

第1695号

4

2026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8年3月25日印刷納本  
令和8年4月1日発行(毎月1回1日発行 第1695号)

# 水産界

- ◇ 第23回シーフードショー大阪開催
- ◇ 漁業法及び水産流通適正化法の一部改正について



鏡開きの前、大阪府広報担当副知事もずやんと一緒に ~シーフードショーから海作り大会へ~

## ハラルビジネスでニッチトップ戦略 ③7

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

## 小林生麺株式会社

岐阜県に自社工場を置き、およそ70年にわたり「安全・安心・美味しい」麺づくりを続けてきました。

近年ではアレルギー対応やカロリー、たんぱく質に配慮した商品に加え、ハラル・グルテンフリー・ヴィーガンといった食の多様性にも積極的に取り組んでいます。

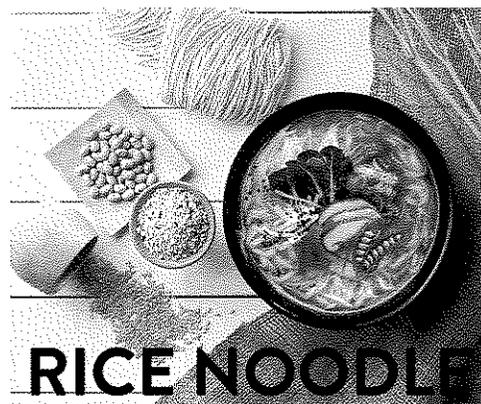
## 『宣伝不要? クチコミで広がる餃子の皮とハラル麺』

## ～ 協業も視野に入れ販路開拓を狙う ～

岐阜県に自社工場を構え、約70年にわたり「安全・安心・美味しい」麺づくりを続けてきた小林生麺。

近年はアレルギー対応やカロリー・たんぱく質に配慮した商品に加え、ハラル・グルテンフリー・ヴィーガンといった食の多様性にも積極的に取り組んでいます。

全国でも珍しい生米粉麺を生み出すなど、製麺業界のパイオニアとして注目を集める同



社ですが、ハラル市場ではどのような挑戦を続けているのでしょうか。

今回は、取締役営業部長の伊藤さんにお話を伺いました。

—Q.1 ハラル認証を取得したきっかけは何ですか?

約20年前にグルテンフリー商品の販売を開始し、2014年からハラル商品の展開を始めました。

きっかけは、弊社会長の小林がハラル・ジャパン協会の佐久間代表と出会ったことが大きいと思います。

当時から市場の将来性を考えていたこともあり、「これから伸びる分野」と勧められたことが後押しになりました。

会長は新しい取り組みには率先して動くタイプで、「どうせやるならエリアで一番」という思いも強かったようです。

その姿勢が、早期の認証取得につながりました。

—Q.2 ハラル認証を取得した商品について教えてください。

私が入社した2018年当時、ハラル認証を取得していたのは白米・玄米を使ったグルテンフリー麺11種類のみでした。

そこからお客様の声を丁寧に拾い、小麦粉の餃子の皮やラーメン、冷凍米粉麺などへとラインナップを広げてきました。

初期の頃は、認証を取得しても国内外で「認証済みだから売れる」という状況ではなく、利益に結びつかない時期が長く続きました。

しかし、お客様と一緒に試行錯誤を重ねる中で価値が見えるようになり、現在では41種類にまで拡大しています。

私たちの場合、「ハラル認証だから売れる」のではなく、「良い商品を作り続けた結果、ハラル認証が付いていた」という感覚が近いと思います。

ハラル・グルテンフリー・ヴィーガンの三本柱を掲げているからこそ、自然にそう感じられるのかもしれませんが。

—Q.3 認証を取得するまでに苦労したことはありますか?

私自身はその取得過程に居合わせてはいないのですが、やはり自社工場で元々アルコールを使用していたので、そこをハラル対応にすることは大変だったのではないのでしょうか。

ハラル認証の取得に向けて、当社では段階的にアルコールの使用を減らし、移行期間を経て、現在では一部の製品についてアルコール完全不使用での製造が可能になりました。より誠実で透明性の高い対応ができるようになったと感じています。

ただ、従来は日持ちを確保するために保存加工としてアルコールを使用していたため、それを抜いていくことが本当に良いのか、安全性は保てるのかという不安がありました。特に、常温で個別販売する生米粉麺の場合は、熱処理とアルコールがほぼ必須とされてきたため、そこからアルコールを外すことは大きな決断であり、相当な不安があったと想像します。

賞味期限については、180日を確保することができたため、アルコール不使用による安全性・保存性への不安は解消されました。

その後、私自身もさまざまな商品開発を担当してきましたが、やはり冷凍商品のほうが安全性を確保しやすいことは間違いありません。そのため、常温販売は継続しつつも、冷凍生米粉麺や冷凍生中華麺の製造を増やす方

向へと舵を切りました。また、常温品については乾燥米粉麺への移行も進めています。

—Q.4 認証取得後に変化したことはありますか?

ハラル市場は比較的まだ知られていないと思いますが、ハラルのギョーザの皮なんかは、宣伝しているわけではないのにクチコミで広がり、直接個人の方から問い合わせがくるようになりました。

麺や餃子の皮は単体で宣伝してもそう簡単には売れるものでもないですし、ニーズがどこにあるかが見えづらいのでこうした変化は面白いですね。

ギョーザで使う場合はもちろんですが、ピザに使用したりやウィンナーに巻いたり、様々な形で使って頂いています。

それにしても個人の方がなぜうちの商品を知っているのか?と、とても不思議ですよ。たまたま入ったハラル飲食店で食べて知ったというのです。

「これはどこで作っている皮?」「小林生麺のだよ」という会話がよくあるそうで(笑) その場面を想像しますが、本当に製造元を聞くのか?!と驚かされますね。

餃子の皮は1ロットあたり1箱1200枚という製造単位になりますが、それでも「家族で分けるから買いたい」とおっしゃるお客様がいらっしゃる、想像を超えるクチコミの広がりには、とてもポジティブな変化だと感じています。

一方で、当社は製造できる数量に限りがあるため、他社様からOEM製造のご依頼をいただいた場合は、申し訳ありませんがお断りしています。

ただ、どこかで当社の商品を召し上がり、「小林生麺のものだ」と知ってご連絡くださったお客様については、納品までにお時間をいただくことはありますが、できる限り対応す

るようにしています。

戸惑いもありますが、弊社のモットーとして「来るもの拒まず」の精神があるので、普通なら別の問屋さんを紹介して繋ぐところ、個人・法人関係なくお問い合わせいただいた方には販売したほうがいいのではないかと、という考えになりました。

——Q5. 直接販売にまで広がる販路ですが、海外の輸出についてはどうでしょうか？

海外は主にアメリカ・ヨーロッパ・アジアで、東南アジアはマレーシア・インドネシアなどに輸出しています。ハラル市場だけを見ると圧倒的に東南アジアが多いです。ただ弊社の価格帯がその国で見合うかどうかが問題となっています。ドバイなども一部販売していますが、今は中東戦争で情勢が不安定ですね。現状、力を入れているのは欧米ではありますが、必要とされる国があれば積極的に動いていきたいと思っています。

東南アジアは価格帯のギャップと、商品の知名度がまだ追いついていないこともあり販売をあまり伸ばせていないので、情報収集をしながらどういう形で進めていくかを探っている状況です。

国内であれば、飲食店・個人客・モスク・地元のパン屋などですが、まずは関東・関西を中心に今後はもっと飲食店への販売を増やしていきたいと考えています。



——Q.6 今後の課題と展望について教えてください。

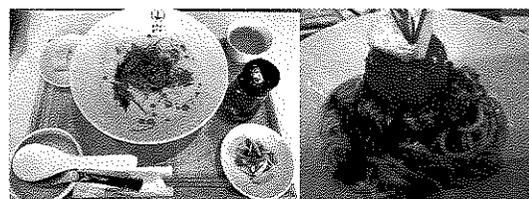
弊社は麺を中心に販売をしていますが、麺単体での販路開拓はあまりスムーズではありません。できなくもないですが、スピードは落ちてしまいます。そこで、他社と協業して麺と何かを組み合わせた販売をできないかと考え、セット売りでの販路開拓にも着手しています。弊社単体での販路開拓も大事ですが、何か協力できる企業様とタッグを組むことで新たにできることが増えると思っています。そして海外輸出だけでなく、最近では岐阜でもムスリムの方を見ることが増えてきましたので、意外と国内のインバウンドも狙えるのではないかと見ています。

例えば、「冷凍和牛すきやきうどん」など、レンジで温めて簡単に食べられる商品は海外の方にも国内の方にも好まれるのではないのでしょうか。

ハラル業界では弊社の名前や商品が売れているので、今後は協業をひとつの要として販路開拓を推進していければと思います。

——Q.7 最後に読者の皆様へひとこと

弊社の商品を普段見ることは少ないかもしれませんが、見つけたときには美味しいのでぜひ食べてみてください！



\*ハラル・ジャパン協会を応援してください！

Instagram : @halal.japan

Facebook : <https://www.facebook.com/halaljapan/>

facebook.com/halaljapan/#



いいね・フォローよろしくお願いします！

(一社)ハラル・ジャパン協会 事務局 広報PR 株本あいか



# MELニュース

今日のMEL  
コラム・社説



相模原市農業協同組合  
株式会社 佐藤水産

## MELアドバイザリボードを開催

暦の上ではとっくに春。各地で「春一番」が観測されていますが世界の情勢は厳冬のまま、不確実な時代の混乱の渦中にある様に見えます。

2月3日に発表された2025年の日本の水産物の輸出は、4231億円で前年を17.2%上回り過去最高となりました。アメリカの関税問題、中国の台湾有事発言への反発等の逆風の中、世界の人々を魅了しているホタテ貝とブリの活躍が目立ちました。頑張れ！日本の水産と水産物。

### 1. 国際標準化関連

当初の予定では、GSSIの第1四半期の理事会は3月のボストン開催でセットされていましたが、4月のバルセロナで年次スキームオーナー会議と併せ行うことに変更されました。

MEL協会からは加藤事務局長が参加する準備をしています。現状では、ボストンではCSIとの間でCSCと締結しているCoC認証の相互承認の継承の詰めを行うこと、およびバルセロナではスキームオーナー会議でMELが強く訴え続けているGSSIベンチマー

クツールにおける「養殖用の給餌に同種・同属の餌を禁止する」の改訂について、CSI等外国スキームの賛同を得て一層の働きかけに取組みます。

### 2. 認証発効および終了関連

今月の認証発効はCoC1件でした。

2月25-26日開催されますシーフードショー大阪の会場で実施予定の認証証書授与式は、出席希望者が少ないため中止することになりました。次回はジャパンインターナショナルシーフードショー（東京）に合わせ

### 認証終了・休止の理由

	件数
活用が見込めない・不要になった	15
資源状態・原料不足	14
事業の休止・終了	12
認証の統合・移行	11
モイストベレット使用不可	4
維持コストの負担	3
その他*	7
合計	66

\*調達先の認証終了、法令違反、担当者の辞職、疾病の発生など

### 認証件数の詳細 (2025年12月末現在)

	当初認証件数	認証終了	有効認証件数	一部認証終了、一時停止、一時休止、終了手続中
漁業認証	27	3	24	9
養殖認証	93	24	69	3
CoC認証	208	22	186	5
合計	328	49	279	17

### 認証終了・休止の推移

	件数
2021年	2
2022年	7
2023年	14
2024年	16
2025年	27
合計	66