

What is Kosher? (1)

認証をお求めの方へ

ご存知でしたか？

コーシャ市場は安心安全、クリーンで祝福された食品のシンボルマークとして伸びてまいりました。今、最も注目されているのは Kosher マークが、アレルギー源の見極めのシンボルとして消費者から信頼されている点です。Kosher マークの種類によりアレルギーが見極められます。

OU・KLBD	肉、魚、乳などを含まない中立のマーク
OU-D・KLBD-D	乳、あるいは乳原料を含む食品。
OU-DE:KLBD-DE	乳、乳原料を扱うラインで製造された食品。
OU-Meat-Glatt・KLBD -Meat -Glatt	肉、肉原料を含む食品。
OU-Fish.KLBD-Fish	魚、魚原料を含む食品。
OU-P:KLBD-P	過越の祭り用食品：発酵穀物（小麦、大麦、ライ麦、オート麦、スペルト小麦、またはそれらの派生物を含み、発酵や発酵が妨げられなかった食品や飲料）禁止

OU 認証マークの種類



What is Kosher? (2)

Kosher 市場での特徴

- 世界の大手食品メーカーの新商品は 100% コーシャ対応。
- 全世界の Kosher のみを食する消費者市場規模は 3 兆円で毎年 20% 伸びを予想。
- アメリカでは食品棚に並ぶ 42% 以上に OU, KLBD, OK などトップ認定団体のマーク入り。

信頼を得てブランドの”差別化”を

一見なじみのないユダヤの食文化ですが、コーシャは国際市場で急速に認知度を高めています。「コーシャ食品は原料が厳格だから、安全で高品質」という信頼性が浸透して、欧米を中心に、健康で純正な食品として注目されています。コーシャの信頼は製品の”差別化”へつながり、大きなビジネスチャンスへとつながります。

コーシャ認証の世界的権威、OU と KLBD

- 歴史、規模、権威の総合面からコーシャ認証の Top Four。
- イスラエル初めどこの国でも広くコーシャマークとして通用。
- 認定団体間での相互尊重の合意あり。
-

認証団体についてよくあるご質問。

世界には何百という（個人単位のものを含めると）コーシャ認証機関が存在します。この中で規模的また歴史的な権威として世界中から信頼されている団体 top 4 である OU(Orthodox Union=ニューヨーク本部)、KLBD(Kosher London Beth Din=ロンドン本部)は質・規模ともにコーシャ認証で最も信頼のある団体と言われています。いずれの認証も世界的に認められています。

What is Kosher? (3)

なぜ Super Kosher の団体の認証を取ったほうがいいのか？

- ハラルの世界でもそうですが、乱立する認証団体により、コーシャ認証の基準・考えが歪んできています。その中でも古くから伝統とルールを守り、清潔、安全、衛生的というコーシャの概念を常に追求している Super Kosher の団体のみが世界の消費者の信頼のマークとなっています。イスラエルなどでは国として認証団体の届け制度が有り、権威有る団体の認証マークのみがコーシャとして認められています。
- OU, KLBD 等の団体にコーシャ認証に携わるラビ(宗教指導者)は化学、薬品、食品などの各分野でのエキスパートです。またこれらの団体では膨大な原材料データをもとに何百人というスタッフが世界中で活躍しています。



- (玉乃光様ご提供)

由来

紀元前の旧約聖書の教えに即した、カシュルートと呼ばれる厳格な「食事規定」がその語源。「コーシャ」とはこの食事規定で「口にして良い食物（その調理、加工方法まで遡る）」のことを意味します。製品の原材料から製造過程まで厳しくチェックされるコーシャ。その判断基準が細かく厳格がゆえに、品質の安全性に信頼が出来るのです。

What is Kosher? (4)

由来

世界中に離散したユダヤ人コミュニティでは何千年にわたり上記の食事の戒律を Rabbi (ラビと呼ばれユダヤ教の戒律指導者、日本の神道の宮司職に相当)がユダヤ社会の食事規定をリードしてきました。

アメリカ合衆国では Orthodox Union (OU)の食事戒律のグループ組織 Orthodox Union Kosher が Heintz 社の求めに応じて初めて商業ベースの食品に認証表示。

ヨーロッパでは 1902 年に Martime に最初の Kosher 認証 (KLBD) を受けている。

旧約聖書：モーゼ五書他



**しかるべき団体所属の
ユダヤ正教のKOSHER専門ラビの
スーパーバイズが必要**



注) ラビ：ユダヤ律法学者

What is Kosher? (5)

Kosher原則：食品を3種類のグループ化

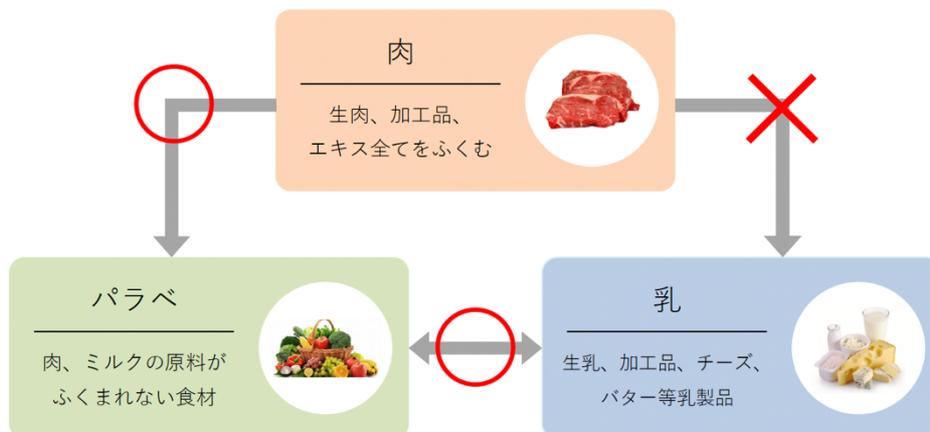
Kosher ☆

肉、キジカモ、派生物	乳と乳製品類	パラベ
骨、スープ、肉汁		穀物、野菜、果樹、 魚、お酒、茶他
		

Kosher原則：肉とミルクの混合禁止ルール

Kosher ☆

- ▶ チーズバーガーは ✕
- ▶ 子やぎをその母の乳で煮てはいけない（旧約聖書出エジプト記他）



What is Kosher? (6)

食べてはいけない肉類の条件は？

コーシャで食べて良い肉類は、基本的に草食動物であり且つ反芻動物（胃を二つ以上持つ動物）であることが条件になります。牛、羊・・・○ 豚、ウサギ・・・×）さらに、完全に血抜きされた一定の食肉処理を施された肉のみ食することが出来ます。肉の血液は悪い菌を体内に運ぶと言われており、衛生上理にかなった規定といえます。

Kosher原則 肉

Kosher ☆

- ▶ 蹄が二つに分かれているもの。反芻動物。
- ▶ 専門のラビにより屠殺され、塩によって清め血抜きをしたもののみ Kosher



牛、羊、ヤギ、鹿など



豚、馬、ラクダ、うさぎなど



魚介類は食べてもいいの？

海や川・湖に住む生き物で、ヒレやウロコのあるものは食べても良いとされていますが、エビや蟹などの甲殻類貝類・たこ・イカなどは食べられません。ウロコが目立たないウナギも食べられません。

What is Kosher ? (7)

Kosher原則 PAREVE (パラベ) - 魚

Kosher



ひれとうろこのある魚

鮭、鯉、鮪、カレイ、ヒラメなど



ひれとうろこのない魚

鰻、ナマズ、鮫、チョウザメ、フカなど



甲殻類

エビ、カニ、貝類、タコ、イカ他



Kosher原則 葡萄由来のもの

Kosher ☆

- ▶ ぶどう由来のジュース、ワイン類は日本でのお神酒に当たり、認定が厳しい製品の No.1
- ▶ 葡萄ジャム、葡萄、ぶどう樽の使用も注意！

詳細はご相談ください。



What is Kosher? (8)

牛肉と乳製品の”食べ合わせ”を禁じたり、動物性油を禁じたり調理器具や製造過程にも厳しい規定があります。それは厳しい砂漠地帯を生き抜く民族の知恵だったのかもしれませんが。現代の食生活にも誠実に古の知恵を守るコーシャだからこそ衛生的で、健康的な食品として世界から信頼を得ているのです。

Kosher原則 昆虫類は虫類、海獣は No Good! Kosher ☆



海獣類 (クジラを含む)



昆虫類



爬虫類



但し、イナゴは



どのような製品がコーシャ認定を必要とするの？

コーシャはあらゆる分野で必要とされています。

- 食品全般とその他の関連品 (魚、スナック、オーブン料理など)
- 食品工場での原材料全ての食用油、大豆に由来する全ての商品、着色料を含む食品など)
- 製薬、医療関係 (ビタミン剤、ホメオパシー薬、薬局販売の医療品など)
- ベビーフード関係 (ミルク代用品など)
- 化粧品など、衛生用品、洗剤、掃除用品
- 食品容器類

What is Kosher ? (9)

Kosher 認証までの Step

Kosher 認証取得まで

Kosher ☆



詳細はヤマミズラまでお気軽にご相談ください。

info@yamamizrach.com

