスラム教の作法に則った安全で衛生的な処理を可能にした。

「協業組合 本庄食肉センター」と(有)寄居食肉の会長である井上克巳氏は「国の助成を受け、日本で初めてハラール肉の専用と畜装置コントロールボックスを導入し、本格的に稼動することができた」と説明する。イスラム教の作法に則ったハラール牛肉をきちんと販売できる体制の確立を目指している。つねに「嘘はだめ、焦らず、慌てず、誠実に」を信条に、信頼できるルートでハラール牛肉の提供を目指している。

またアキール会長は「イスラム教の法律に基づいてと畜・カット処理できるセンターであり、安心してお願いできる。またハラール肉と豚肉や他の肉との混入や混載は完全に避けるよう施設が分断されているうえ、衛生面でも新たな機械導入と加工処理室の新設によって、安全・安心なハラールビーフ商標登録と合わせて、われわれの発行するハラールと畜証明書により万全の体制が出来上がった」（平成20年4月）。またUAE以外のハラール牛肉の輸出向け認証は、平成26年9月24日にカタールの承認を得ている。

「協業組合 本庄食肉センター」の処理能力は、1日あたり大動物41頭の認可を埼玉県から得ており、月間400頭のハラール向け牛と畜処理が可能。その畜種は黒毛和種をはじめ交

雑種、乳用種まで出荷者の要請に応じて受託と畜を行っている。厚労省が定めたガイドラインに沿って、衛生的に管理された作業ラインは、ワンラインで流れ、合理的なラインから安全かつ速やかに処理された、鮮度と品質の高い食肉の提供を可能にしている。

施設は、平成22年3月に食肉輸出対応および輸出食肉高付加価値化施設整備事業により、設備と施設改修工事を完了している。ムスリム従業員（スローターマン）は常駐で3人おり、作法に則ってハラール牛肉と畜作業を実施している。

(有)寄居食肉が部分肉にカット処理

部分肉処理は、(有)寄居食肉（石塚利光社長）が万全の対応でカット処理している。加工処理手順をみると、イスラーム文化センターの職員の立ち会いのもとで加工処理を実施する。カット作業を行うのは、業務が始まる清潔な段階の最初のカットからはじめられる。ほかの肉と混ざらないよう分離された牛部分肉処理ルームを経てひとつひとつ確認されながら箱詰めされて、ハラールと畜証明書が添付される。ハラールシール添付作業は、イスラーム文化センターの職員の立ち会いのもとで、ハラール認証シールの貼付を実施する。その際に、埼玉県食肉衛生検査センターの職員とともに梱包に誤りがないかどうかを確認し、ハラールシールナンバーを記録する。完了手続きは、すべての立ち会い作業が終わり、梱包が終わったことが確認できたら、イスラーム文化センターに完了報告書を提出。また完了後は、ハラール証明申請書を作成し申請を行う。



上=ハラールと畜用の認証コントロールボックス



宗教法人日本イスラム文化センターの管理下で、カートン・パッケージに貼られる「ハラールビーフ商標シール」（左上）と、ハラールと畜証明書も発行（右上）。



埼玉県が指定した県内の技術力や環境面で優れている工場

全国開拓農業協同組合連合会 人吉食肉センター・ (株)ゼンカイミート 将来 1,000 頭のハラール牛肉の処理目指す

生産者団体である全国開拓農業協同組合連合会(全開連)の生産者が出荷した牛の食肉処理・加工を行うため、1989年に人吉食肉センターは設立された。熊本をはじめとした九州の国産牛・黒毛和牛を、九州域内をはじめ全国に出荷している。日本の食肉処理施設としては珍しく豚のラインがなく、ハラール化に一番難しい条件をクリアしており、2014年12月末にフルハラール化した。食肉センター、加工センター、直売所OASIS、BBQ施設などを含めた敷地面積は19,914㎡、施設面積は18,269㎡。平均と畜頭数は月産で650頭、全頭をハラール処理している。将来的には1,000頭のハラール牛肉の処理を目指している。

◇ハラール認証

2008年に東京都・MHC(株)(最新更新は2014年9月)から「ローカルハラール認証」を取得した。2012年7月にインドネシア・LPP OM-MUI(2014年10月)から日本の食肉処理施設として初めて認証を取得。2013年10月にトルコ・HELALDERから食肉加工場のハラール認証を取得。その他の衛生認証としては、2003年にISO9001-HACCPの認証を取得(日本品質保証機構・JQA)している。

◇ハラール取扱いの経緯と取組み

留学生が日本では牛肉を食べたくても食べられないことを聞き、2008年7月MHC(株)と協力しハラール食肉の流通に取り組み始めた。2009年に第1回ハラール試験と畜を実施し、2010年に回転式ノッキングベン(コントロールボックス)を導入。2013年からトルコの会社と協力しハラール肉を原料にした食肉加工品の製造も開始し、全量を国内向けに供給している。

この間に、フルハラール化を念頭に人員・製造システムなどを整備。人員面ではムスリムを常時雇用している。システム面では当初は不定期にハラール処理していたが、需要が徐々に増えてきたことから、毎営業日に数頭を処理する体制に変え、月に30頭ほどをハラール処理していた。コンタミを防ぐため、作業の最初にハラール対象牛を処理し、専用の予冷庫で保管。部分肉カットも、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、専用の冷蔵・

冷凍コンテナで保管してきた。

2014年11月にMUIのハラール認証更新、また同月に2国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19日に日本で初めてインドネシアに向けて国産ハラール牛肉を出荷。これに伴い、人吉食肉センターとゼンカイミートをフルハラール化した。

一方で、輸出に先立ち、11月に全開連とゼンカイミート、九州6県の開拓農協で「九州ハラールビーフ推進協議会」を設立。今後、需要が増加した場合を想定し、ハラールに関する窓口を一括して生産者の相談に応じるほか、ハラール牛肉の流通量を確保するための取り組みやPR活動などを行う予定である。

◇精肉のほか加工品も生産

敷地内のBBQは地元住民やムスリム留学生に利用されている。それ以外にも、ムスリムと交流する機会を設ける中で「ハラール肉を扱う会社」として認知が高まっている。

流通形態は、ブロック・カット肉ともに、通常の「国産牛ロース角切り」や「サーロインステーキ・〇〇県産」「宮崎ハーブ牛」などの表示シールに加えて、ハラールマークのシールを貼っている。

国産ハラール肉を使った加工品は、アダナケバブ（トルコの串焼き）や、ビーフハンバーグ、キョフテ（トルコの肉だんご）、チキンケバブ、また、鹿児島県の南薩食鳥と協力して、ハラールチキンと自社のハラールビーフを合わせたソーセージなどを製造し、ホテルやトルコレストランなどに販売している。



ハラール認定書（MHC）



ハラール認証（インドネシアMUI）



(株)ゼンカイミートの羽田昭二社長



(株)ゼンカイミートの外観



九州ハラールビーフ推進協議会を設立



ハラール国産牛肉ロース角切り



ハラールローズしゃぶしゃぶ

佐藤長八商事(株)

メーンの国産鶏肉に加えて黒毛和種「天草黒牛」も強化

佐藤長八商事は、ハラールの国産鶏肉をメインにしているが、国産牛肉も取り扱い始めている。野嶋畜産（代表:野嶋儀一、熊本県天草市五和町御領）で丹精込めて飼育された「天草黒牛」（黒毛和種）を生体で月2～3頭購入して、ハラール認定と畜加工施設のゼンカイミート(株)（代表取締役:羽田昭二、熊本県球磨郡錦町字花立 62）に搬入して部分肉・加工を委託して、グループ会社の「サラムフーズプロセッシング」で製品化していく。

野嶋畜産は黒毛和種の繁殖200頭、肥育350頭の一貫生産牧場。自社で種雄牛も保有しており完全一貫生産で運営している。

同社も天草に肉牛牧場の運営を開始。現在は黒毛和種、褐毛和種の繁殖雌牛を導入して試験牧場として取り組んでいる。今後、軌道に乗れば国産ハラール牛として流通させていきたいとしている。



ハラールビーフカレー



ハラールローストビーフ



味付け調理加工品



野嶋牧場の放牧場



野嶋牧場の肥育牛舎

(株)フジミツハセガワ

日本アジアハラール協会からハラール認証

◇インバウンドに対応

(株)フジミツハセガワ（徳島県徳島市、長谷川好昭社長）と徳島市立食肉センターは11月12日、イスラム教の戒律に沿った牛肉処理施設として認証機関のNPO法人日本アジアハラール協会から認証を受けた。徳島県内では初の認証食肉処理加工施設となる。

徳島市立食肉センターは1日150頭の加工処理能力を有し、2014年度の取扱頭数は5,945頭。その9割をフジミツハセガワが取り扱っている。市では認証取得のため、牛の額に傷をつけずに失神させることができる空気銃などを導入。また、フジミツハセガワでも処理のための専用の器具やスペース、冷蔵庫などを用意したほか、コーランを唱えるムスリム（イスラム教徒）を職員として採用している。



センター外観

認証申請者はフジミツハセガワ。申請に至った経緯について同社では「イスラム教徒は世界の人口の約4分の1を占めており、2030年には3分の1まで増加する見通しで非常に大きな市場。日本国内にはハラール認証を受けている食肉処理施設はわずかであるべく早く取り組みたかった」

「また、国内で流通するハラール牛肉は神戸ビーフなど単価の張る牛肉が目立つ。われわれは一般の人が気軽に食べられるような価格帯での販売を目ざしたい」としている。当面は週1回、毎週木曜日にハラール処理を行い、取引先に提案する。

現在の主要販路は食肉加工メーカー、食肉卸売企業、量販店、ホテル・レストランなどだが、今回の



ハラール証明書



認証取得によってまず販売を強化するのはホテルチェーンやレストラン。すでに取引先がハラール認証を取得しているケースが多いため、インバウンド需要に対応すべく国内での販売に力を入れていくが、将来的には輸出も視野に入れている。



同社グループ牧場

同社グループでは肉牛5千頭を肥育。県産ブランド「阿波牛」、オリジナルブランド「阿波黒牛」などを取り扱う。今回の認証を機に、昨年11月20日には徳島イスラム教会にハラールミート約100人分を寄贈したほか、PR活動として徳島県がブース出展した「JAPAN HALAL EXPO2015」に出展し、商品をPRした。今後もさまざまな形で商品のPRに努め、販路を拡大していく方針。



「JAPAN HALAL EXPO2015」でも商品をPR



ハラール阿波黒牛



徳島イスラム教会にハラールミート約100人分を寄贈、徳島イスラム教会から感謝状が贈られた

株三田食肉公社「三田食肉センター」 イスラム圏への初の神戸ビーフ輸出に期待

株三田食肉公社（廣岡誠道社長）が運営する三田食肉センター（神戸市北区）は昨年（2015年）から、日本国内のムスリム向けのハラール牛肉の販売を開始した。さらに現在（取材時：16年2月）、イスラム圏への年内の輸出実現を日ごし整備を進めており、すでにアラブ首長国連邦から認可を取得した。あとは国内の承認を得れば、輸出は実現する。三田食肉センターは海外でも非常に人気が高い「神戸ビーフ」の認定施設の一つであるため、イスラム圏への初の神戸ビーフ輸出に期待がかかっている。

◇ハラールへの取り組みの経緯

三田食肉センターはもともと、地元の農家、食肉業者が利用すると畜場として建てられ、現在は1985年にJA兵庫六甲や三田食肉卸事業協同組合らの出資で設立された三田食肉公社がと畜・販売を行っている。1日あたりの最大と畜能力は25頭。相対取引が中心で、月に1回、神戸ビーフの地域ブランドにあたる「三田牛」のせりを行っている。



ハラール証明書



三田食肉センター外観

近年は全国的なと畜頭数の減少を受けて稼働量が落ち込んでいたこともあって、センターを活性化する狙いもあり14年からハラールと畜に向けて本格的な取り組みを開始。もともと豚のと畜を行っていないこと、稼働日調整がしやすいこと、ハラールと畜の際に牛の頸部をイスラム教の聖地「メッカ」の方角（日本では西）に向ける必要があるが、偶然にもセンターの構造がそのようになっていたことなど、条件も合致しており、輸出への機運は高まった。

◇ 2015年の販売状況

宗教法人イスラミックセンタージャパンから14年4月に認可を取得。ハラールと畜に必要なドラム式のコントロールボックスを導入し、これまでなかったカット場を冷蔵棟を改築して新設（運営＝三田食肉公社）。カット場の営業許可を15年1月に取得し、ハラール牛肉の製品化を開始した。

この結果、昨年（15年）は計5,648kgのハラールと畜・カットを実施した。15年の総と

畜頭数は1,884頭で、うちハラールと畜は月10～20頭のペースで実施されたことになる。カットしたブロック肉には認可シールを貼付している。

◇来たるべき輸出に備えて

三田食肉センターの取扱品種は主に但馬系黒毛和牛（但馬牛、神戸ビーフ、三田牛）と、一般黒毛和牛が9割を占め、残りが交雑牛、乳牛。現在実施しているハラールと畜は国内向けなので、低価格の乳牛が中心。海外向けは国産牛はもちろんのこと、神戸ビーフ、三田牛の高い需要が見込まれる。

衛生対応については、14年10月に「牛のと畜解体、枝肉および牛カット肉の生産」においてISO22000を取得。消費者であるムスリムが、より安全・安心に食せるようフルハラールを視野に入れつつ、現行はコンタミネーション（異物混入）を防ぐため、ハラールと畜とそれ以外のと畜日を分けており、今後、ハラール対応牛肉が増加したとしても、海外については専用のと畜日を設け、国内については、一般牛のと畜後、施設を洗浄し、ハラールと畜を行う取り決めを行っている。

ことし2月からは、輸出に備えるため常駐のムスリム従業員を1人から3人に増員し、ハラールと畜に関する業務とカット作業能力の拡充を図る。アラブ首長国連邦からは輸出の認可を取得しており、16年2月現在は輸出のための厚生労働省の承認を待っている状況にある。

神戸ビーフのムスリム対応は現地や業界、食肉卸売業者だけでなく、地場産業である兵庫県や神戸市にとっても、かねてからの願いだった。さまざまな期待を背に、いよいよ輸出実現の 때가迫っている。

(2) 国産ハラール鶏肉の生産者と製品調査

現在、国内で鶏肉のハラール認証を受け稼働している、食鳥処理・加工施設は、佐藤長八商事(株)・(有)蓮池養鶏場、南薩食鳥(株)の子会社(株)エヌチキン、そして(株)グローバルフィールド 五戸加工場の3社だ。それぞれ食鳥をと鳥処理して、丸どり、正肉、手羽サキ、手羽モトなどの各パーツのほかにミンチや調理加工品として製造。ネットショップ、国内モスク、航空機内食製造企業、大学生協、ホテル・レストランなどに供給している。

それぞれのハラール鶏肉のと鳥処理羽数は、(有)蓮池養鶏場が月産 1,000 羽、(株)エヌチキンが月産 4,000 羽、(株)グローバルフィールドが月産 4,000 羽で合わせて月間 9,000 羽を国産ハラール鶏肉として生産している。

佐藤長八商事(株)・(有)蓮池養鶏場 国産地鶏「天草大王」 ハラール専用調理施設も稼働

◇「天草大王」ブランドで販売拡大

佐藤長八商事(株)では、(農)天草大王生産販売組合(組合長:船田憲二郎、熊本県天草市本渡町本渡788)から出荷される天草大王(特定JAS認定、商標登録)をハラール鶏肉として流通している。食鳥処理は2014年3月に日本アジアハラール協会のハラール認証を取得。(有)蓮池養鶏場(代表取締役 蓮池直次郎、所在地同)で、と鳥処理加工している。

同養鶏場ではハラールに対応するために、施設を全面改装し、と鳥処理に必要なムスリムのインドネシア人を採用。現在は、中抜き丸どり、モモ肉、ムネ肉などにパーツ化している。とくにグループホテルでは中華風の蒸し鶏の評判が高い。生産者が品質や規格を厳守していることで個体にバラつき少ない。

また2015年の稼働に向けて新処理場を建設している。新処理場の完成で将来的には、天草大王鶏としては月産1万羽まで拡大し、同組合から出荷する天草大王の全量をハラール化する考え。

「天草大王を取り扱いたいという話しは、多くの企業からあったが、生産面や供給体制などを最も理解してくれた企業が佐藤長八商事(株)であった。現在、天草大王は6農家で生産されているが、生産者も安定した流通が確保されてきたことで新規参入する農家が増えることを期待している」と船田憲二郎組合長は話す。

◇日本初のハラール専用食品加工調理施設

佐藤長八商事(株)は、千葉市内に日本初のハラール専用食品加工調理施設「サラムフーズプロセッシング(SALAM FOODS PROCESSING)」を2014年1月21日から稼働し、増加傾向にあるハラールフードニーズに対応している。

ハラール食品を取り扱うため、日本アジアハラール協会ハラール認証(2013年7月取得)、日本イスラーム文化センター(2014年1月取得)、ガルフハラールセンター Gulf Halal Center(中東向けUAEハラール認証取得2014年12月取得)をそれぞれ取得して



左が蓮池直次郎代表 右が船田憲二郎組合長

いる。現在、マレーシア政府ハラール認証機関「JAKIM」へ認証申請中。食品安全基準認証FSSC 22000認証取得に向けても取り組んでいる。

また、グループが運営するホテルスプリングス幕張が日本アジアハラール協会の「ムスリムフレンドリー認証」を2013年7月に取得。ホテルでは各国の要人を迎えることも多くハラールに対する認識は強かった。こうしたニーズに対応するため、グループ内でのハラール原料確保、そして専用の調理加工・キッチンスペースを設け、本格的な取り組みを開始した。



「天草大王」を抱く船田憲二郎組合長



ムスリム従業員



ハラール専用冷蔵庫



天草大王モモ



チキンギョーザ

◇天草地方の食材の取り扱い経緯

天草地方の食材の取り扱いのきっかけは地域振興。2012年、熊本県天草市でメガソーラ運用を開始した縁で、天草市の雇用を創出し地域産業を活性化させるため、地場産業の相互支援協定を市と生産者との間で結んだ。

天草の農畜水産物を山形屋グループの販売ルートを通じて販売し、地域の1次産業を応援する中でハラール構想が浮上。また、「安全な食材を使いたい」という同社の要望に地元生産者が応えた。安全の前提となる食材を確保しなければならない。そこで2013年に天草地方のハラール農畜製品の拠点として、協同会社天草権現ファーム(株)(所在地：熊本県天草市亀場町亀川132-1)から、安定供給を可能にした。同社は「蓮池養鶏場の新施設がハラール認証を取得して稼働すれば、輸出が開始される。天草大王は長期飼育であることから生産者から流通業者までのベクトルを合わせていくことが重要である」と生産者の協力を強調している。



天草地方のハラール農畜産物の流通拠点、天草権現ファーム（協力会社）



左は日本アジアハラール協会認証 右は日本イスラーム文化センター認証

南薩食鳥(株)・(株)エヌチキン

ハラールチキンは月産 4,000 羽生産

採卵鶏、種鶏を主体とする食鳥処理・販売会社。種鶏の年間流通量は500万羽で、このうち約40%の200万羽を処理しており、単一工場では国内最大規模だ。創業は1968年で、1979年に南薩食鳥(株)に社名を変更。2000年に処理・加工部門を担う施設としてエヌチキンを設立（当時は農事組合法人、2012年に株式会社化）。処理、加工、出荷まで同じ敷地内で管理している。このほかにも、鹿児島に1カ所、宮崎に1カ所の工場があり、「味なとり」のブランド名で、南九州を中心に、九州、関西、関東に鶏肉、加工品を販売している。(株)エヌチキンの敷地面積は11万2,500㎡、延べ床面積5,200㎡。県内外の成鶏、種鶏、ブロイラーを月間平均15万羽のと鳥・加工処理しており、このうちハラール処理する食鳥は月産で約4,000羽（週に1～2回・1日約500羽）だ。

◇ハラール認証

2012年3月にMHC(株)からローカルハラール認証を取得、現在も継続

◇その他の衛生認証

2007年2月にISO9001認証取得。認証は取得していないがHACCPに準じた工場

◇ハラール取扱いの経緯と取組み

モモ肉に比べ需要の低い、ムネ、ササミの米国輸出を検討していたが、審査基準が厳しくアセアン・中東に目を向けた。情報収集を図る中で、先にハラール流通のノウハウを蓄積、商品価値の向上が必要と考え、国内でのハラール食鳥市場の構築に取り組んでいる。

2012年3月に(株)エヌチキンがMHC(株)からローカルハラール認証を取得。また、ちょうど建設を進めていた第2加工場をそのままハラール専用工場（新レトルトハラール加工場）とし、同年ハラール製品の販売を開始した。

ハラールに取り組む中で、鹿児島大学の留学生など在地ムスリムと積極的に交流する機会を設けており、商品開発に生かしている。その一方で、ムスリムコミュニティとの交流がきっかけとなり、大学近くのスーパー（A-プライス、あけぼの）などがハラール処理した鶏肉「Aginatori」（アジナトリ）、「Aginatori ソーセージ」などの販売を開始、ハラール専用コーナーを設け

ている。また、当初は人材確保に苦勞したが、コミュニティの紹介もあり、現在スローターマン（と畜者）として、ムスリムの日系フィリピン人1人、ベトナム人2人（研修生）の計3人を雇用している。

国産ハラールの課題として、黒木常務は①ムスリムにどう届けるか②市場の大半を占めているブラジル産との価格差③需要と供給が結びついていない、流通、売り場の構築——と指摘する。

昨年からエミレーツ航空の機内食の食材に採用されており、今後ANA、JALなどにも路線を広げたい考えた。さらに、ハラール製品を扱う数社とチームを組み、ハラールのラーメンやレトルトカレーなど加工食品を製造し、空港や宿泊施、観光地などでのお土産として販売する。また、原料・商品を販売するだけではなく、ホテルなどでは厨房環境が整っていないことから、副惣菜、調味料なども合わせたメニュー全体の提案に取り組みたいと考えている。これらの取り組みにより、2020年にはハラール製品の年商を1億2,000万円に上げ、最終的には年商（40億円）の20～25%まで持って行きたいと考えている。



徳光義弘社長



(株)エヌチキン社屋



ローカルハラール認証



(株)エヌチキン食鳥処理ライン

(株)グローバルフィールド

年間5万羽目指し、ハラール地鶏で販売

2005年創業、2008年に(株)グローバルフィールドに社名を変更。自然栽培農法の農作物や食品の生産・販売や、環境改善商品の研究・開発を行う企業。ハラールミート事業の中心である五戸では青森シャモロックの育成から肥育、と鳥処理、製品加工までを一貫して行っており、2012年ごろから、国内需要の増加と輸出を視野にフルハラール化した。処理・加工場（五戸加工場）の敷地面積は2,995㎡、延べ床面積761㎡。最大と鳥処理能力は10万羽。現在、月間3,000～4,000羽を生産しており、年間5万羽の出荷を目指している。

◇ハラール認証

2012年に日本イスラーム文化センターから認証を取得、現在も継続。

◇ハラール取扱いの経緯と取組み

国産鶏肉を食べたいという在日ムスリムの要望を受け、2010年に「青森シャモロック」のハラール認証を仙台イスラーム文化センターからハラール認証を取得。地元青森の企業と提携し2011年からハラール向けに食鳥の飼育を開始したが、震災でヒナや動物性飼料未使用の飼料確保が難しくなり中断。2012年には輸出を視野に、改めて日本イスラーム文化センターから認証を受け直し、施設をフルハラール化した。

「青森シャモロック」は青森県が開発した地鶏で、1㎡当り5羽以下で、豚エキスが含まれない飼料を給与し、雄は100～110日、雌は100～120日間平飼いしている。また、処理場ではスローターマン(と畜者)として、ムスリムのバングラディッシュ人1人が常駐。全羽数をハラール処理している。農場・加工施設では県の定めた「青森シャモロック」規格と、ハラール規格の両方をクリアしており、顧客の注文によって「青森シャモロック」、ハラール食肉として注文された場合は「ハラール地鶏」として販売している。

今後は、海外旅行者が増加し、ホテルなどで日本独自の食材を利用したいという需要が高まると期待できることから、「ハラール地鶏」としてホテル利用や、駅のお土産用に販路を拡大させ、将来的には輸出をめざしていく。



田名部智之社長



ハラール認証



ハラール商品のパンフレット



五戸加工場



処理場のと鳥ライン



飼育農場



鶏舎内の青森シャモロック

第2章 需要者サイド調査

(1) 国産ハラール牛肉の生産者ごとの卸売・流通販売網調査

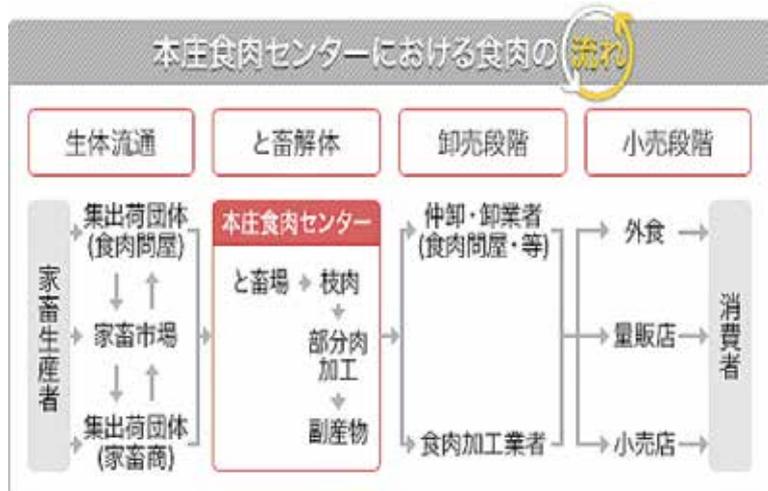
(株)グローバル ハラルジャパンは、協業組合 本庄食肉センターグループが設立した販売会社。またMHC(株)はハラールコンサルティング企業だが、全国開拓農業協同組合連合会 人吉食肉センター・ゼンカイミート(株)から生産されるハラール牛肉製品の販売に務めている。

(株)グローバル ハラルジャパン

協業組合 本庄食肉センターのハラール牛肉製品を販売。その主な販売先は、在日ムスリムの人々や観光で来日するムスリムの人々に「安全・安心なハラール牛肉」を提供しようと、本庄食肉センターグループが設立した(株)グローバルハラールジャパン

(アフザル・ホサイン代表取締役)。この(株)グローバルハラールジャパンは、日本イスラーム文化センターの監督・管理下、ハラール牛肉を販売・提供している。その場合、ハラール商品取扱認定基準に基づき（施設、設備も含め）販売先を指導・確認して、販売先から「ハラール牛肉取扱認定」のための申請を提出させて販売する。国内販売用のハラール証明書・製品には緑色ハラールシールが貼られて番号管理される。これらのことによって不正や偽りのハラール牛肉を排除している。

需要拡大のためのパンフレットなどの拡販ツールは、国内のモスクを始め、イスラム諸国の大使館、ホテル・レストラン、航空機内食製造業者、大学生協などムスリムの人々が利用する外食レストランなどに配布を実施する。



協業組合 本庄食肉センターは、地域に開かれ、地域に愛される工場づくりを進めており、埼玉県内の技術力や環境面で優れている工場として、平成23年9月に埼玉県の「彩の国工場」の指定を受けており、同年3月にはタイ牛肉輸出施設の認証も取得している。またカット業務を行っている(有)寄居食肉は、平成25年に「彩の国 ハサップ取組確認施設 食肉処理第14号」として、「食品衛生自主管理・優良」を埼玉県から得ている。

MHC(株)

MHC(株)は、ハラールや海外進出事業のコンサルティングを手がける企業。ゼンカイミートのハラール牛肉を販売している。ゼンカイミートの国内向けのハラール牛肉は、一部ケータリング会社などに販売しているが、おもにMHC(株)を通し「ハラール国産牛 宮崎ハーブ牛交雑種」「ハラール国産牛 宮崎ハーブ牛」としてネットショップで販売されるほか、MHC(株)が提供状況を確認し、ハラール対応のホテル・レストランや、ハラールメニューを提供する（完全なハラール店ではない）焼き肉店（牛門など）など外食店で使用されている。

(2) 国産ハラール鶏肉・肉牛の生産者ごとの卸売・流通販売網調査

サラムフーズプロセッシングは「天草大王」「天草黒牛」を加工・商品化する佐藤長八商事のグループ企業。また南薩食鳥(株)はグループ企業の(株)エヌチキンが処理加工した鶏肉製品を販売している。また(株)グローバルフィールドの生産する「青森シャモロック」はすべてハラール対応だが、一般には「青森シャモロック」としても販売しており、ハラール需要者には「ハラール地鶏」として販売しているが、自社のネット販売が多い。

◇サラムフーズプロセッシング

「サラムフーズプロセッシング」のSALAMはアラビア語で平安・平和、安全・安心を意味する。ホテルの厨房をハラール専用に変更しており、敷地面積 388.9㎡、うち厨房 300㎡。精肉カット室と総菜、カレーなどの調理室に分かれている。ハラール認証を受けた熊本県天草産の天草大王や、天草黒牛、一般チキン、豪州産牛肉は、千葉県の大高醤油(株)と共同開発したアルコールを添加していない醤油などを使用している。

主な取り扱い食材・加工食品は、精肉加工品に加え、ローストビーフ・ローストチキン・焼き鳥・レトルトカレー・チキン餃子・ハンバーグなどの食肉加工品を中心に製造する。

ハラール食材の流通は、グループのホテルスプリングス幕張でハラールメニューとして提供するほか、ホテルスプリングス幕張を通して近隣の企業やイベント会場へのケータリングサービスを行う。また、大手百貨店オンラインストアで販売している。

ホテルスプリングス幕張の館内では、「ムスリムフレンドリー認証」を取得している日本料理・鉄板料理「玄海」、中華料理「翠嵐」でコース料理など多彩なメニューを提供している。現在はホテル内のレストランでの取り扱いが中心であるが、今後は輸出に向けた準備を進めている。



サラムフーズ社



工場内の厨房施設



商品群 (ムネ正肉、手羽先、砂肝)

南薩食鳥(株)

(株)エヌチキンのハラール商品は全品、南薩食鳥(株)を通して販売される。加工製品のパックには「Aginatori」のロゴとともに、ハラールマークを付けている。ハラール専用倉庫は設けていないが、マークが付いているものは、段ボールを分け、さらに置き場所も分けて保管している。ハラール製品の精肉は、中抜き、ムネ、ササミ、ムネ挽き肉などの1kg、2kg パックに加え、500 gパックも増やした。

加工品は、「ハラールチキンソーセージ」(オールチキンハーブ、チキン&ビーフ。各1kgと200g)、「スモークチキン・ムネ」(130g)、「スモークチキン・モモ」(150g)、「鶏炭火焼きハラール用」「とろとろ鶏手羽煮」「ハラールチキンスープ」、レトルトカレーなどがあり、同社が扱う親鶏、種鶏の固い肉質をレトルト加工することにより、食感が良くなるという利点もある。また、飲食店・惣菜でも使えるようチキンカツ、ハンバーグなどの製造も開始した。

◇製品のPRポイント

精肉=味があり、歯応えがある国産の鶏肉を、安全な工場で加工製造したチキン。と鳥処理から解体、加工までを同じ敷地内で行っている。

加工品=国産の鶏肉を原料に使い、日本人向けの技術でつくった食肉加工品(ソーセージ)。



南薩食鳥(株)・(株)エヌチキン社



(株)エヌチキンの加工品製造ライン



(株)エヌチキン加工品製造室 (レトルト)



南薩食鳥(株)ハラールムネ正肉



南薩食鳥(株)ハンバーグ



南薩食鳥(株)スモークチキン



南薩食鳥(株)ソーセージ



南薩食鳥(株)ラーメン

(株)日本アセラル商事

(株)日本アセラル商事は、国産ハラールフードの卸売業者で、(株)グローバルフィールド五戸工場ハラールから出荷されたハラールチキンを販売している企業のひとつ。(株)グローバルフィールドが販売する精肉は、「ハラールチキン・丸鶏」(約 1.8kg・3,943 円、税別、以下同)、「ハラールチキン・正肉セット」(約 800g、4,267 円)、「ハラールチキン・ミンチ」(約 1kg、3,619 円)。注文があればカット・スライスは 100 gから対応可能だ。

加工品は「ハラールチキン・砂肝燻製」「ハラールチキン・モモ燻製」「ハラールチキン・ササミ燻製」。またハラールチキンを使った「ハラール餃子」やクリームチーズと卵を使った「ハラールチーズケーキ」も製造しており、(株)日本アセラル商事やハラール商品を扱うネットショップなどを通じて販売している。

◇製品の PR ポイント

ポークを使用しない飼料で育てています。1羽1羽丁寧に処理され、パッキングされます。トレーサビリティも万全です。



青森シャモロックの加工品

各社概要一覧表

協業組合本庄食肉センター・(有)寄居食肉

施設名(と畜処理場・食肉処理施設)	協業組合本庄食肉センター、(有)寄居食肉
運営企業名・代表者(食肉処理施設)	協業組合本庄食肉センター、(有)寄居食肉 代表取締役会長・井上克己
所在地	〒367-0074 埼玉県本庄市杉山115
電話・FAX(パンフレット掲載用)	本庄食肉センター 0495-21-8618、寄居食肉 0495-23-3029
本庄 ホームページアドレス	www.honijo-mc.or.jp/center/index.html
寄居 ホームページアドレス	www.geocities.jp/yoriis yokuniku/company.html
施設概要	本庄食肉センター大動物処理能力一日あたり41頭、食肉部分肉加工施設
生産能力	最大の畜肉処理能力861頭/月で、うちハラール肉の生産量400頭
畜肉の主な品種、産地	黒毛和種、交雑種、乳用種
取得ハラール認証(海外、国内)取得年	平成20年11月:アラブ首長国連邦(UAE) 平成26年9月24日:カタル
施設の衛生認証	平成22年3月:食肉輸出対応及び輸出食肉高付加価値化施設整備事業で設備と施設改修工事完了
ムスリム従業員の有無(人数)	3人(常駐)
専用保管庫(坪)	計画中
製造可能な製品の種類	枝肉部分肉ブロック小分けカットスライス加工。ハラール牛カット肉処理は(有)寄居食肉が請け負っている。
国産ハラール肉を使った加工品	-
ブランド名「ハラール〇〇牛」など	-
製品のPRポイント	<p>厚生労働省が定めたガイドラインに沿って、衛生的に管理された作業ラインは、ワンラインで流れ、合理的なラインから安全かつ速やかに処理され、鮮度と品質の高い食肉の提供を可能に。またイスラム教の律法に基づき、ハラール牛肉を処理加工出来る施設。</p> <p>「と畜業務手順」は、ハラールと畜をイスラム文化センターより定められたムスリム教徒が行っており、イスラム文化センターの職員、または定められたイスラム教徒の立ち会いで行う。ハラールと畜を間違いなく行ったことを証明する書類に、作業終了後、ハラールと畜を行ったイスラム教徒にサインを記入してもらう。</p> <p>「加工処理手順」では、イスラム文化センターの職員の立ち会いの下、加工処理を行う。カット作業を行うのは清潔な最初のカットからとする。「梱包・ハラールシール添付作業」は、イスラム文化センターの職員の立ち会いの下で、ハラール認証シールの貼付けを実施。埼玉県食肉衛生検査センターの職員とも梱包の誤りが無いかを確認し、ハラールシールNOを記録する。「完了手続き」は、すべての立ち会い作業が終わり、梱包が終わったことを確認出来たら、イスラム文化センターに完了報告書を提出。完了後、ハラール証明申請書を作成し申請を行う。</p>
主な卸売先	在日ムスリムの方々や観光で日本に来日するムスリムの方々に「安全・安心なハラール牛肉」をお届けしようと、本庄食肉センターグループが(株)グローバルハラールジャパン(アフザル・ホサイン代表取締役)を設立した。このグローバルが、日本イスラム文化センターの監督・管理下でハラール牛肉を提供していく。ハラール商品取扱認定基準に基づき(施設・設備も含め)販売先を指導・確認して、販売先から「ハラール牛肉取扱認定」のための申請を提出させて販売する。国内販売用のハラール証明書・製品には緑色ハラールシールが貼られて番号管理される。これにより不正や偽のハラール牛肉を排除している。
今後期待する販路拡大先	国内モスク、イスラム国大使館、ホテルレストラン、航空機内食製造業、大学生協、ムスリムの方々が利用する外食レストランなど。
実際にどこで購入・飲食できるのか	販売会社の実務が開始されたのが10月20日で、具体的な販路開拓は開始されたばかりだ。
その他	-

ゼンカイミート(株)

施設名（食肉処理施設）	全国開拓農業協同組合連合会人吉食肉センター
運営企業名・代表者	ゼンカイミート(株)/代表取締役 羽田 昭二
所在地	〒868-0303 熊本県球磨郡錦町西字花立62
電話・FAX（パンフレット掲載用）	TEL 0966-38-1500 FAX 0966-38-0429
ホームページアドレス	http://zenkaimeat.jp/
企業概要	生産者団体・全開連の生産者が出荷した牛の食肉処理・加工を行うため、1989年に設立。人吉球磨をはじめ全国に出荷している。2014年12月末にフルハラール化した。食肉センター、加工センター、直売所OASISなどを含めた敷地面積は19914㎡、施設面積は18269㎡。
生産能力	平均と畜肉処理能力650頭/月（フルハラール）
畜肉の主な品種、産地	熊本周辺の黒毛和牛、国産牛
取得ハラール認証（海外、国内）取得年	2008年:東京都・MHC(株) 2012.11:インドネシア・MUI、2013年:トルコ・HELALDER
その他の衛生認証	2013年にISO9001-HACCP(日本品質保証機構・JQA)
ムスリム従業員の有無（人数）	2人（常駐）
専用保管庫（坪）	冷凍、冷蔵（フルハラール）
製造可能な製品の種類	枝肉、精肉ブロック、精肉カット・スライス加工、加工品
国産ハラール肉を使った加工品	ソーセージ、アダナケパブ、ビーフハンバーグ、キョフテ、チキンケパブなど
ブランド名	とくになし。一部で「ハラール国産牛」「同・宮崎ハープ牛」「同・宮崎ハープ牛交雑種」などの名称で販売
製品のPRポイント	熊本を中心とした九州の生産者が丹誠込めて育てた牛肉を、真心込めて丁寧に仕上げましたと畜場併設の食肉センターで、一貫して最終商品まで管理できる。
主な卸先	東京都・MHC(株)、熊本県・はるかフーズ(ケパブ)、ネットショップ、関西インフライトケイタリング
今後期待する販路拡大先	航空機内食製造業、宮崎大学、大分APC、福岡モスク、熊本モスク
実際にどこで購入・飲食できるのか	ネットショップ、「炭やき屋 西麻布店」「牛門 渋谷店」「花咲かじいさん 渋谷店」
その他、ハラール取扱の経緯と取り組み、流通実績など	留学生が日本では牛肉を食べたくても食べられないことを聞き、2008年からMHC(株)と協力してハラール食肉の流通に取り組み始めた。2010年に回転式ノッキングベン(コントロールボックス)を導入、13年からハラール肉を原料に食肉加工品の製造も開始。これまで、国内向けにハラール食肉を出荷していたが、14年12月にフルハラール化し、同月19日に日本で初めて、インドネシアに向けて国産ハラール牛肉を出荷した。

山形屋 佐藤長八商事(株)

施設名	サラム フーズ プロセッシング
運営企業名（食肉処理施設）	山形屋 佐藤長八商事(株)
所在地	東京都台東区西浅草3-18-11
電話・FAX（パンフレット掲載用）	TEL 03-3842-5571 FAX 03-3845-1577
代表者	-
施設概要	天草地方の食材をグループホテルのレストランを中心に提供 日本初ハラール専用食品加工調理施設「サラムフーズプロセッシング」稼働（2014年1月）
生産能力	-
畜肉の主な品種、産地	天草大王（地鶏）、天草黒牛（黒毛和種）、一般チキン、豪州産牛肉
取得ハラール認証（海外、国内）取得年	サラムフーズプロセッシングの取得状況 日本アジアハラール協会ハラール認証（2013年7月取得） 日本イスラーム文化センター（2014年1月取得） ガルフハラールセンター-Gulf Halal Center（中東向けUAEハラール認証2014年12月取得） マレーシア政府ハラール認証機関「JAKIM」へ認証申請中
施設の衛生認証	-
ムスリム従業員の有無（人数）	-
敷地面積・厨房	-
製造可能な製品の種類	-
国産ハラール肉を使った加工品	-
ブランド名	-
PRポイント	-
主な卸売先	黒毛和種:彩食鉄板 逸品（恵比寿 鉄板焼き・ステーキ） 黒毛和種:ジュリエット Juliett（名古屋西区 西洋料理）
今後期待する販路拡大先	国内及び海外
実際にどこで購入・飲食できるのか	ホテルスプリングス幕張の館内の日本料理・鉄板料理「玄海」、中華料理「翠嵐」 大手百貨店オンラインストア ケータリングキッチン おいしい（千葉 ケータリングサービス） 配送23区、千葉のみ 配達数量、支払い等相談の上
その他	-

(株) フジミツハセガワ

施設名 (食肉処理施設)	徳島市立食肉センター
運営企業名・代表者	(株)フジミツハセガワ/長谷川 好昭社長
所在地	〒770-0063 徳島県徳島市不動本町3-1724-2
電話・FAX (パンフレット掲載用)	TEL 088-633-5000 FAX 088-634-3775
ホームページアドレス	http://fujimitsu-hasegawa.jp
企業概要	肉牛肥育業、ハラールと畜業、食肉解体業、食肉卸売り販売業
生産能力	50頭/日 程度
畜肉の主な品種、産地	徳島県産、北海道産
取得ハラール認証 (海外、国内) 取得年	2015.11.12:NPO法人日本アジアハラール協会
施設の衛生認証	-
ムスリム従業員の有無 (人数)	2人
専用保管庫 (坪)	100㎡
製造可能な製品の種類	-
国産ハラール肉を使った加工品	-
ブランド名	ハラール阿波黒牛 (交雑牛)、ハラール阿波牛 (和牛)
製品のPRポイント	同社のプライベートブランド「阿波黒牛」は、黒毛和牛の中でも厳選された血統の父牛と、国産乳用種 (ホルスタイン種) の、母牛を交配させた交雑種。この交雑種の仔牛をさらに厳選し、グループ牧場である「長谷川牧場」にて、長年の肉牛肥育ノウハウに基づいた独自の配合飼料と長期肥育によって、和牛に近く、キメ細かで、軟らかい肉質とオレイン酸などの (不飽和脂肪酸) が多く含まれ融点の低い風味豊かなおいしい肉質に仕上がっている。
主な卸先	国内食品卸売り業者、国内食品販売小売チェーン店、国内レストランチェーン、海外航空エアライン、インターネット販売業者
今後期待する販路拡大先	海外では、アジア周辺国や中東周辺国へ拡販していき、国内インバウンドでは、ホテルチェーン、レストラン等のムスリムフレンドへ拡販していきたい。
実際にどこで購入・飲食できるのか	国内の一部の食品小売チェーン店、ホテル、レストラン、インターネットで販売している。
その他、ハラール取扱の経緯と取り組み、流通実績など	イスラム教徒は世界の人口の約4分の1を占めており、2030年には3分の1まで増加する見通しで非常に大きな市場。日本国内にはハラール認証を受けている食肉処理施設はわずか、なるべく早く取り組みたかった。また、国内で流通するハラール牛肉は神戸ビーフなど単価の張る牛肉が目立つ。われわれは一般の人が気軽に食べられるような価格帯での販売を旨とした。

(株)三田食肉公社

施設名	三田食肉センター
運営企業名・代表者	(株)三田食肉公社/代表取締役 廣岡 誠道
所在地	〒651-1511 兵庫県神戸市北区長尾町宅原11
電話・FAX (パンフレット掲載用)	TEL 078-986-2622 FAX 078-986-2621
ホームページアドレス	-
企業概要	JA兵庫六甲や三田食肉卸事業協同組合らの出資で1985年に設立。「三田牛(肉)」の国内唯一の認定施設。敷地面積:2,856㎡、建物面積:620㎡。
生産能力	25頭/日
畜肉の主な品種、産地	黒毛和種、交雑種、乳用種
取得ハラール認証(海外、国内)取得年	2014年4月:イスラミックセンタージャパン
施設の衛生認証	2014年10月:ISO22000認証取得
ムスリム従業員の有無(人数)	3人(常駐)
専用保管庫(坪)	冷凍、冷蔵
製造可能な製品の種類	枝肉、部分肉
国産ハラール肉を使った加工品	-
ブランド名	-
PRポイント	ISO22000による衛生的な管理体制を構築。国内で唯一、ハラール対応の「神戸ビーフ」「三田牛」を販売可能。
主な卸売先	-
今後期待する販路拡大先	海外
実際にどこで購入・飲食できるのか	(有)辰屋ほか
その他、ハラール取扱の経緯と取り組み、流通実績など	宗教法人イスラミックセンタージャパンから14年4月に認可を取得。ハラールと畜に必要なドラム式のコントロールボックスを導入し、これまでなかったカット場を冷蔵棟を改築して新設。カット場の営業許可を15年1月に取得し、ハラール牛肉の国内販売を開始した。

サラム フーズ プロセッシング

天草地方のハラール農畜産品の拠点	サラム フーズ プロセッシング
運営企業名（食肉処理施設）	山形屋グループ 佐藤長八商事株
所在地	千葉県千葉市
電話・FAX（パンフレット掲載用）	－
ホームページアドレス	－
施設概要	日本初のハラール専用食品加工調理施設
生産能力	－
畜肉の主な品種、産地	天草大王（地鶏）、天草黒牛（黒毛和種）
取得ハラール認証（海外、国内）取得年	日本アジアハラール協会ハラール認証（2013年7月取得） 日本イスラーム文化センター（2014年1月取得） ガルフハラールセンターGulf Halal Center（中東向けUAEハラール認証2014年12月取得） マレーシア政府ハラール認証機関「JAKIM」へ認証申請中
施設の衛生認証	食品安全基準認証FSSC22000認証取得に向けて取り組んでいる
ムスリム従業員の有無（人数）	－
敷地面積・厨房	－
製造可能な製品の種類	ハラール向け精肉、加工品
国産ハラール肉を使った加工品	ローストビーフ、ローストチキン、焼鳥、レトルトカレー、餃子、ハンバーグなど
ブランド名	天草大王、天草黒牛、一般チキン、豪州産牛肉
PRポイント	日本初のハラール専用食品加工調理施設では、アルコールを添加していないしょうゆなどを使用している。
主な卸売先	－
今後期待する販路拡大先	－
実際にどこで購入・飲食できるのか	－
その他	－

天草大王生産販売組合

天草大王出荷団体	天草大王生産販売組合
運営企業名・代表者（食肉処理施設）	組合長 船田 憲二郎
所在地	〒863-0003 熊本県天草市本渡町本渡788
電話・FAX（パンフレット掲載用）	TEL 0969-22-3495 FAX 0969-23-7543
ホームページアドレス	-
天草大王出荷羽数	年間4万5000羽 併設する新処理施設の稼働（2015年4月予定）で年間16万5000羽の出荷を目指す。
生産能力	-
畜肉の主な品種、産地	天草大王、熊本県天草市
取得ハラル認証（海外、国内）取得年	-
施設の衛生認証	-
ムスリム従業員の有無（人数）	-
専用保管庫（坪）	-
製造可能な製品の種類	-
国産ハラル肉を使った加工品	-
ブランド名	天草大王
天草大王のPRポイント	天草大王（特定JAS認定、商標登録）は、「原種天草大王」の雄に九州ロードの雌を交配した、最大で6〜7kgにもなる大型肉用鶏。熊本県内で生産されており、天草地区では、ハラル食材として天草大王を流通させるため、天草大王生産販売組合を設立。生産者から販売まで一貫したハラル認証の取得に取り組んでいる。 天草大王の飼育日数は130日齢以上で、飼育密度を1平方メートルあたり5〜7羽程度に抑えるなど、独自の基準を設けている。とくにハラル性を担保するため、動物性油脂を植物性に置き換えた専用飼料を開発した。
主な卸売先	-
需要拡大のためのパンフレットやポスターの配布先を聞く	-
実際にどこで購入できるのか、またそのメニューも聞く	-
その他	-

(有)蓮池養鶏場

天草大王処理販売施設	(有)蓮池養鶏場
運営企業名・代表者（食肉処理施設）	代表取締役 蓮池 直次郎
所在地	〒863-0003 熊本県天草市本渡町本渡788
電話・FAX（パンフレット掲載用）	TEL 0969-22-3495 FAX 0969-23-7543
ホームページアドレス	-
施設概要	ハラル用2014年:1000羽(月産) 2015年:新施設稼働予定 5年以内に1万羽(月産)目標
生産能力	200～300羽(日) 新工場500～600羽(日)
畜肉の主な品種、産地	天草大王、熊本県天草市
取得ハラル認証（海外、国内）取得年	日本アジアハラル協会のハラル認証取得(2014年3月)
施設の衛生認証	-
ムスリム従業員の有無（人数）	1人
専用保管庫（坪）	有(ハラル、ノンハラル)
製造可能な製品の種類	中抜き丸、モモ・ムネ・ササミ・手羽先・手羽元など。
国産ハラル肉を使った加工品	-
ブランド名	天草大王
製品のPRポイント	正肉の美味しさは当然のこと、内臓、ガラスープの美味しさが特徴。 天草の風土で長期飼育されている。
主な卸売先	グループ運営の天草権現ファームほか、千葉市のサラムフーズプロセッシングで加工。 グループ運営のホテルスプリングス幕張の「玄海」、「翠嵐」で提供される。
需要拡大のためのパンフレットやポスターの配布先を聞く	-
実際にどこで購入できるのか、またそのメニューも聞く	-
その他	-

天草権現ファーム(株)

天草地方のハラール農畜産品の拠点	天草権現ファーム(株)
運営企業名・代表者（食肉処理施設）	佐藤長八商事(株)の協力会社として2013年設立
所在地	熊本県天草市亀場町亀川132-1
電話・FAX（パンフレット掲載用）	TEL 0969-27-5380 FAX 0969-27-5370
ホームページアドレス	-
ハラール食肉の取り扱い品目	天草大王(地鶏)、天草黒牛(黒毛和種)
生産能力	-
畜肉の主な品種、産地	天草大王(地鶏)、天草黒牛(黒毛和種)
取得ハラール認証（海外、国内）取得年	天草地方のハラール農畜産品の流通拠点として2013年に設立。 天草大王、天草黒牛を同社が購入して、サラムフーズセッシングで製品化する。
施設の衛生認証	-
ムスリム従業員の有無（人数）	-
専用保管庫（坪）	-
製造可能な製品の種類	-
国産ハラール肉を使った加工品	-
ブランド名	天草大王(地鶏)、天草黒牛(黒毛和種)
PRポイント	-
主な卸売先	-
需要拡大のためのパンフレットやポスターの配布先を聞く	-
実際にどこで購入できるのか、またそのメニューも聞く	-
その他	天草食材の流通拠点

野嶋畜産

天草黒牛生産者	野嶋畜産
運営企業名・代表者（食肉処理施設）	代表 野嶋 儀一
所在地	熊本県天草市五和町御領572
電話・FAX（パンフレット掲載用）	TEL 0969-32-0325 FAX 0969-32-0399
ホームページアドレス	-
飼養頭数	繁殖200頭、肥育350頭。種雄牛を保有しており完全一貫体制を構築。
生産能力	-
畜肉の主な品種、産地	天草黒牛（黒毛和種）
取得ハラル認証（海外、国内）取得年	天草地方のハラル農畜産品の拠点となる、佐藤長八商事(株)協力会社の天草権現ファームが生体で購入して、ハラル認定と畜加工施設のゼンカイミート(株)に搬入。部分肉をサラムフーズプロセッシングで製品化する。
施設の衛生認証	-
ムスリム従業員の有無（人数）	-
専用保管庫（坪）	-
製造可能な製品の種類	-
国産ハラル肉を使った加工品	-
ブランド名	天草黒牛（黒毛和種）
天草黒牛のPRポイント	天草型周年放牧でストレスを与えることなく飼育している。
主な卸売先	-
需要拡大のためのパンフレットやポスターの配布先を聞く	-
実際にどこで購入できるのか、またそのメニューも聞く	-
その他	-

南薩食鳥(株)

施設名 (と鳥処理・加工場)	(株)エヌチキン／代表:徳光義弘
運営企業名・代表者 (販売会社)	南薩食鳥(株)／代表:徳光義弘
所在地	鹿児島県南九州市知覧町郡3635
電話・FAX (パンフレット掲載用)	TEL 0993-83-2086 FAX 0963-83-2804
ホームページアドレス	http://ajinatori.com/
施設概要	採卵鶏、種鶏を主体とする食鳥処理加工会社。1979年に南薩食鳥(株)に社名変更し、2000年にエヌチキンを設立(2012年に株式会社化)。種鶏の年間流通500万羽のうち約40%・200万羽を処理しており、単一工場では国内最大規模。「味なとり」のブランド名で、南九州を中心に全国に鶏肉、加工品を販売している。両社は同じ敷地内にあり、製造処理工場の敷地面積は11万2,500㎡、延べ床面積5,200㎡。年商は約40億円で、構成比に占めるハラールの割合はまだ僅かだが、将来的には20～25%を目指している。
生産能力	平均と鳥処理羽数は月産15万羽で、このうちハラール処理する食鳥は約4千羽。
畜肉の主な品種、産地	県内外の成鶏、種鶏、ブロイラー
取得ハラール認証 (海外、国内) 取得年	2012年4月にMHC(株)から取得。
施設の衛生認証	2007年2月にISO9001認証取得。HACCPに準じた工場
ムスリム従業員の有無 (人数)	3人(常駐)、フィリピン2人、ベトナム
専用保管庫 (坪)	無
製造可能な製品の種類	丸鶏・中抜き・スライス・食鳥加工品・レトルト加工品の500g、1kg
国産ハラール肉を使った加工品	ソーセージ(オールチキン、チキン&ビーフ)、スモークチキン、レトルトの鶏炭火焼き、カレー、トリハム、チキンカツ、ハンバーグ、チキンメンチカツ、ラーメン
ブランド名「ハラール〇〇牛」など	「Aginatori」(アジナトリ) 例「Aginatori ソーセージ」
製品のPRポイント	味があり、歯応えがある国産の鶏肉を、安全な工場加工製造したチキンです。加工品＝国産の鶏肉を、日本人向けの技術でつくった食肉加工品(ソーセージ)です。と鳥処理から解体、加工まで同じ敷地内で行っています
主な卸売先	エヌチキンからは全量、南薩食鳥に販売。 機内食のケータイリング会社・ゲートグルメジャパン(エミレーツなどに提供)。業務用スーパー・A-プライス、あけほの
今後期待する販路拡大先	航空機内食製造業、旅行会社、業務スーパー、国内モスク、ホテルレストラン、大学生協
実際にどこで購入・飲食できるのか	業務用スーパー・A-プライス(九州を中心に13店舗)、スーパー・あけほの(騎射場店)
その他、ハラール取扱の経緯と取り組み、流通実績など	ムネ、ササミの安定流通を考え輸出を検討、アセアン・中東に注目してハラールに取り組み始めた。ハラールのノウハウを蓄積すべく、2014年に第2加工場をハラールフード専用にし、MHC(株)からローカルハラール認証を取得。国内市場の構築に取り組んでいる。2013年に航空の機内食の食材に採用されており、他の路線に広げたい考え。また、ハラール製品を扱う数社とチームを組み、お土産用などにラーメンやレトルトカレーなどハラールフードを製造するほか、ホテルなどでは厨房環境が整っていないことから、メニュー全体の提案に取り組んでいる。現在ハラール製品の売り上げは僅かだが、これらの取り組みにより、2020年には年商1億2千万円、最終的には年商(40億円)の20～25%まで持って行きたいと考えている。

(株)グローバルフィールド

施設名 (と鳥処理・加工場)	グローバルフィールド五戸加工場
運営企業名・代表者	(株)グローバルフィールド／代表取締役 田名部智之
所在地	五戸加工場:青森県三戸郡五戸町字西ノ沢6-1、本社:青森県八戸市石堂2-26-7
電話・FAX (パンフレット掲載用)	TEL 0178-61-1511 FAX 0178-61-1512
ホームページアドレス	http://globalfield.info/c
施設概要	自然栽培農法の農作物や食品の生産・販売や、環境改善商品の研究・開発を行う企業。2005年創業、08年に(株)グローバルフィールドに社名を変更。五戸では青森シャモロックの育成から肥育、と鳥処理、製品加工までを一貫して行っており、2012年から日本イスラーム文化センターのハラール認証を受け、フルハラール化している。処理・加工場(五戸加工場)の敷地面積は2,995㎡、延べ床面積761㎡。年間5万羽を目指している
生産能力	最大と鳥処理能力10万羽、平均処理羽数4000羽/月(フルハラール)
畜肉の主な品種、産地	青森シャモロック
取得ハラール認証(海外、国内)取得年	2012年:日本イスラーム文化センター
施設の衛生認証	無
ムスリム従業員の有無(人数)	1人(常駐)、バングラディッシュ人
専用保管庫(坪)	フルハラール
製造可能な製品の種類	丸どり、正肉セット、ミンチ
国産ハラール肉を使った加工品	スモークチキン(砂肝、ササミ、モモ)、ギョーザ、チーズケーキ(卵)
ブランド名「ハラール○○牛」など	ハラール地鶏
製品のPRポイント	日本の地鶏規格で飼育した青森シャモロックです。 ムスリムでも安心して食べられるハラール地鶏です。
主な卸売先	(株)日本アセラル商事
今後期待する販路拡大先	国内モスク、ホテルレストラン、ハラールショップ
実際にどこで購入・飲食できるのか	ネットショップ
その他、ハラール取扱の経緯と取り組み、流通実績など	国産鶏肉を食べたいという在日ムスリムの要望を受け、2010年に「青森シャモロック」のハラール認証を仙台イスラーム文化センターから取得。地元青森の企業と提携し2011年からハラール向けに食鳥の飼育を開始したが、震災で飼料やヒナの確保が難しくなり中断。2012年に改めて日本イスラーム文化センターの認証を受け、施設をフルハラール化し、再稼働している。

本書の内容の一部あるいは全部を無断で複写・複製・転載しますと、著作権および出版権侵害となることがありますので、ご注意ください。

平成 27 年度
国産ハラル食肉の国内販売網構築に係る調査
報告書

公益財団法人 日本食肉消費総合センター

〒107-0052 東京都港区赤坂 6-13-16 アジミックビル 5F

<http://www.jmi.or.jp>

e-mail 相談・問い合わせ: consumer@jmi.or.jp

資料請求: info@jmi.or.jp

後援 / 独立行政法人 農畜産業振興機構

<http://www.lin.gr.jp>

平成 27 年度 消費者団体等産地開拓事業