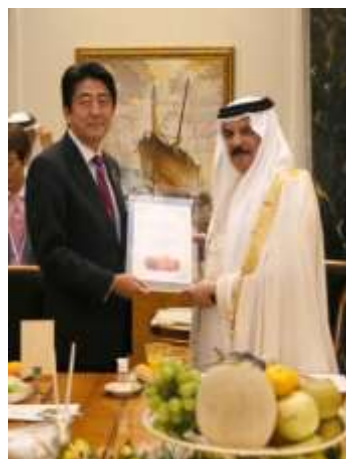


(資料 4)

グローバル・フードバリューチェーン推進官民協議会
分野別研究会(ハラル)向け資料



イスラム圏進出に向けての フード特区の取り組み



平成27年1月21日
一般社団法人 北海道食産業総合振興機構(フード特区機構)
研究開発部

現時点での結論と提案

- 1. 中東ハラルの対象は肉製品のみ**
マレーシア・インドネシア ハラルの対象はすべての商品
- 2. イスラム商流形成はドバイ・トルコから**
パートナー形成をしているので是非ご一緒に
- 3. イスラム市場の切り口は「健康」**
例：サウジ、バハレーン、ヨルダン、インドネシア
- 4. 相手国との研究から進出するのも有効**
どの国にも適用できる手法
(農水省技術会議事業の活用)

0-1. フード特区の概要

◎北海道フード・コンプレックス国際戦略総合特区（フード特区）は、**国が指定する日本で唯一の「食」の国際戦略総合特区**。

◎目的は、北海道の食産業分野の優位性を最大限活かし、生産から販売までの強固な「食のバリューチェーン」を形成し、北海道の食産業をさらに盛んにすることにより、我が国が目標として掲げている**「食品の輸出拡大」や「食料自給率の向上」に貢献**すること。

国際戦略総合特区

我が国の経済を牽引することが期待される産業の国際競争力の強化のため、国が国際レベルでの競争優位性を持ちうる地域を厳選し、当該産業の拠点形成に資する取組を総合的に支援

平成23年12月、北海道は日本で唯一の「食」の国際戦略総合特区

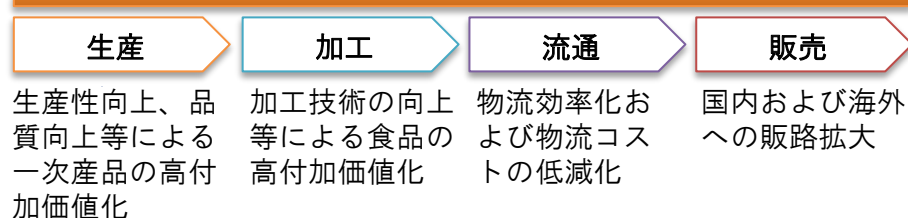
目標

◎E U・北米経済圏と同規模の成長が見込まれるアジアにおいて、「北海道」を**オランダのフードバレー**に匹敵する食の研究開発・輸出拠点とする

◎「自走する1, 300億円の売り上げ環境」を創出する

目標達成へのアプローチ

特徴ある3地域が連携し、生産から販売までの強固な食のバリューチェーン（価値連鎖）を形成することで、輸入代替・輸出促進を図る **付加価値向上**



フード特区のエリア

札幌・江別エリア

食品の安全性・有用性の分析評価と研究開発の拠点

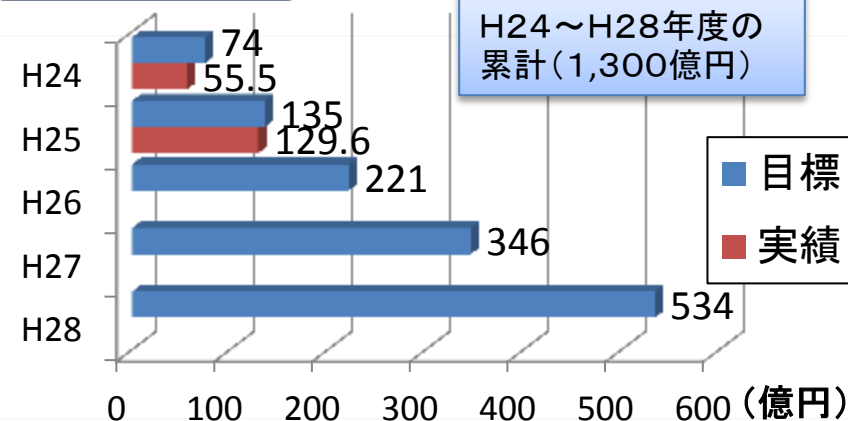
帯広・十勝エリア

農食連携による食産業発展の拠点

函館エリア

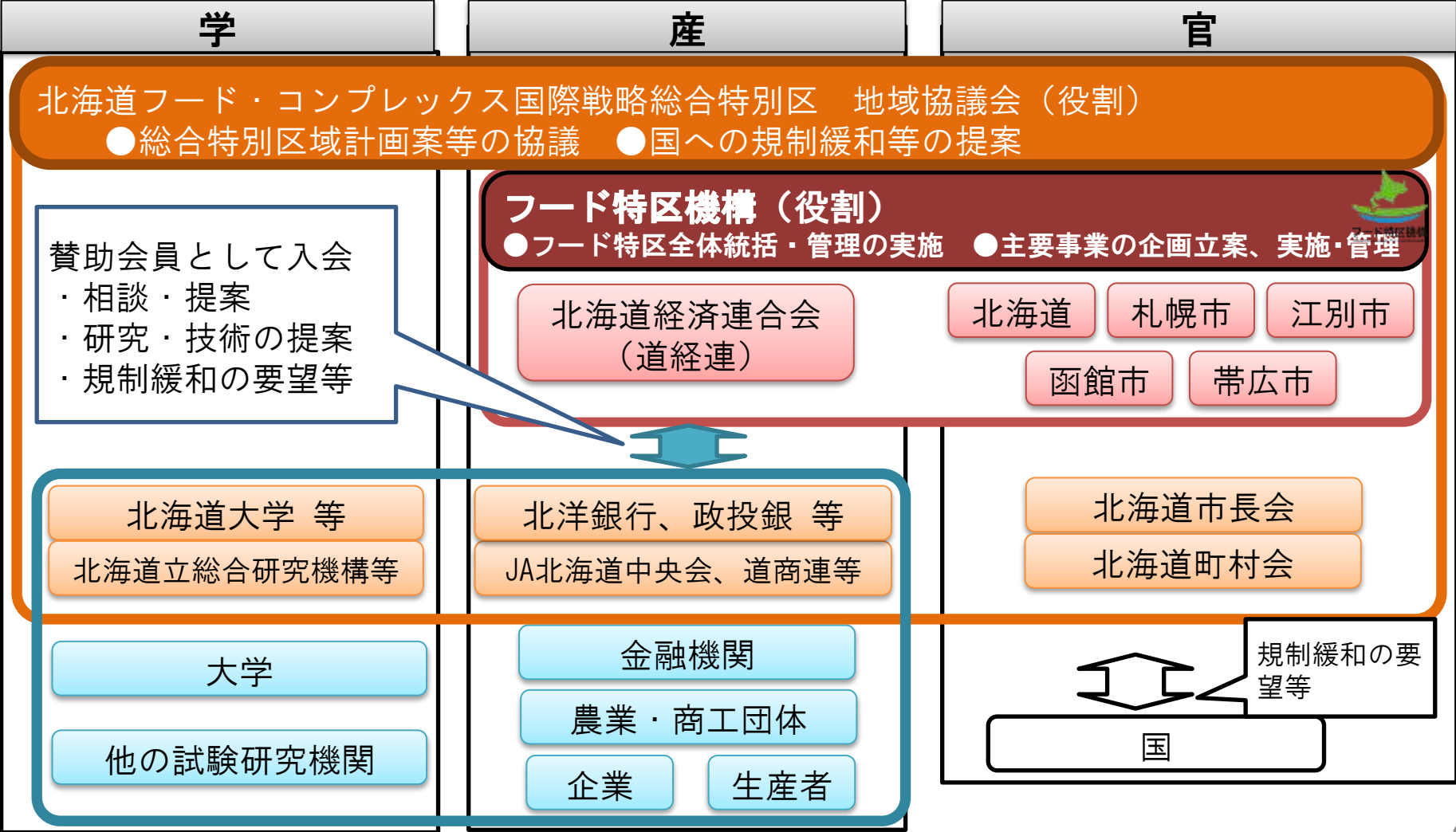
水産食品の研究開発の拠点

目標・実績数値



0ー2. フード特区機構の概要

- ◎「北海道フード・コンプレックス国際戦略総合特区」の事業を着実に推進するため、**北海道・札幌市・江別市・函館市・帯広市・道経連により設立**、平成24年4月から業務を開始。（平成25年度末現在、賛助会員443会員）
- ◎特区の総合窓口；食の輸出及び高付加価値化に向けた企業等からの各種相談・提案対応、研究開発拠点化に向けた大学等からの提案対応、並びに国への規制緩和要望等の対応を実施。



0-3. 目標達成の方法

考え方

- ◎確固とした研究開発・輸出拠点化の基盤を構築することで、企業・関係機関との情報共有化、及び企業・関係機関が自走していくための「ルール」形成を推進。
- ◎これまでの取り組みを継続するとともに、その**成果を着実に社会実装させ、ビジネス化に繋げる**ことで、特区の数値目標である「食品の輸出額・輸入代替額累計1,300億円の増加」達成に大きく寄与。
- ◎ビジネス化の**指標として、輸入代替、輸出増加、並びに海外生産拡大を設定。**

取組の全体像

I. 研究開発拠点化 (基盤構築、新たな市場づくり)

食品安全性・有用性評価
プラットフォーム

植物工場クラスター構築

※1

食品試作・実証・製造
プラットフォーム

※2

基盤システムを活用した社会実装事業
(ビジネス化)

II. ビジネス化

① 輸入代替

- 植物工場クラスターの建設・運営支援
- 北海道機能性表示制度の利用促進等

② 輸出増加

- 商流・物流構築
- 中東への輸出事業によるハラール認証
実証研究及び輸入制度調査 等

③ 海外生産拡大

- 海外進出支援
- ODA事業によるイスラム圏進出に係る制
度研究 等

III. 輸出拠点化 (支援ネットワーク構築)

海外マーケットへの
商流・物流ネットワーク ※3

海外輸入制度のDB化 ※4

ビジネス化の成果をネットワーク化

※1 北大C01-T、北海道機能性表示制度の発展を含む

※2 環境制御技術の開発・実証、ビジネス化、人材育成含む

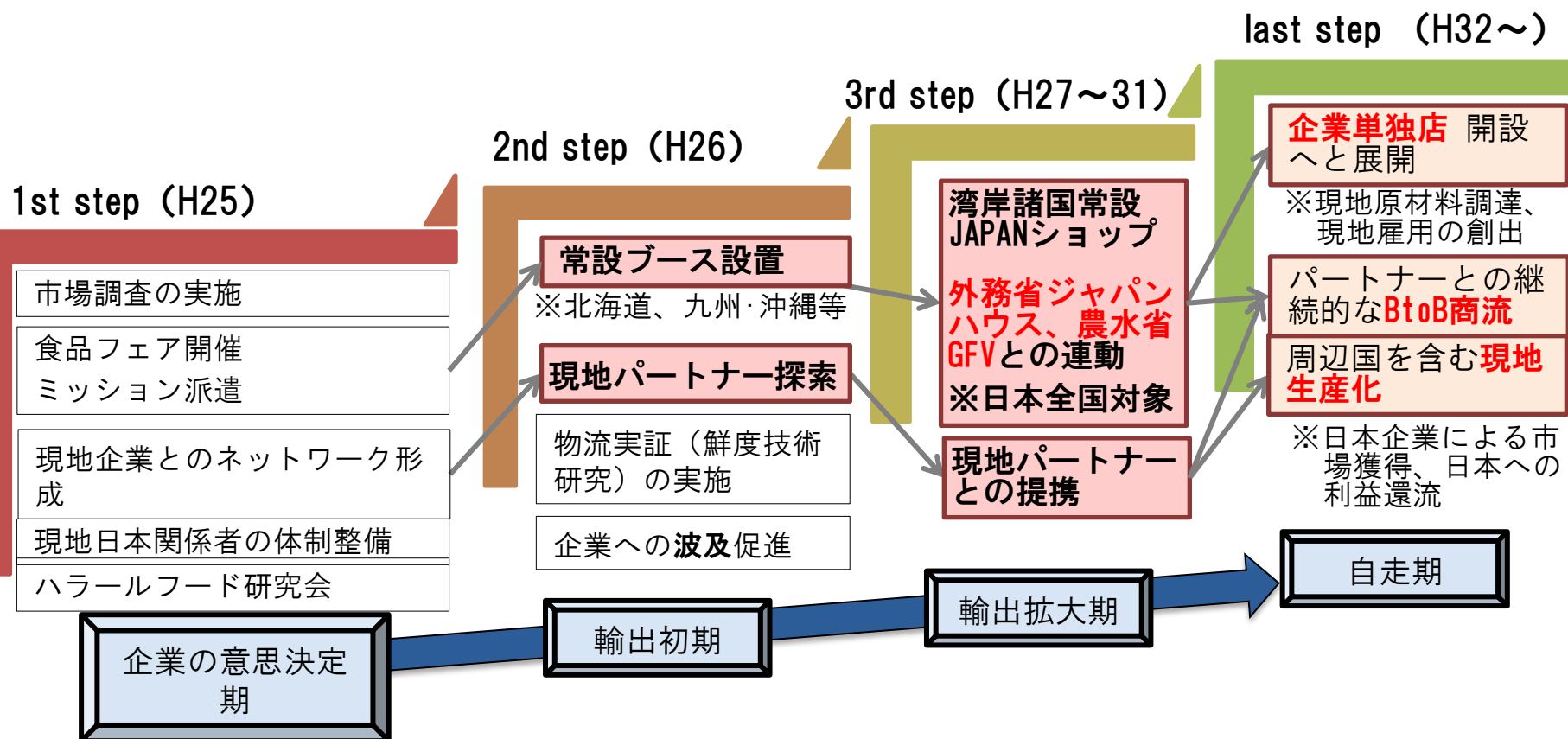
※3 国内外販売者・輸出業者、物流企業、輸入業者、現地販売者等

※4 国別輸入制度のDB化と企業との共有化

0-4. フード特区のイスラム圏進出活動のロードマップ

◎中国や韓国等に比べて中東への日本食品企業の取組は遅れており、手つかずの状態。特に中小企業が単独で取り組むにはハードルが高いため、公的機関であるフード特区機構が牽引して着実なステップアップを図ることが重要。

◎ステップアップのため、2ndステップでは有力な販売チャネルを有する現地財閥等のトップ層との強い関係構築を推進。



1-1. 中東ハラルと東南アジアハラル

ハラル認証の実態（売れ筋商品買い取り調査）

凡例 認証商品数／全商品数

アイテム	ドバイ	トルコ	マレーシア	インドネシア
飲料品	1／5 	0／4	7／7	7／12 
菓子・スイーツ	0／1	1／14 	7／12 	10／11 
調理・加工食品 調味料・スープ等	1／5	1／25 	37／40 	9／12 
麺・即席麺	0／3	3／10 	4／4	7／9
乳製品	1／2	0／2	8／8	4／6 
ハラルの率	19 %	9 %	89 %	74 %

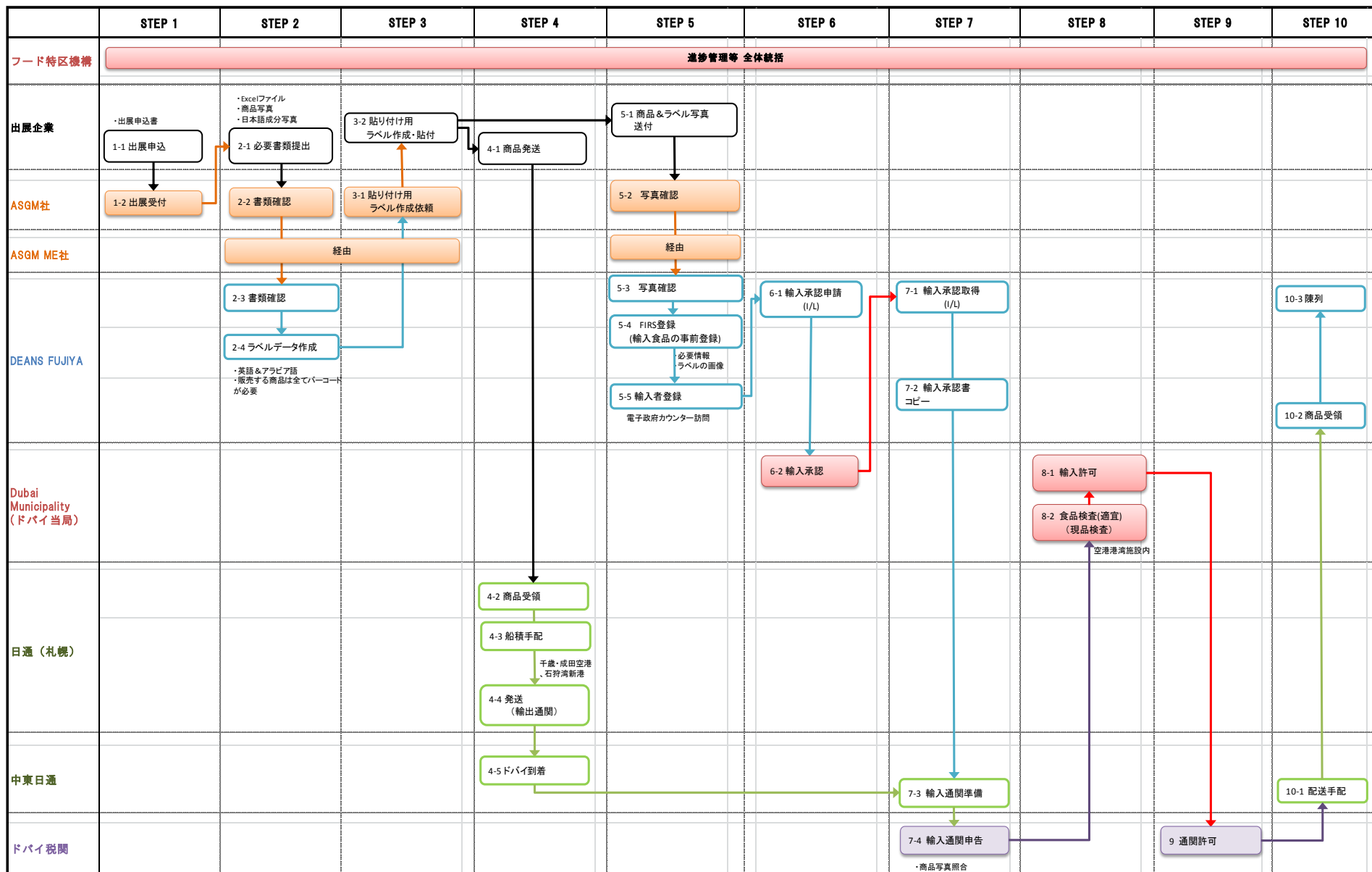
サウジアラビア・ドバイ・トルコ・ヨルダンハラルは肉製品のみハラル対象

- ✓サウジ規制当局SFDAガイドライン「肉製品を対象とする」
- ✓ヨルダン規制当局JFDA「肉製品のみがハラル認証の対象である。アルコールは、濃度が高い（0.5%以上）場合は問題となるが、消毒などで用いることは問題ない。そもそもハラルは、屠畜の問題であり、消毒等技術的なものはハラルとは言わない。」

マレーシア・インドネシアのハラルは品質管理システム

- ✓某社「JAKIMハラルはHACCPであると認識するとよく理解できる」

1-2. ドバイにおける食品の輸入手順 ~Japan Booth~



1-3. ドバイの提出書類例

レターヘッドを付ける

CERTIFICATE OF INGREDIENTS
(成分証明書)

TO: ABC Market
shop No.5678, XYZ Shoping Center,
Karama, Bur Dubai P.O.Box 99999 Dubai, UAE

Tel: +971-5-5555555 / 5555556 Fax: +971-5-5555577
CONTACT: Mr. Davis

DATE: July 18th , 2014
ORDER #:
Ref. No. ABC-0001
SHIP TO: Dubai, UAE

No	Description of Goods	List of Ingredients
1	Cheese Cake	wheat flour, egg, vegetable oil(including soy beans), sugar, camembert cheese powder, cheese, whipped cream, fructose grape liquid sugar, salt, leavening agent, stabilizer(xanthan gum), flavor
2	Hokkaido Baked Cake	sugar, wheat flour, egg, vegetable fat spread, cocoa butter, whole milk powder, skim milk, salt, leavening agent, flavor, antioxidant (vitamin E), food color(carotene pigment), soy beans
3	Tomato Jelly	tomato, sugar, orange juice, glucose, lemon-juice, polysaccharide, thickener, acidifier
4	Chocolate Confection	sugar, rice cake powder, oligosaccharide, cocoa powder, vegetable oil, whole milk powder, fresh cream, cocoa mass, cocoa butter, starch, egg, protein, skim milk, milk fat, salt, trehalose, modified starch, emulsifier, flavoring, enzyme, pH adjuster
5	Ramen Noodle	wheat flour, propylene glycol, lye water, wheat protein, salt, albumen powder, edible processing fat and oil, vitamin B2 (color), modified starch
6	Ramen Soup	vegetable fat and oil, miso, seasoning (amino acid, etc.), protein hydrolysate, salt, sugar, bonito extract, garlic, peanut butter, flavor, ginger, sesame, red pepper, caramel color, antioxidant(Vitamin E), ginger extract, green perilla, sea lettuce, spice extract
7	Cheese	fresh milk, salt, seasoning (amino acid), lactic acid
8	Process Cheese	natural cheese, lactic acid

Exporter's Name : Hokkaido AABCC Company Co.Ltd.

札幌太郎のサイン

Taro Sapporo
General Manager

事前に最寄りの商工会議所で登録したサイン

最寄りの商工会議所の
スタンプ・サイン
【サイン証明】

To whom it may concern

Date: July 18th , 2014
Ref. No. ABC-0001

HEALTH CERTIFICATE

(衛生証明書)

This is to certify that the items mentioned on Annex attached herewith were duly produced under The Food Sanitation Act (Act No.233 of December 24, 1947) and the relevant laws in Japan and these items are all fit for human consumption.

Exporter:
Hokkaido AABCC Company Co.Ltd.
Sapporo EC Bldg, North 12 West 28, Kita-ku, Sapporo, JAPAN

Consignee:
ABC Market
shop No.5678, XYZ Shoping Center,
Karama, Bur Dubai P.O.Box 99999 Dubai, UAE
Shipping date: July 25th, 2014

Means of shipment: (July 25th, 2014)
Number of packages: 28 boxes
Waybill No. : ABCDEF000111222

Signed by:

札幌太郎のサイン

Taro Sapporo
General Manager

最寄りの商工会議所の
スタンプ・サイン
【サイン証明】

Annex

Ref. No. : ABC-0001
Page No.: 1/1

Serial No.	Product Name	Description, Brand Name	Package Type	Production Date	Expiration Date	Storage Temp.	Total Quantity (Qnt per Box)
1	Baked Sweets	Cheese Cake	Pack	October 1, 2014	December 20, 2014	Room Temp.	20 pcs
2	Baked Sweets	Hokkaido Baked Cake	Pack	October 1, 2014	December 30, 2014	Room Temp.	20 pcs
3	Jelly	Tomato Jelly	Pack	September 6, 2014	February 1, 2015	Room Temp.	10 pcs
4	Chocolate	Chocolate Confection	Small box	September 30, 2014	September 24, 2015	Frozen	8 pcs
5	Noodles	Ramen Noodle	Pack	September 29, 2014	September 28, 2015	Frozen	30 pcs
6	Soup	Ramen Soup	Pack	September 11, 2014	September 10, 2015	Frozen	15 pcs
7	Cheese	Cheese	Pack	September 11, 2014	January 9, 2015	Refrigeration	36 pcs
8	Cheese	Process Cheese	Small Box	September 10, 2014	June 7, 2015	Refrigeration	36 pcs
Total							

2. ドバイとトルコのカウンターパート

	ドバイ	トルコ
相手国政府・行政	ドバイ商工会議所 ドバイ政庁	トルコ共和国経済省 在日トルコ共和国大使館商務部 Istanbul Exporter's Associations
日本側政府	在ドバイ日本国総領事館 JETRO Dubai	在イスタンブール日本国総領事館 JETRO Istanbul
相手国産業界	Al Gurg Group Al Ghurair Group Al Maya Group Deans Trading 等	EKOL GP Group Bimak 等
日本産業界	みずほ銀行 日通(株)、日通中東合資会社	みずほ銀行 日通(株)、日通イスタンブール
参加もしくは出品した企業	20社	20社

パートナーを形成できたので一緒に進出しましょう

1. 日本（北海道）の食品に対するニーズがあることを確認できた
2. もう1つの切り口として、「食と健康」に対する潜在ニーズがある

3-1. イスラム圏の健康長寿の状況

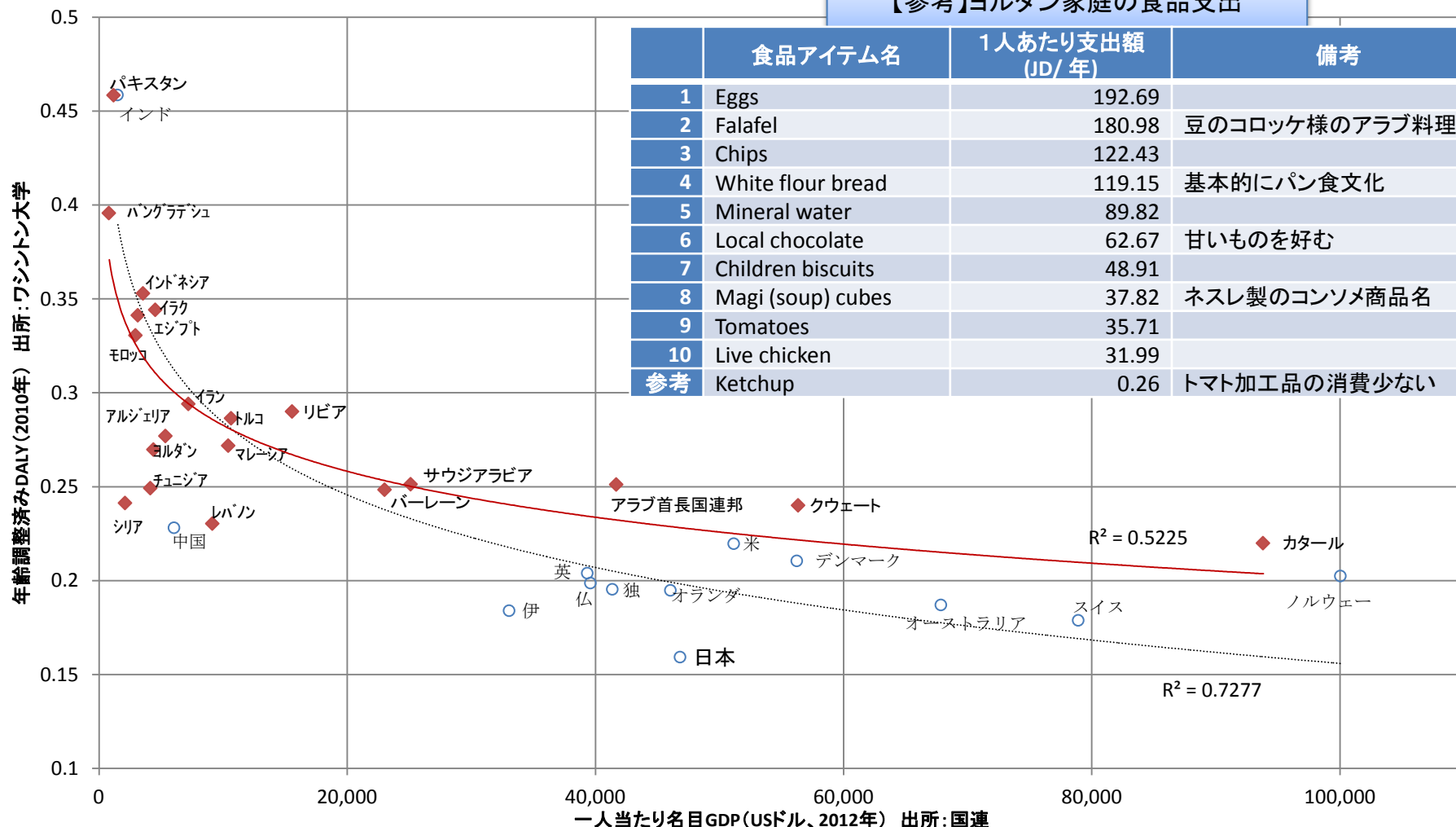
- ・2万ドル以上の国々：高所得を健康長寿に生かし切れていない
- ・2万ドル未満の国々：日本型に進むか中東型かの分岐点

障害調整生命年DALY(健康な1年の損失分)とGDP

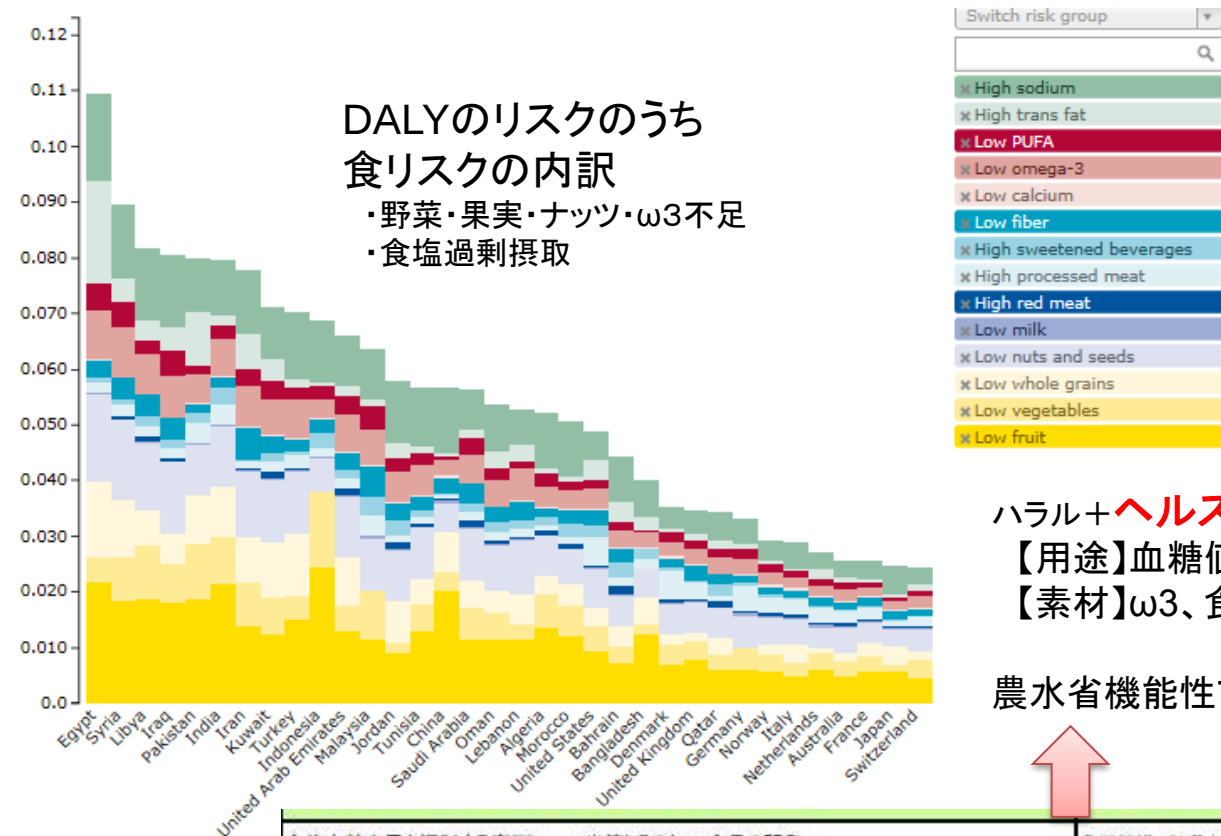
○ 非イスラム圏 ◆ イスラム圏 対数 (非イスラム圏) — 対数 (イスラム圏)

【参考】ヨルダン家庭の食品支出

	食品アイテム名	1人あたり支出額 (JD/ 年)	備考
1	Eggs	192.69	
2	Falafel	180.98	豆のコロッケ様のアラブ料理
3	Chips	122.43	
4	White flour bread	119.15	基本的にパン食文化
5	Mineral water	89.82	
6	Local chocolate	62.67	甘いものを好む
7	Children biscuits	48.91	
8	Magi (soup) cubes	37.82	ネスレ製のコンソメ商品名
9	Tomatoes	35.71	
10	Live chicken	31.99	
参考	Ketchup	0.26	トマト加工品の消費少ない



【参考】イスラム圏の健康長寿と日本の食材



DALYのリスクのうち
食リスクの内訳

- ・野菜・果実・ナッツ・ω3不足
- ・食塩過剰摂取

ハラル+ヘルスクレーム

- 【用途】血糖値抑制、脂質代謝
- 【素材】ω3、食物繊維、カテキン類、カロテノイド類

農水省機能性プロジェクトの素材に光るものがある



食後血糖上昇を抑制する高アミロース米等とその加工食品の開発	農研機構、新潟大農、東京慈恵医大、女子栄養大、新潟県農総研食総研セ
高β-グルカン大麦・小麦全粒粉を用いた低GI/抗メタボ食品の開発	農研機構、大麦女子大、済生会横浜市東部病院、日清製粉G本社、みたけ食品工業
食後血糖上昇を抑制する表面研削加工玄米やその加工食品の開発	農研機構、筑波大医学医療系、筑波大生命環境系、茨城県農総セ、大和産業
ルチン高含有ダッタンソバ「満天きらり」を用いた脂質代謝改善効果のある加工食品の開発	農研機構、北海道大院農、北海道情報大、小林食品
抗酸化物質高含有食品による睡眠改善を介した抗メタボ効果検証と商品開発	東京医科大学、富士フィルム、神奈川化学技術アカデミー(KAST)、筑波大、マルハニチロ食品
脂質代謝改善効果を持つβ-コングリニニン高含有大豆の栽培技術及び加工食品の開発	農研機構、近畿大農、長野県野菜花き試験場、北海道情報大、旭松食品、ミナミ産業
認知機能障害予防作用を持つケルセチン高含有タマネギの栽培技術及び加工食品の開発	農研機構、徳島大院、岐阜大院医、岐阜県農技セ、鹿児島県農総セ、植物育種研究所
日本の伝統健康野菜ゴーヤのエビデンスとサイエンスを根拠とする適正商品化技術の開発	サントリーグローバルイノベーション、慶應義塾大医、サントリー生命科学財団
カロテノイド類の生体調節機能に着目した抗メタボ食品提供技術の開発とその効果の実証研究	京都府立医大、東京大院農、NKアグリ、日本製粉
β-クリプトキサンチンの抗メタボ効果等に着目した柑橘及びその加工食品の開発	農研機構、金沢大医薬保健学域、愛媛大院医、京都大院農、浜松医大、えひめ飲料
脂質代謝改善効果を持つ高カテキン緑茶及びその加工食品の開発	農研機構、大阪医大医、九州大院農、千葉大院、アサヒ飲料、森永製菓

3-2. イスラム圏のヘルスクレーム制度

	制度	備考
GCC諸国 サウジアラビア アラブ首長国連邦 バハレーン クエート オマーン カタール	あり	暫定のガイドラインで、定義や抽象的なルールにとどまっている ガイドライン抜粋(アミノアップ化学アハマド氏の協力による) ・疾患リスク確率減少の表示が可能。ただし、消費者が食品が病気を防ぐと勘違いしないように明確に表すべき。 ・科学的根拠にもとづくこと (要件の記述はない) ・規制当局の認証と科学研究機関の証明が必要 (固有名詞は明記されていない) ・表示内容 分量、対象者、摂取法と注意、許容量、 バランスの良い食事を勧める文言 ・「ヘルシー」「健康にする」という表現はできない * バハレーンは日本政府・自治体が認可しているヘルスクレームについて、簡素な手続きで記載して良いとの情報あり
ヨルダン	あり	規制当局・農業省・大学などの協力が仰げる
インドネシア	あり	血糖値抑制にガイドラインのページを割いている
マレーシア	なし	

1. 北海道機能性食品表示制度、トクホ等の経験を生かすことができる
2. 相手国の研究機関との共同研究から参入することが早道ではないか

4-1. 研究からのアプローチ例

インドネシア「ハラル屠畜研究」

ボゴール大学 × Elders～FANCY MEATS～社(豪)
処理量 500頭/月
手数料 150,000RP/頭 「日本牛も条件満たせば扱う(ボ大)」

マレーシア「健康研究」
マレーシア国際医科大学 × 日系某社

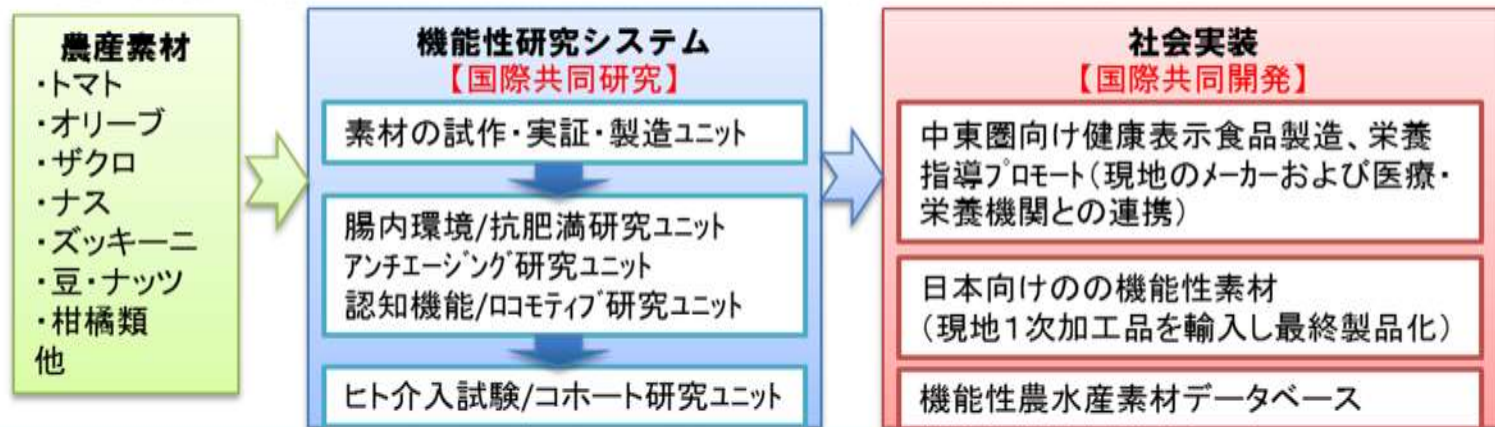
マレーシア「ハラル経済価値研究」
帯広畜産大学、協力AEON CO. (M) BHD

ヨルダンで存外好評だった「**農産素材機能性研究プロジェクト案**」(H25外務省ニーズ調査より)

事業名 農産機能性素材の探索・開発によるロス削減

背景・根拠 ヨルダン: カロリー摂取3700kcal/日、脂質112g/日(日本1900kcal/日、43g/日)

事業イメージ 北海道の機能性研究および素材開発技術を活用し非可食部も含めた農水産素材の開発



ポストハーベストロス 40% = ①圃場20% + ②出荷6.0% + ③輸送5.6% + ④卸売1.5% + ⑤小売6.3%
↓ 機能性研究に基づく素材製造
15% = ①圃場10% + ②出荷3.0% + ③輸送1.0% + ④卸売なし + ⑤小売なし + ⑥加工1.0%

おすすめ 農水省国際共同研究推進事業：1年500万円、MOC締結が目標

4-2. イスラムフードバリューチェーン構築の全体像

	国	25年度成果	26年度計画
商流形成	サウジアラビア・ドバイ	研究会やフェア等による継続的な両国間商流ネットワーク形成	輸出・技術移転へ
技術移転	モロッコ・ヨルダン・バングラ	食品の現状把握と技術ニーズを確認	企業主体に技術移転の調査継続
新規	トルコ・クウェート	新たな流通チャネルの構築	

26年度計画



【モロッコ】

水産物開発技術センター (CSVTPM) による海洋資源を有効利用した食品の研究・開発

- ① 低価値漁獲物の食用製品開発
- ② 残渣物/未利用物を利用した機能性素材開発

【ヨルダン】

高度食品加工技術移転

- ① 高度食品加工技術移転
- ② 多国間(近隣諸国)間バリューチェーンの製造拠点

【バングラディッシュ】

農水産工業の技術移転

- ① 澱粉・粉末加工技術の移転
- ② 残渣物利用の養殖餌料研究
- ③ 輸入(加工)食品の自国生産化

【サウジアラビア・ドバイ・クウェート・トルコ】

円滑な流通・進出システムを構築

- ① 物流実証と課題抽出及び対策
- ② レギュラタリーサイエンスなど輸入規制のデータベース
- ③ 相手国規制当局の取り組み強化
- ④ 商談会やアンテナブース常設による商流チャネルの構築
- ⑤ 食による予防融合セミナー
- ⑥ 在中東日本企業ネットワーク構築(物流・流通・金融など)
- ⑦ 現地投資促進機関との関係強化

食品輸出

In & From JAPAN

予防医療研究
(医食融合研究)

食品加工技術・機能性素材研究開発の移転(海外生産拠点) By & From JAPAN

日本へ輸出 By JAPAN

GCC市場/近隣諸国へ輸出 By JAPAN

4-3. 産地形成によるバリューチェーン研究構想の例



バングラデシュ

我が国澱粉自給率約10%

現状把握

ジャガイモ ポストハーベストロス率 25% 生産量800万ト×25%≒200万ト ≒日本国内生産量220万ト(内北海道175万ト)

技術

北海道技術

馬鈴薯澱粉年間24万ト生産

種苗技術

未利用(再生)資源高価値活用

日本技術

糖分解・抽出技術(例えばデキストリン=トクホ素材)

日本の澱粉需要量
2012年 270万ト
(内馬鈴薯澱粉 24万ト)

澱粉状況

「バ」国輸入金額

2010年 16億タカ (Statistical Yearbook of Bangladesh より出典)

世界消費量

2008年 7,200万ト(農畜産業振興機構出典)

2020年見通し 14,000万ト(農畜産振興機構出典)

「バ」国需要見通し

食品の2次産業化(加工食品)が発達するに従い比例して需要が増加へ

「バ」国の水産事情

各国排他的経済水域と漁獲量(2010年)					単位 トン
漁獲順位	国名	漁獲量	経済水域	トン/km ²	トン/km ² 順位
15	バングラデシュ	1,726,586	76,928km ²	22.44	1

養殖生産量上位国 2010年

国名	養殖量(t)	%
5 バングラデシュ	1,308,515	2.2%

- ・EEZ1km²当りの漁獲量 1位
- ・養殖量 5位
- ・天然水産資源枯渇
- ・消費量増加(人口増加)

世界の水産事情

単位100万t

水産物需要予測(世界)

	2011	2030	2050
需要予想	154	171.5	198.7
漁業量	90.4	90	90
養殖依存量	63.6	81.5	108.7

- ・2050年4000万トの養殖増産が必要
- ・水産庁水総研は2030年に3000万ト食用魚不足を予想

★澱粉など粉末加工技術移転

副産物未利用資源利用

炭水化物

★食油作物の技術移転

副産物未利用資源利用

副産物植物性タンパク質の利用

★動物性タンパクの配合比率を下げた餌料開発
(日本の研究・技術移転)

日本技術の移転

『水産資源の課題 1』
水産資源確保に向け、養殖の拡大

『水産資源の課題 2』
アンチョビ等低価値魚類
2000万トが
全世界で餌など非食用向けに利用

「バ」国食油類事情

単位1000Taka

バングラデシュ食油類輸入金額

年度	2010-2011	2011-2012
Oli seeds	7,332,559	5,172,173
Soya bean oil	61,604,343	86,736,638
Palm oil	124,743,941	1,881,565
coconut oil	3,050,832	22,931,896
Total	196,731,675	116,722,272

ご相談・ご質問はお気軽にご連絡ください。

☎011-200-7000



一般社団法人
北海道食産業総合振興機構
(フード特区機構)
研究開発部 佐藤、山中

〒060-0001
札幌市中央区北1条西3丁目3
札幌MNビル8階

TEL : 011-200-7000
FAX : 011-200-7005
Mail : daihyo@h-food.or.jp
URL : <http://www.h-food.or.jp/>

【参考】

**中東への商流構築に向けた
これまでの取組**

平成24年7月～

東南アジアイスラム商流構築調査

フード特区機構は、北海道の主要産物であるお米や、お米を原料とした加工食品の輸出/商流構築に取り組んだ。

輸出課題の1つであった「ハラール」について調査を開始した。

またイスラム諸国からの観光客も増え北海道の食品企業やホテル、レストラン業界からも対応の問い合わせが多くなった事も調査の起因。

平成25年3月

ドバイ/・アブダビ・ヨルダン現地調査

フード特区機構は、中東市場を調査する為にUAE及びヨルダンへ渡航し現地調査を行った。各国のスーパーマーケットを視察を行うと共に、現地の投資局や農業省、商工会議所、大学研究機関などを訪問し食品規制の確認、輸出及び現地生産化に向けたヒアリングを行い課題を抽出した。



ドバイ商工会議所面談



ヨルダン投資庁面談

平成25年2月

在日サウジアラビア大使の招聘

フード特区機構は、輸出の第一関門であるハラール認証取得に向けた基盤づくり、サプライチェーン構築を目的に「ハラールフード研究会」を発足。在日サウジアラビア大使(アブドルアジーズ・トルキスターニ大使)を北海道へ招聘し、同研究会キックオフ講演と併せ、札幌市の上田市長、北海道庁、北大への訪問を実施。



サウジ大使と上田札幌市長の面談

平成25年2月

在日カタール大使の招聘及び懇談会

フード特区機構は北海道経済産業局主催の在日カタール大使(ユセフ・M・ビラル大使)夫妻を北海道に招いた懇親会に参加。道内食産業中東進出についてアドバイスを頂く。



在日カタール大使と道内経済界の交流

平成25年3月

カタール・ドバイ派遣ミッション

フード特区機構は、北海道経済産業局主催の派遣ミッションに参加しカタール・ドバイを訪問。北海道産の機能性食品や農水産物、お菓子等を現地企業に紹介。ドバイでは現地財閥”シャラフグループ”との懇談を実施。



カタール商工会議所との意見交換

平成25年7月

在日サウジアラビア大使館での「イフタール」開催

フード特区機構は、在日本サウジアラビア大使館において、大使館関係者等を対象に、北海道食材の試食会を開催。北海道の食材の魅力をPRするとともに、嗜好などの調査も併せて実施。



トルキスターニ大使挨拶



展示の様子

平成25年8月

安倍総理大臣の中東訪問

安倍総理は、8月に中東諸国（バーレーン、クウェート、カタール）を訪問。バーレーン及びクウェートでの会談時にタ張メロンを贈呈。カタールでは、会談時及びビジネスフォーラム時に、らいでんメロンを広く出席者に贈呈し、北海道の農産物をPRした。



バーレーンのハマド国王主催午餐に出席する安倍総理

平成25年10月～2月

外務省事業ODAニーズ調査事業

フード特区機構は、外務省ODAニーズ調査事業の採択を頂き、北海道の食品技術である「ポストハーベストロス削減の為の加圧加熱加工食品の技術移転」の可能性調査を行った。調査対象国はイスラム諸国であるインドネシア、バングラデシュ、モロッコ、ヨルダンの4ヶ国とし各国の農水産事情やインフラ事情に合わせた技術を確認した。また将来的に現地生産化など日本の技術を移転して中東諸国などイスラムマーケット商流を構築し両国のWIN WINを目指す。



インドネシア産地視察



バングラー農業研究機関Working



ヨルダン食品企業会談



モロッコ研究設備視察

平成25年11月

日本食品フェア in サウジアラビアの開催

フード特区機構が提案し、在サウジアラビア日本国大使館とJETROが共催で、サウジアラビアにおいて日本としては初となる食品フェアを開催。札幌ラーメン、えだまめ等の商品は現地での嗜好にも合うなど高い評価を獲得。一部企業はサウジ企業との代理店契約を検討。



小寺在サウジ大使のご挨拶



浜田フード特区副理事ご挨拶



食品フェアの模様1



食品フェアの模様2

平成26年2月

北海道フードフェア in ドバイの開催

フード特区機構は、道内事業者による中東地域への輸出促進に向け、UAEの在ドバイ日本国総領事公邸で「北海道フードフェア in ドバイ」を開催。出品は11社約30品目で、会場にはドバイ商工会議所を中心にホテル、レストラン経営者ら約60人が参加して商談を進めた。



松永在ドバイ総領事のご挨拶



ドバイ商工会議所・会頭のご挨拶



フェアの模様



平成26年2月・3月

ドバイ・カタールへビジネスミッション派遣

北海道経済産業局が主催したドバイ・カタールビジネスミッション派遣に、北海道の農水産品・スイーツなどの食関連企業や団体の代表団とともにフード特区機構も参加した。道産食材の試食やPRを行うと共に、ドバイでは有力財閥の1つであるシャラフ・グループと試食会やビジネスミーティングを開催。カタールでは在カタール日本大使公邸で「北海道フェア」を開催し、現地の王族やレストラン関係者を招いて北海道の食と観光をPRした。



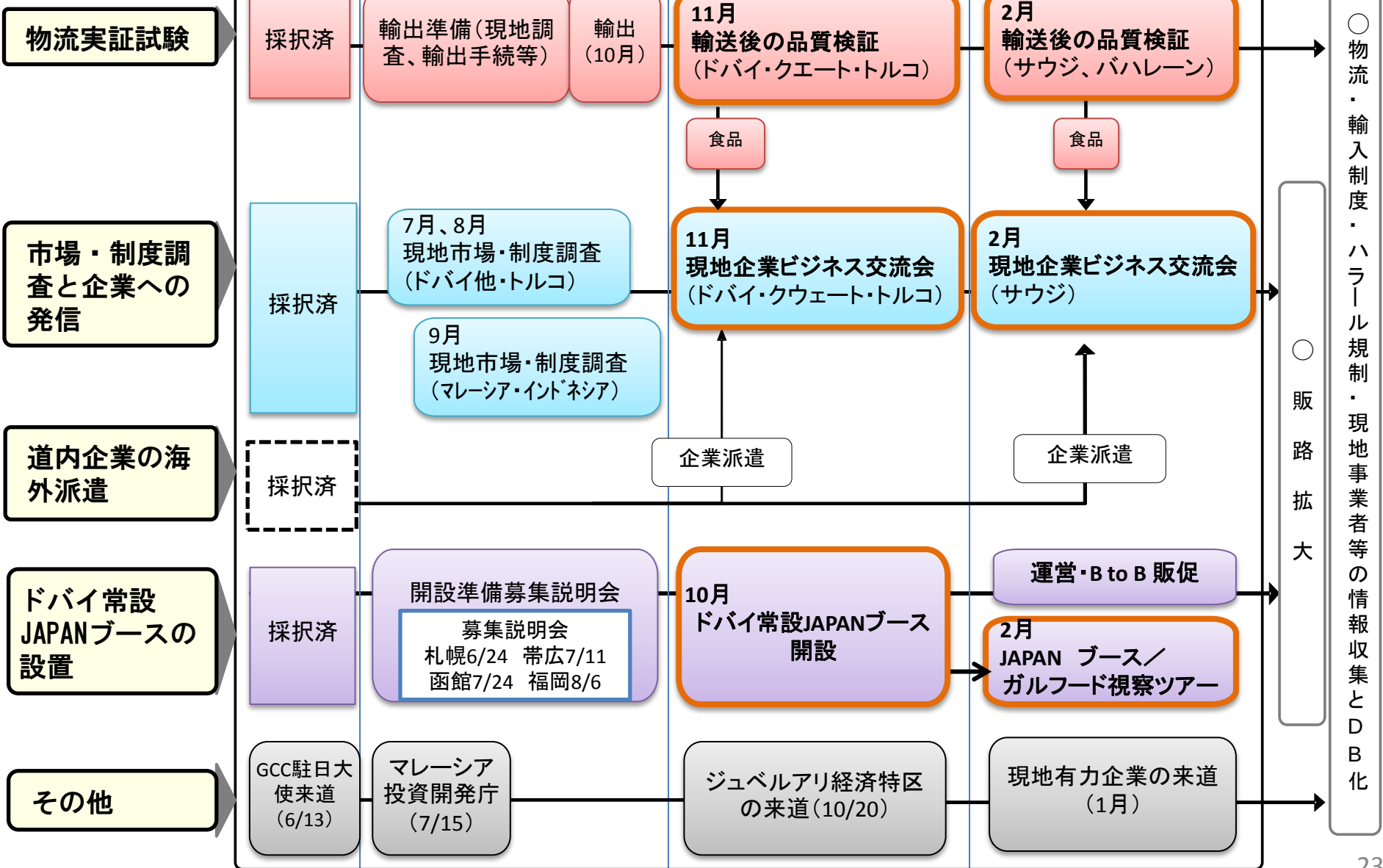
カタールでの北海道フェアの様様



ドバイ・シャラフグループとの試食会及び意見交換会



H26年度のスケジュール



常設ジャパンプース in ドバイ

フード特区機構は、ドバイにおいて中東市場で日本食品の**継続的な情報発信・販促拠点**となる「常設JAPANブース」を設置した。（経済産業省補助事業採択）

- ・ 主催： フード特区機構（一般社団法人北海道食産業総合振興機構）
- ・ 運営事業者： ASグローバルマネジメント（株）※東京
- ・ 現地パートナー： Deans Fujiya Supermarket LLC・・・ドバイ有数の日本食材卸売業者
- ・ 参画企業： 北海道食品関連メーカー＋全国の食品メーカー 計20社（26年11月末時点）
- ・ 事業スケジュール： 事業開始（オープン）： ①平成26年10月07日 DEANS店舗内
②平成26年10月16日 タイムズスクエアセンター内
事業終了 平成27年3月31日

Deans Fujiya Supermarket



B to Bの発信拠点・・・UAE全域のホテル・飲食店・小売店等に強いネットワークを持ち、バイヤーが食材の調達に訪れるDEANSを拠点に、事業者向けの日本食品浸透をはかる。

Times Square Centre



B to Cの発信拠点・・・ドバイナショナル、在住外国人の双方が多く訪れるショッピングモールで、食品展示に留まらず、映像等も交え総合的に日本をPRする。週末にあたる木/金/土曜日のみ設置。

北海道フードフェア in クウェートの開催

フード特区機構は、中東協力センターの共催のもと道内事業者による中東地域への輸出促進に向け、クウェートマリ奥特ホテル会場にて「ビジネス交流会(北海道フードフェア) in クウェート」を開催した。辻原特命全権大使より主賓のご挨拶を頂いたフェアは、来場者60名を上回り、初めてクウェートで開催する日本の食品フェアとしては大きな成果となった。

- ◆開催日時 2014年11月17日 午後13:00～15:30
- ◆参加企業 参加企業数 6社 7名、出展企業数 7社 17品目
- ◆開催場所 クウェート市内 クラウンプラザホテル
- ◆来場者 約60名…主な来場者：スルタンセンター（中東60店舗の小売チェーン）、レストラン「慶」など日本食レストラン関係者



辻原在クウェート特命全権
日本大使のご挨拶



商談風景1



商談風景2



商談風景3

北海道フードフェア in ドバイの開催

フード特区機構は、道内事業者による中東地域への輸出促進に向け、UAEの在ドバイ日本国総領事公邸で「**ビジネス交流会(北海道フードフェア) in ドバイ**」を開催。参加企業10社、出品は14社34品目、来場者はドバイ商工会議所の会頭Abdul Rahman Saif Al Ghurair氏 (Al Ghurairグループ会長)をはじめ、商工会会員企業、ホテル、レストラン経営者ら約80名以上が参加して商談を進めた。またフェア時、道上総領事を交えてAbdul会長と面談時間を設け、北海道とドバイの企業が更に有益な関係が保たれるように協力し合う事を確認した。

- ◆ 主催者 在ドバイ総領事館、フード特区機構
- ◆ 開催日時 2014年11月19日13:00～16:00
- ◆ 開催場所 在ドバイ日本国総領事公邸
- ◆ 日本企業 参加食品企業 10社 14名、出展企業 14社 34品目
- ◆ 来場者 約80名

【主な来場者】

ドバイ商工会議所会頭 (Al Ghurair Group会長)、有力財閥関係者 (Al Futtaim / Al Maya / Al Gurg)、ハイパーマーケットチェーン、ホテル、レストラン、JAFZA (ドバイのフリーゾーン管轄庁) 等

- ◆ 商談件数 約11件 (機構確認した件数)



道上在ドバイ日本
総領事のご挨拶



ドバイ商工会議所・会頭の
ご挨拶



フェアの模様



フェア後の商談風景

北海道フードフェア in イスタンブールの開催

機構は、トルコ輸出促進・現地生産化に向け、在イスタンブール日本国総領事館の協力のもと、「**ビジネス交流会（北海道フードフェア） in イスタンブール**」を開催した。Turkish Exporters' Assembly (TIM) 傘下のイスタンブール輸出者協会加盟企業を中心に150名を超える来場者があり、フード特区機構に対し10件を上回る商談申込みがあった。

- ◆主催者 フード特区機構
共催：JETRO北海道/JETROイスタンブール 協力：在イスタンブール日本国総領事館、在日本トルコ共和国大使館
- ◆開催日時 2014年11月24日
- ◆開催場所 イスタンブール市内 マリオットホテル・シシリ
- ◆日本企業 参加食品企業 5社 7名、出展企業 11社 27品目
- ◆来場者 約150名…主な来場者：トルコ経済省、イスタンブール輸出者協会、高野あゆみ氏（トルコ在住芸能人）など



福田在イスタンブール
日本総領事のご挨拶



在日本トルコ大使館デミル
一等商務参事官のご挨拶



トルコ経済省投資局局長
Yurdal 氏によるセミナー



商談風景



トルコテレビ局撮影風景



トルコテレビ局撮影風景



商談風景



公邸にて親睦会風景

【参考】

北海道食品機能性表示制度

8. 北海道食品機能性表示制度

『健康でいられる体づくりに関する科学的な研究』
が行われたことを北海道が認定する制度。

平成25年4月から、全国初の制度としてスタート！



- 「一定水準の研究の存在」を認定するもの
- 道が効果効能を保証するものではない

特定保健用食品（トクホ）との比較

	特定保健用食品（トクホ） 	北海道食品機能性表示制 
所 管 (制度設計)	消費者庁 (許 可)	北海道庁 (認 定)
処理期間 (目安)	2 ～ 3 年程度	2 ～ 3 ヶ月程度
申請までの コスト (目安)	数億円程度	数千万円程度
論文の対象	販売商品	機能性素材
効果効能表示	可 能 (許可された保健機能)	不 可 (機能性素材名まで)

北海道食品機能性表示制度(認定商品)

第1回認定商品

認定番号	機能性素材	商 品 名	申 請 者
第01-0001号	AHCC(担子菌抽出エキス)	活里エーエイチシーシー アルファ細粒	株式会社活里
第01-0002号	オリゴノール	オリゴノールウォーター	黒松内銘水株式会社
第01-0003号	AHCC(担子菌抽出エキス)	活里エーエイチシーシー アルファソフトカプセル	株式会社活里
第01-0004号	AHCC(担子菌抽出エキス)	活里エーエイチシーシー アルファ液体タイプ(30本)	株式会社活里
第01-0005号	AHCC(担子菌抽出エキス)	AHCCイムノメディックピュア(120包・30本)	株式会社 オフィスセガ
第01-0006号	AHCC(担子菌抽出エキス)	活里エーエイチシーシー アルファ液体タイプ(15本)	株式会社活里
第01-0007号	オリゴノール	美ソフト	株式会社 雪印パーラー
第01-0008号	オリゴノール	生キャラメル 黒豆オリゴノール入り	有限会社アイバ
第01-0009号	オリゴノール	サプリドーナツ	株式会社 グランビスタ ホテル&リゾート
第01-0010号	オリゴノール	オリゴノール アイスクリーム	ミッシュハウス株式会社
第01-0011号	クレモリス菌FC株(乳酸菌)	カスピ海ヨーグルト プレーン 400g	フジッコ株式会社
第01-0012号	大豆イソフラボン	おいしいだいず水煮	フジッコ株式会社

第2回認定商品	認定番号	機能性素材	商 品 名	申 請 者
	第02-0013号	オリゴノール	オリゴノールシトリック	株式会社活里
	第02-0014号	オリゴノール	プレミアム北海道タマネギドレッシング オリゴノールプラス	株式会社北海道バイオインダストリー
	第02-0015号	AHCC(担子菌抽出エキス)	AHCC for Professional	株式会社アミノアップ化学
	第02-0016号	オリゴノール	Oligonolハードカプセル	株式会社アミノアップ化学
	第02-0017号	西洋カボチャ種子油	西洋カボチャ種子油	株式会社日本健康食品研究所
	第02-0018号	オリゴノール	北海道クリームチーズチョコレート オリゴノール入り(北海道メロン)	有限会社アイバ

第3回認定商品	認定番号	機能性素材	商 品 名	申 請 者
	第03-0019号	オリゴノール	美かぼちゃコロッケ	イオン北海道株式会社
	第03-0020号	オリゴノール	北の煌(キタノシピリカ)	北海道ヘルス・アンド・ビューティ有限会社
	第03-0021号	オリゴノール	紅珠漢	株式会社北の達人コーポレーション
	第03-0022号	オリゴノール	オリゴノール寄せ豆腐	株式会社菊田食品
	第03-0023号	ETAS (酵素処理アスパラガス抽出物)	ETASハードカプセル	株式会社アミノアップ科学
	第03-0024号	ETAS (酵素処理アスパラガス抽出物)	ラッチククル(latch kukuru)	株式会社NORINO
	第03-0025号	オリゴノール	オリゴノールアンパン	株式会社ほんま
	第03-0026号	オリゴノール	つくねプレミアム	株式会社コスモジャパン