

オタフクソースマレーシア (OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN. BHD)

お好みソース等調味料でハラール認証を取得

オタフクソースマレーシア(OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN. BHD.)は、2017年3月1日、マレーシアのハラール認証機関JAKIMにより、自社工場で製造する16品目についてハラール認証を取得しました。

当社は、健康と豊かさとの和を理念とするお多福グループとして、世界に健康的で栄養バランスに優れたお好み焼、焼そば等を広める使命のもと、お好みソース等のハラール対応調味料製造を目的に、2016年4月に設立した会社です。同年8月にマレーシア・クアラルンプール近郊のクランにて工場稼働、ハラール認証申請に必要な3カ月の稼働実績期間を経て、11月30日にお好みソース等16品目の認証を申請、このたび2017年3月1日に、JAKIMにより16品目について認証されました。

これにより、マレーシアをはじめ東南アジア、中近東のムスリム圏など世界のムスリム市場に向けたハラール調味料販売を本格化すると同時に、日本国内のムスリムの方に向けたハラール調味料販売にも取り組みを進めてまいります。

日本国内においては、外食店等でハラールメニュー提供の際に、ハラール認証調味料を使っただけのよう、マレーシアから日本への輸出準備を進めております。まずは今夏までにハラール認証のお好みソース、焼そばソース、たこ焼ソースの業務用3品について、オタフクソース株式会社より販売をする予定です。

海外のムスリム市場へのハラール認証調味料を使ったメニュー提案に加え、日本在住のムスリムの方や訪日客のムスリムの方に、日本で愛されるお好み焼や焼そば、たこ焼を味わっていただき、日本の食文化への親しみを深めていただくことも目指しています。今後も、国や宗教を問わず、お好み焼など栄養バランスのよい健康で豊かな食文化を世界に広げる一環として、ハラール認証調味料への取り組みを進めて参ります。



【会社概要】

社名
OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN. BHD.

代表者
取締役社長 尼田和孝

所在地
マレーシア セランゴール州クラン(クアラルンプール近郊)

資本金
MYR2,000,000

事業内容
ハラール認証調味料の製造販売、輸出版売

■今回、ハラール認証を取得した調味料(品目)計16点

自社商品6点 + OEM商品10点

- ・お好みソース
- ・焼そばソース
- ・たこ焼ソース
- ・すし酢
- ・ぼん酢
- ・てりやきソース



左から、焼そばソース、お好みソース、たこ焼ソース(各2kg)

認証マークと認証番号
(認証機関: JAKIM)



MS1500:2009
1 028-12/2016

～ハラール認証とは～

ハラールとはイスラム法によって「許されたもの」を意味します。ムスリムが口にすることが許されない主な食材は豚、アルコール、イスラムの屠畜方法に依らずに屠畜されたあらゆる動物の肉などです。ハラール認証とは、対象となる商品が、「イスラム法に則って生産・提供されたものであること」をハラール認証機関が監査し認めることです。認証商品に認証マークをつけることで、ムスリムの方がハラールを見分けることができます。

❖世界唯一の政府認証、マレーシアのハラール認証機関JAKIMについて

JAKIM（マレーシアイスラム開発局）はハラール認証を行う政府機関です。ハラール認証の中でも唯一、政府機関による厳しい認証であり、国策としてハラール産業の発展を担う会社があるなどサポート体制が確立していることなどからも、マレーシアでの認証取得を目指し、取得に至りました。

❖認証取得のプロセス

ハラール認証は、対象食品の「製造ライン（原料調達含む）」単位で認められるのが基本的な考え方で、加工食品は認証された「製造ライン」からハラールと認められない食品が発生しないことが原則です。認証の取得プロセスには、半年～1年程度かかり、3カ月の稼働実績の後に申請、その後、認証機関による書類審査と現場審査を受け承認され認定、ハラール認定書やハラールマークが付与されます。その後、定期的な監査・更新を行っていきます。弊社は会社設立より約1年、工場稼働より6カ月で認証取得いたしました。

❖ハラール認証取得のための当社の工夫

日本で製造しているお好みソースの原材料のうち、肉系原材料や酒精等が使用できないため、代わりに魚介系の旨味を中心にいくつもの原材料を組み合わせることで味を近づけました。調味料の原材料はすべてハラール認証を取得した材料で作上げるため、その調達や詳細情報確認に非常に手間がかかりますが、オタフクソースの日本人開発スタッフと現地ムスリムスタッフとで一つ一つの原材料を厳選して商品開発を行っています。

また、認証にはムスリムスタッフを雇用する決まりがあり、当社でもムスリムの方がハラールエグゼクティブ、プロダクトリーダー等の役割を持ち、生産を行っています。



❖ハラールのお好み焼や、現地ローカルの食文化にも対応

お好みソースがハラール認証を受けたことで、ソースも含めてハラールのお好み焼を楽しめるようになりました。

ムスリムが食べることのできない豚肉の代わりに、鶏肉、ラム、魚介など、お好みのハラール食材に変えて、ハラールお好み焼を広めてまいります。また、焼そばは現地食のミーゴレンに近いので、ミーゴレンの調味料としても提案できます。

このたびのハラール認証を契機に、お好み焼等の日本食を広めると同時に、開発対応型の企業として、現地のローカルな食文化にも合わせた調味料開発にも注力してまいります。



オタフクソースマレーシア社長 尼田(写真中央)