

第1679号

12

2024年

ISSN 0039-4866

水産総合月刊誌 明治25年9月26日第三種郵便物認可 令和6年11月25日印刷納本  
令和6年12月1日発行(毎月1回1日発行 第1679号)

# 水産界

- ◇ 2024、第43回全国豊かな海づくり大会
- ◇ セントビンセントにおける  
水産資源持続的利用WSの開催



第43回海づくり大会で稚魚を放流される天皇皇后両陛下 (写真提供：JF全漁連)

## ハラルビジネスでニッチトップ戦略 ②1

全世界に20億人とも言われるイスラム教徒のハラルマーケットは、輸出、インバウンド共に今後成長が見込まれます。一般社団法人ハラル・ジャパン協会が推薦する、ハラル認証を取得し、イスラム圏への輸出・進出に挑戦する企業を連載で掲載してまいります。

企画：一般社団法人ハラル・ジャパン協会 ホームページ：<https://jhba.jp>

### 会社概要 大栄フーズ株式会社



大栄フーズ株式会社は、1973年に創業したシーフード惣菜の製造・販売を手掛ける食品加工メーカーです。創業当初から「質の時代」を見据え、付加価値の高い商品の開発に注力し、寿司用食材や中華惣菜をメインに、スーパーやコンビニ、外食産業など幅広い市場に商品を提供しています。安全な食材を日本の食卓へ届けると同時に、日本の食文化を世界に発信しています。

主力商品である「中華くらげ」は、創業以来多くのお客様に愛されてきたロングセラー商品です。一般にはなじみの薄かった「クラゲ」をポピュラーな中華惣菜へと進化させた大栄フーズのオリジナリティと革新性を象徴する存在です。クラゲの独特な食感と調和のとれた味付けが特長で、多くの家庭料理や業

務用メニューにも取り入れられています。また、社員全員が経営者マインドを持ち、新たな食文化の創造に果敢に挑戦しています。現在では200種類以上の商品アイテムを展開し、業務用から家庭用まで幅広いニーズに対応し続けています。

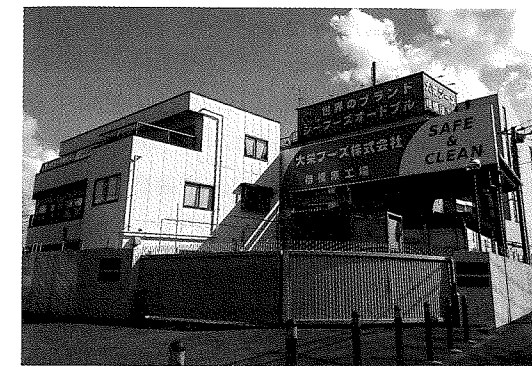
#### 取材背景

大栄フーズ株式会社は、40年以上にわたり海外輸出を手掛け、日本食の魅力を世界へ発信し続けています。世界各国から原料を輸入し、香港、台湾、東南アジア、アメリカ、カナダ、オーストラリア、ヨーロッパ、中東など、幅広い地域への販売を展開し、国際市場での信頼を築いてきました。

また、日本でハラルビジネスが話題になる前よりハラル認証を取得し、多様なニーズに応えてきました。今回は、創立51周年を迎えたシーフード惣菜のパイオニアとして圧倒的なブランド力を誇る大栄フーズ株式会社の代表取締役社長、岡康史様にお話を伺いました。

#### 【ハラル認証取得のきっかけ】

当社がハラル認証を取得した背景は、当時取引していたマレーシアの企業からの要望に応えたことがきっかけでした。この対応には、非ハラル製品とのコンタミネーション防止のためハラル専用ラインへの改装など多くの調整が必要で、コスト面でも大きな負担を伴いました。



相模原工場

ハラル認証取得までの流れとして、まず2014年9月に稼働を開始した千葉香取工場では、翌年に北米HACCP認定、2017年にEU-HACCP認定を取得。

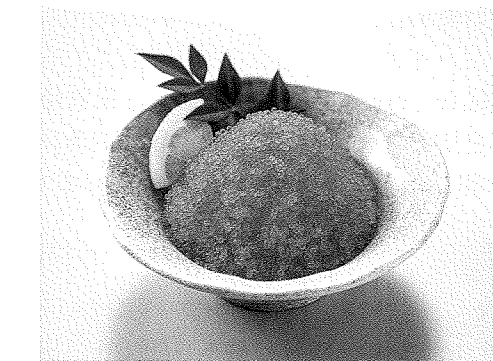
さらに、同年の2017年には相模原工場がイスラム教の戒律に則った「ハラル認証」を取得し、国際基準を満たした製品を提供する体制を整え、世界市場へのさらなる展開を目指しています。

#### 【ハラル認証商品の紹介】

大栄フーズでは、日本ムスリム協会のハラル認証を取得しています。現在計8品目認証取得しており、その中でも代表的な商品は以下の通りです。

#### とびっ子

鮮やかな朱色に着色されたトビウオの卵「とびっ子」は、ちらし寿司や手巻き寿司の具材として人気です。プチプチとした独特の



食感が料理を華やかに演出し、国内シェア60%を誇る主力商品です。2023年には日経POSセレクション・ゴールド賞を受賞し、その品質が高く評価されています。

#### 中華くらげ

「中華くらげ」は、日本人の嗜好にぴったり合わせてアレンジされた一品で、全国の催事場で瞬く間に人気を博しました。現在、国内シェアは約30%を誇り、2008年から10年連続でモンドセレクション金賞を受賞。長年にわたり、世界的に評価されているこの商品は、当社の代表的な惣菜として不動の地位を確立しており、多くの人々に愛され続けています。



#### 中華ほたてひも

国産のホタテヒモを使用し、中華風の味付けに仕上げた「中華ほたてひも」は、冷やし中華やサラダのトッピングとして最適です。従来は肥料にしかならないと思われていた



ホタテ貝のヒモをボイルして味付けした惣菜は、ホタテに馴染みがない九州・沖縄から人気の火がつき、全国へ広がりました。商品開発の背景には、「食べられるのに捨てられてしまっている食材」に光を当てたアイデアから。「もったいない」を新たな価値へと変える取り組みは、まさに現在のSDGsを先取りするものだったといえます。

#### 【主な海外輸出先】

当社は1980年から「日本食」の普及を目的にグローバル展開を進め、現在ではアメリカ、オセアニア、東南アジア、ヨーロッパ、中東など、世界中で展開を広げています。日本の食品メーカーの中でも先駆けて海外進出を図り、現在では海外での売上が全体の約半分を占めています。

とびっ子に関しては当社主要輸出先のほと



シーフードショー風景

んどに出荷しています。また、香港、台湾、シンガポール、マレーシアなどでは、日本風の「中華くらげ」「中華いい蛸」などの中華惣菜シリーズが、北米、ヨーロッパ、オセアニアでは「中華わかめ」などの海藻類が大ヒット商品へと成長しました。

また、各国の名産品を日本の味覚に合わせた商品として加工し、新たな味覚体験を提供することにも注力しています。国内で毎年開催される「ジャパンインターナショナルシーフードショー」に加え、不定期ながら海外各地の展示会にも出店してきました。

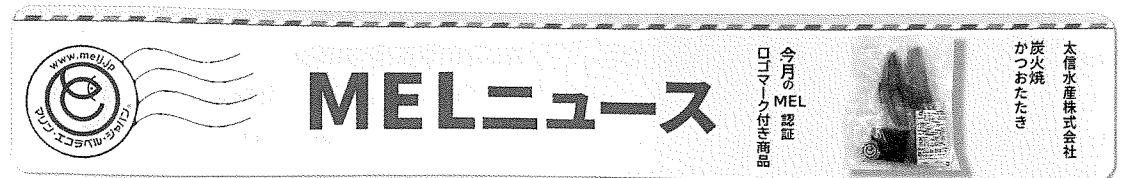
#### 【今後の展望】

「食のボーダーレス化」が進展する中で、当社はシーフード企業から“食のオールラウンド企業”への進化を目指し、新たな飛躍を遂げていきます。創業以来の「日本の食文化を世界へ」という志のもと、安全衛生管理には一切の妥協をせず、全世界のお客様に安心して楽しんでいただける製品づくりに努めています。

また、大栄フーズでは全社を挙げて若手社員の育成に注力しています。平均年齢が30代と若い社員が多く、このフレッシュなエネルギーが新商品開発や市場での競争力を高め、未来を切り開く原動力となっています。全員が経営者意識を持ち、共に感動を分かち合える仲間を大切にしながら、常に挑戦し続けています。

今後も「美味創出」にこだわり、日本食の未来を拓くシーフード惣菜の世界的ブランドを目指し、さらなる進化に努めてまいります。

聞き手：ハラル・ジャパン協会 広報ディレクター土岐



## SEAFDECとJICAとの共催「東南アジアの水産物に対するトレーサビリティと有効な管理ツールに関する地域トレーニング」で加藤事務局長が講演

秋本番とともに、日本中が政治の季節に一変しました。どんなドラマが待っているか？ どうあれ国民が安心して仕事に励み、明日が期待出来る社会の実現を願っています。

秋サケの漁模様が低位に推移していることが気になっています。明らかに北の海の生態系はおかしい。現時点で道東のイワシまで獲れなくなっている。暖水渦の影響と解説され、すっかり考え込まれています。



自己紹介中の加藤事務局長

### 1. 国際標準化関連

GSSIのSOAG (Scheme Owner Advisory Group: GSSI承認済みのMELを含む7のスキームオーナーにより構成されるGSSIの運営全般にわたる協働機関。なお、承認スキーム数はBIMが減少して7となった) のオンライン会議が10月9日午前0時(ヨーロッパと北米と日本の3地域全員が都合の良い時間がない) より行われました。本部からはエイビンイーレCEOも参加し、今後のMOCA(承認継続審査)の手順の説明と審査費用の値上げ(20%アップ)の告知がありました。また、2025年に行う予定のGSSIのベンチマーク改定は軽微になる予定であることが報告されましたが、MEL協議会としては科学的根拠に乏しい同種同属を含む飼料使用禁止については改定に向け働きかけを継続します。

10月1-3日タイのバンコックで開催されたSEAFDEC(東南アジア漁業開発センター: ASEAN加盟10ヶ国および日本により構成

される国際機関;本部バンコック;日本は予算の20%の負担し、事務局次長他専門家を派遣している)とJICAの共催による「東南アジアの水産物に対するトレーサビリティと有効な管理ツールに関する地域トレーニング」に加藤事務局長が招聘され講演をしました。

以下は加藤事務局長からの報告です。日本発の水産エコラベルに関する紹介を東南アジア9か国(加盟10国のうちシンガポールが欠席)の水産行政担当官(漁獲証明書発効担当等)に対して行いました。2時間の講演では、世界の水産業界の現状と日本での水産改革を含めたMEL認証の紹介を行い、最後に日本発の水産エコラベル普及の肝として、MEL協議会が提唱する5つのポイントを東南アジアの方々と共に共有することが出来、参加の意義があったと受け止めました。

### 2. 認証発効関連

今月の認証発効は、養殖1件となります。福岡市漁業協同組合様がカキ養殖で認証さ