



UAEへの農林水産物・食品の輸出に関する カントリーレポート

UAE輸出支援プラットフォーム
2026年3月更新

1. UAEの農林水産物・食品市場動向

- [①UAEの基礎情報](#)
- [②マーケットの全体像](#)
- [③日本からUAEへの輸出状況](#)
- [④最近のトレンド](#)

2. 対UAE食品輸出の流通構造と機会

- [①主な輸送および商流](#)
- [②食品市場の流通の特色](#)
- [③展示会の活用](#)
- [④輸出・現地での販売におけるポイント・留意点](#)

3. UAEの食品関連規制（全般）

- [①輸入手続き](#)
- [②食品ラベル表示](#)
- [③食品添加物](#)
- [④輸出における動植物検疫](#)
- [⑤輸入関税](#)
- [⑥UAE政府の食品安全管理](#)

4. UAEの食品関連規制（ハラール）

- [①ハラールの定義](#)
- [②ハラール認証の考え方](#)
- [③ハラール認証関係機関](#)
- [④ハラール認証取得手順](#)
- [⑤ハラールマークの事例](#)
- [⑥ハラール認証が必要な品目](#)
- [⑦アルコール残留濃度](#)

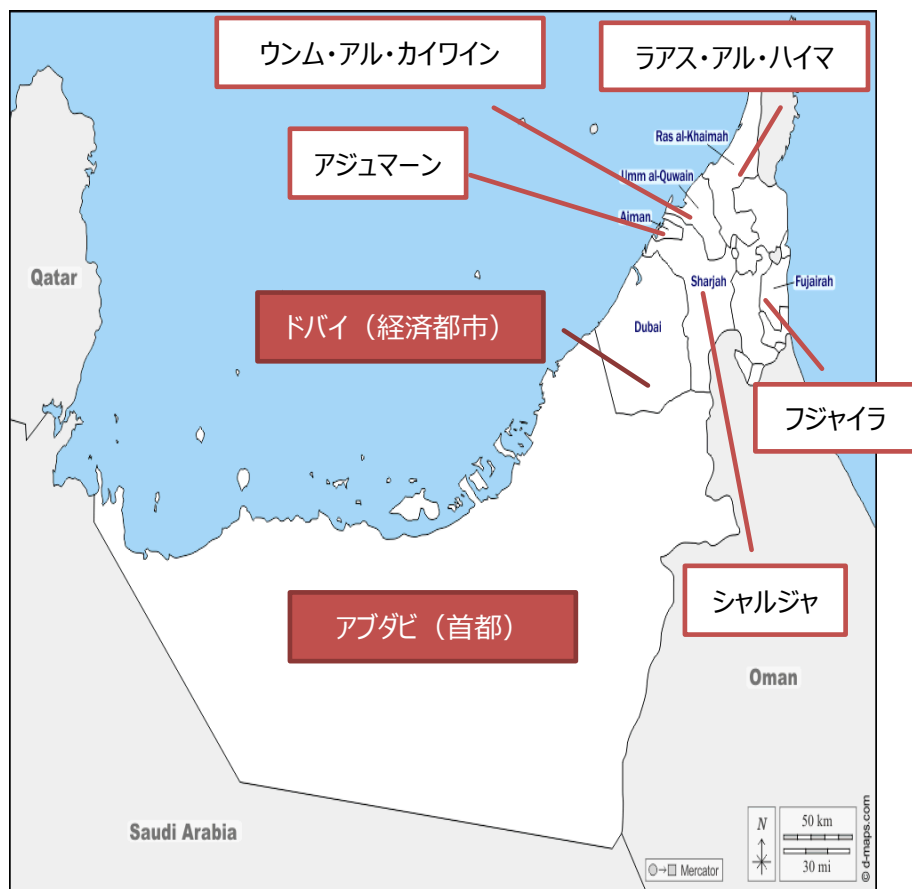
5. UAEの食品関連規制（ノンハラール）

- [①ノンハラール市場](#)
- [②ノンハラール取扱い要件](#)
- [③酒類の取扱い](#)

1. UAEの農林水産物・食品市場動向

①UAEの基礎情報

- UAE（アラブ首長国連邦）は、アブダビが首都で政治の中心地、ドバイを経済の中心地として、7つの首長国から構成される連邦国家である。
- アブダビが国土の8割以上を占めているが、日系企業の所在地は経済都市であるドバイに圧倒的に多く、ドバイがビジネスの中心となっている。



| | 面積 (km ²) | 人口 (万人) | 在留邦人数 | 日系企業数 |
|------------------|--------------------------|------------|---------------|-------|
| UAE全体 | 83,600 | 1,117 | 5,300 | 343 |
| アブダビ (全体の84%) | 67,340 | 414 | 1,867 (注1) | 42 |
| ドバイ (全体の5%) | 4,114 | 376 | 3,433 | 301 |

※すべて2024年数値（次を除く：UAE全体人口は2026年、在留邦人数は2025年）

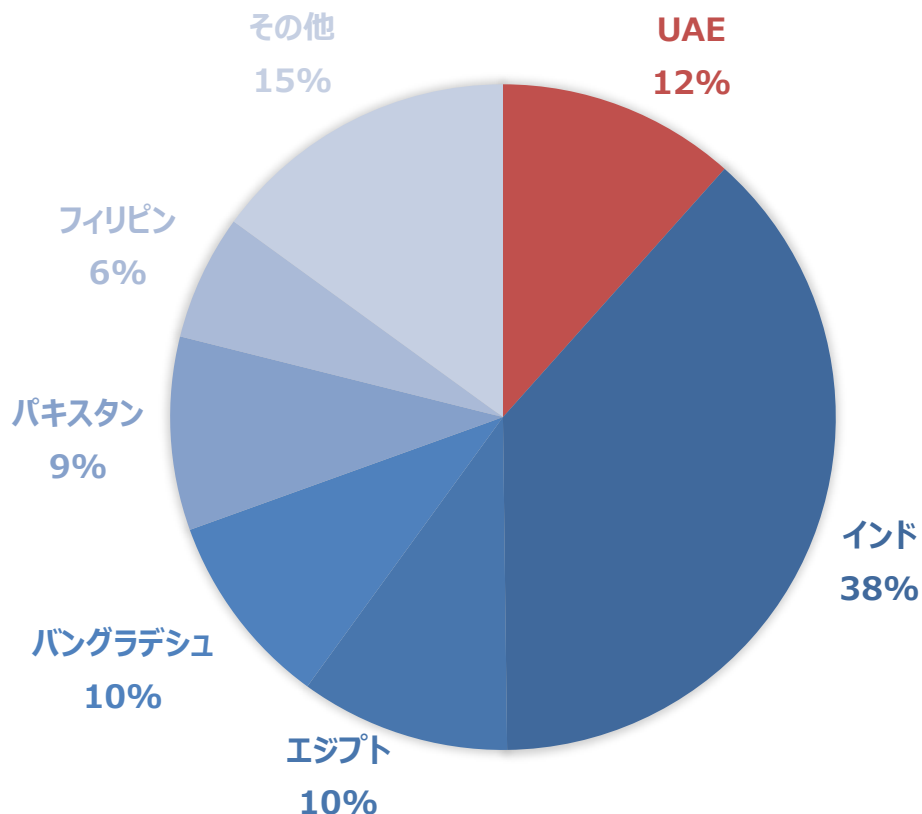
出所：UAEの面積・人口は、UAE政府のポータルより抜粋
在留邦人数・日系企業数は日本国外務省HPより抜粋
(注1)上記全体数から下記ドバイおよび北部首長国の在留邦人数を引いて算出

1. UAEの農林水産物・食品市場動向

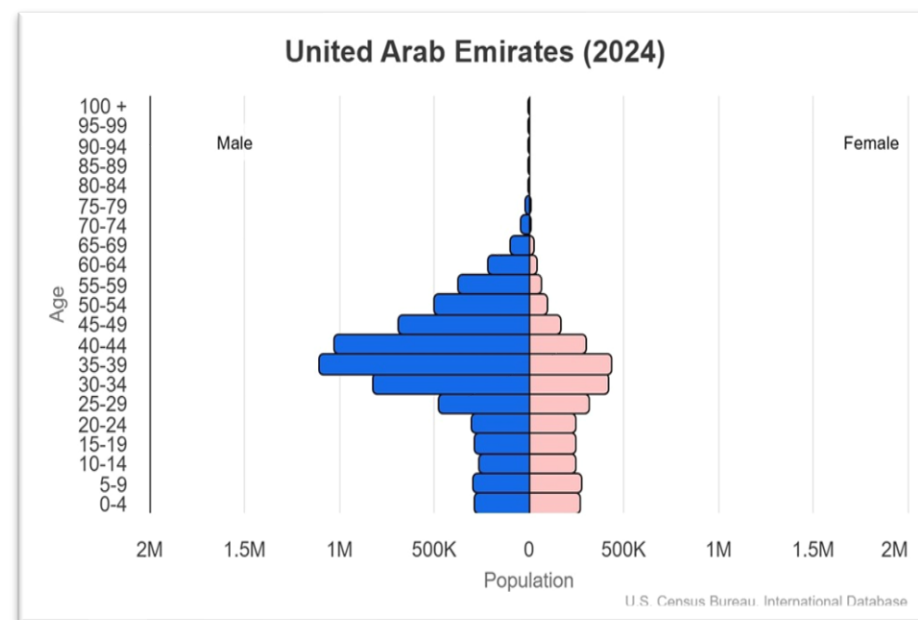
②マーケットの全体像

- 全人口1,117万人のうち、UAE人が占める割合は1割強で、外国人が9割を占めている。
- 全体の5割以上は、出稼ぎ労働者が多くを占める南アジア地域（インド、パキスタン、バングラデシュ等）からの出身者で占められている。
- 年齢別人口は、「35～39歳・男性」が一番多い。

出身国別人口内訳 (%)



年齢別人口分布



平均年齢 (2024年) **35.8 歳**
(男性 38.1歳 / 女性 29.8歳)

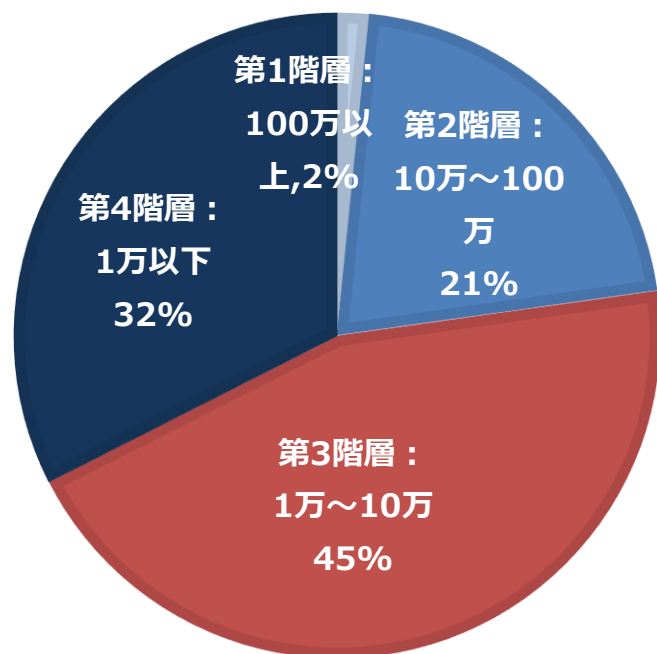
1. UAEの農林水産物・食品市場動向

②マーケットの全体像

- 一番割合が大きいのは、資産1万～10万米ドル（約150万円以上1,500万円）の層で、所得中間レベルの外国人が想定される。
- 次に割合が大きいのは、資産1万米ドル以下（約150万円以下）の層で、ほとんどが出稼ぎ労働者などの低所得層にあたりと考えられる。
- UAE人や外国人高所得者と想定される層は、全体の約2割程度である。

資産別の人口内訳（米ドル）

■ 100万以上 ■ 10万～100万 ■ 1万～10万 ■ 1万以下



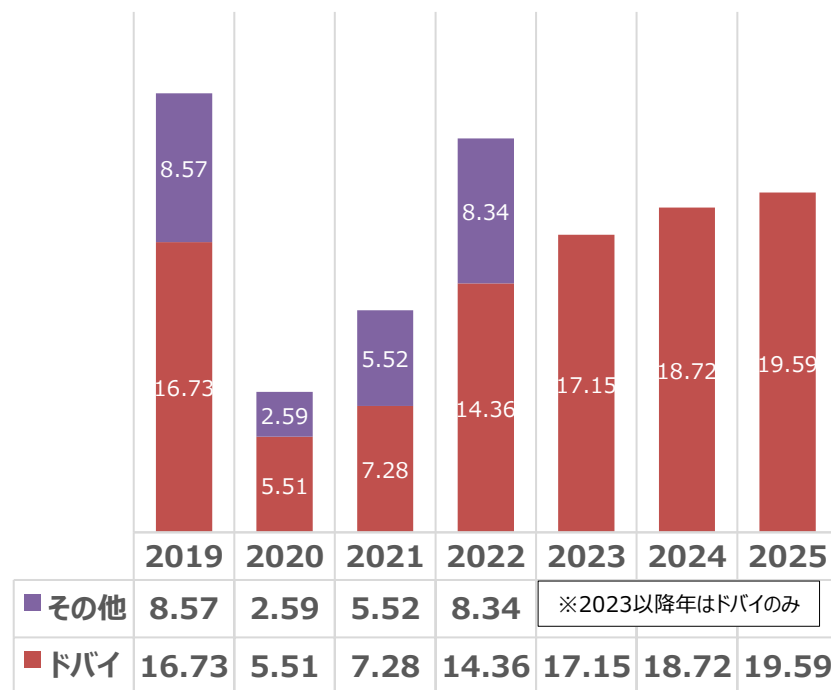
| | | |
|--------|-----------------------------------|------------|
| 【第1階層】 | 100万米ドル以上 (約1億5千万円以上) | 2% |
| 【第2階層】 | 10万～100万米ドル (約1,500万円以上1億5千万円) | 21% |
| 【第3階層】 | 1万～10万米ドル (約150万円以上1,500万円) | 45% |
| 【第4階層】 | 1万米ドル以下 (約150万円以下) | 32% |

1. UAEの農林水産物・食品市場動向

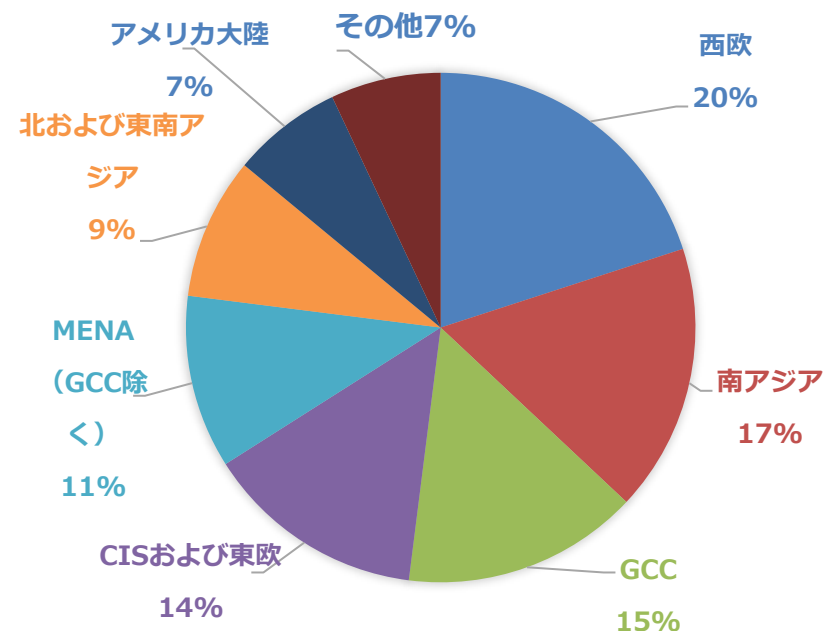
②マーケットの全体像

- UAEへの観光客はドバイが多くを占め、2020-21年で一時激減するも、すぐに回復傾向を示している。
- 他の首長国においても、アブダビの文化・宗教施設建設や、ラスアルハイマのカジノ建設計画など、観光客誘致に積極的に取り組んでいる。
- ドバイ観光客の出身国別については、西欧や南アジア、GCC諸国が多くを占めるも、様々な国から来訪し、UAEが中東・アフリカへのゲートウェイとなっていることが読み取れる。

UAEへの観光客の数の推移（百万人）



ドバイ観光客の出身国別の内訳（2024年）

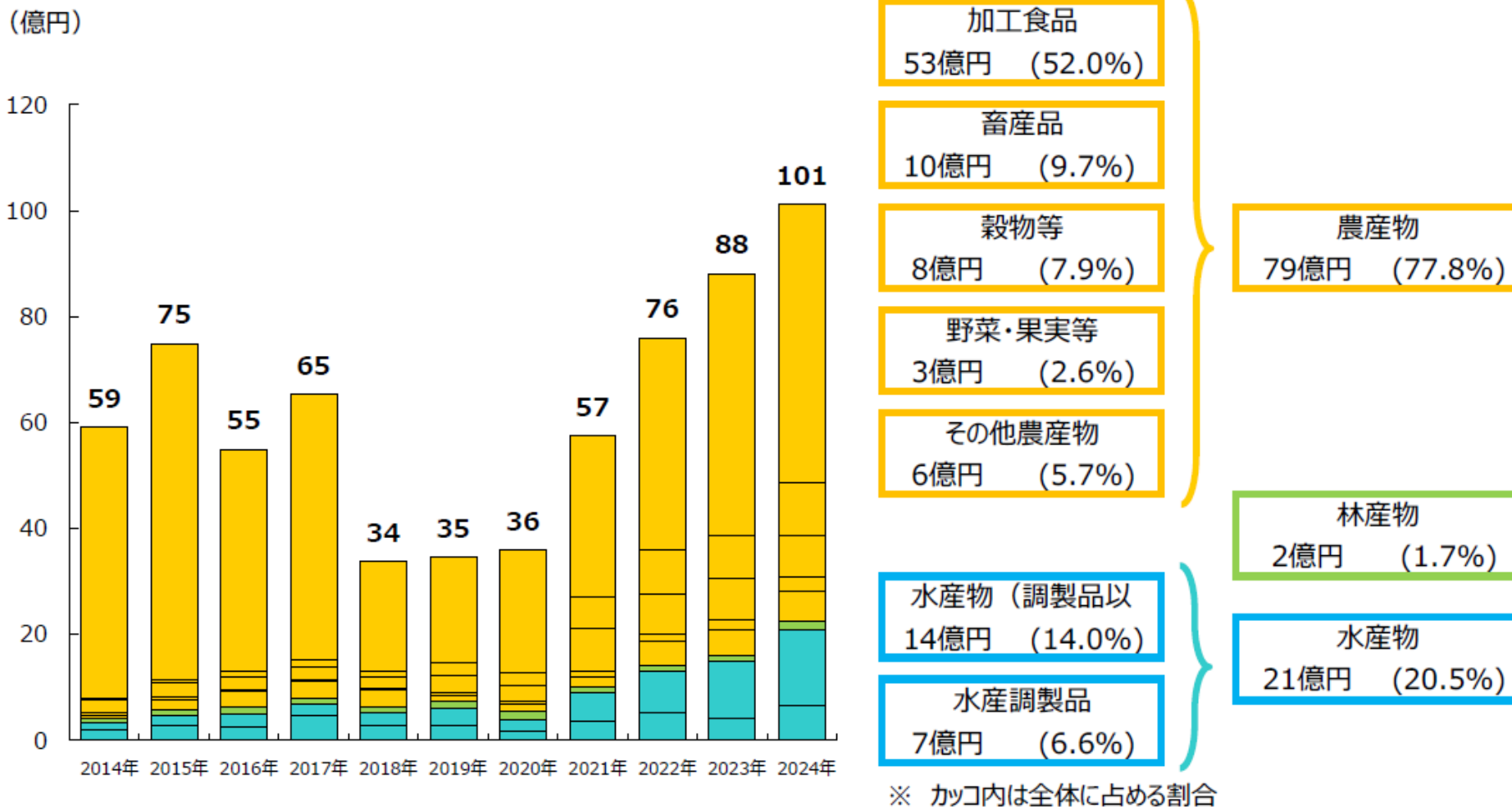


出所：ドバイ経済観光省(<https://www.dubaidet.gov.ae/en/research-and-insights/tourism-performance-report-december-2025>) およびStatistaより作成
<https://www.abrahamicfamilyhouse.ae/>
<https://www.thenationalnews.com/news/uae/2024/10/09/uae-gaming-resort-casino-ras-al-khaimah>
ドバイ観光客の出身国別：Global Media Insightより作成 <https://www.globalmediainsight.com/blog/dubai-tourism-statistics/#:~:text=The%20city%20attracts%20more%20than,%2Dmalls%2C%20and%20desert%20trips.>

1. UAEの農林水産物・食品市場動向

③日本からUAEへの輸出状況

■日本からUAEへの農林水産物・食品の輸出額は、2024年に101億円（世界19位、前年比+14.8%）であり、過去10年で最大の数値である。



1. UAEの農林水産物・食品市場動向

③日本からUAEへの輸出状況

■2019年以降、「清涼飲料水」「牛肉」「ソース混合調味料」が上位3品目となっている。「ソース混合調味料」の代表例としては、「醤油」「マヨネーズ」が挙げられる。

■「緑茶」「練り製品」については、前年の2倍を記録しているが、「緑茶」においては特に「抹茶」、「練り製品」については特に「カニカマ」が人気の製品である。

| | 2013年 | 2014年 | 2016年 | 2017年 | 2018年 | 2019年 | 2020年 | 2021年 | 2022年 | 2023年 | 2024年 |
|----|-------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 1 | 清涼飲料水 2,891百万円 | 清涼飲料水 4,343百万円 | 清涼飲料水 3,133百万円 | 清涼飲料水 4,097百万円 | 清涼飲料水 1,371百万円 | 清涼飲料水 1,251百万円 | 清涼飲料水 1,627百万円 | 清涼飲料水 1,411百万円 | 清涼飲料水 1,769百万円 | 清涼飲料水 2,250百万円 | 清涼飲料水 1,590百万円 |
| 2 | 菓子（米菓を除く） 261百万円 | 菓子（米菓を除く） 383百万円 | 菓子（米菓を除く） 436百万円 | 菓子（米菓を除く） 240百万円 | 配合調製飼料 222百万円 | 牛肉 228百万円 | 牛肉 227百万円 | 牛肉 574百万円 | 牛肉 820百万円 | 牛肉 807百万円 | 牛肉 966百万円 |
| 3 | ソース混合調味料 94百万円 | ソース混合調味料 108百万円 | 配合調製飼料 185百万円 | 配合調製飼料 234百万円 | ソース混合調味料 200百万円 | ソース混合調味料 221百万円 | ソース混合調味料 226百万円 | ソース混合調味料 360百万円 | ソース混合調味料 505百万円 | ソース混合調味料 548百万円 | ソース混合調味料 847百万円 |
| 4 | 練り製品（魚肉ソーセージ等） 80百万円 | 練り製品（魚肉ソーセージ等） 79百万円 | ソース混合調味料 144百万円 | 魚等缶詰 218百万円 | 練り製品（魚肉ソーセージ等） 166百万円 | 練り製品 152百万円 | 菓子（米菓を除く） 138百万円 | 菓子（米菓を除く） 217百万円 | たばこ 328百万円 | 菓子（米菓を除く） 363百万円 | 菓子（米菓を除く） 428百万円 |
| 5 | アルコール飲料 58百万円 | キャビア及びその代用物 61百万円 | 練り製品（魚肉ソーセージ等） 142百万円 | ソース混合調味料 172百万円 | 菓子（米菓を除く） 97百万円 | キャビア及びその代用物 121百万円 | 木炭 123百万円 | アルコール飲料 217百万円 | 菓子（米菓を除く） 308百万円 | ぶり 354百万円 | かつお・まぐろ類 376百万円 |
| 6 | キャビア及びその代用物 44百万円 | 木炭 49百万円 | 牛肉 113百万円 | 牛肉 146百万円 | キャビア及びその代用物 94百万円 | ぶり 109百万円 | 練り製品 100百万円 | 練り製品 174百万円 | アルコール飲料 297百万円 | かつお・まぐろ類 259百万円 | 緑茶 366百万円 |
| 7 | 木炭 38百万円 | アルコール飲料 48百万円 | アルコール飲料 91百万円 | 練り製品（魚肉ソーセージ等） 126百万円 | アルコール飲料 90百万円 | 木炭 96百万円 | アルコール飲料 74百万円 | かつお・まぐろ類 168百万円 | 練り製品 255百万円 | キャビア及びその代用物 214百万円 | 練り製品 338百万円 |
| 8 | かつお・まぐろ類 24百万円 | かつお・まぐろ類 41百万円 | 木炭 82百万円 | アルコール飲料 123百万円 | かつお・まぐろ類 88百万円 | 菓子（米菓を除く） 88百万円 | かつお・まぐろ類 73百万円 | キャビア及びその代用物 137百万円 | ぶり 243百万円 | 緑茶 188百万円 | ぶり 330百万円 |
| 9 | ぶり 23百万円 | 干しの 焼塩の 味付けの 30百万円 | キャビア及びその代用物 81百万円 | キャビア及びその代用物 87百万円 | 牛肉 87百万円 | かつお・まぐろ類 87百万円 | キャビア及びその代用物 57百万円 | ぶり 126百万円 | かつお・まぐろ類 203百万円 | たばこ 172百万円 | キャビア及びその代用物 285百万円 |
| 10 | 干しの 焼塩の 味付けの 21百万円 | ぶり 28百万円 | かつお・まぐろ類 46百万円 | 木炭 70百万円 | 木炭 75百万円 | アルコール飲料 86百万円 | 醤油 55百万円 | 醤油 98百万円 | キャビア及びその代用物 200百万円 | 練り製品 150百万円 | アルコール飲料 256百万円 |

資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

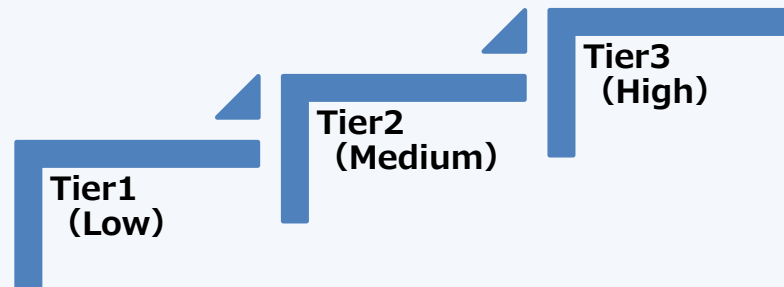
出所：https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/zisseki.html

1. UAEの農林水産物・食品市場動向

④最近のトレンドー健康志向の本格化

- 生活習慣病への危機感と多国籍都市の特性から、グローバルな健康トレンドが他国より早いスピードで受け入れられる傾向。
- 低糖質、高たんぱく質食品、無添加、植物由来、機能性飲料（コンブチャ、抹茶等）の需要が急増中。
- 「食育」の概念がドバイの次世代に浸透しつつあり、健康的で、バランスの取れた日本食コンセプトが子供のレベルから定着する兆しを見せている。

加糖飲料への段階的物産税の導入



- ・概要：砂糖含有量に応じて税率が変動する新制度の導入（2026年～）
- ・免税基準：100mlあたり「5g未満の砂糖」を含む飲料又は人工甘味料のみ含まれている飲料は課税対象外。
- ・市場への影響：企業側には低糖・無糖飲料の開発および成分配合調整の強い動機付けとなる。消費者側には「砂糖量の可視化＝税負担」という意識構造を通じて、健康的な選択を直接的に促進する。

次世代の健康のための「食育」



- ・体験型「食育」プログラム：Bright Bites（2025年9月～）
- ・展開チャネル：大手スーパー「Carrefour（Mall of Emirates等）」の実店舗およびオンライン、小売と教育が高度に融合。
- ・プログラム内容：5つのヒーロー（食品群）から食材を選び、遊びながら栄養バランスを学ぶランチボックス構成体験。
- ・日本食文化への影響：主食・副菜の視覚的理解の中で、日本食（おにぎりなど）が子供層にも違和感なく浸透しており、次世代の食習慣に組み込まれつつある。

出所：調査委託業者の報告書よりJETRO作成

Bright Bites HP：<https://www.brightbites.ae/>

<https://www.wam.ae/en/article/bn5rrrs-ministry-finance-announces-new-amendments-excise>

- UAEにおけるカフェ文化は、伝統的な男性中心の小さな空間から、高級モールを中心とした男女混合のモダンスタイルへ変化している。それに伴い、提供メニューも多様化している。
- 多国籍都市という特性と若年層の高い購買力を背景に、異文化発祥の飲料やスイーツがUAEで「再解釈」され、付加価値の高いプレミアム商品として再発明されている。

カジュアル・プレミアム領域：多国籍カフェ&スイーツ

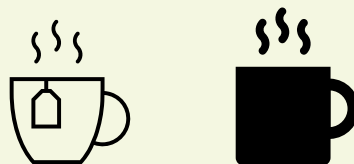
抹茶 (Matcha) の深化



「SNS映え+健康価値」から定着期へ。抹茶にオーツミルク・ココナッツミルクを入れるなどの嗜好の多様化が進む。

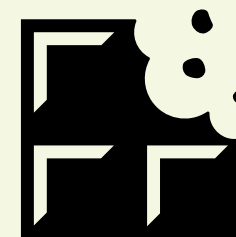
次なるフェーズとして、オーガニック専門店やマスタークラスが出現し、「本格的な渋み」を受容する層が育ち始めている。

カラックチャイの再発明



南アジア発祥の庶民の飲み物（約40円）が、多国籍カフェ文化の中で深化。サフランやローズを加えたプレミアムドリンク（約400~1,000円）として再評価され、UAEを象徴する飲料に。

ドバイチョコレートの世界的流行



ピスタチオやカダイフなどの中東素材を融合。SNSを発端に地元発スイーツがグローバルトレンドへ発展。高いギフト需要をけん引している。

- UAEにおける外食文化は、ミシュランやゴ・エ・ミヨの参入により評価体系が整い、単価AED400～1,000（最大AED2,000）の市場が確立してきている。
- プレミアム化の波は、特別な外食体験から、富裕層や食通の「家庭内消費」へと浸透してきている。
- 日本産食材「和牛」「寿司・刺身用魚介」「抹茶」は品質・安全性の最高峰として採用が急増し、アジアフュージョンの流行が需要を底上げしている。

ハイエンド・プレミアム領域：高級外食とグルメ食材

評価体系の確立



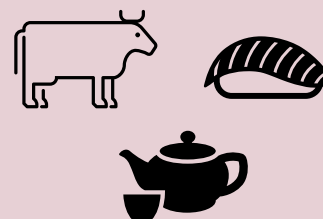
ミシュラン(Michelin)やゴ・エ・ミヨ (Gault & Millau), BEST50の参入により、客単価約1.6～4万円（最大約8万円）規模の市場が急成長。

地場発ブランド



ホテルだけでなく、アルコールを提供しない地場発高級店 (Homegrown) が富裕層の支持を獲得し、世界進出する事例も。

日本産食材の信頼



和牛、高級魚介、抹茶は、「おまかせ」業態や高級ステーキハウスでの採用が増加。

家庭への波及



一般スーパー内に、「グルメセクション」や熟成肉専門店が設置され、プレミアム食材が日常消費へ浸透中。

1. UAEの農林水産物・食品市場動向

④最近のトレンドー栄養表示規制

■ UAEでは、食品の健康的な選択を促す政策として、パッケージに栄養バランスをA～Eの5段階・色分けで表示する、栄養表示制度「Nutri-Mark」の導入が進められている。

■ 本制度は、アブダビ首長国で最も進められており、導入開始が当初より遅れるも、連邦レベルにおいても食2026年第1四半期（Q1）までに既存製品を含めた完全適用を目指している。食品表示制度の統一化を進める制度案が検討され始めている。

【アブダビ政府のHPに掲載されているラベル例】

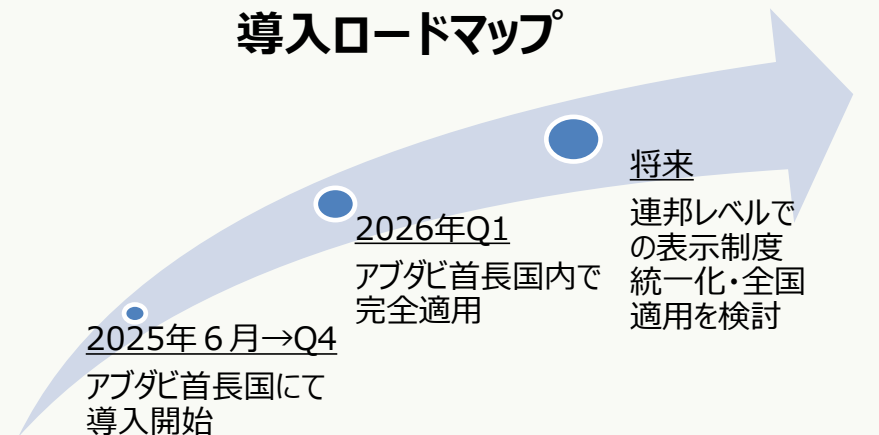


5段階の文字/色（A：濃い緑→B：薄い緑→C：黄色→D：薄いオレンジ→E：濃いオレンジ）による評価体系を採用し、消費者の理解とアクセス性を最適化。

アブダビ当局公表の義務化対象カテゴリ （6分野）

- ①乳製品 (Dairy Products)
- ②飲料 (Beverages)
- ③ベーカリー製品 (Bakery Products)
- ④食用油・油脂 (Oils & Fats)
- ⑤子供向け食品 (Children's Foods)
- ⑥加工食品の一部 (Processed Foods)

導入ロードマップ



2. 対UAE食品輸出の流通構造と機会

① 主な輸送および商流

- 中東最大級のJebel Ali（ジュベル・アリ）港は、UAEの食品輸入の主要拠点である。
- 温度管理が必要な生鮮品の航空輸送でも、冷凍品の海上コンテナ輸送でも、港に到着以降、温度管理された倉庫やトラックを保有している輸入卸売業者が多く、コールドチェーンは確立しているといえる。

海上輸送

※日数は日本からの試算

日数：30～40日

主要港：Jebel Ali港（ドバイ南部）

DP Worldによって運営され、Jebel Ali Freezoneが隣接。アブダビやシャルジャにも港はあるが、多くはJebel Ali港が使用されている。

航空輸送

※日数は日本からの試算

日数：1～2日

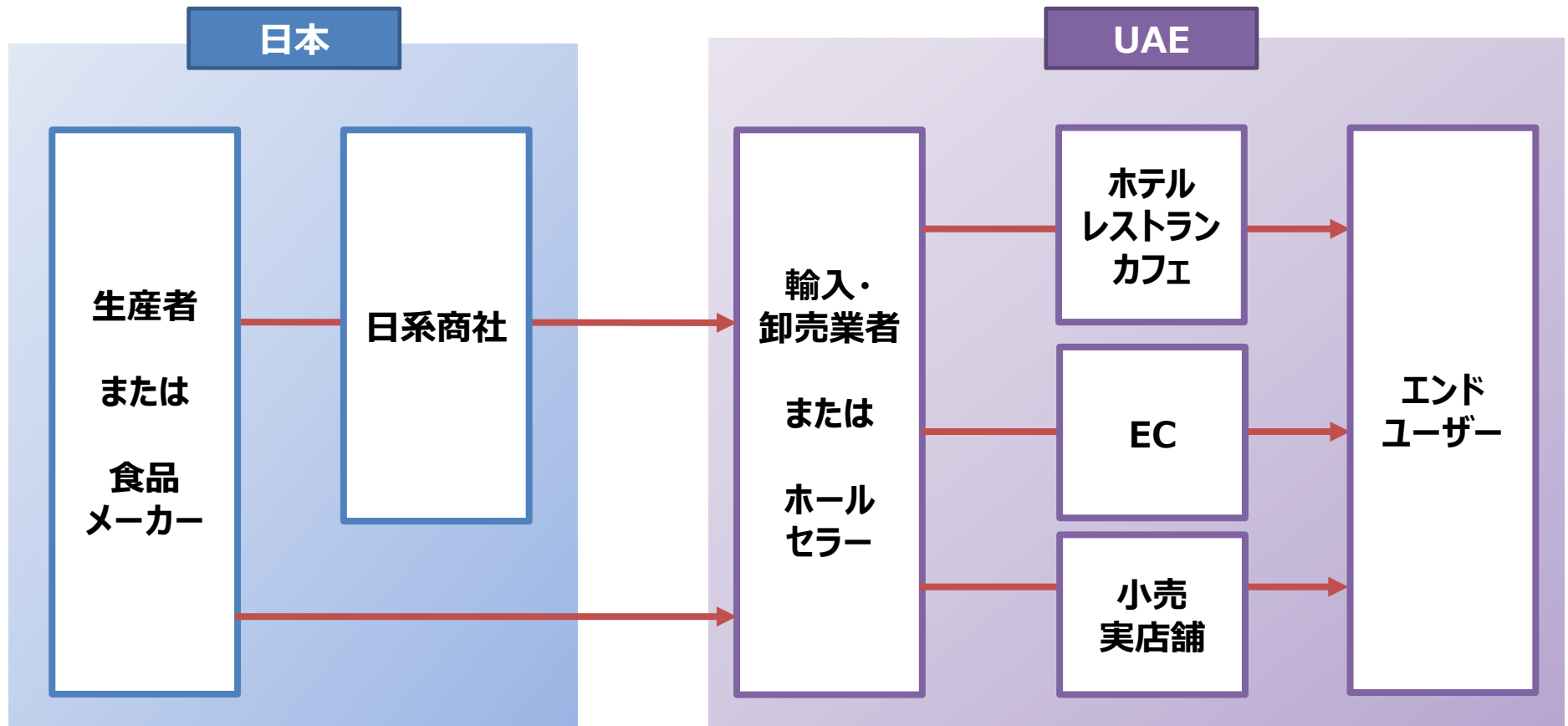
主要空港：Dubai International Airport

Dubai Airport Freezone(DAFZA)が併設されており、旅客・貨物ともにドバイのメイン空港。今後10年以内に南部のMaktoum Airportに機能を移転予定。

2. 対UAE食品輸出の流通構造と機会

① 主な輸送および商流

- 日本国内では、日系商社を通じて、常温品の混載コンテナや冷凍品のコンテナを仕立てて輸出するケースが一般的である。航空便による生鮮品も流通している。
- UAE到着後は、食品専門の輸入業者が、ホテル・レストラン・カフェに卸売するほか、ECを通じて、エンドユーザー向けに販売するケースが多い。ホールセラーは自社で輸入業を行い、実店舗またはECを通じて、エンドユーザーに販売している。

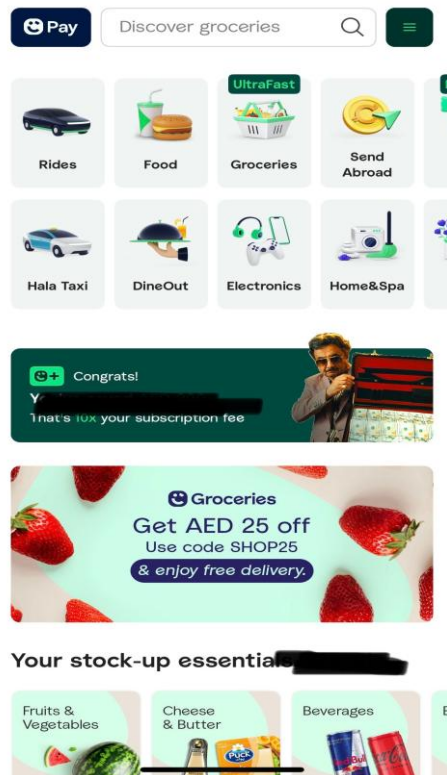


2. 対UAE食品輸出の流通構造と機会

②食品市場の流通の特色

■ UAEの特に夏の非常に暑い気候やそれほど整備されていない交通網（車がないと基本的に生活は困難）などの事情から、飲食のみならず様々なビジネスでECは非常に発達しており、小売店でも配送サービスを実施しているところが多い。

■ LuluやCarrefourなどの大型ハイパーマーケットでは、自社で自ら配達を行うこともあるが、レストランや小売、雑貨などの様々な製品を一括して注文ができる、Careem (<https://www.careem.com/>) や Talabat (<https://www.talabat.com/uae>) など、UAEでは様々なアプリが充実している。

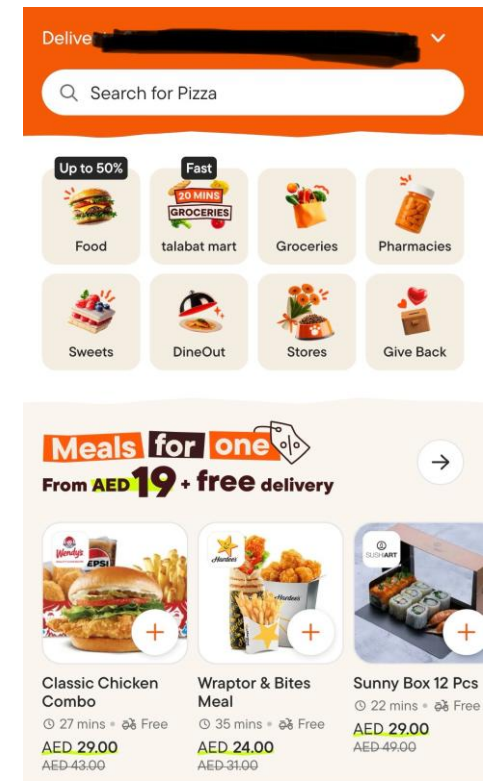


(左) Careemアプリ
(右) Talabatアプリ

・配送料や配達時間については、距離や内容による。

※例えば、ドバイ中心部でCareemを通じて、食材や総菜・雑貨を注文すると、20～30分以内に届き、配送料はAED6.00(約240円)

・他方、一定の注文額を超えたり、サブスクのプレミアム有料会員になったりすると、配送料は無料になる等、消費者にとってリーズナブルに利用できるビジネスモデルとなっている。



2.対UAE食品輸出の流通構造と機会

③展示会の活用

- ドバイでは、暑さが緩和され過ごしやすい気候となる年度後半にかけて、多くの展示会が開催される。
- 展示会の対象商品と時期を予め把握しておくことが重要である。

| 首長国 | 展示会名 | URL | 開催時期 | 概要 |
|-------|---|---|----------------|---|
| ドバイ | GULFOOD | https://www.gulfood.com/ | 2027年3月15－19日 | 同地域最大の食品展示会で、世界中から製造者・バイヤーが集まる。 |
| | Gulfood Manufacturing | https://www.gulfoodmanufacturing.com/ | 2026年11月3－5日 | 上記GULFOODの関連イベントで、厨房器具やパッケージ、食品製造機器などに特化したもの。 |
| | Middle East Organic and Natural Product Expo | https://organicanatural.com/ | 2026年11月16－18日 | オーガニック食品など健康に特化した食品展示会。 |
| | Free From Food Dubai | https://dubai.freefromfoodexpo.com/ | 2026年11月16－18日 | 健康食材や自然の素材などを紹介する展示会。 |
| | ISM Middle East | https://www.ism-me.com/ | 2026年9月15－17日 | 菓子類に特化した展示会。 |
| | Agra Middle East Exhibition | https://informaconnect.com/agra-middle-east/ | 2026年9月8－10日 | 農業技術や農産品などに特化した展示会。 |
| アブダビ | Abu Dhabi International Food Exhibition (ADIFE) | https://www.adife.com/ | 2026年10月6－8日 | アブダビにおいて最大規模の食品展示会。 |
| シャルジャ | Expo Culinaire | https://www.expoculinaire.com/ | 2026年6月22－24日 | シャルジャにおいて最大規模の食品展示会。 |

出所：・各種公式HP等よりJETROドバイ作成

参考：[アラブ首長国連邦（農林水産・食品）の見本市・展示会 | 世界の見本市データベース（J-messe） - ジェトロ](#)

2.対UAE食品輸出の流通構造と機会

③展示会の活用

- GULFOODは、2026年で31回目の開催を迎えた歴史のある展示会で、欧州やアフリカを含め世界中から多くの出展者や食品流通関係者が集まる、世界最大規模級の食品展示会の一つである。
- JETROでは、ジャパンパビリオンと称して、日本企業・団体向けに出展の機会を提供している。企業向けの申込は、毎年夏頃（6～8月）に開始されるが、ラマダンの影響により展示会の開催時期も変動することがあるため、[JETROのイベント情報](#)をこまめにチェックするか、メールマガジンに登録することを推奨する。

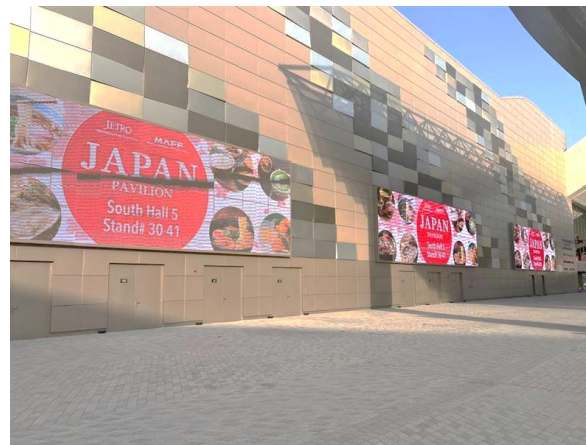
～GULFOOD2026 概要～

会期：2026年1月26日～30日

出展者数(*)：約8,500社（195か国）

来場者数(*)：約300,000人

JETROジャパンパビリオン出展者数：62社・団体（水産物パビリオン含む）

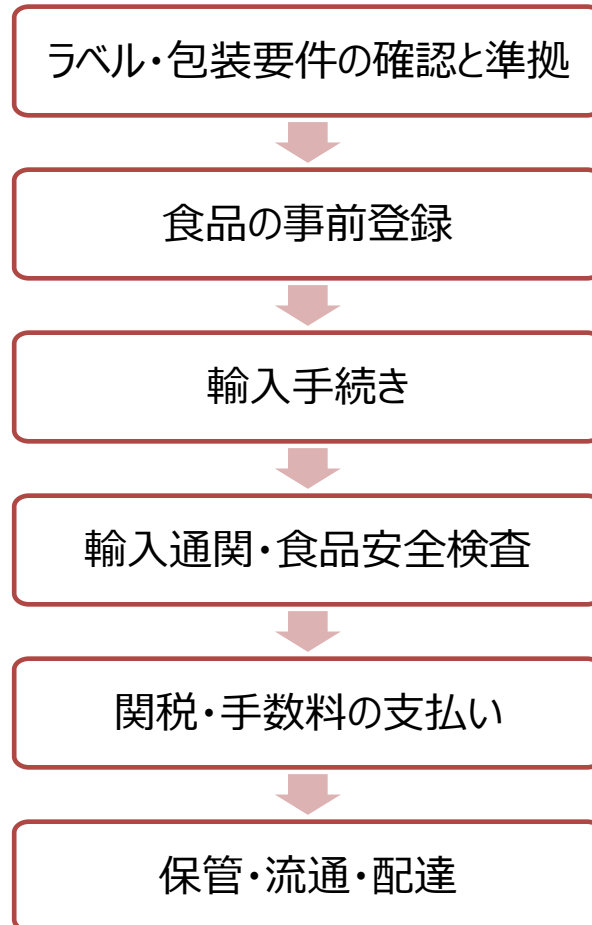


(左) エキスポシティ会場でのジャパンパビリオン (中央) エキスポシティ会場での広告 (右) ワールドトレードセンター会場での水産物・ジャパンパビリオン (すべてJETRO撮影)

3. UAEの食品関連規制（全般）

■ 一般的な輸入手続きの流れおよび輸入通関に必要な書類は下記の通り。輸入者が必要とする書類や情報をあらかじめ準備して揃えておくことが重要。

輸入手続きの流れ



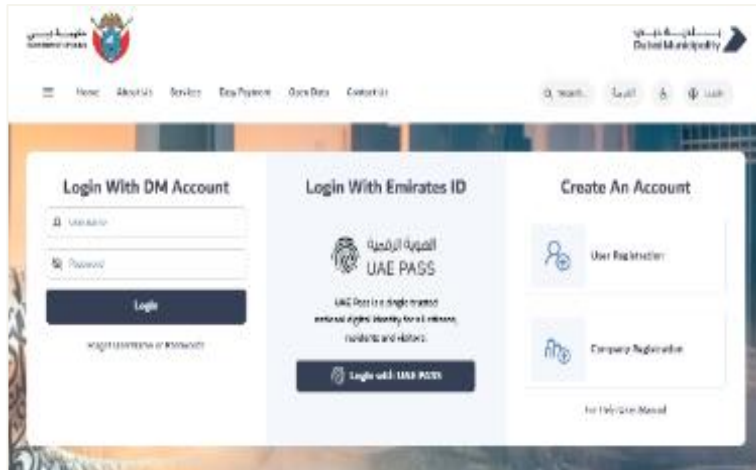
輸入通関に必要な書類

- A. 輸入申告書（*）
 - B. 荷渡指図書（D/O）（*）
 - C. 船荷証券（B/L）
 - D. インボイス（I/V）
 - E. パッキングリスト（P/L）
 - F. 原産地証明書（CoO）
 - G. 衛生証明書（HC）
 - H. ハラル証明書
- （※畜肉および畜肉派生品が対象）
（*）輸入者が用意

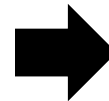
3. UAEの食品関連規制（全般）

①輸入手続き

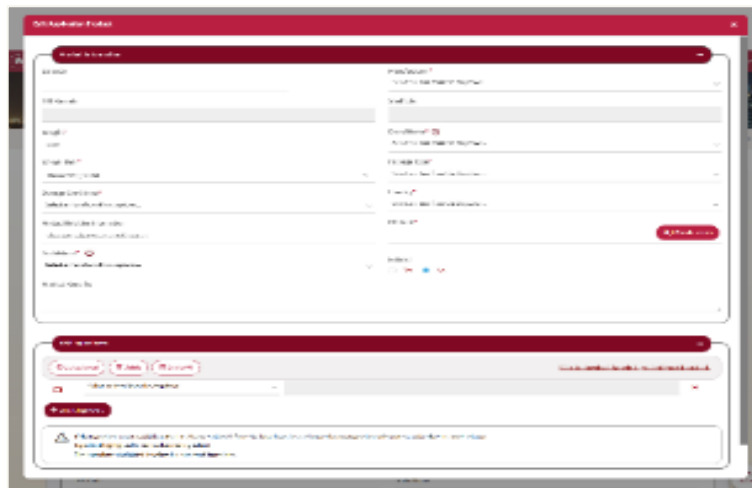
■ UAEに輸入される食品はすべて、事前に政府のシステムへの登録が義務付けられている。



①ログイン画面：UAEで法人登記されていることが必要



②食品登録の入り口（酋長国が選べる）



③食品の規格情報入力欄

基本的には裏面ラベルに記載される事項が入力を求められる他、商品写真（前・上）、商品パッケージ印刷前データや裏面ラベルデータの提出が必要である。


3. UAEの食品関連規制（全般）

■ 輸入される食品ラベル表示の裏面は必ず英語とアラビア語があることが義務付けられている。ラベルはパッケージに印刷されている必要はなく、ステッカーでも良いとされている。ラベル表示と栄養成分表記の法令は下記。

【関連法令・規則】

「UAE.S 9 : 2022包装食品のラベル表示（Labeling of prepackaged food stuffs）」

「UAE.S GSO 2233 : 2021 栄養成分ラベルの要件（Requirements of nutritional labeling）」

| ラベルに記載しなければならない項目 | ラベル例 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----------------|--|-------------------------|--|----------------------------|--|--------|--------|---------|----|--------------|------|-----------------|----|-----|----|--------------------|----|-------|------|--------|-----|
| <ol style="list-style-type: none">1. 製品名（食品の名前をラベルの目立つ位置に表示）2. 原材料（比率の高い順に表示）3. 添加物（名称またはE-番号を添加物のグループとともに表示）4. 栄養成分5. 正味重量または容量6. 製造業者、生産者、卸業者、輸出業者または販売会社の名称と住所7. 原産国8. 賞味期限、特別な保管や準備の指示（法令による保存可能期間があるものについては商品と賞味期限を申告すること）9. 原材料のアレルギー情報10.ロット番号11.動物性油脂の由来（牛肉、水牛など）12.過敏症を引き起こす可能性のある食材および原料13.バーコード14.放射線照射済み食品 |  <table border="1"><caption>Nutrition Facts</caption><thead><tr><th colspan="2">تفاصيل التغذية</th></tr></thead><tbody><tr><td>Serving Size 1 tsp (2g)</td><td></td></tr><tr><td colspan="2">Serving per Container (24)</td></tr><tr><td>Energy</td><td>60kcal</td></tr><tr><td>Protein</td><td>0g</td></tr><tr><td>Carbohydrate</td><td>0.8g</td></tr><tr><td>of which sugars</td><td>0g</td></tr><tr><td>Fat</td><td>0g</td></tr><tr><td>of which saturated</td><td>0g</td></tr><tr><td>Fiber</td><td>0.8g</td></tr><tr><td>Sodium</td><td>0mg</td></tr></tbody></table> | تفاصيل التغذية | | Serving Size 1 tsp (2g) | | Serving per Container (24) | | Energy | 60kcal | Protein | 0g | Carbohydrate | 0.8g | of which sugars | 0g | Fat | 0g | of which saturated | 0g | Fiber | 0.8g | Sodium | 0mg |
| تفاصيل التغذية | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Serving Size 1 tsp (2g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Serving per Container (24) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energy | 60kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein | 0g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carbohydrate | 0.8g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| of which sugars | 0g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fat | 0g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| of which saturated | 0g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fiber | 0.8g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sodium | 0mg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

3. UAEの食品関連規制（全般）

③食品添加物

- UAEでは、食品添加物（香料と甘味料を含む）はポジティブリスト方式がとられており、使用可能なものは下記の法令から確認可能である。
- 製品ごとによって危険な成分が検出される可能性があるため、抜き打ち検査（全体の約10%）で詳細なラボテストが行われることがある。
- 検査対象になる製品のリストは非公開としているが、基本的には国連食糧農業機関（FAO）が発表している添加物の[リスト](#)を参考にしている。自社製品の食品添加物について検査対象になるかどうか調べたい場合、ドバイ市政庁の[FRLA \(Food Registration Label Assessment\)](#)にて事前確認が可能である。

UAE

- **食品への使用が許可される添加物（Additives Permitted for Use in Food Stuffs）**
 - ・ 法令番号：UAE.S 192:2019
 - ・ 法令に定めのないものは、基本的にCODEX規格に準拠
- **食品への使用が許可される香料（Flavourings Permitted for Use in Foodstuffs）**
 - ・ 法令番号：UAE.S GSO 707 :2023
 - ・ 香料の種類ごとに用途に応じて最大許容限度が設定される。
例：クマリン（食品全般・飲料：2mg/kg、朝食シリアル：20mg/kg、高級焼き菓子：15mg/kg）
- **食品への使用が許可される甘味料（Sweeteners Permitted In Food）**
 - ・ 法令番号：UAE.S GSO 995:2021
 - ・ アスパルテム、アセスルファム、スクラロースなど一部の甘味料は一日あたりの許容摂取量が定められている。
例：アスパルテム（40mg/kg）、アセスルファム（9mg/kg）、スクラロース（5mg/kg）

ドバイ

- 「GSFA Online Food Additive Index」および「European Commission Database」に掲載されていない食品添加物については使用禁止。使用が認められたものは、商品ラベルに認可物質名または国際番号とその機能の表記が必要。

※GCCは、GSO2500/2022で食品に使用が許可されている添加物の最大制限値や、食品添加物を使用する際の条件などを定めている。

3. UAEの食品関連規制（全般）

- 原則として、農産物と畜産物の未加工品（一次産品）は証明書が必要。
 - コメは原則必要だが、炊飯済みのパックライスは加工食品という扱いになり、証明書は不要。
- ただし、お茶のように都度、必要・不必要が分かれるものもあり、毎回用意しておく方が輸出入業務はスムーズである。

| カテゴリ | 証明書 |
|--------------------|----------------------------------|
| 農産物 (コメ、野菜、果実等) | 必要 (コメはパックライスのように加工してあるものは不要) |
| 畜産物 (牛肉) | 必要 |
| 水産物 | 不要 |
| 加工食品 | 不要 |

(参考) 植物検疫所HP : <https://www.maff.go.jp/pps/j/search/ekuni/as/uae/index.html>
<https://www.maff.go.jp/pps/j/search/ekuni/as/uae/kamotsu.html>
 動物検疫所HP : <https://www.maff.go.jp/aqs/hou/exguuteirui2.html>

3. UAEの食品関連規制 (全般)

⑤輸入関税

- 輸入関税は、湾岸協力会議（GCC）統一関税法により、UAEに主な品目ごとの輸入関税は、0%または5%の対外共通税率が課税される。
- 製品の保存状態や用途（必需品か奢侈品か）などにより、関税の取扱いが異なる。
- 2026年3月、日・UAE包括的経済連携協定交渉が大筋合意。日本は一部の品目の輸入関税の撤廃を獲得。

| HS分類 | 0% | 5% |
|---------------------|-------------------------|--|
| 第2類 (肉類) | 牛肉（生鮮・冷蔵）：0201 | 牛肉（冷凍）：0202 * |
| 第3類 (魚類) | 魚（生鮮・冷蔵）：0302 | 魚（冷凍）：0303 魚のフィレ：0304 (生鮮・冷蔵・冷凍) |
| 第5類 (肉以外の畜産物) | | 乳製品：0401～0406 鶏卵：0407～0408 |
| 第7類 (野菜) | 野菜（生鮮・冷蔵）：0701～0709 | 野菜（冷凍）：0710 |
| 第8類 (果実) | 果実（生鮮・乾燥）：0805～0810 | 果物（冷凍）：0811 |
| 第9類 (コーヒー・茶・香辛料) | コーヒー：0902 茶：0901 | 香辛料：0903～0910 |
| 第10類 (穀類) | 精米、玄米：1006 (パックご飯除く) | |
| 第15類 (油脂類) | | 動物性・植物性を：1501～1517 * 問わない油 |
| 第16類～第22類 (加工食品) | 砂糖：0710 | 肉魚加工品：1601～1605 砂糖菓子：1704 チョコレート類：1806 麺類：1902 パックご飯：1904 ソース類：2103 酢：2209 |



【2026年3月時点、輸入関税が撤廃することが決まった対象品目と内容】

- 清涼飲料水（5%→3-10年間で撤廃）
- 牛肉（冷凍）（5%→即時-10年間で撤廃）
- ソース混合調味料（5%→7年間で撤廃）
- 味噌・醤油（5%→5-7年間で撤廃）
- パックご飯（5%→即時で撤廃）
- ぶり・たい（5%→5-7年間で撤廃）
- ホタテ（5%→5-10年間で撤廃）
- かんしょ（5%→7年間で撤廃）
- 菓子類（5%→即時-10年間で撤廃）
- 鶏肉（5%→即時-3年間で撤廃）

* ノンハラールである豚肉は特別な品目として関税の設定はなし。HS22類のアルコール飲料・たばこは、各々50%・100%が課税される。

出所：UAE政府ポータルサービス (<https://icp.gov.ae/wp-content/uploads/2024/03/HSCode-2022-v0.1.pdf>)

2026年3月日・UAE包括的経済連携協定 合意内容 https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/keizai/260305.html

ドバイでの抜き打ち検査（実態）

- ドバイ市政庁の職員がレストラン等を訪問して、様々な観点から検査を実施している。
（例：調理場および客席の清掃具合や清掃頻度、各食品がしかるべき保管方法がなされているか等）
- 検査を基に、レストラン等は衛生および食品安全に関して以下のような格付けがなされる。
（ドバイ政府傘下で様々な認証や検査を行うEmirates International Accreditation Centre (EIAC) より）

A : Excellent（素晴らしい）

B、C : Need for improvement（改善の余地あり）

D、E : Need for immediate and serious action

（1週間の営業停止および速やかに改善の必要あり）

- ドバイ市政庁のウェブサイトにも、B、CやD、Eの明確な区別の記載はないものの、日本食レストランの関係者によれば、AまたはBの格付けであれば営業に問題はなく、C以下だと営業はかなり厳しくなるとのことだった。また、上記の検査は通常、年に1回（多くても2回）程度行われるとのことである。
- また、上記の日本食レストランの関係者によれば、HACCP自体は取得せずとも、上記の格付けでD、Eを取らなければ営業は可能であるものの、HACCPがあれば少なくともAもしくはBの取得はほぼ確実であり、かつD、Eは営業停止、Cでも点検の頻度が増えて、ドバイ市政庁の監視の目が厳しくなるので、HACCPを取得した方が営業は確実に行える、とのことである。

ドバイ首長国の食品安全管理

- ドバイ市政庁（Dubai Municipality）が発行しているFood Code（公式に発表されている最新版は2020年のもの）によれば、HACCPは「製品設計、ハザード分析、工程管理に基づき、食品の安全性に重大な影響を及ぼすハザードを特定、評価、管理する食品安全管理の予防システム」と定義されている。
- Food CodeにはHACCP Plan（HACCPの原則に従って作成された文書）の定義や運用方法などが示されている。
- ドバイ市政庁およびアブダビ政府から認可されている、HACCP取得支援や代行を行うHACCP certification UAEによれば、以下のような業態がHACCPの原則に従った運用が必要とされている。

- HORECA（ホテル、レストラン、ケータリング）
- 病院や学校含む食事の提供場所
- パン屋
- 肉屋
- スーパーなど小売店
- ケータリング会社
- 食品工場、商社および倉庫
- キヨスク（日本のコンビニにあたるミニスーパー）
- 飲料水の提供会社



4. UAEの食品関連規制（ハラール）

①ハラールの定義

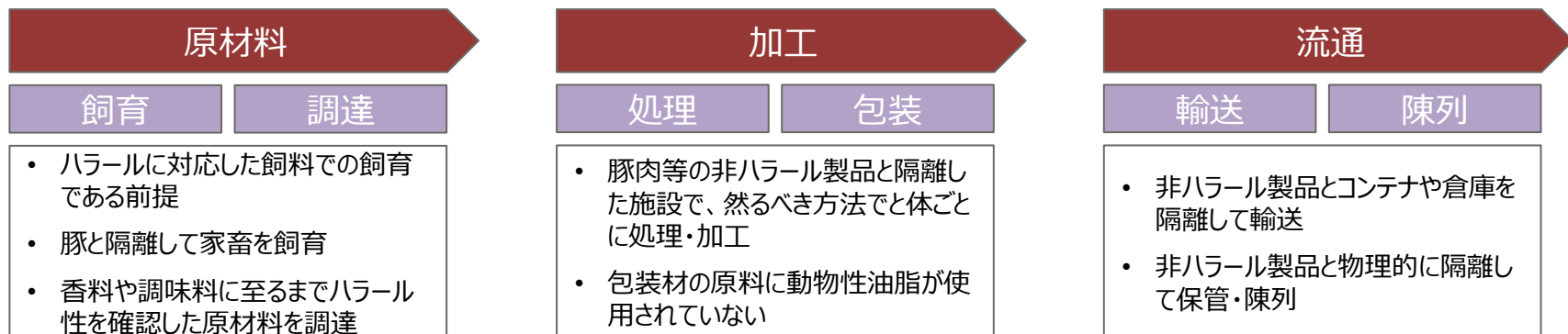
ハラールとは

- ハラールとはイスラーム法によって「許されたもの」を意味する。一方、「禁止されるもの」はハラームと言われる。
- 神が創造したものは基本的にハラールであるが、例外的に禁止されているものもあると考えられている。例えば、野菜、果物、魚類、水は原則としてハラールであると考えられているが、有毒なものなどはハラームとなる。また、豚などハラームの要素が含まれているか否かは常に注意を払っておく必要がある。

ムスリムが口にすることを許されていない食材例

- 豚およびゼラチン等の豚由来の製品
- ハラールと畜されていないあらゆる動物の肉
- 動物の血液
- 屍肉
- アルコール（※ごく微量の添加物としてのアルコールの使用は禁止しているが、輸送時などに自然発生してしまったアルコールについては、各品目ごとに定められている残留許容値があり、その範囲内であればUAE国内への流通を認められることもある）

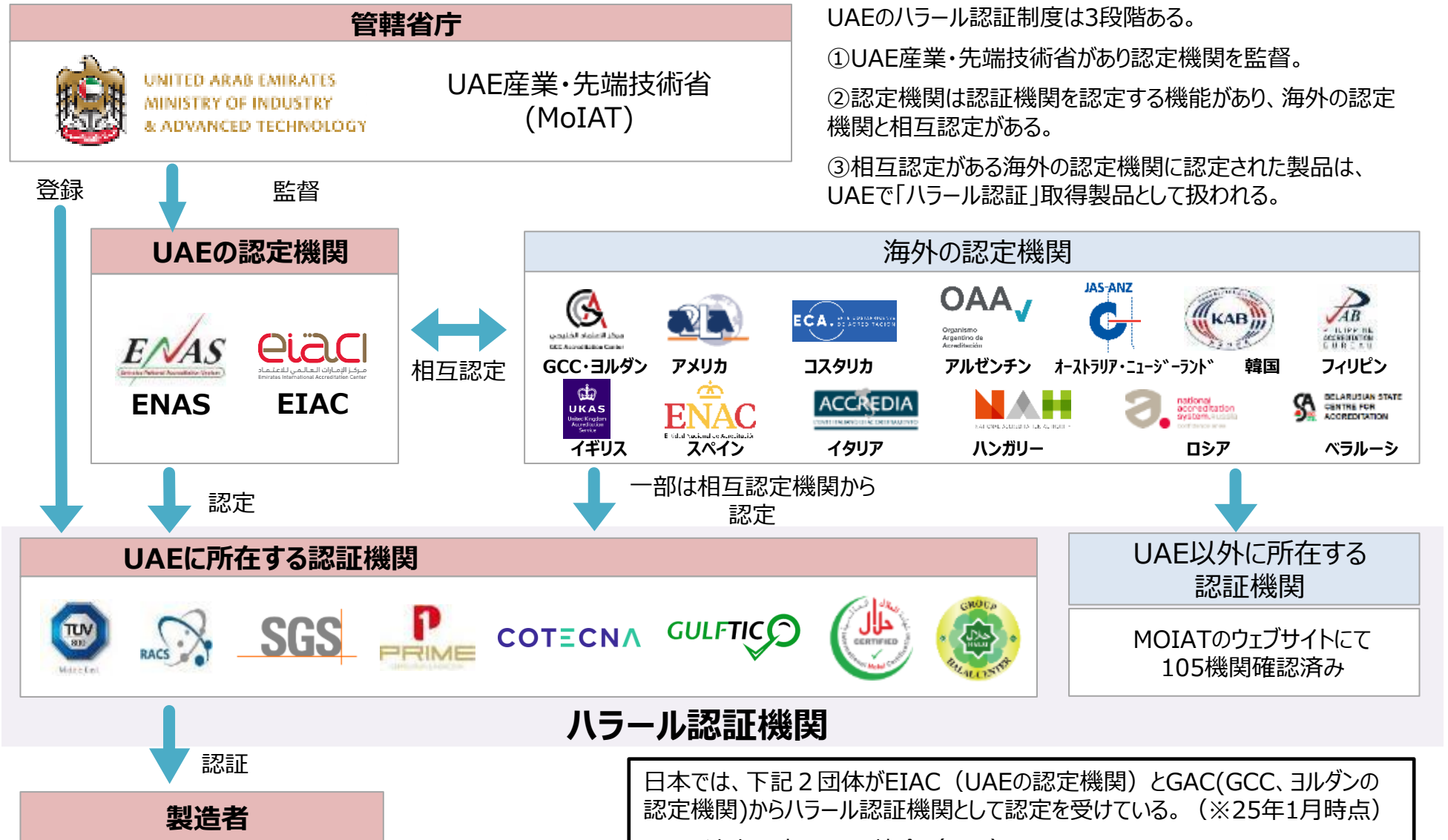
サプライチェーンにおけるハラール性



- UAE国内で流通する食品は基本的にハラール製品であるという前提となっているが、これは必ずしも全ての食品がハラール認証を取得しているということではなく、特定の製品群はハラール認証が必要である。
- ハラール認証が必要な品目とは、認証がない状態ではシュブハと呼ばれるもの（ハラール・ハラームどちらにも取れるもの）の中でも牛肉や鶏肉などの特定の製品である。
- 豚やアルコールはハラーム製品なのでハラール認証は取得できないが、豚以外の食肉（牛や鶏、鳩など）はイスラム法で定められたと畜方法で処理されていることが証明できればハラール認証が取得可能であり、輸入または流通が可能となる。
- 食品だけでなく、化粧品や日用品も動物性由来の成分が使われている場合は、イスラム法に則ったと畜方法で処理されたかどうかでハラールなのかハラームなのか分かれるので、動物性由来の成分は使用しない、使用が避けられない場合はハラール認証の取れた成分を使い、完成品（最終製品）でもハラール認証の取得が必要となる。
- UAE国内で流通している食品は基本的に（ハラーム製品売り場を除く）ハラール製品であるが、戒律が特に厳しい消費者群にとって加工食品などの複数原材料からなる食品は手が伸びにくい、ハラール認証してあるということが必須ではないが有効ではある。

4. UAEの食品関連規制（ハラール）

③ハラール認証関係機関



UAEのハラール認証制度は3段階ある。

- ① UAE産業・先端技術省があり認定機関を監督。
- ② 認定機関は認証機関を認定する機能があり、海外の認定機関と相互認定がある。
- ③ 相互認定がある海外の認定機関に認定された製品は、UAEで「ハラール認証」取得製品として扱われる。

日本では、下記 2 団体がEIAC (UAEの認定機関) とGAC(GCC、ヨルダンの認定機関)からハラール認証機関として認定を受けている。(※25年1月時点)

- ・NPO法人日本ハラール協会 (JHA)
- ・宗教法人日本イスラーム文化センター (JIT)

4. UAEの食品関連規制（ハラール）

■ UAEの産業・先端技術省（MOIAT）のウェブサイトでは、ハラール認証の認証機関として日本では2法人が確認できる。（25年1月時点）

（参考）その他のハラール認証団体（主に東南アジア向け）に関する情報は、農林水産省のHP「[ハラール及びコーシャに関する情報](#)」で確認できる。

| 法人名 | NPO法人日本ハラール協会（JHA） | 宗教法人日本イスラーム文化センター（JIT） |
|----------------|---|--|
| 概要 | 2010年に設立された日本ハラール協会である。マレーシアJAKIMを筆頭にシンガポールMUISや、タイCICOT、インドネシアBPJPH等から承認を取得している。2017年には日本で初めてUAE ESMAの認証を取得した。 | 1978年に設立された日本イスラーム文化センターである。2008年にGCCのEIAC認証を取得したのを皮切りに、UAEのESMA等の認証を取得している他、サウジアラビアのSFDAとも相互認証を取得している |
| マレーシア | 取得可能 | 取得可能 |
| シンガポール | 取得可能 | 取得可能 |
| タイ | 取得可能 | 取得可能 |
| インドネシア | 取得可能 | 取得可能 |
| 中東・湾岸諸国 | 取得可能 | 取得可能 |
| サウジアラビア | | 取得可能 |
| UAE | 取得可能 | 取得可能 |
| カタール | | 取得可能 |
| トルコ | 取得可能 | |
| 台湾 | 取得可能 | |

4. UAEの食品関連規制（ハラール）

④ハラール認証取得手順

■代表例として、宗教法人日本イスラーム文化センター（JIT）によるハラール認証取得手順を紹介する。

※UAE政府の制度が変わったり、認証団体によって手順が異なったりすることがあるため、取得時は都度最新情報を団体に直接確認することを推奨する。

| | |
|-----------|---|
| 認証プロセス | 申請書提出→契約書締結→各書類提出→書類監査→現地監査→委員会 |
| 基本的要件 | <ul style="list-style-type: none">・ハラール市場での目標の設定・ハラールスタンダードの設定・ハラール認証取得する製品を決める・ハラール管理チーム・責任者を決める |
| 施設での要件 | <ul style="list-style-type: none">・施設でのハラール専用製造ライン・保管庫でのハラール・非ハラールの区別（原材料、包装用材、最終製品、器材等）・ハラールと非ハラールの相互汚染の防止・GMP(適正製造基準) およびFSMS (食品安全マネジメントシステム)の遵守 |
| ご用意いただく資料 | <ul style="list-style-type: none">・営業許可証もしくは登記簿謄本・製造工程表と施設の配置図・原材料の仕様書・最終製品仕様書・ハラールステータスシート・認証用メニューリスト・ハラール認証書/原材料の提示/包装材・最終製品のラベル・デザイン・ハラール管理システム（ハラールマニュアル、ハラールポリシー、トレーサビリティプロセス） |

ハラール認証取得後

- ハラール認証を取得した生産者は、認証手続きとは別の独立した手続きを経ることなく、ハラールマークを使用することができる。
- 自社独自でハラールマークを商品パッケージに印刷したり、シールを作成して商品に貼付することができ、逐次、認証団体に対して使用申請等の手続きをする必要はない。
- ハラールマークの使用にあたり、印刷数や貼付数、使用期間に応じた使用料を、認証団体が生産者から徴収することはない。
- 認証団体が定めるルールに沿って使用する必要があるが、形、大きさ、色、表示位置が数値等で細かく規定されていない。
- ハラールマークの印刷や貼付に関して疑義がある場合は、認証団体へその都度確認することができる。



認証団体が交付する認証状の例
(画像は宗教法人日本イスラーム文化センターのもの)



認証団体が発行するハラールマークの例
(画像は宗教法人日本イスラーム文化センターのもの)

4. UAEの食品関連規制（ハラール）

⑤ハラールマークの事例

■ UAEで流通する製品のハラールマークの事例を、原産国ごとに紹介する。



| | | | |
|------|-------|---|--------------------------------------|
| 原産国 | 日本 | 韓国 | 中国 |
| 認証機関 | JIT | Korea Muslim Federation Halal Committee | Shandong Halal Certification Service |
| 原産国 | マレーシア | タイ | UAE |
| 認証機関 | JAKIM | The Central Islamic Council of Thailand | ドバイ市政庁 |



4. UAEの食品関連規制（ハラール）

⑥ハラール認証が必要な品目

■ UAE向けに牛肉を輸出する場合は、ハラールと畜証明書発行機関より承認され、UAE政府より牛肉輸出施設として登録されている必要がある。

■ 令和8年1月時点では、下記6つの都道府県において、と畜場と食肉処理場が認定されている。

| 都道府県 | 名称 | と畜場 | 食肉処理場 |
|------|-------------------------------|-----|-------|
| 北海道 | 株式会社北海道畜産公社北見工場北見地区総合食肉流通センター | ○ | ○ |
| 大阪府 | 羽曳野市立南食ミートセンター | ○ | |
| | 殖生ミートパッカー株式会社 | | ○ |
| 兵庫県 | 三田食肉センター | ○ | ○ |
| 徳島県 | 株式会社にし阿波ビーフ | ○ | ○ |
| 熊本県 | 株式会社熊本中央食肉センター | ○ | |
| | 株式会社杉本本店 | | ○ |
| 宮崎県 | 株式会社SEミート宮崎 | ○ | ○ |

4. UAEの食品関連規制（ハラール）

⑦アルコール残留濃度

■ UAEでは食品添加物として使用されるアルコールは一切禁じられている。

■ ただし、製造工程等で自然に発生してしまうアルコール分に関しては、GCC統一の残存アルコール濃度規制により、品目ごとに許容濃度が設けられている。

| 食品 | アルコール残存許容濃度 |
|---------------------------------------|----------------|
| ブドウ酢 | 1% |
| ブドウ酢以外のすべての酢 | 0.5% |
| ジュース（ネクター、カクテルを含む） | 0.2% |
| 炭酸飲料、エナジードリンク | 0.05% |
| ケチャップ、ソース類、野菜や果物由来の食品（すべての即席食品） | 0.3%（容積比） |
| 乳製品 | 0.2%（重量または容積比） |
| 原材料（砂糖、タンパク質濃縮物、酵母、ココア、香料、類似物からなる原材料） | 0.5%（容積比） |
| チョコレート、キャンディーなどの菓子 | 0.05%（容積比） |
| その他の食品（表内で特定されないもの） | 0.2%（重量または容積比） |

※夏季はドライコンテナで輸送中の発酵に要注意

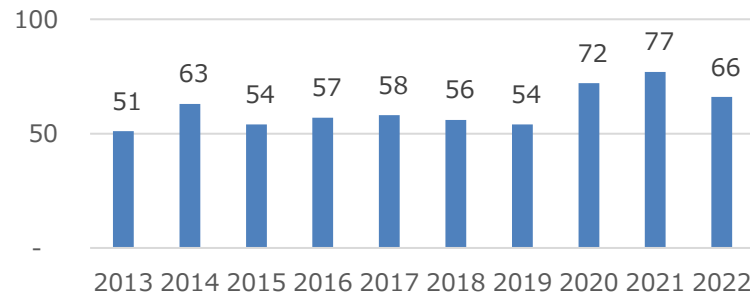
- 日本から輸出される食品のうち、暑い時期の輸送で発酵する可能性のある食品や調味料を輸送する際には、細心の注意が必要となる。日本からドバイへの食品やソースの輸出において、「火入れ処理」を施していないものを4月から10月までの暑い時期にドライコンテナ船で日本からシンガポール等を経由してドバイの港に輸送した場合、海上輸送中にコンテナ内の熱が酵母菌に影響し、発酵するという問題が生じ、ドバイ到着時にサンプル検査を受けた際に残存アルコール濃度が許容基準値を超え、輸入が認められず、輸入したロットがすべて廃棄処分になるというケースが多かった。最近では少なくなっているようであるが注意が必要である。また、こういったケースに対応する形で、みそやしょうゆなどの発酵食品では、酵母菌をなくす「火入れ処理」を施している製品等の流通している。
- 柑橘系の果汁100%などアルコールが含まれない調味料であっても注意が必要である。瓶詰め段階で微量の酵母などが瓶内に混入すると、輸送途中にコンテナ内部の熱でアルコール発酵して、ドバイ到着時のサンプル検査で許容基準値以上のアルコールが検出されることがある。

5. UAEの食品関連規制（ノンハラール）

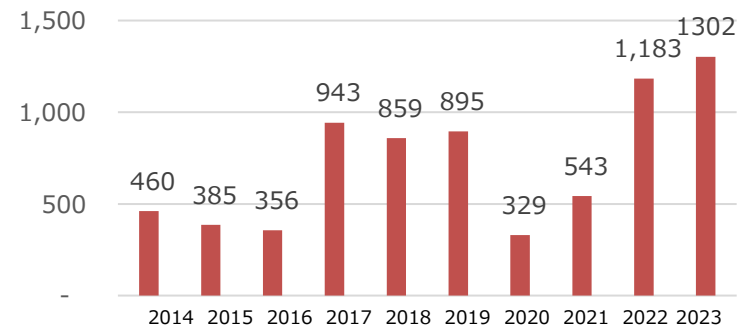
①ノンハラール市場

- 外国人やノンムスリムが多く住み、観光客も多く訪れるUAEでは、イスラム教国家でありながら、ノンハラールである豚肉や酒類を販売する小売店、豚肉料理や酒類を提供するレストランやバーが一定数存在する。
- UAEに輸入される豚肉は例年変わらず停滞、酒類は規制の緩和（減税等）もあり市場はコロナで一時期冷え込んだが、順調に成長している（ただし酒税は2025年1月より復活）。
- 酒類は、純輸入金額（総輸入金額－輸出金額）は1,302億円ではあるが、末端（飲食店や小売店）における市場規模は3,600～4,200億円程度と推定される。

UAEの豚肉純輸入額（億円）



UAEの酒類純輸入額（億円）



▶ドバイにある小売店のノンハラールコーナー

左：Deans Fujiya
中央：1004
右：Spinneys



ノンハラールライセンスを取得できる品目

- ・ 豚（海外産）
- ・ 酒
- ・ 加工食品
- ・ 化粧品

ノンハラールライセンスを取得できる者

- ・ 輸入業
- ・ 卸売業
- ・ 小売業（床面積7,000sqf以上のデパート・スーパー）
- ・ 飲食業（法令違反がないA/B/Cランク以上のドバイ市内の事業者）

一般的な取り扱い要件

1. ノンハラール食品を輸入、輸出、加工、保管、販売、提供する事業者は、食品安全局の許可を得た上で証書を掲示する必要がある
2. ハラール食品とノンハラール食品を一緒にした輸送、保管、調理、陳列は禁止されている

ノンハラール食品・製品の取り扱い

1. イスラム法により禁止されている動物製品、イスラム法に則ってと畜されていないハラールの動物を含むもの
禁止される動物：犬、豚、及びそれらに関わるもの（唾液、毛、皮膚、便、精子、卵子など）、その他、捕食動物、不快な昆虫など
2. イスラム法で不浄とされる物質：人や動物の糞尿、糞便、血液、膿、吐しゃ物、酒、アルコール（酩酊作用のあるもの）
3. イスラム法で不浄とされるものに触れた食器や器具を使用して生産、加工、調理されたもの
4. 加工、調理、保管において、イスラム法で不浄とされているもの、上記の要件に合致しない食品との接触をしたもの

輸入・購入・販売にかかる要件

1. ノンハラール食品であることを英語およびアラビア語でパッケージへの明確な表示
2. 輸入業者、貿易事業者のハラール食品とノンハラール食品の混合の禁止
3. 輸入事業者、貿易事業者によるノンハラール食品の許可事業者への限定的な販売
4. 輸入事業者、貿易事業者によるハラール食品の輸送車両とは別のノンハラール食品専用の車両による輸送

※ノンハラールの解説については、ドバイを除く各首長国の規則にアクセス不可であるため、ドバイで公開されている情報を記載。

出所：ドバイ市政庁 Food Code 2020 (<https://stgportalnew.dm.gov.ae/wp-content/uploads/2020/11/Food-Code-2.0-Draft-Version-4.pdf>)、
NPO法人日本ハラール協会ホームページ (<https://jhalal.com/halal-cert/about-halal>) より作成

保管に係る要件

1. ノンハラール食品専用の冷蔵施設、冷凍施設で保管
2. ノンハラール食品専用の区域、施設で保管
3. ノンハラール食品専用の保管庫、貯蔵容器の使用
4. 色分け等による コンテナへのノンハラールのラベリング
5. ノンハラール食品の保管許可を得た事業者のノンハラール食品を販売、加工する事業者からの譲受

ノンハラール食品の調理

1. 加工、調理、陳列、販売におけるノンハラール食品のハラール食品との物理的な隔離
2. ノンハラール食品用であることの名板や包丁の区別、色分け。
3. ノンハラール食品に使用されるカトラリー、食器、器具、機器への明確な識別の貼付
4. ノンハラール食品の調理用に使う食器や器具のハラール食品への使用の禁止
5. ノンハラール食品に使用されるカトラリー、食器、器具、機器への区別した洗浄
6. ビュッフェ形式での提供における区別した事前洗浄
7. 指定された店員に限定した調理エリアへのアクセス
8. 指定された店員によるノンハラール食品とハラール食品の同時の取り扱い
9. ノンハラール食品とハラール食品の同時保管、同時調理の禁止
10. ノンハラール食品を取り扱う場所であることの英語とアラビア語による明確な表示

ノンハラール食品の提供

1. 飲食事業運営者による顧客へのノンハラールフード取扱の告知義務
2. ノンハラール食品は、メニュー上で豚肉や酒など明確に表記
3. ノンハラール食品をハラール食品と一緒に提供してはいけない。食器も区別。
4. ブッフェ形式でのノンハラール食品の提供は、ハラール食品を扱うカウンターから2 m以上離れた別のカウンターで提供。
5. ノンハラール食品であることを英語およびアラビア語で明確に表記。豚肉の調理は事前許可を得た5つ星ホテルおよびクラブで許される。

※ノンハラールの解説については、ドバイを除く各首長国の規則にアクセス不可であるため、ドバイで公開されている情報を記載。

出所：ドバイ市政庁 Food Code 2020 (<https://stgportalnew.dm.gov.ae/wp-content/uploads/2020/11/Food-Code-2.0-Draft-Version-4.pdf>)、
NPO法人日本ハラール協会ホームページ (<https://jhalal.com/halal-cert/about-halal>) より作成

5. UAEの食品関連規制（ノンハラル）

③酒類の取扱い

■ UAEでは酒類の提供はライセンス制となっており、ホテルまたはスポーツクラブ内のレストラン、バー、ナイトクラブと規定されている。また、近年では、小売店での販売も段階的にライセンスの供与が始まっており、酒類の購入ライセンスを所持する連邦内の住民であれば購入が可能である。

| ライセンスの種類 | License A | License B | License C | License D |
|----------|---|---|-------------------------------------|--------------------------|
| 業務内容 | 輸入 | BtoBの卸売 | BtoCの小売、レストラン、バーでの提供 | 個人の購入 |
| 取得方法 | 通常のGeneral Trading Licenseの取得後、専門の代行業者が取得 | 通常のGeneral Trading Licenseの取得後、専門の代行業者が取得 | 各首長国ごとによるが、ドバイの場合はドバイ警察総本部(DPGH)に申請 | License DXBのアプリ上で容易に取得可能 |
| 備考 | 各首長国政府または王族と強いコネクションがないと取得はかなり困難 | N/A | N/A | 21歳以上の非ムスリムであれば問題なく取得可能 |

■ ドバイではMMIとAfrican Easternの2強。アブダビではLicense Cの保有レストランやホテルは多く存在するが、シャルジャはイスラームの文化が強く、BtoCでも酒類の提供は一切行っていない。（Truebellは例外）

| 首長国 | ライセンス発行主体 | License A | License B |
|---------|---|--|--|
| ドバイ | (ML) DED (The Department of Economy & Tourism in Dubai) (FZ) Jebel Ali Free Zone Authority | MMI (ML) African Eastern (ML) | Sapphire Exim FZCO (FZ) Le Clos (under MMI group) |
| フジャイラ | (ML) Government of Fujairah (FZ) Fujairah Freezone Authority | Infinity Drinks FZC (FZ) | Infinity Drinks FZC (Under process) |
| アジュマーン | (ML) DED -AJMAN (The Department of Economic Development - Ajman) (FZ) Ajman Free Zone Authority (AFZA) | UNISAT (ML) Uniglobe Holding (Holiday Marine Services) (FZ) | N/A |
| ラスアルハイマ | N/A | N/A | Al Hamra Cellar (under MMI group) |
| その他 | N/A | N/A | Truebell (シャルジャ) |

5. UAEの食品関連規制（ノンハラール）

③酒類の取扱い

■ ドバイで酒類を輸入する2社、MMIとAfrican Easternの各々の特徴と内観。

| | 概要 | 小売 | 店舗内 | |
|--|---|--|--|--|
|  <p>Maritime & Mercantile International 社</p> | <p>国有企業Emirates Group傘下である。グループにEmiratesとHeinekenの合併でSiroccoという特定のブランドの販促支援を行っている企業がある。</p> | <p>アブダビではSpinney's（現地大手輸入スーパーチェーン）のリカーストアと提携しており、ドバイでは22店舗を運営している。</p> |  |  |
|  <p>African & Eastern社</p> | <p>AB InBev（傘下にバドワイザーや、ステラアルトワ、キルメス）と財閥系企業EMAARの創業者であるMoahamed Alabbar氏の合併会社である。</p> | <p>アブダビで9店舗、ドバイで29店舗を運営している。</p> |  |  |

写真：調査委託業者撮影

【免責事項】

- ◆ 本資料は、日本からアラブ首長国連邦への食品輸出、販売等を行う実需者への情報提供として作成したものです。日本政府、アラブ首長国連邦政府等の作成した資料を基に作成していますが、執筆後に改定・変更され本資料の内容と異なっていることもあり得ます。
- ◆ 本資料の正確性の確認と採否はお客様の責任と判断で行ってください。ジェトロ・ドバイは、本資料に起因して発生した損害・不利益等について、一切責任を負いません。
- ◆ 実際の輸出・販売を行う際には、関係機関および各専門家に照会される等、最新情報の確認をお勧めします。
- ◆ 本資料を無断で引用・転載することは禁じています。

本資料に関する問い合わせ先：

UAE輸出支援プラットフォーム

(日本貿易振興機構 (ジェトロ) ドバイ事務所)

TEL：+971-4-564-5878

E-mail：info_dubai@jetro.go.jp