

侶が口にする食品であるため、動物性原料を使用しない点が特徴です。この特性を生かし、より多くの人々に安心して召し上がっていただけるよう、ハラル認証を取得することを決意しました。

また、創業以来守り続けてきた「品質第一」の姿勢のもと、自社のこだわりを反映した商品が受け入れられる市場を追求してきました。その過程で、2021年にハラル認証を取得。これによりイスラム圏の需要拡大に応えると同時に、ハラル・ヴィーガン認証やFDAのSID認証を取得し、アメリカ市場向けには常温での流通販売が可能となり、多様な顧客層に対応する商品展開を実現しています。

② ハラル認証取得の過程での苦勞

法本胡麻豆腐店では、動物性原料を使用していないことから、ハラルやヴィーガンの認証取得はスムーズだと想定していました。しかし、砂糖の製造工程で骨炭やキトサン（カニの殻由来）が使用されるケースがあることが判明し、ハラルとヴィーガンの両方の基準を満たす砂糖を見つける必要がありました。材料がシンプルだっただけにこの予想外の課題は、認証における食の多様性の奥深さを学ぶ貴重な機会となりました。

また、添付するたれの小袋を生産する際にも苦勞がありました。国内の多くの工場では動物由来原料が使われていたため、ハラル基準を満たす製造工程を持つ工場を見つけるリサーチと交渉を重ねました。

これらの経験を通じ、単に認証を取得するだけでなく、製品全体において細部にわたる品質と安全性を追求することの重要性を改めて認識しました。

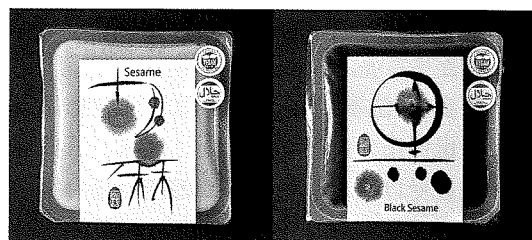
③ ハラル認証商品の紹介

法本胡麻豆腐店では「滋味あふれる味わい」を追求し、保存料・着色料・化学調味料を一切使用せず、伝統製法を守り続けています。

長崎独特の茶色で甘みのある胡麻とうふから、甘くないものまでバリエーション豊かにご用意しております。いずれの商品も保存料・添加物を使用せずに常温で365日保存可能。ハラル・ヴィーガン認証取得済み。

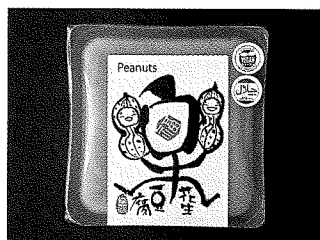
・胡麻とうふ（ごま・黒ごま）

香ばしい胡麻の風味となめらかな食感が特徴。三温糖の上品な甘さが引き立つ本格派の一品。



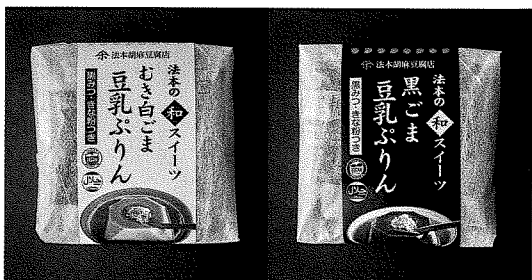
・落花生とうふ

乳化剤等の添加物は使用せずに100%ピーナッツを使用し、もちもち食感に仕上げました。ピーナッツの香ばしさと程よい甘さが特徴です。



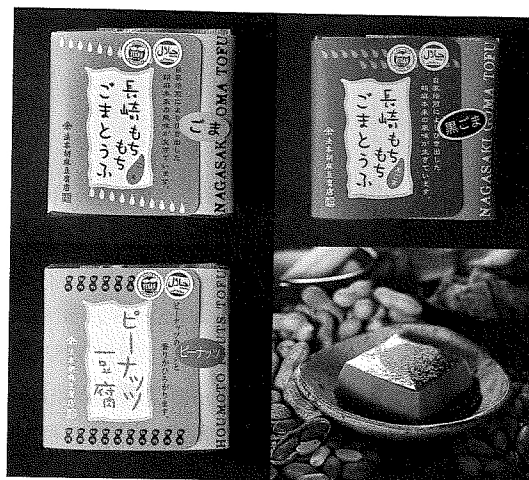
・豆乳ぷりん（むき白ごま・黒ごま）

豆乳を使用した濃厚で香ばしい和風ぷりん。もちもち食感がクセになるデザートです。



・長崎もちもちごまとうふ（ごま・黒ごま・ピーナッツ）

もちもちの食感が楽しい胡麻とうふ。黒蜜ときな粉を添えた和スイーツとしてもお楽しみいただけます。



④ 主な輸出先と販路拡大の方法

現在、北米・EU・中東・オーストラリア 香港・上海・シンガポールののべ20都市で、胡麻とうふや黒胡麻とうふ、焙煎胡麻とうふ、落花生とうふ、ごとうふの5種類を販売しています。

特に人気なのは、食べやすさが評価されている黒胡麻とうふや、ごとうふです。地域によっては胡麻とうふやピーナッツとうふも親しまれています。また、パッケージデザインは裏表示を除き、日本国内商品と統一感を持たせています。

アジアでは朝食文化に馴染むごとうふが人気で、ヨーロッパでは主に常温商品が販売されています。特に香港とシンガポールを情報発信拠点とし、商談会を通じて積極的なアプローチを行っています。

⑤ 今後の展望

長崎の胡麻とうふを世界へ

長崎はチャンポンやカステラ、海

産物で知られていますが、実は「胡麻とうふ」も長い歴史を持つ郷土料理です。胡麻とうふには「高野山系」と「黄檗山系」の2種類があり、長崎の胡麻とうふは1654年に黄檗宗の隠元禅師が伝えた中国風精進料理「普茶料理」に由来し、深煎り胡麻の茶色い色合いや砂糖の甘みが特徴です。

江戸時代、砂糖が手に入りやすかった長崎の地で育まれたこの味わいは、今では子どもからお年寄りまで親しまれる庶民の味となりました。

法本胡麻豆腐店では、創業以来「本物の美味しさ」にこだわり続けています。世界中から厳選した胡麻、鹿児島県喜界島産のサトウキビ、長崎県五島産の天日塩、そして鹿児島産の天然澱粉を使用し、伝統の製法を守りながら、現代のニーズに応える商品作りを実現しています。

これからも、長崎の胡麻とうふの深い歴史と独自の風味を未来へと紡ぎながら、新たな市場開拓と革新的な商品開発に挑戦してまいります。

長崎発の「胡麻とうふ」を、世界中の食卓へ届ける日を目指し、さらなる飛躍を遂げていきます。

聞き手：ハラル・ジャパン協会 広報ディレクター土岐

