

第1699号

8

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 7月25日印刷納本
令和 8年 8月 1日発行(毎月 1回 1日発行 第1699号)

水産界

- ◇ 第5回持続的な海洋イニシアチブ参加報告
- ◇ ジャパンインターナショナルシーフードショー
各社イチオシ商品



焼津港より富士山を臨む

ハラルビジネスでニッチトップ戦略 ④

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>

マルキン食品株式会社

熊本県を拠点に納豆・とうふ・こんにゃくなどの食品製造・販売を行う企業。素材の自然な味を活かした商品を軸に、日本の健康で美味しい食文化を世界に発信中。

健康“もち”食感が世界の心をつかむ
～ プラントベースの日本菓子が需要創出～

おいしく、ヘルシーに、そして素材を活かすプラントベースが日本らしさを引き立たせる。いま世界はなぜ「日本のお菓子」を求めるのか？

イスラム諸国を輸出圏内に、と早くからハラルビジネスに着目し事業展開を進めてきたマルキン食品。認証取得の背景から、今後の展望まで、今回は海外事業部の本田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？

もともと国内販売がメインでしたので、輸出促進展示会に出展した際に、弊社商品の価値が認められた、という点がまず第一にありますが、マレーシア向けのバイヤーからハラル認証を取ると販路が広がって面白い、というお話を聞いたことが影響しています。さらに、日本のお菓子を探しているのでもし認証

を取れたら導入したい、という積極的な依頼を受けたことが大きなきっかけとなりました。会社としても今後は海外輸出に力を入れていこう、という方針でしたので、そうしたタイミングでハラル認証取得に取り組み始めました。

——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。

代表的な商品はこんにゃくでできたMOCHIKONとこんにゃくジャッキー・グミです。

ヘルシーというのも重要で、「こんにゃくで作ったヘルシーな日本のお菓子」として、ムスリムだけでなく健康志向のお客様にも手に取っていただける商品となっています。

日本といえば、お寿司や抹茶の印象が強いですが、実はそれらと同じくらい「もち」の認知度が高く、食感を表す言葉としても知られているんです。例えば、日本でも人気の雪見だいふくは「もちアイス」の愛称で海外でも大ヒットしています。

弊社のMOCHIKONは、和菓子のわらびもちに似た食感というのもあり、もち・ヘルシー・おかし・日本らしさ、そしてプラントベース、と様々な要素が重なったことで需要とマッチしたように思います。



ハラルMOCHIKONWチョコ



ハラルMOCHIKON抹茶



ハラルMOCHIKON黒蜜きな粉

——Q.3 ハラル認証取得の過程で大変だったことはありますか？

営業目線でいうと、ハラルについて全く知らない社員もいたので、お客様からの要望はあるものの本当に需要があるのか、その他でも通用するものなのか、など認識に差が出てしまい、社内での共通意識を持つことが大変でした。

品質管理部からは、原材料を審査する必要があったので、該当箇所を1から全て確認する作業がとても大変だった、という話も聞きましたね。ただ、基本はプラントベースの商品を作っている会社なので、ハラルとの相性も良く、メニュー変更や設備投資など特に大きな負担はなく取得することができました。認証取得をしたのはコロナ禍でしたが、巣籠もり需要など環境の変化の影響もあり、様々な食品が国内外で広がった印象でしたね。



製造の風景

——Q.4 認証取得後に変化したことはありますか？

やはり、マレーシアへの導入が決まり売上がかなり上がりました。そして隣国同士、横の繋がりがあり、その後はシンガポールやタイ、ベトナムなどへも広がっていきました。ハラル認証が付いている日本のお菓子として、比較的急速に海外展開できたので取得して本当に良かったです。もちろん展示会や商談会でPRを行った効果もあると思いますが、実は販売店など実際の売り場を見てチェック

している方の影響も強いように感じます。

——Q5. 主な輸出先・販売先について教えてください。

東南アジアや欧州エリアを中心に満遍なく展開でき、現在は世界23か国に輸出しています。

認証を取ったことで販路が格段に広がり、日系スーパーやコンビニなどにも販売できるようになりました。日本のハラル商品であることを強みのひとつとして、パッケージにしっかりと表示したり、認証をうまく活用して海外輸出をさらに伸ばしていければと思っています。そして、弊社は九州が中心でしたが、近年は国内需要に対応するため関東にも展開し、インバウンドコーナー等で販売をしています。

日本食の中でもお菓子はまだハラルのものが少ないので、お客様の反応も良く、国内外ともに好調な滑り出しとなりました。



FOOD TAPEIブースの風景

——Q6. 今後の課題や展望について教えてください。

現在はこんにゃくの加工品のみハラル認証

を取得していますが、今後は日本の納豆でも認証取得ができないだろうか、と検討しています。

ただ、お醤油に含まれるアルコールの問題や、そもそも納豆が海外の方に好まれるだろうかという疑問もあり、納豆の新たな商品を作りたいと思う一方で、なかなか踏み出せていないのが現状です。

こんにゃくのお菓子については、とても順調なので引き続き頑張っていきたいですね。ちなみに、今秋10月頃、MOCIHKON新商品の発売を予定しています。きなこ・抹茶・チョコの3種類に加え、チョコバナナが新しく登場します。認証マークを入れてパッケージもリニューアルするので、さらなる発展につながれば嬉しいです。弊社は長年、納豆・豆腐・こんにゃくを扱っておりますので、こうした日本の和の食材をより多くの方へ届けられるよう、これからも試行錯誤しながら前進していきたいと思います。

——Q7. 最後に読者の皆様へひとこと

海外需要が増えてきていますが、私達を作るプラントベースのものはヘルシーだけでなく食物繊維が豊富に含まれた健康に良い商品なので、ぜひ日本の方々へも食べていただけると嬉しいです

*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

第36回

全国水産加工品総合品質審査会 受賞商品のご紹介 ④

銀だらみりん（米国農務省アラスカシーフード賞・有進藤商店）

令和7年11月28日、東京・港区の八芳園において開催された「第36回全国水産加工品総合品質審査会」にて選賞された農林水産大臣賞5点他、合計50点のうち大日本水産会経由で当審査会に出品し、見事入賞した商品について、各事業者からリレー形式でご紹介を頂きます。今回は米国農務省アラスカシーフード賞を受賞した有限会社進藤商店の「銀だらみりん」です。

——企業紹介、主な製造品目について

私ども進藤商店は、玄界灘に臨む福岡県新宮町にて明治43年（1910年）創業し、百十余年、干物を作り続けて参りました。昔ながらのうるめ鰯や飛魚の丸干し、ウマヅラハギや真あじの開きをはじめ、みりん干しや味噌などの漬け干し、さらに現代の食卓からの声も取り入れつつ、十数種以上の味付けで楽しめるサバ製品なども人気があり、年間を通じて多数の魚種・味わいを提案しておりますが、やはり最も人気の看板商品は「銀だらみりん」です。



表彰式にて

——受賞にあたってのひと言

弊社は長年にわたりアラスカ産の銀だらを使用し、お客様にもその美味しさを認めていただいております。弊社コンセプトのひとつ「きれいな海から『いただきます。』へ」の言葉通り、美しいアラスカの海から日本の食卓へ美味しくお届けできるのもすべて、持続可能な海洋資源の管理と、原料の品質の向上を

目指す技術革新や流通など数々のご尽力のおかげでございます。お客様のため、そして携わるすべての方々のために、今後とも生産発信者として精進していく所存でございます。この度は誠にありがとうございました。

——受賞商品のこだわり

「銀だらみりん」は、水分・油分ともに豊富なため、口当たりの良い銀だら自身の良さ・旨みを損なうことなく、博多の人々になじみ深い甘みの効いた溜まり醤油の味わいと調和を最大化できるよう、身の厚みや調味のバランス、干しの度合いなど、これまでの製造経験や調整技術を踏まえて、納得いく味わいになるまで試行錯誤を重ねました。

——受賞商品の美味しいたべかた

焦げやすいため、必ず半解凍～解凍して、弱火でじっくり焼いてください。

香ばしくパリッと焼きあがった皮ごと召し上がっていただくと、ご飯がとても恋しくなる美味しさです。



銀だらみかん