

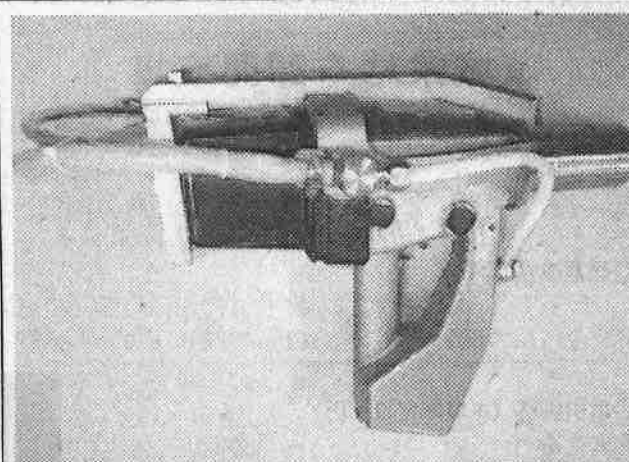
日本アジアハラール協会からハラール認証

インバウンドに対応

徳島食肉センター フジミツハセガワ

㈱フジミツハセガワ（徳島市、長谷川好昭社長）と徳島市立食肉センターは11月12日、イスラム教の戒律に沿った牛肉処理施設として認証機関のNPO法人日本アジアハラール協会から認証を受けた。徳島県内では初の認証食肉処理加工施設となる。

徳島市立食肉センター

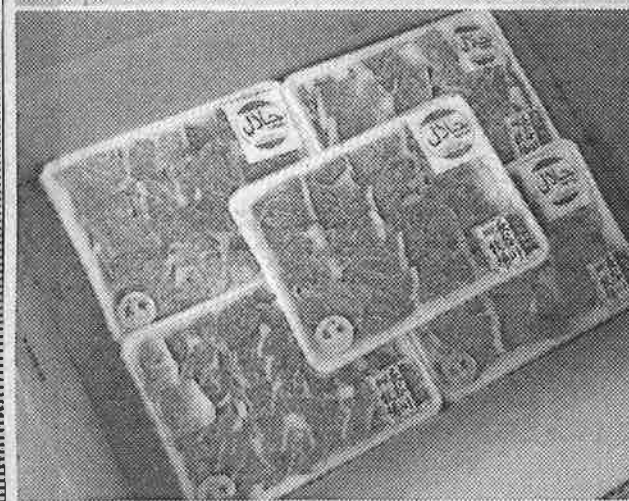


は1日150頭の加工処理能力を有し、2014年度の取扱頭数は5945頭（15年度は4477頭）。その9割をフジミツハセガワが取り扱っている。

市では認証取得のため、牛の額に傷をつけずに失神させることができ、空気銃などを導入。また、フジミツハセガワで

も処理のための専用の器具やスペース、冷蔵庫などを用意したほか、コーランを唱えるムスリム（イスラム教徒）を職員として採用している。

今回の認証申請者はフジミツハセガワ。申請に至った経緯について同社では「イスラム教徒は世界の人口の約4分の1を占めており、2030年



①新たに導入された空気銃 ②徳島イスラム教会にハラールミート約100人分を寄贈

には3分の1まで増加する見通しで非常に大きな市場。日本国内にはハラール認証を受けている食肉処理施設はわずか、なるべく早く取り組みたかった」

「また、国内で流通するハラール牛肉は神戸ビーフなど単価の張る牛肉が目立つ。われわれは一般の人が気軽に食べられるような価格帯での販売を目ざしたい」としている。当面は週1回、毎週木曜日にハラール処理を行い、取引先に提案する。

現在の主要販路は食肉加工メーカー、食肉卸売企業、量販店、ホテル・レストランなどが、今回の認証取得によって、まず販売を強化するのは、ホテルチェーンやレストラン。すでに取引先がハラール認証を取得しているケースが多いため、インバウンド需要に対応すべく国内での販売に力を入れていくが、将来的には輸出も視野に入れている。

いる。

同社グループでは肉牛5千頭を肥育。県産ブランド「阿波牛」、オリシナルブランド「阿波黒

牛」などを取り扱う。今回の認証を機に、11月20日には徳島イスラム教会にハラールミート約100人分を寄贈したほか、

PR活動として徳島県がブース出展した「JAP AN HALAL EXPO2015」に出展した。