



東亜食品工業株式会社 兵庫県

HALAL、アニマルフリー、グルテンフリー等、
海外消費者に合わせた商品で輸出を拡大

輸出品目

乾麺

輸出先

米国・欧州・アジア・中東等

昭和20年（1945年）創業。そうめん・そば・うどん等の乾麺を幅広く製造。昭和40年代に米国への輸出を開始し、25以上の国・地域への輸出実績を持つ。各種認証への対応を行い、イスラム圏やアフリカにも輸出を行うほか、グルテンフリーの新商品（米粉麺）を開発し、輸出拡大に向けた取組みを進めている。



HALAL商品



アニマルフリー商品



グルテンフリー商品

東亜食品工業(乾麺メーカー) ～会社概要

東亜食品工業



会社概要

- 1945年創業
- 日本一の乾麺生産地である兵庫県播州地方で長年にわたり乾麺の製造販売を行っている従業員50名の中小食品メーカー
- 北海道から沖縄までスーパー・百貨店を中心に日本国内で乾麺を販売
- 海外輸出へも以前より積極的に取り組み、現在の海外販売比率は10%超
 - 米国・欧州・アジア・中東等、25以上の国・地域への輸出実績を有する
- 海外輸出に向け、FSSC22000認証、HALAL認証等の認証も取得済

輸出の背景 ～乾麺業界に関して



乾麺業界の動向

- 乾麺は日本全国で生産され、近年では消費量の低下や価格競争の激化で国内の販売環境が厳しくなっている
- 乾麺は常温保存可能で賞味期間も長く、また商品の重量と容積のバランスに優れているため、海上コンテナ輸送に適している商品で、早くから海外輸出が盛んに行われていた
- 近年、海外市場においても中国やアジア各国の乾麺商品との価格競争が激化している

商品例

商品概要

乾麺



- 最高の品質と美味しさを実現するため「安心・安全」に注力し、常にお客様に喜ばれる商品をお客様のニーズに合った商品開発を心掛け、販売エリアの現地情報を欠かさず収集
- 乾麺工場はHALAL認証取得済で、多数のHALAL乾麺商品を提供

アニマルフリーラーメン (小麦粉使用)



- ムスリムやベジタリアンに対応するため動物由来原料を使用していないラーメン
- また、輸出相手国によっては動物エキスなどが輸入規制されている場合もあり、通常商品では輸出できない場合にも有効な商品

グルテンフリー米粉めん



- 小麦アレルギー対応食品としてだけでなく、海外の食へのニーズとして広がっている点があり、今後さらにマーケットが拡大する可能性がある
- 当社のグルテンフリー米粉めんには、アルギン酸エステルやキサンタンガムなどの増粘剤は不使用。乾麺仕上げのため常温での長期保存が可能

輸出取組の経緯

① 海外輸出スタート

- 昭和40年代に地元に近い神戸市内の食品輸出商社を通じて米国向けに乾麺の輸出を開始。主に米国西海岸の日系スーパーで販売されていた
- その後、取引先商社の支店網拡充に伴い、西海岸から全米へと販売エリア拡大

② 米国市場における変化、米国以外のエリアへ拡大

- 昭和60年頃より、米国内でも日系以外のアジア系スーパーなどへ販路が拡大。また、平成に入った頃より米国以外のカナダや欧州エリアにも少しずつ拡大

③ 平成10年代半ばより、アジアや中東エリアへ拡大

- 出遅れていたアジア地域にはこだわり商品などを投入し、他社製品との差別化を図るが価格の問題もあり、なかなか結果につながらなかった
- この頃、中東のイスラエル向けに輸出がスタートし、初めて“kosher”を知った。また、海外輸出拡大するために必要だと感じ、食品安全規格の業界HACCPやISO22000を業界内第一号で認証取得した

④ 現地ニーズを反映させた対応、商品開発に着手

- 平成20年代半ばに入り日本食品の海外輸出がどんどん進む中で、従来のような日系マーケットだけでなく、現地人マーケットに深く入りこむ必要性を感じ、現地ニーズへの対応を開始

商品開発・認証取得状況

① 平成24年にFSSC 22000 認証取得



② 平成26年にHALAL認証取得し、
ハラール乾麺商品やめんつゆなどを発売開始

③ 平成29年春、米国NPEW(自然食品展示会)
に出展後グルテンフリー商品の開発スタート

④ 平成30年春、アニマルフリーラーメン発売開始

⑤ 平成30年秋、グルテンフリーの米粉めん発売開始



《参考》商品紹介パンフレット ～グルテンフリー商品

小麦不使用のグルテンフリー商品です!

しょうゆ味・とんこつ風、どちらのスープもグルテンフリーで作りました。

動物性原料・アルコール は使用していません!!

グルテンフリー

ラーメン





しょうゆ味



とんこつ風

【原材料】小麦粉、食塩、食酢、グルテン、調味料、香辛料、着色料、増粘剤、酸化防止剤、香料、加工助剂、包装用紙

【アレルギー】小麦、卵、大豆、鶏卵、豚肉、牛肉、魚介類、乳製品、アルコール

【保存方法】開封後は冷蔵庫で保存してください。賞味期限はパッケージに記載されています。

【お問い合わせ】TEL: 079-252-3831 FAX: 079-252-5852

グルテンフリーラーメンを使って動画で簡単おいしくクッキング

グルテンフリー醤油ラーメンの～南風～魚介のスープバスタ

～魚介のうま味がグルテンフリーのつゆにしみ込んだラーメンにふくませよう～



572Kcal、塩分3.4g(1人分)、調理時間20分

ニンニクと油を熱し、油が熱いようにフライパンにオリーブ油と醤油を一掃に入れ、中火で炒り出してから魚介を入れましょう。

グルテンフリー	春雨ニギトマト
醤油ラーメン	オリーブ油
生姜	塩
イカ	1/2粒
にんにく
...

<作り方>

- 海苔は竹ワタと卵を取り、イカは細切にする。(A)を混ぜる。
- 鍋に油を熱させ、グルテンフリーラーメンを中火で(4分)水気を取り、オリーブ油をかける。
- フライパンにオリーブ油を大さじ2と春雨を中火、にんにくを入れ、炒め、1分入れお醤油を入れて中火を上げて蒸らす。
- 海苔の色が変わったら取り出し、残ったフライパンに(A)と卵を一緒に切ったニギトマトを加えて中火で炒め、醤油を絡ませ、醤油を蒸らす。
- 取り出した海苔とイカを盛り、パスタを敷き、スープを注ぐ。

AR² 動画で楽しくクッキング!



グルテンフリーとんこつラーメンのラーメンサラダ

～マスタードと醤油の絡いたお肉のきれいなサラダ～



406Kcal、塩分4.6g(1人分)、調理時間15分

中火で炒り出してから、トッピングはあらかじめ火を通したものを、生野菜には塩を振ってしんなりさせましょう。

グルテンフリー
とんこつラーメン
...

<作り方>

- グルテンフリーラーメンをたこがりの湯で4分茹でて、ざるに取り、流水で洗い、水気をとる。
- きゅうりはななめきで切り、せん切りし、塩少々してしんなりさせる。卵は塩、砂糖少々入れ、薄焼き卵を焼きせん切りにする。焼肉、煮豚、パプリカは焼肉用に。マッシュはほどとゆでる。
- (A)を混ぜる。
- 器に①を盛り、②を天盛りし、③をかける。

グルテンフリー ラーメンヌードル



しょうゆ味

170g

グルテンフリー うどんヌードル



しょうゆ味

180g

【原材料】小麦粉、食塩、食酢、グルテン、調味料、香辛料、着色料、増粘剤、酸化防止剤、香料、加工助剂、包装用紙

【アレルギー】小麦、卵、大豆、鶏卵、豚肉、牛肉、魚介類、乳製品、アルコール

【保存方法】開封後は冷蔵庫で保存してください。賞味期限はパッケージに記載されています。

【お問い合わせ】TEL: 079-252-3831 FAX: 079-252-5852

株式会社 東亜食品工業株式会社

〒671-0231 兵庫県神戸市街田町深志野759-3

TEL: 079-252-3831 代 FAX: 079-252-5852

Email: info@tafoods.co.jp HP: http://www.tafoods.co.jp/