

輸出事業計画

※申請者名：川口食肉荷受株式会社、品目：牛肉

1. 輸出における現状と課題

【輸出における現状】

高齢化、国内人口の減少で畜産が中長期的に発展していくためには、国内だけでなく海外へ販路を求めることが必要である。その中でも、世界の総人口の1/4弱に当たるイスラム教徒（ムスリム人口は増加傾向であり、2030年には世界最大の宗教になることが予想されている。）向けのハラール認証を取得することで、中長期的に安定的な販路を得ることができるが、現状本県には牛専用ハラール認証の条件を満たす施設はない。

2024年、世界のハラール食品市場規模は、約2兆7,144億ドル、予測によれば、2033年には5兆9,120億ドルに達し、年平均成長率は8.92%である。消費者の動向としては、ハラール食品はより健康的で、高品質、倫理基準に準拠しているという認識が広まり、イスラム教徒以外の幅広い消費者層さえも惹きつけている。

【課題】

①生産

ハラール処理牛の農場での生産管理において、アルコール由来や豚由来の飼料を添加しないなどハラール認証基準を充足した飼養管理が求められる。

②加工

各国の輸出認証基準を満たすための衛生管理が求められる。

③流通

輸送の温度帯、輸送ルートの確立が必要。

④販売

ハラール圏の国に対し武州和牛を始め常陸牛など関東圏の和牛の知名度が低い。

輸出事業計画

※申請者名：川口食肉荷受株式会社、品目：牛肉

2. 輸出事業計画の取組内容

国内のハラール市場のマーケティング及び要望調査を日本イスラム文化センター（JIT）、JETRO等の協力で実施して国内ハラール市場を通じ、国外ハラールに対して牛肉の輸出認可取得および販路創出を目指す。

①生産

新施設竣工までに、下山畜産（株）と連携し、生産農家にハラール認証基準の普及促進を行い、給与飼料の開示・証明書の提出を求め、ハラール認証基準を満たす生産農家を登録管理し、ハラール認証基準での運用を目指す。

②加工

各国の輸出基準をクリアするために、2025年7月から5者協議を行い各国要綱等、事前確認し必要なFSSC22000等HACCP民間認証取得を進める。

③流通

輸出商社との協議の上で、温度帯についてチルドまたはフローズンを決定し、安価でかつ安全な輸送経路を確立する。

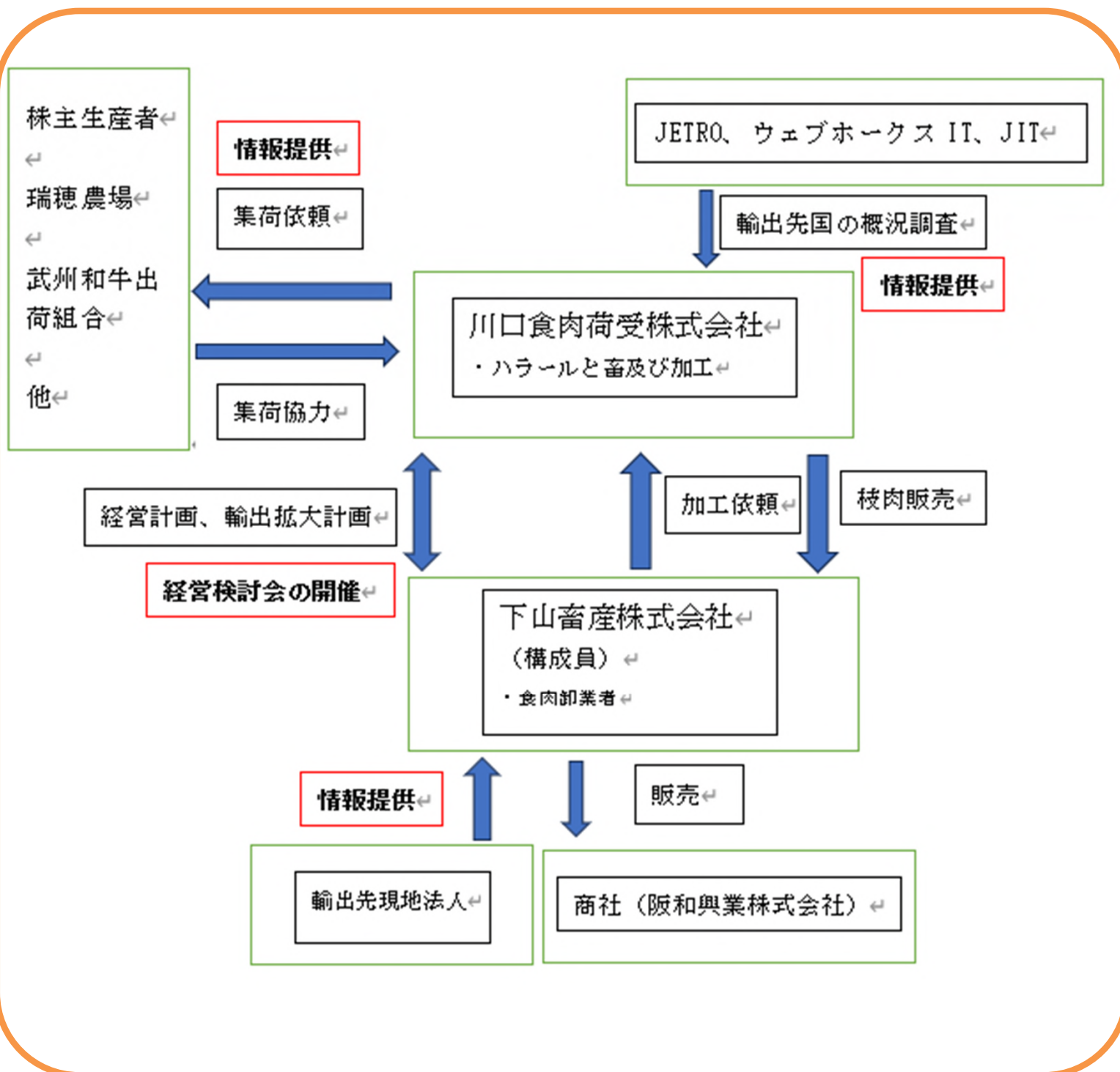
④販売

施設整備を皮切りに、生産者、商社と連携して現地、または国内でのマーケティング・商談会等のイベントに積極的に参加してPR活動（JFEXやFOODEX）を行うことによって、武州和牛並びに常陸牛などの関東圏の和牛の浸透を図っていく。

輸出事業計画

※申請者名：川口食肉荷受株式会社、品目：牛肉

3. 輸出事業計画の実証と見直しを行うためのPDCA実施体制



輸出事業計画**※申請者名：川口食肉荷受株式会社 品目：牛肉****4. 輸出目標額****現状（令和6年度）**

輸出額 0

輸出量 0

輸出国 -

目標年（令和14年度）

輸出額 870,946(千円)

輸出量 93,402(kg)

輸出国 タイ、ベトナム、台湾、
カタール、サウジアラビア