



OU Kosher日本事務所
KLBD Kosher 日本事務所

980-0804 仙台市青葉区大町1丁目1-8 第三青葉ビル

Tel :022-221-3568

info@yamamizrach.com

コーシャ = 食の戒律 “正しい（適正な）”

Kosher ☆

旧約聖書：モーゼ五書他



しかるべきユダヤ正教団体の
KOSHER専門ラビ達による審査
認証が必要

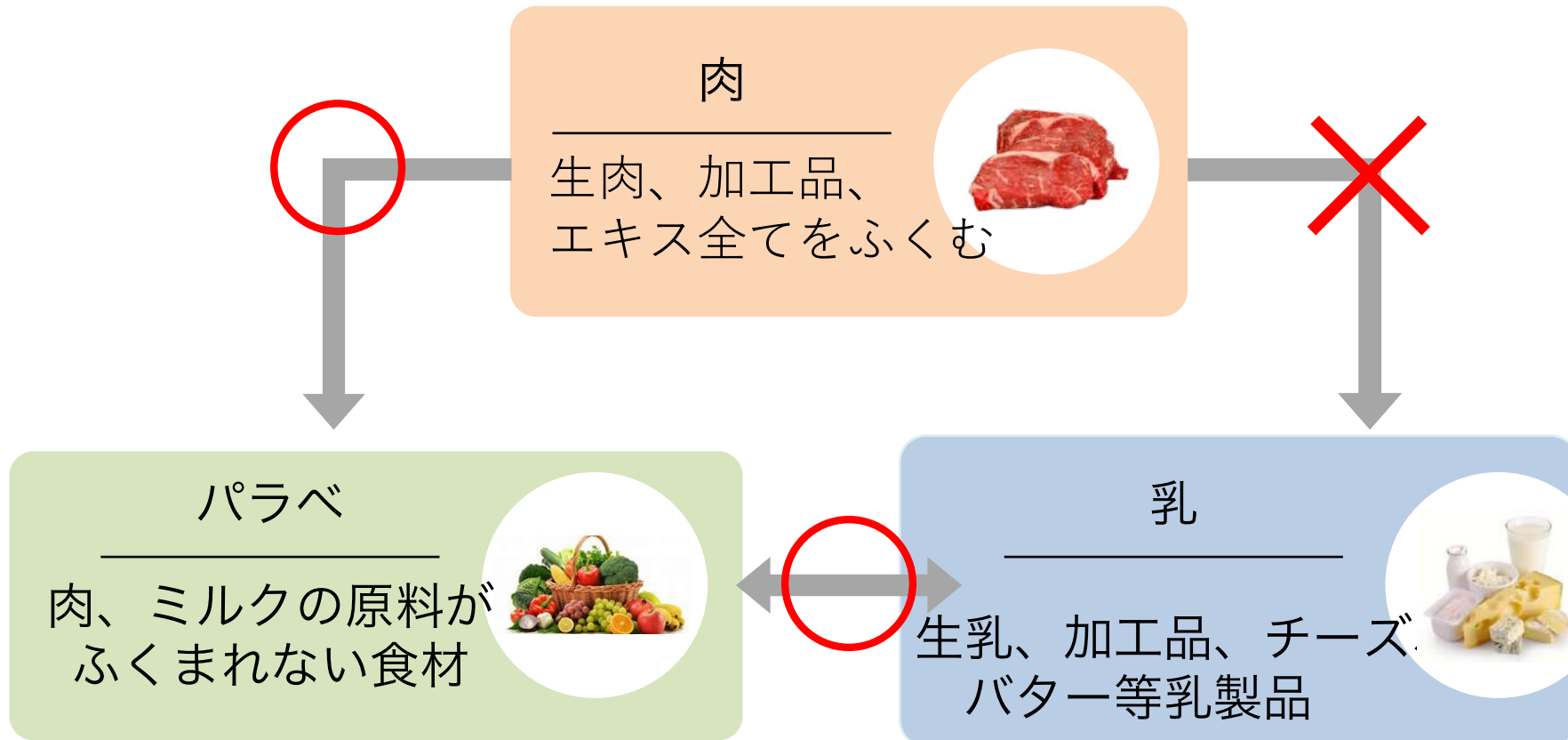


注) ラビ：ユダヤ律法学者

肉とミルクの混合禁止ルール

Kosher ☆

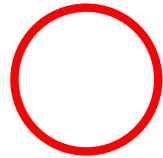
- ▶ チーズバーガーは ✕
- ▶ 子やぎをその母の乳で煮てはいけない（旧約聖書出エジプト記他）



肉

Kosher ☆

- ▶ 蹄が二つに分かれているもの。反芻動物。
- ▶ 専門のラビにより屠殺され、塩によって清め血抜きをしたもののみ Kosher



牛、羊、ヤギ、鹿など

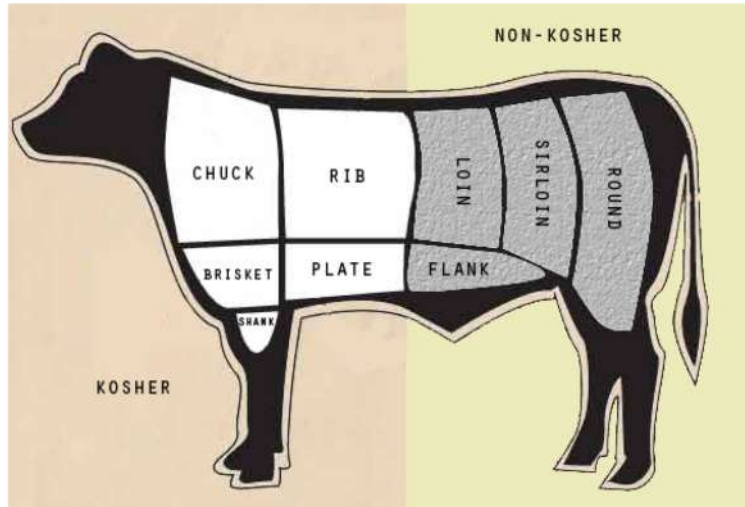


豚、馬、ラクダ、うさぎなど



牛肉のコーシャ化

Kosher ☆

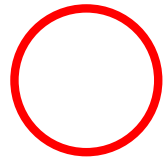


- 上半身のみがコーシャ肉に認定。
 - ラビが頸動脈を切断しての厳密なと殺方法をとる。
 - 高圧ホースによる洗浄と塩を使用し
てのコーシャリゼーション（ライン
からつるされた状況。
-
- 内蔵、足、舌、ほほ等は残りの部分とは別に処理。
 - 牛のボディの真中で切断、11本目のあばら骨の直後より胸部に向
い切断。40分程塩水に塩漬け。
 - ワクチンの接種履歴の部位、手術の有る無し、病気履歴と治療歴史、
フード、サプリメントの摂取等のチェック。

肉 - キジカモ類

Kosher ☆

基本：専門のラビにより屠殺され、塩によって清め
血抜きをしたものののみKosher



飼育されたアヒル、にわとり、
鴨、キジ、ハト、
ガチョウ、コジュケイ



ダチョウ、カラス、ふくろう、
ハゲワシ (捕食性、猛禽類等)



- Kosher認定の動物由来のもの。（実質牛乳）
- ✕ 認定の無い動物由来のもの。

- ▶ 乳、乳由来の派生材料を含むものは乳製品。
- ▶ 乳製品は原材料全てに逆のぼりKosher認定が必要で肉類（家禽類を含む）派生原材料は使用禁止。
- ▶ 専用のKosher認定ラインでの製造が必要。



PAREVE (パラベ)

肉類及び乳製品に分類されない主な食品
Kosher ☆

生の卵、魚、果樹類、野菜、穀物、ジュース、パスタ、茶類、キャンディー、スナック類、醤油、味噌、日本酒、海藻、他。

▶ 肉・乳原料を含まず、生産設備も同原料を使用せず。

▶ 野菜、果物も徹底した洗浄と清潔さを要求される。
(昆虫類との接触をさける)

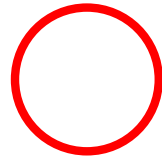


▶ 卵は血等が混じっていないか厳重なるチェック。



原材料：PAREVE（パラベ） - 魚

Kosher ☆



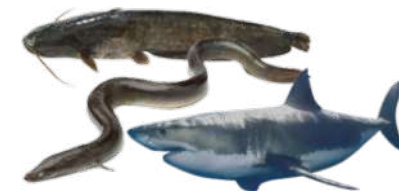
ひれとうろこのある魚

鮭、鰹、鮪、カレイ、
ヒラメなど



ひれとうろこのない魚

鰻、ナマズ、鮫、チョウザメ
フカなど



甲殻類

エビ、カニ、貝類、タコ、イカ他



葡萄 Wines & Grape Juice

Kosher ☆

- ▶ ぶどう由来のジュース、ワイン類は日本でのお神酒に当たり、認定が厳しい製品の No.1
- ▶ ぶどう樽の使用も注意！ぶどう原料、製品、設備ともコーシャ認証の無いものは認められない！

詳細はご相談ください。



コーシャマーク： 100年以上の歴史

Kosher ☆

高品質

健康に優しい

安心安全のマーク

バイブルに基づいて祝福された

注) Mintel調べ



肉：M、Glatt

乳製品：D

魚：F

パラベ：Pareve

Passover: P



スーパー棚食品の40%以上はコーシャ

Kosher ☆

ユダヤ人、ベジタリアン、ハラル消費者などに加え

- 乳製品アレルギー, ヴィーガニズム増加とコーシャ認定
- ミレニウム世代を中心に一般大衆の安心安全 マーク
- 大手食品メーカーの新商品はすべてコーシャ対応
- 表記で最も人気 “コーシャ” vs “ビーガン”、“オーガニック”
- 品質管理の観点から強まる原料レベルからのコーシャ転換
- サプリ、製薬、化粧品、歯磨き粉、食品容器等に広がる市場



3兆円から更に伸びる世界市場

Kosher ☆

1) 北米市場が最大の市場

- 100年以上の認証歴史（OU認定のハインツ, Coca Cola先駆者）
- アメリカ人は毎日いくつものコーシャ認定品を食べている
スーパー、ハイパーマーケット、小売店、eコマース-等

2) ヨーロッパ（イスラエル含）市場も堅調に成長

3) 注目のAsia-Pacific 地域

- 北米ヨーロッパへの食糧サプライヤー基地から消費市場への転換
- 他を圧倒する中国 少なく共2千社が取得・全世界へ輸出
- 続くタイ、マレーシア、インドネシア、インド
- ミレニウム世代中心として食の安全性の関心が高まる

4) 南アフリカ、エジプト、ドバイ、南米等

(source: OU, KLBD他)



イスラエルマーケット

Kosher ☆

人口の8割以上コーシャ・スーパー他、ほぼコーシャ品のみ

400店舗以上で日本食提供・50,000人以上の訪日客

日本酒、ビール、日本茶、醤油、味噌、油、米、あらゆる食材が人気
(source: Yamavakedma/宝来屋本店)



コーシャ認証とは

Kosher ☆

- ユダヤ正教は世界の主要ユダヤ人社会のある場所に存在
- そのなかでも、長年に渡りコーシャの食を指導して来た由緒あるグループが認証をリード。OU, OK, KLBD。。。
- 世界で30,000企業がコーシャ認証を取得 (source : KLBD)
- 全世界に或る1,400ヶ所（個人も含む）と言われる認証団体のうち96ヶ所のみがイスラエルのRabbinic Council (ユダヤの本山)で承認
- 上記96団体以外の認証はしばしばコーシャとして認められず輸出の際も不利。OU, OK, KLBDなどのスーパーコーシャ団体はどの市場でも通用、お互いの互換性もあり。

世界のスーパーコーシャ 主要認定団体

Kosher ☆

OU	KLBD	OK
(NY)	(LONDON)	(NY)
		

イスラエルマーケットへの販売・認証

Kosher ☆

日本酒他一般食品の例

OU、KLBDなどよりイスラエル政府が認めるコーシャ認証取得
(生産工場 / 原材料などの厳しい審査)

認証取得後商品ラベルへ認証マークの刷り込み

現地 (イスラエル) 政府機関への輸入に際しての事前登録 / 承認

【コーシャ認証 (1例)】



菊水酒造



加藤吉平商店



Hamasrek Winery



Odem Mountain Winery

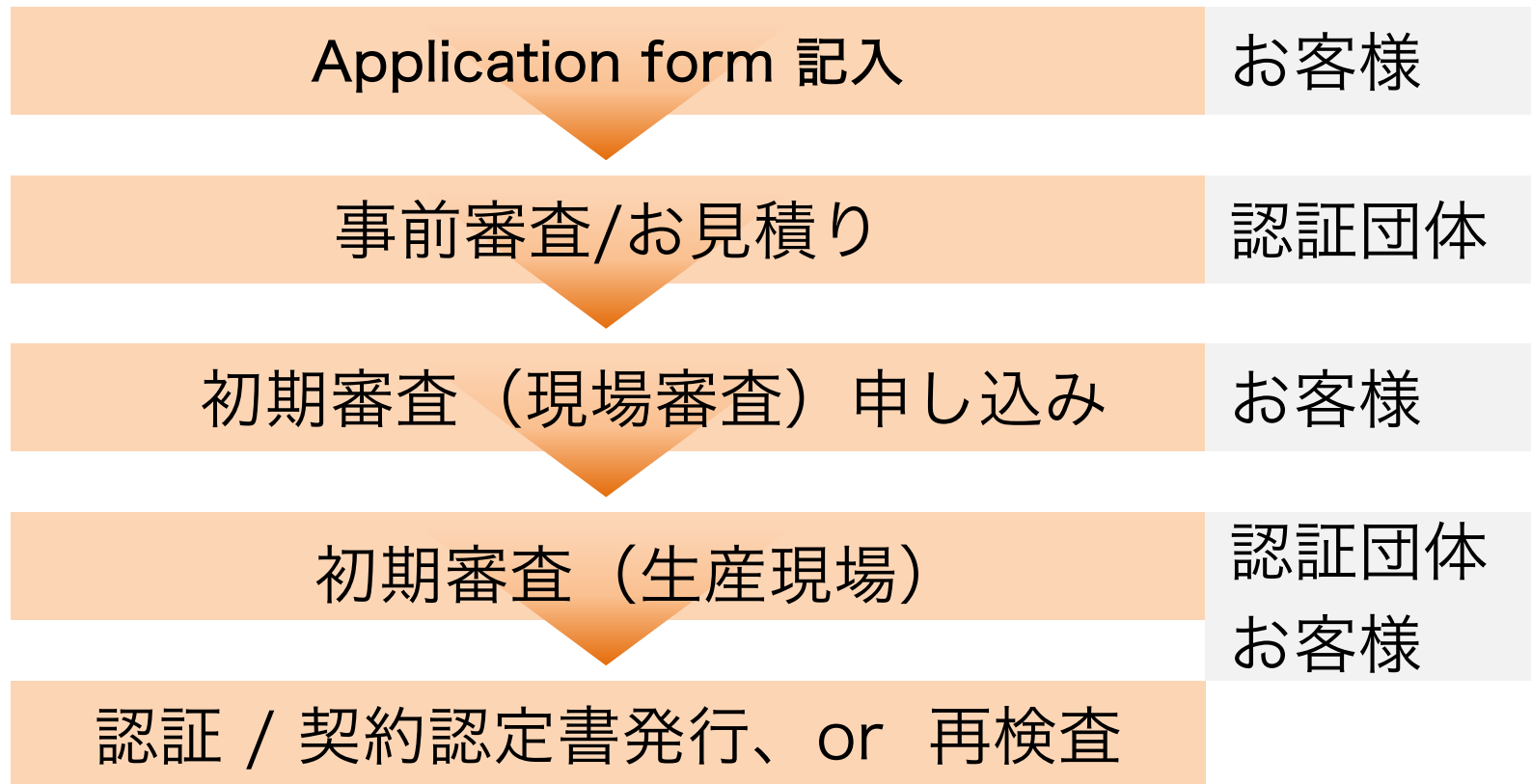
スーパーコーシャ団体：OU,OK KLBD

Kosher ☆

団体名	歴 史	認定企業数	主な認定企業
OU	100年ほど。 NYに本部。	米国企業を中心に100ヶ国に 5500 社 、 12000 工 場 、 1,200,000商品の定実績。ア メリカ小売最強。 世界最大のコーシャ認証組織。	Heinz、Coca-cola、Pepsiなどア メリカ主要企業等。 日本企業ではキッコーマン、ヤマ サ、ミツカン酢 、ヤクルト、菊水 酒造、白瀧酒造、京屋酒造、宝酒 造、伊藤園、味の素、森永乳業等
OK	80余年	不明	ペリエなど日本ではオーガニック 系の企業
KLBD	150年以上。 ロンドンに 本部。ヨー ロッパ最大 かつ最も古 い認証団体。	ヨーロッパ、アジア企業を中 心に2100社。原材料認定やス コッチウイスキー,日本酒など を中心とするアルコール類認 定に強み。ヨーロッパ最大の 認証団体。	Uniliver,Nestle,主要ヨーロッパ企 業等、日本企業では江崎グリコ、 大関、秋田酒類製造、サントリー ヨーロッパ、三菱ケミカル、日本 精化、加藤吉平商店、玉の光酒造、 キッコーマン、ナイカイ塩業、富 士化学等

申し込みから契約締結・認定書発行までの流れ

Kosher ☆



原材料と原材料CODEのみきわめ (KLBDの例)

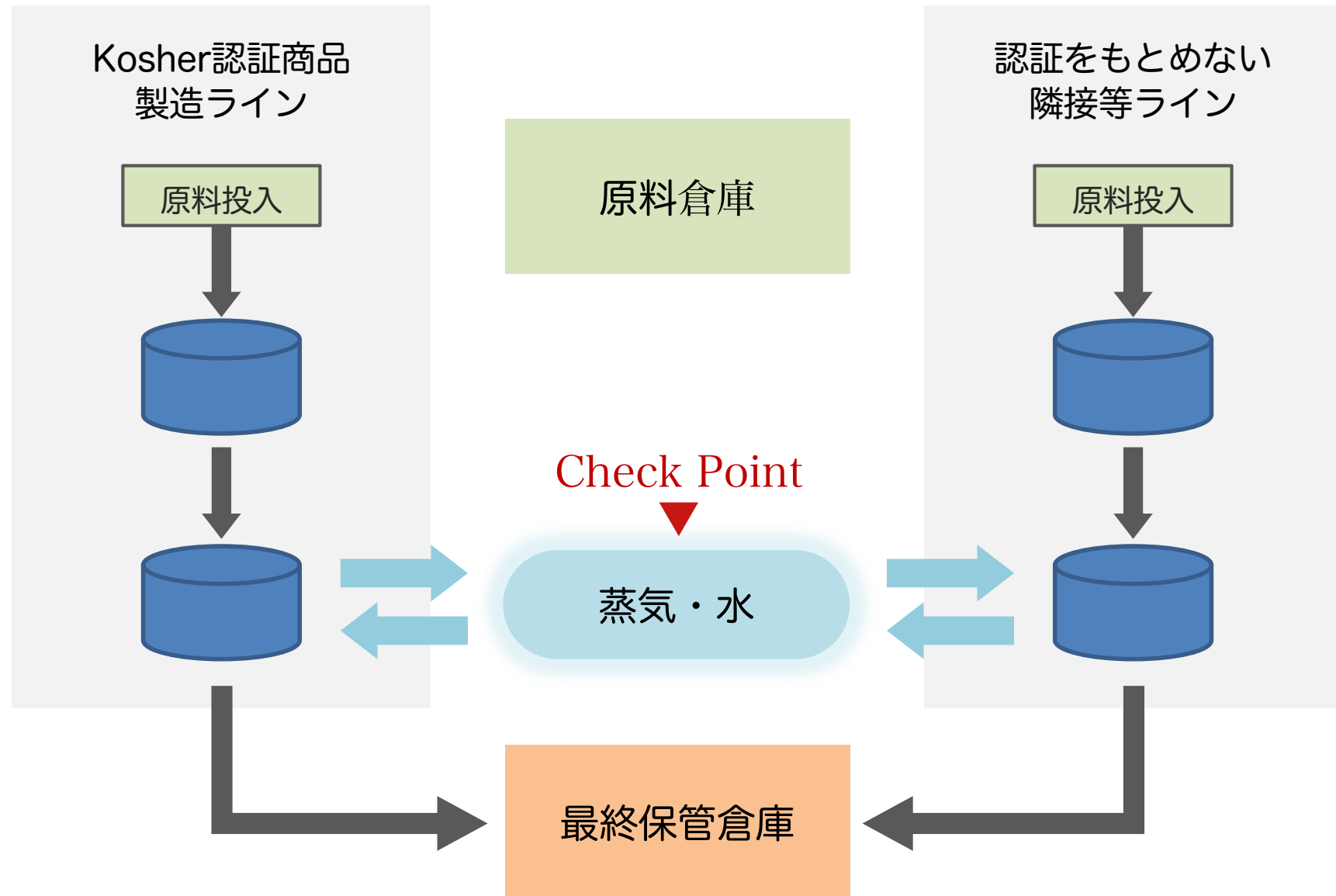
Kosher ☆

審査対象となるあらゆる食品 / 化粧品 / 薬品の原料は次の3グループ + 乳製品類

A1 GROUP	コーシャの定義にはもともとふれないもの。 供給先は限定しない。 例) 水、塩、米、等、砂糖、アセトン。
A2 GROUP	特定の供給先のみから限定。 コーシャ認定証が有った方がよい。 例) 果物、野菜類やそれを原料とする物。スターチ、アラビックガム、デキストリン。
A3 GROUP	Kosher センシティブなもの。 認証団体のStandardに有ったコーシャ認証必須。 例) グリセリン、酵素、ステアリン酸塩、トコフェノール、レクチン、アルコール、他、乳酸、乳酸菌、動物由来のもの。

Kosher：製造ライン検査

Kosher ☆



期待される日本製品・市場

Kosher ☆

海外観光客増加に伴う国内でのコーシャニーズの高まり。

- コーシャ対応レストラン、ホテル、旅館の必要性
- コーシャ対応食材の発掘：肉、魚、飲料、調味料、アルコール、
麺類、 他多くの日本食品
- コーシャ対応機内食への需要



海外向け輸出にともなう需要

- 最終完成食品／製薬／化粧品、運輸等での認証の高まり
- 加工補助剤に至るまでの食品原材料に対する認証の要求
- (香料、色素、油脂、酵素、アルコール、消泡剤、乳化剤、アミノ酸、デキストリン、スターチ、他多数)

国内での原材料ニーズ

国内完成食品／製薬／化粧品用の原材料認定