

日乃本食産株式会社

●所在地：兵庫県三田市志手原882 ○TEL：079-564-2222 ○設立：昭和60年5月29日 ○代表者：代表取締役 見野 裕重
●従業員数：53人（平成30年6月現在） ○資本金：6,600万円 ○E-mail：info@matutake.com ○HP：http://matutake.com/
●事業内容：丹波松茸などの丹波特産農産物の卸小売業者として創業した。最近、割烹用高級珍味やハラール*総菜などの商品の製造も手掛ける。
*ハラールとは、イスラム法によって「許されたもの」を意味する。イスラム法では、許容された飲食物（ハラール、Halal）のみを食べることができる。
●主要生産設備：レトルト殺菌機1機、プロトン凍結機2機、ショックフリーザー1機、過熱水蒸気オーブン1機、回転式煮練釜3機、
充填機 スクリュー式3機、バスチュライザー1機、全自動パックシール機2台、金属探知機1機

国産農水産物を用いた和惣菜を イスラム教徒に提供するための製造環境整備事業



神戸フルーツ・フラワーパーク内に第二工場を設
置し、本社工場および第二工場ではハラールキッ
チンの認証を得る。そして、国産農産物を使った和総
菜などの商品開発を行い、日本内外のイスラム教
徒だけでなく、宗教・国籍に関係なく、万人におい
しくて安心安全な料理を提供する体制を整える。

ユネスコ無形文化遺産に登録されて以降、一層和食に関心を示す外国人が増え、当社に対する問い合わせも増加した。そこ
で、胡麻豆腐などの既存品についてISO/FSSC22000対応を進めていた。そのような中、最近の訪日外国人観光客の増加や
2020年東京オリンピックを見すえ、ハラール対応が求められると予想された。

ハラールに対応することで、輸出も含め日本内外のイスラム教徒に和総菜などの商品の提供が可能になり、市場の拡大が期待
できる。さらに、FSSC22000を取得しハラール対応化することは、トレサビリティ*の確かな食材・調味料などを使用するこ
とになる。これは、食品の基本である安心・安全の確保につながる。

これらのことから、ハラール対応を進めることを決意した。

*トレサビリティとは、生産、加工及び流通の特定の一つ又は複数の段階を通して、食品の移動を把握できることを言う。

- グローバルスタンダード(国際基準)のハラール認証の取得
- 日本国内初の生産主要設備を整備したハラール専用工場(第二工場)の立ち上げ
- ハラールに適合する加工方法で調理した和総菜などの商品の開発

日本でその厳格さを評価されているNPO法人日本ハラール協会から、平成28年9月に本社工場がキッチン認証を取得した。
また、原材料として使用する地場農産物の下処理専用工場として、神戸フルーツフラワーパーク内に第二工場を併設した。さら
に、翌年9月には第二工場もハラールキッチン認証を取得した。工場規模のキッチン認証は、機内食以外では初の認証である。
本補助金を活用して、第二工場内に最新技術のフリーザー（プロトン凍結機）やレトルト殺菌機などの最新調理機器を導入し、
大量調理できる体制を整えた。また、ハラール食は美味しくないというイメージを払拭し、ハラール対応であっても、従来品と
同等、もしくはそれ以上の味を実現するための商品開発を行った。

つまり本事業で取り組むハラール対応食は、決してイスラム教徒の方々だけを対象にした取り組みではない。日本人の方々
は勿論のこと、アメリカ、ヨーロッパ、中東、東南アジア諸国すべてのの方々をターゲットにしており、“和食のバリアフリー化”を目指
した取り組みの一環である。

同社の強み

料理のおいしさは高く評価されている。例えば、当社の純国産胡麻豆腐は、2016年度「接待の手土産セレク
ション」(ぐるなび主催)最高賞である『秘書の話題賞』を受賞した。また、大っきな黒豆くず餅は、2015年度
「五つ星ひょうご」に選定された。おいしさは、一流ホテルや料理屋のOEMの製造を多く手掛けている実績に
裏付けされた、高い製造(調理)技術により実現できている。

ポイント

ハラールキッチン認証とハラール専用工場の 立ち上げ

平成28年12月には第二工場を立ち上げ、平成29年9月には
ハラールキッチンの認証を受けた。マスコミで取り上げられた
ことや積極的な営業活動によって、今まで取り引きがなかった
業者からの問い合わせが増えた。例えば、ホテルや大学、機内
食への商談などが実現した。

当社が、ハラール対応ができていた料理を提供することで、ホ
テル・飲食店は調理以外のサービスに注力でき、ひいてはホテル
・飲食店のトータルサービスの向上にもつながるメリットが
提供できるようになった。また、味が評価されたことは元より、

量産可能で、かつ、注文にあわせて小ロッ
トから中ロットでの対応可能な調理設備と
したことで柔軟な対応が可能となった。こ
れらが評価され、商談が実現した。



【ハラール認証書】



【第二工場 調理室の様子】

社長の声



日乃本食産株式会社
代表取締役 見野 裕重氏

ハラール対応で食のバリアフリー ～宗教・国籍の壁を取り除いた美味しい和食でおもてなし～

食文化はその国のアイデンティティーの凝縮であり、一番国柄を表すものです。日本に来ていただいたからには和食
をもっとおもてなしをするのが望ましいため、当社は和食を中心にハラール惣菜を製造しています。ユネスコ無形文
化遺産に登録された和食を、宗教と国籍の壁を取り除き、すべての国の方々にお召し上がりいただきたいと思っ
ています。和食を通じて日本の伝統文化、自然や季節を重んじるその精神を知っていただければと思っています。
今後の展望として、ハラールという付加価値にプラスして7大アレルゲンを排除したアレルゲンフリー惣菜や、ベ
ジタリアン対応惣菜セットなどの開発を手掛けています。

今後、このバリアフリー惣菜【ハラール＋7大アレルゲンフリー＋ベジタリアン】を広めてゆきたいと思っています。

ハラールに適合し、かつおいしい和総菜な どの商品の開発



【ハラール対応の商品(料理)の例】

従来のイメージでは、ハラール対応食は美味しくないイメージ
があった。そこで、日本人が食べてもハラール対応されている
のかどうか判別できないほどのクオリティを目指して商品開
発を行った。既存事業で培った高い調理技術や独自ノウハウを
応用し最新技術設備を導入したことで、美味しいハラール和惣
菜の開発に成功した。その品質が評価され、日々引き合いが増
加しており大手食品メーカーから商品の共同開発依頼も増加
している。