

展示テーマ



輸出市場・インバウンド市場を狙った

食の多様性 FOOD Diversity

export

inbound

の世界をご紹介します



北陸農政局「消費者の部屋」

展示期間：令和7年3月3日（月）～3月28日（金）



【FOOD Diversityの世界】①



農林水産物・食品の輸出には、
海外市場で求められるスペック（量、価格、品質、規格）の
商品を生産（開発）・販売する体制の整備が必要。



輸出への高いハードル【規格】
規格と言っても様々…



農産物

- ・植物防疫
- ・残留農薬
- …etc.

畜産物

- ・動物検疫
- ・動物用医薬品
- …etc.



加工食品

- ・食品添加物
- ・消費期限
- …etc.



FOOD DIVERSITY

その他に、フードダイバーシティ（食の多様性）への対応も必要！ →→→

【FOOD Diversityの世界】②



export inbound

FOOD DIVERSITY

食の多様性を生み出す要因は、宗教や信条、健康志向、アレルギー対策等、一人一人様々です。



・ハラール
・コーシャ
...etc.



・ベジタリアン
・ヴィーガン
...etc.



グルテンフリー
...etc.

輸出拡大の取組とインバウンド増加の好機を活かすために、フードダイバーシティを理解し推進していくことが求められている。

認定NPO法人 日本ベジタリアン協会 監修

(商標登録 第4990065号)

VEGETARIAN VEGAN

ベジタリアンとヴィーガンってどう違うの？

一般的にベジタリアンは動物性食品（肉・魚など）を排除し、植物性食品（穀物や豆類、野菜など）を摂る人（**菜食主義者**）のことを指します。動物由来の食品である卵、乳製品、はちみつの摂取の如何により、主に7種類のベジタリアンに分かれます。（※この他にも細分化された多くの種類がある他、呼称も様々です）

主なベジタリアンの種類	肉	魚	卵	乳製品	はちみつ	ナッツ類	野菜・果物 豆類・穀物
ラクト・ベジタリアン	×	×	×	○	○	○	○
オボ・ベジタリアン	×	×	○	×	○	○	○
ラクト・オボ・ベジタリアン	×	×	○	○	○	○	○
ベスカタリアン (ベスコベジタリアン)	×	○	△ 人それぞれ	△ 人それぞれ	○	○	○
ポロタリアン (ポーヨーベジタリアン)	△ 赤肉・豚肉を排除	○	○	○	○	○	○
フレキシタリアン	○ Flex 柔軟に	○ Flex 柔軟に	○ Flex 柔軟に	○ Flex 柔軟に	○	○	○
ヴィーガン	×	×	×	×	×	○	○

ヴィーガンはベジタリアンの一種であり、最も制限の多い食事 = **完全菜食主義**である。

ヴィーガンはベジタリアンの一種であり、最も制限の多い、**完全菜食主義者**です。ヴィーガンを選択するということは、全ての動物性のものを食事から排除することになります。さらに、全ての動物性の副産物（ゼラチン、コラーゲンなど）も排除します。

ベジタリアン VEGETARIAN



欧米諸国を中心にベジタリアン人口増加中！
一般的なベジタリアンとは、
「肉・魚を口にしない食生活をする人」
＝菜食主義者です。

卵、乳製品、はちみつは食べて良いというのがヴィーガンとの違いです。



(認定NPO法人日本ベジタリアン協会 監修)

ヴィーガン VEGAN



ヴィーガンは、
「肉・魚・卵・乳製品・はちみつなどを口に
しない食生活をする人」＝完全菜食主義者です。

食べれないものが多いこと、
「革製品を買わない」など食以外でも動物性のものを避けることが特徴です。



(認定NPO法人日本ベジタリアン協会 監修)

ベジタリアン・ヴィーガン対応料理が食べられるお店(金沢市にあるお店の一例)

LOVE for ALL (ラブフォーオール)
金沢市香林坊



OTM Restaurant & Bar
(オーティーエム レストラン アンド バー)
金沢市袋町



Natural Grocery Store Midoriya
(ミドリヤ) 金沢市安江町



グルテンフリーとは、
小麦等に含まれるタンパク質(＝グルテン)を摂取しない食生活
欧米ではグルテンの摂取で慢性的な小腸の炎症性疾患を引き起こし、
健康に悪影響を与えるセリアック病患者が増え続けており、グルテンフリー食品の
ニーズが高まっています。また、セリアック病の患者だけでなく、
グルテンフリーの食品の方がヘルシーであると信じる消費者も
増えており、健康志向の高い消費者の間で、
グルテンフリー食の実践が広がっています。

セリアック病対策・健康

グルテンフリー GLUTEN-free



小麦を使った主な食べ物



醤油にも
小麦が使われている事
知ってましたか？

小麦の代わりに**米粉**や**そば粉**を使用した食品も多く販売されています。

グルテンフリー・アレルギー対応料理が食べられるお店(北陸にあるお店の一例)

金澤なほしカレー
金沢市広坂



チキンカレー
(小麦・砂糖不使用)

PickPHO (ピックフォー)
金沢市柿木島

生米用紙(フォーク)で使ったグルテンフリー
アラスター・ピルキッタン
ベジタリアン・ヴィーガンメニューもあります。

PickPHO
Open: 11:00~17:00
[金曜・土曜 11:00~22:00]
Close: 木曜



おかき・せんべい
ライスクラッカー



【FOOD Diversityの世界】④

コーシャフードとは、ユダヤ教の戒律に適合しており、ユダヤ人の身体に入れてよいものとしてユダヤ人自身が確認した食品です。原料だけでなく添加物、加工機器の使用履歴やパッケージにまで関わる様々な規定があります。また、同じ料理に肉と乳製品を一緒に使わないなど、食べ合わせに関する規定もあります。

コーシャ認証 = 安心・安全

ユダヤ系以外の消費者の間でもコーシャフードを求める動きが高まっています。

コーシャ KOSHER



代表的なコーシャの規定

動物

健康な草食動物の命を大切にいただきます。

**蹄が割れている。
反芻する。** 牛、羊、山羊、鹿など

**上記に
あてはまらない。**
豚、猪、兔、馬、熊など

魚介類

日本の魚はもともと多くがコーシャとして認められています。

**ヒレと
たやすく取ることで
できるウロコを
持っている。**

**上記以外
のもの。**

イワシ、鰯、鯖、鯛、鮎、鰻、鮪、甲殻類（エビ、蟹など）、蛙、鱉、イクラなど
蛇、烏賊、貝類（アサリ、蛤、牡蠣など）、鯨、鰻、穴子、ウニ、アンコウなど

日本茶

害虫の除去、ダニや害虫の外部化学的分析、お茶畑から加工工場までの追跡調査などを行います。

鳥類

特定24種以外はコーシャです。

特定24種。

猛禽類（鷹、鷹、隼など）、鴉、カラス、ペリカンなど

上記以外の鳥類。

鶏、鴨、アヒル、ガチョウ、七面鳥、ウズラ、鳩など

野菜・果実

穀類・豆類・（海藻）

野菜・果実・穀類・豆類・海藻も基本的にコーシャです。

虫の混入を防いでいる。

調味料・サプリメント

調味料やサプリメントなどもコーシャ食品の対象になります。味噌、醤油、スパイスなどは需要が高く、添加物に豚やエビ由来の禁忌素材が使用されていないかが大きなポイントです。

酒類

米、米麹（種麹）、水、醸造用アルコールの分析。許可以外の原材料、添加物の搬入の禁止。工場設備と清掃、ボトルの清掃温度などの規定があります。



一般社団法人ハラル・ジャパン 監修

ハラル（ハラル）とは、イスラム教の教えにおいて「許されている」という意味のアラビア語です。イスラム教徒の人々＝ムスリムにとって、ハラルは生活全般においての指標のようなもの。食べる物だけでなく行動や行為、服装などといった全てのものにおいて、それがハラルかどうか＝神に許された「もの」や「こと」なのか、ということをもとに生活しています。

世界人口の4人に1人がイスラム教徒

（※：イスラム教徒ってこんな感じ？ | NHK 未来スイッチ）

ハラル HALAL



神に食べることを許された食べ物＝ハラルフード ○

禁じられたもの＝ハラム ✕

自分自身ではハラルかハラムか判断できないもの＝シュバム
ムスリムは避ける傾向にあります ▲



ハラル



シュバム



ハラム



ハラル対応料理が食べられるお店（北陸地域にあるお店の一例）

金沢大学角間キャンパス
南福祉施設 フレボ



大学生協でハラル料理を提供している大学は35校に！

参考：全国大学生生活協同組合連合会

インド料理レストラン アシルワード
金沢市長町



麵家いろは
富山県射水市



全開口笑
（ぜんかいこうしょう）
金沢市柿木晶



【FOOD Diversityの世界】⑤



(株)マイセンファインフード (福井県鯖江市)



マイセンは創業以来、一貫してお客様の健康と地球の環境保全に配慮した食品事業を目指してまいりました。「人にも大地にもやさしく、美味しく、安全・健康的であること」は、私たちが掲げる「食」へのテーマであり、想いです。「食」について多種多様な考え方がある現代で、同じ食卓を囲む人たちがなんにも気にしないで、思いっきり食べる幸せを共有してほしい。そんな想いを込めながら、私たちはこれからも商品提案してまいります

“プラントベースな生活”始めてみませんか

植物性原材料でつくった、これからの新しいお肉のかたち。動物のお肉と比較して、高たんぱく低脂肪・低カロリー！グルテンフリー、ベジタリアン、ビーガンの方はもちろん、毎日の食卓の更なる健康に、ぜひ動物のお肉の代わりに取り入れてみてください。試行錯誤のすえに開発した独自技術により、大豆特有のにおいを抑えながら、お肉のような歯ごたえを生み出しています。

主な納入実績・導入事例

- ・肉加工食品メーカー（ベジタリアンハンバーガー用パテ原料）
- ・ホテルレストラン（ベジタリアン向けメニュー）
- ・外国人向け飲食店（ハラールフード用） など



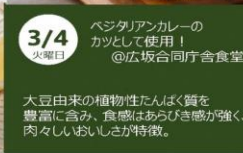
ベジタイルの牛丼



大豆ミートのハンバーガー



ベジフレのカツ



3/4 火曜日
ベジタリアンカレーのカツとして使用！
@広坂合同庁舎食堂

大豆由来の植物性たんぱく質を豊富に含み、食感はあるがきずき強く、肉々しいおいしさが特徴。



羽二重豆腐 (石川県金沢市)



伝統
安心
商品力

創業大正12年（1923年）の羽二重豆腐は、金沢で昭和・平成そして令和と歩んでまいりました。長い時を越えても変わらない伝統を守りながら、日々変化するニーズに柔軟に対応してまいります。当社製品の主原料となる豆乳・豆腐・おからを一から自社で製造しているため、製品になるまでが一貫して管理がされています。そこから生まれるおいしさとお安心を食卓へお届けいたします。創業時より大豆と向き合ってきた老舗大豆加工品メーカーとして、築きあげてきた知識と技術を駆使し、商品開発から製造までを自社一貫体制でおこなっております。

「健康的な食生活」のご提案

各種製品の主原料となる豆乳・豆腐・おからを一から自社で製造し、一貫した生産・管理体制の中、徹底したおいしさの追求・食の安全性・環境へ配慮した生産活動をおこなう。大豆加工食品の幅広い可能性と魅力は国内にとどまらず、世界へ広がっています。

ニューヨークの高級ケーキ店「Shiki」のメニューに採用された→



←「NY Vegan Street Fair」に出店したときの様子。健康志向の高いニューヨークからも注目を集める「Veggie Tofu Nuggets」！



がんも



豆腐ハンバーグ



とうふドーナツ



京都グレインシステム(株) (石川工場：石川県河北郡)



玄米から「Rice Syrup (ライスシロップ)」 「ライスプロテイン」へ

玄米から生まれる天然の甘味料（Rice Syrup）。その製造過程でできる副産物をも有効活用し、ライスプロテインへと加工。



砂糖でもない、ハチミツでもない、「お米」から生まれた日本の伝統的なプラントベース甘味料

日本のスーパー・コンビニの棚には、健康志向を反映し、穀物由来のペットボトル飲料がたくさん並んでいます。それらの飲料を陰で支えているのが、穀物素材を加工し飲料原料に変えている、京都グレインシステム株式会社です。当社で加工した穀物が、ペットボトル飲料をはじめ、お菓子や製パン等に使用され、皆さまの食卓に届いています。近年では、飲料事業から食品、健康食品・医薬品へと事業を拡大しています。



飲料原料事業

取扱原料：焙煎米、焙煎大麦、各種焙煎穀物他



食品原料事業

取扱原料：お米、焙煎豆、きな粉、雑穀/パン、各種パウダー



ヘルスケア事業

取扱原料：ハトムギ、各種生薬原料他



海外事業（輸出入）

輸入品目：烏龍茶、茉莉花茶、プアル茶、中国産茶 他
輸出実績：中国、タイ、アメリカ 他

House ハウス食品(株)



食を通じて、家庭の幸せに役立つ

おいしいものを食べると、何だかホッとあたたかい気持ちになります。食べることは、栄養をとるだけじゃない。ココロまで豊かになることだと、ハウスは思っています。だからこそ私たちの製品は、いつもおいしくありたい。安心できるものでありたい。誰でも作れるものでありたい。そして新しい発見に満ちていたい。これまでも、そしてこれからも。

「おいしさやすらぎを」



乳以外の動物性原材料不使用

野菜だけでおいしく食べれる
ベジタベルカレー

3/4 火曜日
ベジタリアンカレーのルウとして使用！
@広坂合同庁舎食堂

ジンジャー、ガーリックの香りと「醬（ジャン）」の旨み特徴で、濃厚な旨みとコクがあり、野菜だけでもしっかりとした味の強さを持つ動物性原材料不使用の（乳原料は除く）カレー。



特定原材料8品目不使用
パントカレー

（小麦・乳・卵・落花生（ピーナッツ）・そば・えび・かに・くるみ）不使用



特定原材料8品目不使用
シチューミックス クリーム

（小麦・乳・卵・落花生（ピーナッツ）・そば・えび・かに・くるみ）不使用

【FOOD Diversityの世界】⑥



【FOOD Diversityの世界】⑦

麺家いろは (株)天高く (富山県射水市)

東京ラーメンショー V5
2009 2010 2011 2012 2013 2014

海の幸を黒醤油、こそめ湯で

日本に住むムスリム、そして全世界のムスリムに向けて発信!!

HALAL & VEGAN RAMEN

動物性原材料不使用
ハラール認証取得

HALAL 黒醤油ラーメン

3/11 試食会 @消費の部屋 11:00-11:45

【企業ホームページ】
QRコード

色違いのスープはコクがあって美味しい!
野菜の彩りがきく和風らーめん!

富山ブラック黒醤油らーめん (黒系)
Japanese style Black Soy-sauce Ramen

野菜だしと和風らーめん (黒系)
Japanese style Vegetable soup Ramen

おいしさをみがく **ARATAMA** 新珠製菓(株) (福井県越前市)

当社は、イスラム圏 (マレーシアを中心に隣国のシンガポール) を軸とした輸出先の拡大を図るため、情報収集や効果実証、バイヤーからの要求事項を指標としてムスリム需要の把握と商品改良を行っている。

ARATAMA のこだわり

素材をみがく
五感を磨き、素材に全力で向き合う

技術をみがく
誰にも負けない製品を目指す

心をみがく
お客様に「美味しいひと時」をお届けするために

オンラインショップ
ONLINE SHOP

ARATAMAの商品を全国へ

ARATAMA公式通販サイトです。羽二重餅、和菓子、洋菓子、茶碗蒸しなどARATAMA こだわりの商品を皆様にお届けします。

羽二重餅
一般社団法人
ハラール・ジャパン
ハラール認証取得

福光屋 (石川県金沢市)

CRC
(Chicago Rabbinical Council)
では初の認証日本酒に!

福光屋がコーシャ認証を取得

株式会社 福光屋 (本社: 金沢市) は、北米最大の地域正教会組織であり、イスラエル宗教省認定団体「Chicago Rabbinical Council」のコーシャ認証を日本酒の計71製品で取得し、新規市場開拓を図ります。

当社では、米国を中心とした海外の購買力のある消費者、世界的に影響のあるユダヤコミュニティ、新規外国市場、訪日外国人 (インバウンド) へのアプローチを目的に、2021年11月に醸造蔵、2022年6月に熟成蔵等のラビ (ユダヤ教指導者) による検査を経て、この度、代表銘柄の「加賀鷹」、「黒帯」、「福正宗」等7ブランド、71製品でコーシャ認証を取得しました。

日本コーシャ協会代表でラビのシムントフ氏 (右) と福光屋13代当主で代表取締役社長の福光松太郎氏

新潟小規模蒸溜所 (新潟県新潟市)

小さな蒸溜所、大きな琥珀色の夢。

私たちは、米どころ日本酒王国の新潟から新たな旅をはじめます。それは、日本のウイスキーづくりです。目線の高くなるのは、すべての原材料を新潟産にしたMADE IN NIIGATAのウイスキーです。小さな樽にだけ、こだわりをもって少しづつ丁寧に良質なウイスキーをつくり、適正な価格でお届けしたい。小さな蒸溜所だからこそできることに向き合い物語に満ちた琥珀色の夢を追い求めていきます。

2019年「株式会社大谷」の工場敷地内に蒸溜所を建設。2021年より蒸溜を開始する。ウイスキーの世界的品評会『ワールドウイスキーアワード2023』にて、「ニューボットPeated」がNew Make & Young Spirits部門における【ワールドベスト/世界最高賞】を受賞。妙高市での新たな蒸溜所の整備も計画しており、新潟の風土を活かすこだわりのウイスキーの味は日本のみならず世界から注目を集めている。台湾、香港、アメリカで開催される展示会へ参加し、海外での認知度を高めるとともに、渡航機会に合わせて海外バイヤーを訪問し、現地ニーズの聞き取りや商談による販路開拓を行う。

KJ
KOSHER JAPAN

Kosher Certification
RABBI BINYOMIN Y. EDELY

WORLD SPIRITS AWARDS
WINNER

WORLD SPIRITS AWARDS
WINNER

WORLD SPIRITS AWARDS
WINNER

WORLD SPIRITS AWARDS
WINNER

WORLD SPIRITS AWARDS
WINNER

【FOOD Diversityの世界】⑧

若鶴 若鶴酒造(株) (富山県砺波市)



飲み手に感動を与える
「美味しい酒」をめざして。

若鶴酒造、新時代の幕開け

平成30年、清酒の看板銘柄「若鶴」を「瑤嶺（ようのみね）」「瑤雲（ようのすく）」の2種に統合し、「苗加屋」
「玄」と合わせた3大ブランドへの再編を行いました。各ブランドごとに原料や造りにもさらなる創意工夫を加え、これまで以上にこだわりの味わいを提供していく決意を新たにしました。いつの時代も、どのような状況下でも、飲み手のみなさまに喜ばれる「美味しい酒」をめざして——。若鶴酒造はこの砺波の地で、これからも1つ1つ歴史を刻んでゆきます。

大正蔵

ウイスキーづくり

1952年から続くウイスキー造りは、若鶴酒造のもうひとつの原点。150年あまりの歴史を刻む酒造りと同じく、こんこんと湧き出る清水と豊かな自然環境を活かし、この地でしかできない味や香りを追い求めています。ウイスキーと酒、原料や製造工程は違っても、「美味しい酒を造りたい」という蔵人の想いは変わりません。



itonami

苗加屋

玄



三郎丸蒸留所

米国の企業・大手スーパーマーケット・チェーンでも
多数のコシャ認証商品を見つけることができます！



1935年
コシャ認証取得

H・J・ハインツ・カンパニー
(H. J. Heinz Company)



1937年
コシャ認証取得

ザ・コカ・コーラ・カンパニー
The Coca-Cola Company

コカ・コーラをはじめとする清涼飲料水を製造販売する
アメリカ合衆国ジョージア州アトランタの企業である。

※日本で販売されているコカ・コーラ製品は
コシャ認証製品ではありません。



コストコ・ホールセール
(Costco Wholesale Corporation)

コストコ・ホールセールは、アメリカ合衆国ワシントン州
イサクアに本社を置くホールセールクラブチェーンである。



ウォルマート (Walmart Inc.)

アメリカ合衆国アーカンソー州に本部を置く世界最大の
スーパーマーケットチェーンであり、売上額で世界最大
の企業である。



【FOOD Diversityの世界】⑨

