

2017/4/3

日本経済新聞

ハラール対応の食品工場

阿部長商店 来春に宮城で稼働

水産加工の阿部長商店（宮城県気仙沼市、阿部泰浩社長）は約30億円を投じてイスラム教の戒律に沿った「ハラール食品」の専用工場を新設し、来春をめどに中東への魚肉ソーセージの輸出を始めると。初年度は約1200トを生産し、サウジアラビアなどへ出荷する。

ハラールに対応した新工場は気仙沼市内で建設を進めており、2018年3月にも稼働する。サメのすり身やサバ、カツオなどを原料として魚肉ソーセージを生産する。

阿部長によれば中東では日本産の魚介類の需要が高まっているが、実際に販売される製品は少ないという。保存しやすく現地の消費者になじみ深いソーセージ状に加工し、スーパーなどに売り込む。営業では日本の商社などと連携する。

新工場がハラール認証を得る際にはマレーシアのコンサルタント会社の協力を得る。

阿部長商店は6年前に起きた東日本大震災の大津波で宮城県や岩手県にあった多くの工場を流され、各地で設備を順次復旧してきた。

現在の売上高は約150億円で、震災前とほぼ同じ水準に戻っている。日本市場だけでなく海外市場も積極的に開拓し、震災前を超える事業規模への成長を目指す。