

ハラール認証で国内初の米国進出へ  
宮崎牛をムスリムに届ける  
最先端の牛肉専門と畜場

**Ondo.** ENVIRONMENT,  
SAFETY AND  
PEACE OF MIND  
がんばれ食ビジネス



Interview

株式会社  
SEミート宮崎

「生活者の幸せ」をあなたとともに実現します。

## HOT な、はなし

### ハラール認証についても一緒に調査し、 手続きを進めてくださいました

約10年前に私が経営する有田牧畜産業の加工場を設立するにあたって、お世話になったのがフクシマガリレイさんとのご縁の始まりでした。当時から「いつかと畜場も作りたいですね」という話をしていたので、それが実現して大変うれしく思っています。

設計・施工の対応はもちろんのこと、ハラール認証取得にあたってはフクシマガリレイの担当者さんは私たちと一緒に調査していただき、手続きを進めていただきました。



株式会社SEミート宮崎  
有田 米増さん

### 稼働後の課題にも 丁寧に対応いただいています

施工時は特に問題なく進行していただきましたし、現在も適切な温度管理が行われています。熱湯を使用するので温湿度の高い作業場があり、一部、結露が出てしまう場所があるのですが、その対策についても丁寧にサポートいただいています。



株式会社SEミート宮崎  
乙名 純一さん

## COOL な、はなし

### エンジニアリング事業部と協議し 最適なスケジュールで進行

私は現場の施工管理を担当しました。進行中は作業場のスペースが限られており、複数の施工業者さんの作業が重なる際の整理が重要なタスクになりました。

天井が約11mある自動搬送倉庫を構築する工程では、断熱パネルと倉庫のラックを交互に組む形で進めていきました。このような仕様の倉庫の施工管理はほぼ初めての経験でしたが、設計を担当したエンジニアリング事業部とあらかじめ協議したことで、想定していたスケジュールどおりに進めることができました。



フクシマガリレイ株式会社  
川島 慎吾 さん

## PRODUCT INTRODUCTION

### ステップ運転機能付解凍庫

#### 品質をキープしながら、短時間での解凍を実現

食材の品質劣化が発生しない温度まで高温で素早く解凍後、表面温度が上昇した時点で低温に切り替えて解凍。2ステップの温度設定による解凍で、品質保持と時間短縮を実現させます。解凍後は自動的に保冷モードに移行。庫内は防水仕様のファンを搭載しており、まるごと水洗いが可能。トレイ金具や棚柱も簡単に取り外せ、衛生面にも配慮した設計になっています。

#### ノンフロン仕様へモデルチェンジ

2024年9月発売モデルより、冷媒をR404A (GWP: 3,920) からノンフロン仕様のR1234yf (GWP:1) へ変更しました。従来品と比べ、環境にやさしく生まれ変わりました。

※GWP数値は令和5年経済産業省・環境省告示第3号、経済産業省告示第54号より引用



**GALILEI**  
Be cool, Be alive.

**フクラボ** 業務用冷蔵庫・厨房機器お役立ちサイト  
「フクラボ」では業務用冷蔵庫や厨房機器のお手入れ方法・取り扱い方法やトラブル対策、HACCPなどの衛生管理に役立つ情報などご紹介しています。



### フクシマガリレイ株式会社

URL <https://www.galilei.co.jp>

|              |                      |           |                              |
|--------------|----------------------|-----------|------------------------------|
| 本 社 / 関西支社   | TEL:06-6477-2011 (代) | 〒555-0011 | 大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18           |
| 東日本支社(東京浅草橋) | TEL:03-5835-2181 (代) | 〒111-0052 | 東京都台東区柳橋2-17-4               |
| 東日本支社(東京日本橋) | TEL:03-3663-3051 (代) | 〒103-0002 | 東京都中央区日本橋馬喰町2-1-3 芳文社浅草橋ビル3F |
| 中部支社(名古屋)    | TEL:052-559-2940 (代) | 〒460-0022 | 愛知県名古屋市中区金山5-13-24           |
| 西日本支社(福岡)    | TEL:092-474-5881 (代) | 〒812-0016 | 福岡県福岡市博多区博多駅南6-2-27          |



カタログNo.

ER P-168

本カタログの記載内容は2024年9月現在のものです。(2409-05)F



と畜から加工、出荷まで  
ワンストップで対応する  
牛肉専門加工場

## On Philosophy

### 畜産農家の危機を乗り越えるために 想いと力を結集

「近年は飼料高騰などの影響で、畜産農家の経営がとても厳しい状況になっています。どうにか安定した経営ができるようにしたい、そして畜産に従事する人々を活気づけたい。そんな想いで畜産農家4社が結集し、この会社を立ち上げました」。宮崎県西都市の食肉加工会社、株式会社SEミート宮崎様設立の経緯を説明してくださったのは、代表取締役社長の有田米増様。肉牛のと畜から加工・梱包・出荷までワンストップ対応が可能な施設として、2024年に誕生しました。

有田様ご自身も有限会社有田牧畜産業の代表取締役を務める立場から、業界全体に対して強い危機感をお持ちだったそうです。「今は同業者が国内のマーケットで互いに価格競争を繰り広げてしまっており、結果的に共倒れ状態になっています。このままでは畜産業界全体が成り立たなくなってしまう。そんな現状を打破するには、海外のマーケットに目を向ける必要があると感じました。輸出先はたくさんありますし、軌道に乗れば円安も追い風になりますからね」。

業界の危機を乗り越えるため、「50年先の未来の畜産農家のために」という想いを胸に力を合わせて世界進出にチャレンジするという力強い決意は、社名の「SE(=SCRUM EXPORT)」にも込められています。

輸出先のターゲットを設定するにあたり、大きなヒントとなったのが、SEミート宮崎様設立の約1年前に寄せられた、あるお取引先からのご相談でした。

「イスラム教徒(ムスリム)の多いブルネイに宮崎牛を出荷したい。そのために、イスラム教徒でも食べられる方法でと畜をしてほしい」。

その声をきっかけに、SEミート宮崎様のメインコンセプトは、イスラム法で「合法なもの」を意味する「ハラール」の認証を得たと畜場へと定められたのです。

## On Business

### イスラム教徒(ムスリム)をターゲットに 「ハラールと畜」の認証取得を

2024年7月現在、国内でハラール認証を取得していると畜場は8ヶ所。SEミート宮崎様は県内で唯一のハラールと畜場で、牛肉のみを専門で取り扱う独自の体制を備えています。

事業計画を進めていくうちに、設立当初の構想にアップデートが必要であることも明らかになってきました。「イスラム教徒は世界総人口のほぼ4分の1にあたる約20億人と言われています。その富裕層をメインターゲットと想定し、当初は中東諸国への輸出を中心に見据えていたのですが、彼らの多くはどうかやらニューヨークに滞在していて、食事の席を設け商談を進めていることがわかりました。それを踏まえた結果、国内の企業ではまだ事例のない米国輸出対応のハラール認証取得をめざしていくことにしました」。

ハラールと畜の認証を得るには、様々な基準を満たす必要があります。まず、肉牛のと畜を行うにあたっては、頭をメッカ(イスラム教の聖地)の方角に向けるのが鉄則。また、と畜作業もイスラム教徒が担当し、必ず祈りを捧げてから処理することが定められています。

さらに、北米を輸出の対象とするには、より厳しい基準をクリアすることが求められます。「2頭目のと畜を行う際、1頭目の血液が刃物に残らないよう洗浄しなければなりません。その規則に対応するため、80℃の熱湯で血液を洗い流せる、ステンレス製の刃物を使用することにした」。

材質のみならず、刃物のサイズも独自の仕様になっています。作業を行うイスラム教徒のスタッフは日本人と比べても小柄で、その体格や腕力に合わせた設計になっているとのこと。様々な面で工夫されたと畜場は、1日最大50頭まで処理できる体制になっています。

こうしてと畜された肉牛は、下処理したあと冷凍室で保存され、部位ごとに加工され梱包・出荷へと工程が進みます。一連の作業を行う加工場を設計・施工したのがフクシマガリレイです。

「10年前に有田牧畜産業の加工センターをお願いしたご縁で、今回もぜひお力添えいただきたいと思ってお声がけしました」。

約3,000㎡の場内は、工程ごとに適した温度で管理されています。と畜された直後の肉牛はマイナス40℃の冷凍室で急速冷凍され、翌日以降はマイナス20℃の冷凍室で管理されるなど、幅広い温度帯で室温がコントロールされています。

「施工中も特に問題なく進行していただきましたし、稼働後も温度管理に関しては何の問題もありません」と、現場を管理する総務課の乙名純一様は加工場の現状について語ってくださいました。

場内有田様の強いこだわりが反映されているのが、自動搬送レーンを採用した冷凍倉庫です。梱包された商品を冷凍保管する倉庫は、高さ約11mに及ぶスケール。商品は全てシステムで一元管理し、搬入・搬出はオートメーションで完結する設計になっています。ヒューマンエラーによる在庫の見落としや運搬のミスを防ぐと同時に、冷凍保管庫での作業を機械化することで労働環境を大幅に改善しています。

「氷点下での作業が続くと、それだけで従業員の負担になってしまいますし、万が一の事故やトラブルが起こらないためにも自動搬送システムはぜひ導入したいと考えていました。それなりの金額を投資することにはなりましたが、お金には変えられないものがたくさんありますからね」。最新鋭の設備を採用する決断に至るには、社員の方々への思いやりがありました。

1 …加工された商品は自動搬送レーンの倉庫で保管。高さ11mまでラックがそびえ立つ  
2 …と畜された肉牛はマイナス40～20℃の冷凍室で保管。その後、加工・梱包し出荷される

## Do 日本の畜産加工技術と食文化を 世界へ広げたい

最初のステップとして、2024年8月に国内でのハラール認証を取得されたSEミート宮崎様。さらに北米進出に向けて高規格の認証取得へ歩を進めています。そして次の目標として、海外の企業とタッグを組み合わせながら、現地に製造拠点を設けて商品を展開させていきたいとのこと。

「イスラム圏の国々は、牛肉を摂る機会が少ないため、おいしく食べる知識や技術が十分に普及していないのが現状です。私を知る限り、彼らにはロースやヒレ、バラ、モモなど部位の概念もありません。やわらかい部位はステーキに、サシ(脂)が多い部位は焼き肉に、硬い部分は薄切りやミンチにするなど、牛1頭をまるごと消費する食文化や技術が広まっていけば、現地の人々の価値観も変わるはずですし、そこから生まれるビジネスもあると考えています。現地で使用する冷蔵庫や冷凍庫は信頼できるメーカーのものを使いたいですし、ぜひフクシマガリレイさんにご協力いただきたいですね」。

世界中に、最上級の和牛の味を届けたい。牛肉をきっかけに、日本の食文化を伝えたい。国や人種、文化や宗教のボーダーを超える、SEミート宮崎様の挑戦がいよいよ本格的に幕を開けました。その先に待っているのは、宮崎をはじめとする国内の畜産農家の方々の明るい未来です。

3 …ハラール対応のためにカスタマイズされたと畜設備

