第1702号
11
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10月25日印刷納本
令和８年11月１日発行(毎月１回１日発行　第1702号)

水産界

◇ 秋篠宮皇嗣殿下・悠仁親王殿下　東日本大震災被災地訪問

◇ 東北復興水産加工品展示商談会2026開催



東北復興水産加工品展示商談会スタート

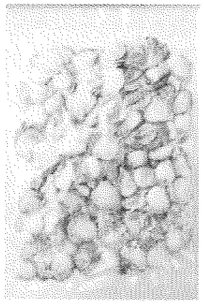
「ホタテ・ずわいがに」がハラル対応へ。
～ 八戸缶詰企業グループ、イスラム市場への本格進出 ～

水産品の輸出において、ハラル対応はイスラム市場への販路拡大に向けた選択肢の一つです。今回は、ハラル認証を取得し、さらなる販路拡大を目指す企業として、株式会社味の加久の屋の取り組みと対象製品を紹介します。

青森県に拠点を置く八戸缶詰企業グループは、1951年の創業以来、各社・各工場の特色を活かし、水産加工品を中心に多様な食品を製造してきました。常温・冷蔵・冷凍の３つの温度帯に対応し、缶詰・瓶詰め、レトルト食品、冷蔵・冷凍食品など幅広い製品を展開しています。

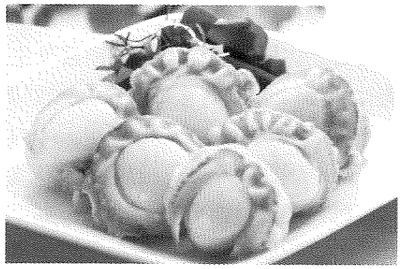
株式会社味の加久の屋も同グループの一員で、水産加工品をはじめ、農畜水産品を使用したレトルト食品や冷蔵・冷凍食品などの製造・販売を行っています。「素材にこだわる。製法にこだわる。美味しさにこだわる。」という信念のもと、寿司ネタを中心とした商品を展開し、市場や問屋の方々に35年以上にわたり愛され続けています。

その味の加久の屋が、2026年９月にハラル認証(NAHA)を取得しました。今回の認証取得は、イスラム市場への輸出強化に加え、訪日ムスリム旅行者への商品提供にもつながる取り組みとして期待されます。認証の対象となったのは、帆立やずわいがにを使用した商品です。



【帆立（ボイル)】

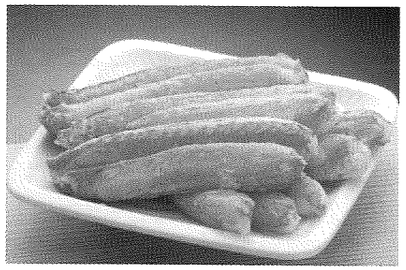
青森県むつ湾産の旬のホタテを使用。水揚げ後短時間のうちに自社工場でボイルすることで、旨みを閉じ込めました。アルコールブライン凍結により、年間を通してホタテの美味しさをお届けできます。



ボイル帆立

【ずわいがに（チルド・冷凍)】

1984年から「ずわいがにむき身」のチルド出荷を全国に先駆けて開始。プロ向けの寿司ネタや業務用商品として展開しています。色・形・肉質の良いものだけを厳選し、使用。国内の自社工場で調味液に漬け込み、一本ずつ丁寧に手詰めしています。身入りがよく旨味がある棒肉は、寿司ネタとしてプロユーザーにもご愛用いただいています。熟練の作業者が丁寧に殻むきしてるため、解凍後すぐご使用になれます。調理場での下処理の時間を省き、調理に時間をかけることができます。



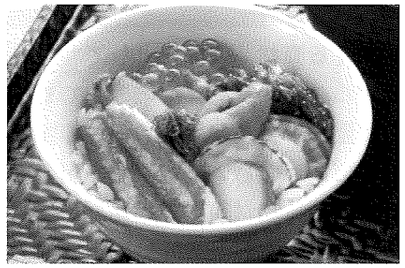


ずわいがに棒肉

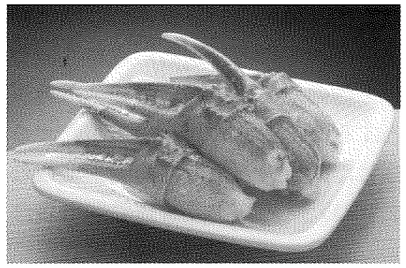


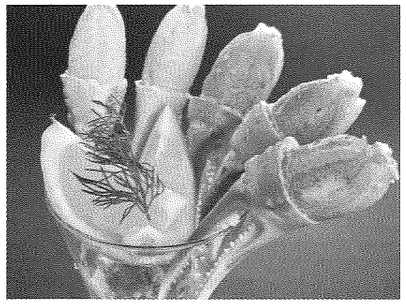
ずわいがに肩フレーク





爪下





ずわいがに爪

近年、日本食ブームを背景に海外の日本食レストランが増加しており、日本の食品・水産品に対する海外からの需要も広がっています。今回のハラル認証取得により、味の加久の屋の水産加工品をイスラム市場に向けて展開するための新たな基盤が整いました。

また、同社は「元祖いちご煮」や「八戸せんべい汁」など、青森県八戸地域の食文化を生かした商品も展開しています。今後、地域の特色ある食品をハラル対応することで、海外への輸出だけでなく、訪日外国人への商品提供を通じた地域の魅力発信にもつながることが期待されます。

今回のハラル認証取得を含むハラルビジネスコンサルティングは、一般社団法人ハラル・ジャパン協会（代表理事：佐久間朋宏）が担当しました。

日本の食品・水産品のイスラム市場への展開は、今後、地方企業や中小企業の海外戦略の一つとしても重要性が高まることが期待されます。今回の取り組みが、青森・八戸の食の魅力を海外へ発信し、地域経済の活性化につながる事例となることを目指します。

＊ハラル・ジャパン協会を応援してください♪
Instagram:https://www.instagram.com/halal.japan?igsh=MWI3enIycjh0ZTRkbg==
Facebook:https://www.facebook.com/halaljapan/#

@HALAL.JAPAN

いいね・フォローよろしくお願いします！