

群馬製粉「ハラール認証」取得

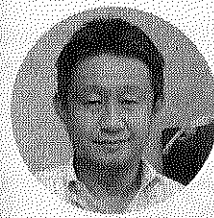
和洋スイーツ原料供給

米粉・精米など4商品対象

群馬製粉(株)(山口博之社長、本社・群馬県渋川市)は先ごろ、イスラム教徒向け食品の製造販売に不可欠な「ハラール認証」を取得した。「ハラール」は、イスラム法で合法なものを指すほか、健康的・清潔・安全・高品質・高栄養価であることも意味する。

訪日外国人需要も期待

昨年12月に「和食がユネスコの世界無形文化遺産に、今年6月25日には同社の地元・群馬県の「富岡製糸場と絹産業遺産群」が世界遺産にそれぞれ登録され、これらを目当てとする外国人観光客も増加している。昨年の訪日外国人旅行者・ビジネスマンの累計人数は初めて1000万人の大台を突破。さらに今後も2020年の東京五輪開催に向けてさらに増加していくものと期待されている。



山口博之社長

一方で日本には20万人のイスラム教徒が在住し、その観光客も増加している。今回のハラール認証取得の理由については、群馬製粉の山口社長は、「首都圏を中心とした当社の菓子原料供給先のホテルのシェフや有名パティシエからイスラム教徒向けのデザートや土産物などの食品提供が行える原料供給に関して多数の問い合わせや要望があり、その対応として取り組んだ」と語っている。



渋川市の本社社屋・工場



ハラールマーク



コメ加工業者で初の認証

はじめて各分野に精通したイスラム宗教の有識者

(専門家)が監査員として対応する。

同協会は、シンガポールの最高イスラム宗教法人で、同国内のハラール認定機関・MUISにハラール認証機関として認定されている。マレーシア政府のハラール認証機関・JAKIMと業務提携しており、日本アジアハラール協会の監査員は

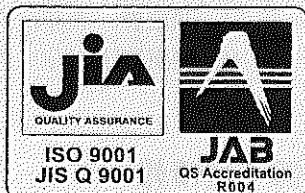
山口社長は認証取得の目的などについて次のように語っている。「厳格な基準を満たしたハラール食品であることを証明

JAKIMの教育団体・HDCからハラールに関する講師資格を取得している。そもそも農産物のコメを原料とする米粉や精米はハラール食品だが、ハラール認証を取得するには厳格な基準を満たす必要があり、製品の製造・保管・輸送過程においてもアルコールや豚肉などの由来成分が含まれていないことを証明する必要がある。

山口社長は認証取得の目的などについて次のように語っている。「厳格な基準を満たしたハラール食品であることを証明し、おいしい日本のスイーツをイスラム教世界の人々に味わってもらうためにハラール認証取得済みのホテル、レストラン、和洋菓子店などに供給していく。また今後は、ハラール向け食品を製造販売する事業者に米粉だけでなく、きな粉やココロ粉末(カフェリーヌ)などを安心して使用できる菓子原料として供給し、ハラール制度をクリアした和洋スイーツの開発に協力していきたい」。

詳しい問い合わせは同社(☎0279・22・3302・3302)まで。

「ハラール認証」取得！ イスラム教徒向け食品・和洋スイーツ開発お手伝いします！！



NAHA ハラールマーク

- ・上新粉 米
- ・上粉 米
- ・梅粉 牛乳
- ・寒梅粉 菓子
- ・米粉 製用
- ・米の中明寺 菓子
- ・米の道各種 菓子
- ・米の道各種 菓子
- ・米の道各種 菓子
- ・米の道各種 菓子

群馬製粉株式会社

代表取締役社長 山口博之



本社・工場 群馬県渋川市渋川1183番地
TEL 0279-22-3302(代)
FAX 0279-22-3306

東京支店 東京都北区堀船2丁目10
TEL 03-3914-1371(代)
FAX 03-3914-1376

名古屋支店 三重県四日市市千代田330-1
TEL 0593-64-7555(代)
FAX 0593-64-2348