Press Release



関係各位

2020年11月吉日 SD Impex Japan株式会社

マレーシア農業・食品産業省の 2021年に向けた日馬産業振興新戦略の要 日本市場向け食品ブランド「My Kitchen(マイキッチン)」設立

オリンピックをはじめとした訪日外国人増加や経済社会の国際化・グローバル化の進展に伴うアジアとの更なる交流発展を背景に、マレーシアの食品メーカーSD Impex SDN BHD(以下SDI)は、2020年7月に愛知県名古屋市に東アジアで初進出となるSD Impex Japan 株式会社(以下、SDIJ)を設立致しました。SDIJは、SDIを主軸にその他マレーシアの様々な食品メーカーから商品を厳選し、日本市場向けブランド「My Kitchen」として統一展開致します。



■狙い

日本市場におけるターゲットとして、「日本在住ムスリム」「訪日ムスリム」「日本人」に向け、様々なプロモーション・営業を展開致します。

ムスリムに向けては小売販売だけではなくケータリングサービスも展開し、ホテル等でのパーティーや朝食サービスなど訪日ムスリムの対応サポートを行います。

■マレーシア政府のサポート

My Kitchenのブランド設立ならびに日本市場参入は、マレーシア農業・食品産業省を始め関係省庁(マレーシア貿易開発公社など)のコロナ過における日馬産業振興の2020年から2021年にかけての重要案件として位置づけられています。

その為、様々なサポートを受けプロモーションを始めとした施策を実施しています。

マレーシア農業・食品産業省(MAFI) の取り組みについて

下記 記事はこちらから閲覧可能です

https://hatimalaysia.com/3367



菓子の委託製造(OEM)を行い、「ハ にてハラル認証を受けた工場での和マレーシア・ケダ州の食品メーカーとして、北海道の「とかち製菓」は、 本産のハラル製品を世界に広げるた 取得し、世界のイスラム諸国に輸出 カッションを重ねています。 できるよう協力もしています。 また、日本の製品がハラル認証を 我々も日本の商工会議所やJ

シアフェア」を開催し、多くの来場2019年には東京で初の「マレー 化し、日本でのマレーシアの知名度

「マレーシア」というプランドを強

とってとても有利だと思います。こ有能な人材がいます。これは両国に れからも様々な成功ストーリー

多くのマレーシア人が日本で学び、多くのマレーシア人が日本で学び、さ、ご存じの方も多い「東方政策(年

の立役者で、 両国は協力することで合意していま 館内、農務部(ACO: 外から日本に迎えるグローバル関連 D) は、「マレーシア農業・食品産私が勤務する東京の農務部(AC が開催されました。今回は、その模なイベント「マレーシアフェ 新宿にてマレーシアをPRする また、2018年、2019年に とくに「ハラル」分野において 現在の日本とマレー ます。

に招き、大田市場での「せり (競売)」

のひとつです。「IOT(モノのイ への進出サポート ク強化、マレーシア製品の日本市場 の省庁など関係各所とのネットワー 上の3つの柱で事業を展開していま 日本の最先端技術をマレーシアに 私は201 農業に携わる人材育成など 農業従事者の収入アップ 8年に来日し、日本

指す「ハラル」マレーシアは、イスラー日本におけるハラル市場 「ハラル協力に関する覚責(MOD)」

もいいので

エピなどのエピは嫌類豊富で味 輸出の増加に大きな正

整

や仏花用の菊など、日本で売られて「植物油脂」です。また、実は、蘭じでしょうか? もっとも多いのは 切り花はマレーシアから届いたもの しれませんよ。今後は、魚介物 皆さんが家で飾っている

マレーシアから様々な農産物が日

日本とマレーシアは、農業の分野

むことはできますが、実際に目にす ては、インターネットを通じて*拠*外 らえたと思います。現代社会におい の状況や最新の動向をある程度つか

農業分野で支える

インタピュー マレーシア大使賞 モハマド・タキウディン・ザカリア 参事官

回るとアレ

沙里沙尔

両国の発展を

いの知識を共有し、視野を広げてもよれコミュニティとの交流では、互本の商工会議所などのビジレた。日本の商工会議所などのビジレート。日本の商工会議所などのビジレートでは、日本の一番を持ちません。

MAFIマレーシア農業・

マレーシアの農業・園芸・農業観光見本市

COLUMN:マレーシアの視察団、和牛飼育の現場を訪問

2019年11月、MARIOプログラムの一環として、マレーシアの高差最深的各が会日、参加金は、マレーンプを上からMARTは知じて着きされた30代からの50代な温差減を残る。資金条件が立て、 京本部部部やの代表が返復(原列的)と必定が同じている「おきで動き、表現を制しきを認めませた。 このでは、アラル経路を発揮した「たかにし即任」の研究もしています。このプログラムでわかっ ためは、平の内部ではていまなが終し、第一、その管理などに関していまっていたのである。 があること、「マレーシアでは、中に与える水が実にまってだめることはあまりありませんが、 この「医」が表現され、ことうの企業との最高展の地下水だけを飲むように実理されていることに関きました」とグキウディンさん。



セランゴーA州セルダンにて協立で開催される、MAFI主領の食品、 無料、音差を、大差異解解の大規模が以来すれ MAMA」。 名の何を発音のティップ、更新度数が使み分から、まいます。 またらの情報が始めるとして彼らの意から地球する目的もありま またらの情報が始めるとして彼らの意から地球する目的もありま よっまた時、マレーナンドビャンは、「企業国際10分割以から 500円以上の建築があります。 「マレーナン開発が発き力としての課題」をテーマとして最大さ 今年か「MAMA/2020VIL、新型コロナウィルスを設定が落ったが、 オタン11日間からも間に実施を添かし、美生オンラインのハ イブリッドはブログラムで整理できて、

【開催日程】2020年11月26日~29日 【場所】MAEPS (Malaysia Agro Expositi セランゴール州セルダン+オンライン開催





食品産業省の取り組み



深図フルーツが豊かに実るマレーシア、日本に輸出されているマレーシア連のフルーツは、バイナップル、ドリアン
です。とくに注目は「マレーシア連身電吹削発電吹削 (MARD() のもに、多温種のドリアンが開発されるなか、 別地でも人気の高級品種 [レナンキング] が昨日より冷談 では自由がした第二人を一く が発生のというでは、 が発生のというでは、 が発生のというでは、 「おいました」というでは、 「はいました」というでは、 「はいました」といるでは、 「はいました」といるでは、 「はいました」といるでは、 「はいました」といるでは、 「はいました」といるでは、 「はいました。 「はいまた。 「はいました。 「はいまた。 「はいまた。 「はいまた。 「はいまた。 「はいまた。 「はいまた。 「はいまた。 「はいまた。 「は

Fruits from Malaysia 日本に輸出される マレーシアのフルーツ



Malaysia Fair Tokyo マレーシアフェア

2018年、マレーシア大使盛が中心となり、私上
ABOUT MALAYSIAのスローガンで別開催され

だ ヤレーシアフル、多有ななた。現下、シーサンでも開催され

原語を報わた、選示でセレーシアを保管できな注

日のイベントとはりませた。2019年は、上ますませた機会

本経験化とは回え、ラッサ、ナレルの、コケッチャナイなど、マレーシアの人民共和収税に、洋ボー

エングルには、マレーシアの人民共和収税に、洋ボー

エングルには、アレーシアの人民共和収税に、洋ボー

エングルにはマレーンアは正発性で、選択であり、日本の

カウェーシアルのマレーンアは正発性で、国際であり、日本の

カウェーシアルのアルコンドにはマレーンでは、2日間で参加が、の本を表すがあり、日本の

カウェーシアルのマレーンアは正常性で、国際であり、日本の

カウェーシアルのアルーンアルのアルのアルコンドルでは、2019年により、日本のアインさん。

まるでスパイスとハーブの濃縮液!

クッキングソース「マイキッチン」で アジア料理を楽しもう

海外に行きたい度MAXの皆さまに朗報。この秋、自宅でアジア気分に 浸れるマレーシア発のクッキングソースが日本上陸! 食べてみたい。 なつかしい。そんなふうに心にピンときた人はぜひ挑戦してみて。



No. 4 Malindo Noodle ミーマリンド

海老の風味がたっぷり ペナン島の人気店の麺料理

<<< Recipe

鍋にソースと水を入れて温めるだけでスープの完成。トッピング は海老、ゆで卵、もやしなど。食べる直前に、ライムをきゅっとしぼるのが現地流。





No. 3

Masak Merah マサッメラ

トマトの酸味がコクに まろやかな鶏の甘辛煮込み

Recipe >>>

あらかじめ調理した鶏肉を温め たソースにからめて、牛乳を少々 加える。骨付きの鶏肉の方が、うま 味が濃いのでおすすめ。

商品ラインナップ(2020年11月現在)

No. 6

Curry Noodle カレーヌードル

鶏だしのコク深さで仕立てた 濃厚クリーミーなカレー麺

ccc Recipe

鍋にソースと水を入れて温めたら、 ココナッツミルク、油揚げ、あれ ぱカレーリーフを加えてスープに。 麺は中華麺、トッピングは海鮮、ゆ で卵がおすすめ。





No. 5

Fish Curry フィッシュカレー

さわやかなスパイスが食欲増進 主役の魚と油揚げのコンビ

Recipe >>>

鍋にソースと水を入れて温めた ら、ココナッツミルクを加える。 オクラ、魚(カジキマグロやサケ、 タイ)の切り身、油揚げ、あればカレー リーフを加えて火を通す。

No. 8

Biryani ビリヤニ

スパイスが香るご飯を コク深いカレーソースと

<<< Recipe

まずソースを使って鶏肉のカレーを作ったら、そのカレーの大さじ2を米と一緒に炊き込む。ご飯が炊き上がったら、最初のカレーをソースとして添える。





Meat Curry ミートカレー

スパイスの豊かな香りに 玉ねぎの滋味深い甘味がマッチ

Recipe >>>

あらかじめ調理した鶏肉を温め たソースでからめるだけ。日本の カレーに似た濃厚な味なので、もち ろんご飯にも、パンを浸して食べるの にも合う。



Meatball Noodle ミーバクソ

ミートボールが具のユニークな麺料理

<<< Recipe

市販のミートボールにあらかじめ火を通しておく。鍋にソースと水を入れて温めたらスープの完成。別にゆでた麺にスープをかけ、最初のミートボールをトッピングする。





Tom Yam Noodle トムヤムヌードル

みんな大好きトムヤム味 酸味と辛味がやみつき

Recipe >>>

鍋にソースと水を入れて温めた ら、きのこ類、魚介、トマトなど 好みの具を加えて煮込み、スープの 完成。別にゆでたビーフン麺にかけて、 海老などの具をのせる。刺激的な辛さ。

パラリとトッピングすれば手軽にアジアの味に!

No. 12 Fried Garile



フルーティなパームオイルで揚げることで、上品な匂いに仕上げたにんにく チップ。チャーハンやサラダに最適。

No. 11 Fried Shalled フライドオニオン



香りの強い小粒のシャロットをカラリ と揚げたもの。スープ、ご飯、サラダ などにかければコクが出る。