第1687号
8
2025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７年７月25日印刷納本
令和７年８月１日発行（毎月１回１日発行　第1687号）

水産界

◇グリーンランド・鯨類持続的利用WS
◇インドネシアでの特定技能１号試験

グリーンランドの捕鯨砲船（グリーンランド・ヌーク）

～地域の水産物を、最先端技術で“新鮮なまま”全国へ～
― ミックス&マッチ株式会社 ―

私たちミックス&マッチ株式会社は、ふるさとの海産物を“旬のまま一年中楽しめる”新しい食の流通を目指しています。

私たちが誇るマイナス21.3℃の塩氷による瞬間冷凍技術は、魚介類の細胞破壊を最小限に抑え、獲れたての色・香り・味わいを驚くほど鮮やかに保ちます。この技術により、水揚げしたその瞬間の“旬”を閉じ込め、季節を超えて一年を通じて全国の食卓にお届けすることが可能になりました。和歌山県すさみ町の「ケンケン鰹」、広島県江田島市の新鮮牡蠣は、その象徴的な商品です。特にすさみ町では「冷凍の鰹を刺身で食べるなんてもってのほか」とされてきましたが、今では「むしろ冷凍のほうが美味しい！」という評判が広まり、お歳暮やギフトとして鰹を贈れることに地元の方々が歓喜しています。舌の肥えた地元の皆様からも「これまで食べた冷凍魚のイメージが変わった」と驚きの声をいただいています。

私たちのECプラットフォーム「FURUSATO BOX」では、こうした最先端の冷凍技術で守られた水産物や地域の特産品を、作り手の想いと共に全国へお届けしています。単なる

物販ではなく、旬の感動やふるさとの物語を一緒に味わっていただける品物として、多くの方に選ばれています。

来年からは広島県に設置した牡蠣加工場も本格稼働いたします。今後も地域の生産者と手を携え、冷凍技術を軸に「旬を一年中楽しむ」という新しい食文化を育みながら、地方と都市を結ぶ架け橋を広げてまいります。

～ジャパン・インターナショナル・シーフードショーへの出店～

今回のシーフードショーでは、先にご紹介しました和歌山県すさみ町の高鮮度水産加工商品「ケンケン鰹」とECプラットフォーム「FURUSATO BOX」を展示いたします。業界関係者の皆様とともに、次世代の水産物流通や地域活性のあり方を共に考える機会としたいと考えております。

いざ進出!! イスラム市場へ日本の食品業界
ハラルビジネスでニッチトップ戦略 ㉙

世界中におよそ20億人存在するといわれるイスラム教徒。その膨大な人口を背景に、ハラルマーケットは今、輸出・インバウンドの両面で急速に拡大しています。

本連載では、一般社団法人ハラル・ジャパン協会が推薦する、ハラルビジネスを実践する企業を取り上げ、今後の市場動向とその可能性を掘り下げてまいります。

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

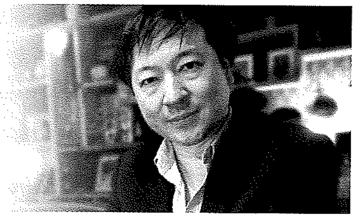
アセットフロンティア株式会社

～日本の誇る和食を、世界へ～

私達は、ハラル和食専門の輸出商社です。2014年に設立し、今後とも拡大が予想されているイスラム教市場を見据えてハラルラーメン店「麺屋帆のる」を立ち上げました。現在、全国に15店舗を展開し、ムスリムが月に3万人来店しています。

流通事業では、PPIHグループ様向けを中心にハラル和食の輸出を強化。食を通じて、国際社会に貢献する企業。人の和を重んじ、人が集まる人を育てる事業のシナジーを生かし、少数精鋭の総合商社を目指します。

代表取締役CEO
島居 里至
SHIMASUE SATOSHI



～取材背景～

国内に暮らすムスリムや、訪日外国人の急増にともない、日本でも「ハラル対応」への関心が高まる中、一歩先を行く取り組みで注目を集めている企業があります。

アセットフロンティア社は、「麺屋帆のる」を運営するムスリムから人気のハラルのラーメン店から日本のハラル商品を扱う商社へと変貌を遂げています。現在、マレーシア・インドネシアに強いコネクションを持ち、自社PB商品の開発も行っています。今回のインタビューでは、取締役、宮島様に商社への道のりと認証取得の背景についてお話を伺いました。

【ラーメン店から商社へ～その歩みとハラル認証商品について～】

まずはじめに、代表CEOの島居がハラルビジネスを知ったのは、2015年に神戸モスクで出会ったムスリムとの交流がきっかけでした。そこで日本のムスリムがいかに食事に困っているかを知ります。島居はそれまでイタリアンなどの飲食店をいくつか経営していて、そのなかにはラーメン店もあったことから、ハラル対応のラーメン店をオープンすることに決めました。試行錯誤の末、鶏白湯ラーメンならハラルになると確信し、2020年にハラル認証を取得。

はじめてハラル認証を取得したのは、麺屋帆のる恵比寿店。お店ではみりんや料理酒を使わないだけではなく、アルコールの提供も一切しない完全ハラルを徹底。ノーポーク・ノーアルコールという表示よりもハラル認証がある方が、圧倒的にムスリムに向けて分かりやすくささると実感しました。

しかし、2020年以降のコロナ禍により、インバウンド需要が消滅。やむを得ず閉店を余儀なくされたお店もありました。そんな中、

転機となったのが、ハラル・ジャパン協会との連携で実現した、PPIH様（ドン・キホーテなどを展開する企業グループ）へのインスタントラーメンの輸出でした。

この実績を皮切りに、飲食店だけの経営から事業を多角化すべく、輸出事業にも力を入れるようになりました。PPIHグループとともに、企業様へのハラル認証の取得支援を展開し、同時に国内のハラル認証商品を集めてマレーシアに輸出。その時に出会った企業様と協力して、ラングドシャなど自社商品の開発も手掛けています。

2025年現在、マレーシア、インドネシア、シンガポール、香港、マカオ、タイ、台湾、中国、アメリカ（ハワイ・グアム）、ドバイに輸出しています。

以下が代表的な輸出向けの自社オリジナルのハラル認証商品です。（現在15商品）

■帆のる　インスタントラーメン
（鶏白湯・旨辛・カレー）

「麺屋帆のる」のインスタントラーメン。ご家庭でハラルラーメンを美味しく召し上がっていただけます。麺は北海道産の小麦粉を100%使用。卵を使わず、天然かんすいを使用し、生麺感覚に仕上げました。畜肉・アルコール不使用ながらも、日本のラーメンらしい深い旨味と満足感を実現した、ムスリムにも嬉しい一杯です。

■帆のる　ラーメンスパイス

「Honolu Ramen Spice」は、「麺屋帆のる」が開発した、ラーメン専用の唐辛子スパイスです。レッドペッパーのシャープな辛味と、ブラックペッパーの爽やかな香りを絶妙なバランスでブレンドし、スープをスパイシーに引き立てます。

特に、麺屋帆のるの代名詞でもある鶏白湯ラーメンとの相性は抜群。スープに奥行きとキレをもたらし、どんなにまろやかな味わいのラーメンでも一振りで“旨辛”な味変が楽しめます。

■オリジナルラングドシャ（ロイヤルミルクティー・北海道ミルク・京都抹茶）

サクッと軽い口あたりのクッキーに、まろやかなホワイトチョコを贅沢にサンド。

生地にはそれぞれ、芳醇なロイヤルミルクティー、濃厚な北海道ミルク、香り高い京都抹茶を練り込みました。3つの和洋フレーバーが織りなす、贅沢で華やかなひととき。

ティータイムのお供にはもちろん、可愛らしいパッケージはギフトやお土産にもぴったりです。全てハラル認証商品。

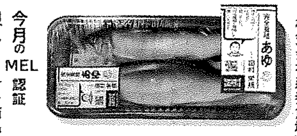
【今後への展望】

引き続き「日本の誇る和食を、世界へ」という理念のもと、安心して楽しめる“食”を届けることで、文化や宗教の違いを超えた共生社会の実現に貢献したいと考えています。

また、日本が世界に誇るアニメや漫画といった優れたIPとの融合を図りながら、文化や宗教的背景にも配慮した商品づくりにも取り組んでいます。今後も、創意工夫を重ねながら、多様なお客様に寄り添う商品・サービスを国内外へ発信してまいります。

【この記事と商品に関するお問い合わせ】
アセットフロンティア 株式会社
東京都港区芝大門2-6-6
VORT芝大門801
https://assetfrontier.net/

MELニュース



今月のMEL認証ロゴマーク付き商品
株式会社イトーヨーカ堂
完全養殖あゆ
（岐阜県 株式会社森養魚場）

第11回MEL協議会通常総会を開催

中東の火種がくすぶり続く中、アメリカによるイランの核施設への直接攻撃が行われました。イスラエル・イラン間の攻撃・報復の応酬へのアメリカの参戦と考えるべきでしょう。和平を口にし、これ以上拡大を望まないと言いながら、その裏でアメリカが周到な攻撃の準備をしていたことに言葉もありません。国際社会が長らくタブー視し自制してきたことを、こともあろうに米国が壊す事態は極めて深刻です。どんなに詭弁を弄しても国際的規範からの逸脱の指摘は免れません。日本の有事法制から見ても、日本の政治、経済が埒外におかれることは非現実的であり、世界の大きな渦に巻き込まれることは避けられないと思われます。

沖縄戦から80年、「慰霊の日」＝平和を祈る日に発生したふさわしくない事態が一日も早く収束されることを祈るばかりです。

1．国際標準化関連

MELの承認継続決定が遅れています。MOCAは一度ベンチマーク委員会で議論することになりました。ベンチマーク委員会の議論にMELからもオブザーバー参加をし、日本の実情を説明する機会をいただくことを申し入れています。時間をかけてもスジを通したいと考えています。

また、4月24日に活動を開始したCSI（Certified Seafood International）の理事会が6月24日オンラインで開催されました。日本からは理事の的埜明世氏が参加され、的埜氏の事務局を務めているMEL協議会の加藤事務局長がオブザーバーで招かれました。会議の内容につきMEL協議会からの発信は差し控えますが、CSIの活動は順調に進んでいることが報告されました。

2．認証発効関連

今月の認証発効は1件でした。愛媛県宇和島市のユスサステナブリ生産グループによるブリを対象とした養殖認証で、先月CoCで認証発効した株式会社UTAKICHIが卸し販売を担います。

3．認証取得者からのご報告

昨年来全国的に不順な漁況が続いているシラスについて、MELCoC認証を取得しておられるマル伊商店代表の坂下史朗様にレポートをお願いしました。

「南知多の海の恵みを
より美味しくお届けする」

マル伊商店株式会社　代表取締役
坂下　史朗

マル伊商店株式会社は、「南知多町の海の恵みをより美味しく届けたい」という想いを大切にし、愛知県南知多町師崎で水揚げされる新鮮な魚を原料とした水産加工品を製造しています。中でも、日本一のシラス漁獲量を誇るこの地域で獲れた生しらすを使い、独自の「生炊き」製法で丁寧に仕上げた「生炊きしらす」は、当社の看板商品です。生しらす