

海外のヴィーガン市場



- **ヴィーガン・グルテンフリーのニーズは圧倒的に増加**
 - 全世界でヴィーガン人口は10パーセント程度
- **北米・ヨーロッパ・オセアニア**はヴィーガン・グルテンフリーに関する意識も非常に高いため、輸出メリットも増加してきている
 - アメリカのレストランではヴィーガンメニューが確実にある
 - 北米の中でも、西海岸でのヴィーガンニーズが大きく、**西海岸から東海岸へ**トレンドが広まっている認識
- **東南アジア**はまだヴィーガン・グルテンフリーに対する意識はあまり高くない
- **家庭内での習慣**でヴィーガンになるケースも多く、ヴィーガンの家族はヴィーガンというイメージが多い
- ヴィーガン志向の年齢は多岐にわたる認識で、ヴィーガンが多い**年齢等の傾向は観測していない**

海外のヴィーガン市場 (Whole Foods U.S.)



ヴィーガン認証



- **ヴィーガンにおける認証や定義は様々**だが、自社商品は**動物性の原料が含まれない**ように注意している
 - ゼラチン・砂糖等の原料にも動物性原料が含まれないよう注意
 - 出汁は昆布のみでカツオは使っていない
- 日本国内のヴィーガン認証機関で認証を取得
 - オーガニック商品であれば認証を求められるが、**ヴィーガン商品はディストリビューターの考えで認証の必要性が変化**する
 - BtoB向けの輸出に注力している現時点においては、ヴィーガン認証や証明の提示を求められたことはない
 - **ヴィーガン認証の基準も、認証機関に応じて変化する**ため、認証を取得する際は**可能な限り厳しい基準の機関で取得**することが、信頼性の担保に効果的
 - 輸出において最も理想なのは**国際認証**のため、次ステップとして国際認証取得を図る

輸出関連の受賞歴

「令和3年度 輸出に取り組む優良事業者表彰」
農林水産省 輸出・国際局長賞を受賞しました。



[詳しくはこちらから↓\(農
林水産省ホームページ\)](#)

大京食品のCSR



伝統食の担い手として

大京食品は、日本の伝統食品メーカーとして、商品を通じて受け継がれる食文化を残す事と共に、国内はもとより海外へも積極的に日本の食文化をご紹介します。

これまでも、そしてこれからも
お客さまに『伝統の味』をご提供し続けます。



安心・安全への取り組み

大京食品ではISO22000を取得し、原料や生産現場での厳しい検証・改善に日々取り組んでおり、品質・衛生管理での安全面の確保を徹底いたしております。
商品には保存料・調味添加物は一切使用せず、また厳しい生産情報管理により原料や表示対応など、『安心・安全』への対応に努めております。



deco
PROJECT

deco（ダイキョウ・エコプロジェクト）
食品メーカーだからこそ出来る環境エコを目指します。食べることは「生きる」こと。地球も生き物。地球環境を再生（生きる）させる為に、「地球にやさしいことを…」をスローガンに環境保全に取り組みます。

地球環境への配慮

大京食品では、LEDの導入による省エネルギー対策や資源を有効活用する目的で省資源化を推進し、廃棄物の減量や再資源化を目的とした『ゼロミッション』を目指します。
また、社員への環境教育を実施し、環境保全への意識向上に努めます。
大京食品は『地球にやさしいことを…』を考えます。