



Danish Pork Safety & Sustainability Handbook

デニッシュポーク セーフティ & サステナビリティ ハンドブック



デンマーク農業理事会

Contents

安心のデンマーク産豚肉…「畜舎から食卓まで」

デンマークの養豚産業におけるサステナビリティへの取り組み

デンマーク産豚肉…その安心の背景

デンマークは、安全性をこう考えます

デンマーク産豚肉の安全基準

- ・ 飼料の管理について
- ・ 畜舎および工場の衛生管理について
- ・ 残留物の監視について
- ・ 成長促進のための抗生物質の使用禁止について
 - 抗生物質、合成抗菌剤など
 - 成長促進ホルモン
 - 農薬、および PCB
 - 重金属
 - 放射能

デンマーク農業理事会

デンマークから日本へ豚肉が輸入されるようになったのは、1970年代初頭からです。以来デンマーク産豚肉の輸入量は伸び続け、現在では14～15%を占めるまでになっています。その多くは日本国内の食肉加工会社によってベーコン・ロースハムをはじめとする食肉加工製品に加工されたり、外食産業でのメニューに取り入れられたりしています。

デンマークの豚肉産業では、国の各機関と、生産者とミートパッカーで組織する協同組合とががちりとスクラムを組み、飼育からと畜、加工までのあらゆる過程において、徹底した品質と安全性の管理を行っています。デンマークにとってとても重要な産業だからこそ、国と業界全体のしっかりした取り組みが実現しているのです。

デンマークという国が、いかに食品の安全性という問題に対して真剣に取り組んでいるかを知っていただくために、この小冊子を作成しました。

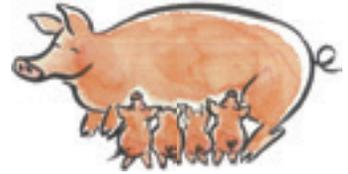
これからもデンマークポークを安心して食べていただく一助になれば幸いです。

The logo consists of the word "DANISH" in a bold, red, sans-serif font. The letters are slightly slanted to the right. Below the text are three horizontal red wavy lines that resemble a stylized flag or a ribbon.

安心のデンマーク産豚肉… 「畜舎から食卓まで」

1 育種

幾世代にもわたり正しく管理された系統情報に基づき交配・出産が行なわれるので、遺伝的問題はありません。（デニッシュランドレース、ヨークシャー、デュロック種の3種が利用されています。）消費者が望む品質の豚肉を生産するため、品種改良に関してはデンマーク農業理事会が品種改良の管理を行なっています。



2 飼養

飼料はデンマーク食品農業水産省のもとに厳密に管理されています。デンマークの豚は農薬、重金属、ホルモン、抗生物質などの残留物の心配のない飼料を食べ、ゆとりある畜舎で衛生的に、健康的に育てられます。日々の健康管理は生産者だけでなく公認の獣医が監視し、管理します。このためデンマークにおける豚肉は極めて高い衛生、健康レベルを維持しています。豚群は外部との接触を持たず、豚舎への部外者の立ち入りも規制されています。



3 出荷（生産農家からミートパッカーへ）

出荷時に豚にストレスを与えないよう、動物福祉に配慮した様々な規制が設けられています。運搬トラック内では豚舎内と同じスペースを一頭に加え、なるべく環境の変化を感じさせないよう工夫しています。他の養豚場からの豚と一緒に運ぶことも禁止されています。さらに、運搬トラックは決められた最短ルートを通らなければならない、デンマークの豚の約98%は輸送時間3時間以下で運ばれています。その結果デンマークにおける運搬時の豚の死亡率は世界最低レベルを記録しています。



4 処理

安らかな処理を施すことは、動物福祉の観点からはもちろん、優れた肉質のためにもとても重要です。と畜前の豚は整備された適切な環境下で十分な休息時間を与られます。豚の感じるストレスの少なさや、肉質へ悪影響を及ぼさないことなどから、デンマークでは麻酔にCO₂を用いており、他の方法に比べて格段に優れた肉質が得られています。全工場に常駐している公認獣医によって屠体の肉質、内臓の検査が国家レベルで行なわれ、有害な微生物や残留物に対して厳しい監視が続けられています。

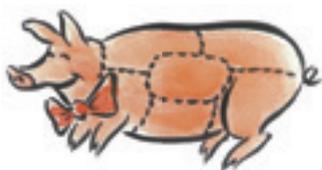


輸出向けの豚肉を生産する養豚農家、ならびにミートパッカーはデンマーク農業理事会に統合される協同組合に所属しています。デンマーク農業理事会は生産過程における管理を実施し厳しい基準を課しています。これらをクリアした豚肉だけが製品として輸出されています。



5 格付

デンマークでは、コンピュータによってより早く正確に赤身肉率が測定され、結果に応じた価格がミートパッカーから生産者へ公正に支払われるという独自の格付けシステムを採り入れています。これによって養豚農家は良質で安全性の高い豚肉を生産することに徹し、またミートパッカーサイドも処理、加工および販売（輸出）に専念することが出来るわけです。研究機関である食肉技術研究所は、このような格付けに関する技術開発をはじめとした様々な研究を行なっています。



6 カットイング

熟練技術者によって各輸出相手国のニーズに合った形にカットされます。部分肉の肉質・鮮度は、独自の急冷システムにより保持されます。ここでもあらゆる工程で微生物や汚染物質による問題を防止し、規定に基づいた入念な衛生・品質検査が行なわれます。教育機関である食肉技術学校は、食肉産業のあらゆる職種の従事者に対し、技術のみならず衛生面の教育も行なっています。



7 出荷・輸出

出荷時には残留物がないことを確かめる検査が行なわれます。合格であれば政府より衛生証明書が発行され世界各国に向けて輸出されます。デンマークは日本への豚肉輸出許可を得ている限られた国のひとつになっています。またEUの認可した方法にのっとり、デンマーク食品農業水産省は毎年残留物に対するモニタリング検査を行なっています。

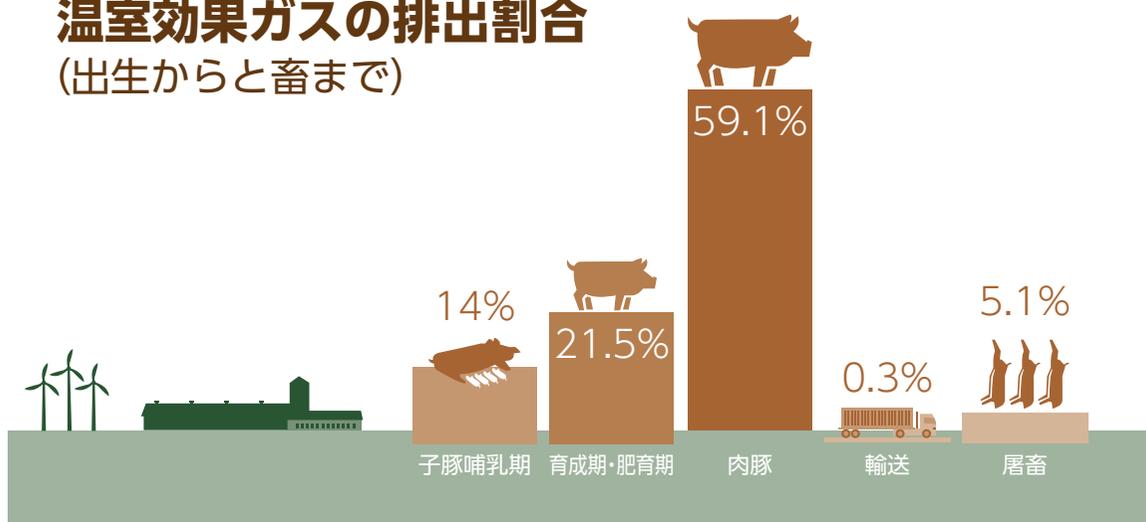


8 輸入

日本の輸入者は検疫所に輸入届出書並びに輸出国政府発行の衛生証明書を提出しなければなりません。国の食品衛生監視員が提出書類を審査し、検査を要するものについては現物検査を実施します。書類審査もしくは現物検査いずれかで合格となれば合格証が交付され、輸入者は関税等を支払い、通関後貨物を手にすることができます。

デンマークの養豚産業におけるサステナビリティへの取り組み

温室効果ガスの排出割合 (出生からと畜まで)



上記のように豚肉を生産するに当たり、温室効果ガス（カーボンフットプリント）の排出は輸送や屠畜のプロセスでは非常に小さく、第一次産業に多く、特に豚の飼料消費と糞尿に大きく影響されます。このことからデンマークでは二酸化炭素の排出量を減らすために、以下の施策や研究を行なっています。

- 生産効率の向上…豚の成長が早いほど、飼料効率が良くなるため、排出量を削減できる
- 二酸化炭素排出量の少ない飼料の選択…飼料穀物の自給率向上と森林破壊を伴わない大豆ミールの使用
- 畜舎の改良…糞尿によるメタン生成の削減およびバイオプラントでの処理
- 糞尿の酸性化…メタンやアンモニアの生成の減少
- 燃焼やバイオフィルターによる研究…トーチ型バーナーによるメタンガスの燃焼と、たい肥のバイオフィルター中のメタン消費菌でメタンガス量を削減。

2030年に向けて…

- 糞尿によるメタンガス発生量の低減とバイオガス化率を60%にする
- 母豚および屠畜豚の畜舎での糞尿の排出頻度を高める
- グリーン電力で生産された気候にやさしい肥料を使用する
- 豚肉1kgあたりの温室効果ガス排出量を2005年比で50%削減する

二酸化炭素排出量の制御だけではなく、高いレベルの動物福祉、抗生物質の少ない使用もまた、サステナブルな豚の生産の一部です。デンマークはEUの中でも抗生物質の使用量が最も少ない国です。抗生物質の使用量が少ないということはデンマークの豚はとて健康的で、バイオセキュリティの基準が非常に高い（P9参照）ということを示しています。

デンマーク産豚肉…その安心の背景

1 豚肉産業はデンマークにとって重要な産業だからこそ国ぐるみのしっかりとした取り組みが実現しています。

年間約1,900万頭、200万トンの豚肉を生産するデンマークは、豚肉自給率が世界で最も高い国で、生産量に対する輸出の比率も世界最大となっています。輸出される豚肉は全生産量の90%で、国の輸出産業全体の約7%を占めます。また近年は肉の輸出だけでなく生体の輸出も活発に行われており、年間約1,400万頭もの子豚が主にヨーロッパ向けに輸出されています。これらの数字からも、豚肉がデンマークにとってとても重要な輸出品目になっていることが分かります。

2 国と業界全体のチームワーク、これが安全性への信頼を生み出しています。

豚肉の安全性は、国による管理、そして業界各機関による独自の管理システムという二重のシステムによって厳しく管理されています。デンマークの豚肉産業の特徴は協同組合組織にあり、ミートパッカーは契約養豚農家の出資形式による協同組合が所有、管理しています。デンマーク農業理事会が組合をとりまとめ、国の各機関と連動しながら「畜舎から食卓まで」の統合的な管理を行なっています。

3 先進技術の研究開発、高い水準で知られる獣医学、そして豚肉産業のすべての従事者への充実した教育システムは、豚肉の安全性を支える大きな力です。

豚肉製品の生産に関する研究開発は、ミートパッカーと、研究機関である食肉技術研究所の相互協力により日々進められています。生産の全過程はコンピュータによって管理され、常に整然とした生産が行なわれています。またそこで蓄積された情報はさらに研究開発に利用され、生産現場にもフィードバックされ活用されています。生産者に対する教育・研修制度も充実しており、生産技術だけでなく衛生学の最新情報も現場に届くようシステムが整えられています。また高度な教育を受けた指導員グループによって養豚農場や種豚農場への指導が行なわれています。養豚に始まり、製品として消費者の手に渡るまでデンマークの生産体制は世界的な高水準を誇っています。こうした教育システムによって現場に従事する者の意識の高さが保たれていることや国際的にも高レベルのデンマーク獣医学の力がそれを支えています。



デンマークは、安全性をこう考えます

快適で平穏な豚の一生をつくること、それが、おいしく安心な豚肉を生産すること。

これがデンマークの豚肉業界全体の一致した考え方で、安全性の確かな豚肉を生産するため「畜舎から食卓まで」のすべての過程において豚肉が「安心、清潔、美味」であるよう、徹底した厳しい管理を行なっています。

安全性についての主なポイントです。

- 肥育・健康管理
- 飼料管理
- 微生物学的衛生管理（畜舎および工場の衛生管理）
- 残留物の監視

デンマーク産豚肉の安全基準

飼料の管理について

デンマークの豚に与えられる配合飼料の原料は麦類を基本としており、そのほとんどはデンマーク産であるため品質管理が容易になっています。

1 飼料生産者、飼料供給者に対する規定

飼料が生産・流通過程で健全かつ衛生的な品質であるように、デンマーク食品農業水産省は以下の点について検査・管理を行なっています。

- 重金属、殺虫剤および農薬の混入がないこと
- 飼料添加物（ビタミン、ミネラルなど）含有量が規定に沿うように管理されていること
- 飼料中また飼料生産工場においてサルモネラ菌による汚染がないこと
- 飼料の基本的な配合比

子豚育成段階	
大麦	10-20%
小麦	30-45%
オーツ麦	0-5%
豆類、魚類、ポテト、乳製品、 パーム油等の蛋白質、脂質等	8-39%
ビタミン+ミネラル	3-5%

2 養豚農家に対する規定

- 各飼料品目（40種以上ある）の規定を守り、飼料として禁止されているもの（残渣、殺菌剤使用の植物など成長促進剤としての抗生物質）は決して与えないこと
- 栄養の偏りを避けるため、品目ごとに設定されている最大配合率に沿った飼料配合すること
- 個々の豚の状態の変化に合わせて、飼料配合を変える必要が生じることがあるので、日頃から時折許容範囲内で配合率を変え、様々な配合（味）になれさせておくこと
- 順調な成育のために月齢によって設定されている飼料最大配合率を守り、状態に合わせて配合すること
- 常に清潔な飲み水が採れるような環境に豚をおくこと

肥育段階	
大麦	15-25%
小麦	30-45%
ライ麦	0-10%
豆類、ヒマワリ、菜種、 パーム油等の蛋白質、脂質等	11-37%
ビタミン+ミネラル	3-5%

※魚類、トウモロコシは原料として使用しない。

畜舎および工場の衛生管理について

1 畜舎の衛生管理

デンマークは、豚が問題となる家畜病にまったく汚染されていない、世界でも数少ない国のひとつです。すなわちワクチン注射などによる予防の必要のない「聖域」なのです。高度な衛生環境水準を保つことによって、家畜病汚染の防止を実現しています。

- 衛生的な環境を保つため、外部の者の豚舎への立ち入りは規制されている
- デンマーク農業理事会の生産部門により開発された、豚群の健康状態を監視する全国統一システムに基づいた健康管理と公認獣医師による入念な健康管理を行なっている
- 充実した専門教育・研修により常に健康・衛生に関する最新の情報が生産現場の従事者に届けられている

- EUの規定である80kg以上の豚のみならず、すべての豚に対して病原菌検査を行なう
 - 家畜伝染病の一つであるアフリカ豚熱（ASF）のデンマーク国内への侵入を防ぐため、獣医学的な規制と野生の猪の国内への侵入・拡散を防ぐための施策が実施されている。主な規制と施策は以下の通り。
 - ・ バイオセキュリティ規制と食品・残飯の廃棄規制
 - ・ 残飯などの給餌禁止
 - ・ ASF汚染地域から来る運搬車両の車体洗浄の徹底
 - ・ デンマークのハンター協会の協力のもと、24時間体制での野生の猪の狩猟解禁
 - ・ デンマークとドイツ国境、約70kmに野生の猪の侵入を防止するためのフェンスの設置
- ※現在、デンマークには野生の猪はいないと言われています。

2 デンマークの家畜病の状況



国際獣疫事務局（OIE）でリストアップされている疾病

デンマークでの発生状況	
手足口病	1983
水疱性口内炎	記録なし
豚水疱症	記録なし
牛疫	1782
小反芻獣疫	記録なし
牛肺疫	1886
ランピースキン病	記録なし
リフトバレー熱	記録なし
ブルータング（青舌病）	2008
山羊痘	1879
アフリカ馬疫	記録なし
アフリカ豚熱	記録なし
豚熱（豚コレラ）	1933

3 工場の衛生管理

デンマーク豚肉産業は、微生物学的管理と衛生基準を大変重視しています。デンマーク豚肉産業のための「微生物戦略」は、細菌に対する独自の豊富な知識を食肉処理工程において効果的に活かすことにより、さらに高い安全性を保証し、微生物学的な品質の改善を果たすことを目的としています。

豚肉産業の従事者は、必修とされている研修により微生物学や衛生に関する知識の確実な理解を深めています。微生物学的管理は、すべての主要な輸入国にも認められているHACCPに準拠しています。

処理施設内での細菌数は工程各段階で常時測定されており、次のような微生物学的管理が実施されています。

- すべての段階で温度管理をはじめとする各種の細菌抑制が機能していること
- 工場の清掃・消毒が微生物学上問題なく行なわれていること
- 職員に対する研修により意識向上をはかること

デンマーク食肉産業は他国に比べても食肉処理工場の

衛生基準を極めて厳しく設定しているため、食肉衛生管理の分野において欧州連合（EU）域内で最も高い水準を実現しており、この分野における指導的役割を果たしています。





残留物の監視について

消費者が豚肉中の残留物によって健康を害することが決してないように、デンマーク食品農業水産省は豚の治療の際の使用禁止物質、さらに公認獣医以外による取り扱いを禁じた物質を定めています。無作為抽出による残留物検査ではデンマークの豚肉は国際的な標準からみても常に理想的な値を示しています。万一問題が生じたとしても、デンマークの豚にはすべて皮膚に生産番号が烙印されているので、その豚の所有者を特定しフィードバックすることが容易になっています。

成長促進のための抗生物質の使用禁止について

抗生物質の家畜への多用は、抗生物質の効かない薬剤耐性菌を生む一因とされ、人体への影響も懸念されています。そのためデンマークでは、すでに1998年に35kg以上の豚について、成長促進用の飼料添加物としての抗生物質の使用を禁止し、更に2000年には、全ての豚について禁止しました。



A 抗生物質、合成抗菌剤など

- クロラムフェニコール、スルファメタジンの使用を全面的に禁止
- 現在特にスルファメタジンの分析に力を注ぎ、さらに精度の高い分析法を開発

その他の抗生物質の使用に関しては、治療目的のみに許可されており、必要と判断した公認獣医師による処方および投与のみ認められています。但し使用された種類とその処方によって、その後デンマーク動物検疫局の定めた期間（これらの物質が完全に豚の体外に排出されたことが腎臓および血液中の検査により確認されるまで）その豚は生産ラインから外されます。

すべての家畜用医薬品は登録された薬局からしか購入できません。獣医は処方箋を書くだけで薬の販売はできません。デンマークでは、薬の処方と薬の販売は完全に分かれています。

獣医は診察して治療のための薬の処方箋を書くだけです。病気の予防のために薬を使用することはできません。

薬剤使用に対する管理は、肉への残留を防ぎ、抗生物質の耐性菌を抑制するために非常に重要です。

デンマーク豚肉中の残留物検査 (2012～2022)

年	と殺豚の総数 (単位: 百万)	抗生物質・化学治療薬					
		検査総数		標本抽出率 ⁴⁾		陽性標本数 ²⁾	
		公的検査 ^{2,6)}	自主検査 ^{1,3)} 無作為 対象豚	無作為 (%)	対象豚 (%)	無作為	対象豚
2012	19.4	2,141	14,240	0.1	1	0.006	-
2013	19.1	2,112	14,261	0.1	0	-	-
2014	18.8	2,056	14,369	0.1	0	-	-
2015	19.0	1,900	14,242	0.1	1	0.006	-
2016	18.3	1,959	4,577	4,074	0.06	0	0
2017	17.5	3,261	4,336	4,764	0.08	2 ⁵⁾	0
2018	18.0	3,131	5,312	4,339	0.04	2 ⁵⁾	0
2019	16.7	3,214	4,889	4,152	0.07	0	0
2020	17.5	3,086	3,025	2,484	0.05	1 ⁵⁾	0
2021	18.5	3,249	1,168	1,103	0.03	1 ⁵⁾	0
2022	17.8	3,280	1,149	1,034	0.03	0	0

1) 2016年以降、サンプリング頻度はと殺豚の約0.085%から約0.05%に削減され、サンプル数はランダムサンプリングとターゲットサンプリング（リスクベース）に分割された。

2) 肥育豚・母豚

3) 肥育豚

4) 公的検査と自己検査の合計

5) 公的検査の結果、母豚のうち5頭陽性、と畜豚のうち1頭陽性が検出された。

6) 2017年より公的検査では1つのサンプルで複数の分析を行なっている。

デンマーク豚肉中の残留物検査 (2012～2022)

年	と殺豚の総数 (単位: 百万)	その他の物質（マイコトキシン、染料ほか）		
		無作為検査 ¹⁾		陽性標本数
		標本数	標本抽出率 (%)	
2012	19.4	該当なし	-	-
2013	19.1	432	< 0.01	0
2014	18.8	403	< 0.01	0
2015	19.0	420	< 0.01	0
2016	18.3	420	< 0.01	0
2017	17.5	685	< 0.01	0
2018	18.0	620	< 0.01	0
2019	16.7	628	< 0.01	0
2020	17.5	603	< 0.01	0
2021	18.5	675	< 0.01	0
2022	17.8	460	< 0.01	0

1) 2017年以降、サンプル数は分析数を表している。1つのサンプルで複数の分析を行なっている。

B 成長促進ホルモン

デンマーク食品農業水産省によって、次のホルモン作用のある物質および甲状腺に作用する物質は、使用が禁止されています。

- スチルベンおよび甲状腺に作用するもの
- 肥育ホルモン
- 発情ホルモン・雄性ホルモン・妊娠促進ホルモン

※但し、これらのホルモンに関しては罹病した家畜の治療目的の場合に限り許可されることがありますが、これも公認獣医師によって処方および投与が行なわれなければなりません。その後、この獣医師の定めた期間（これらの物質が体外に完全に排出されたことが確認されるまで）その豚は生産ラインから外されます。

デンマーク豚肉中の残留物検査（2012～2022）

年	と殺豚の総数 (単位：百万)	成長促進ホルモン		
		無作為検査 ¹⁾		陽性標本数 ¹⁾
		標本数	標本抽出率 (%)	
2012	19.4	4,716	0.03	0
2013	19.1	6,097	0.04	0
2014	18.8	5,852	0.04	1 ^{*)}
2015	19.0	5,576	0.04	0
2016	18.3	5,510	0.04	0
2017	17.5	10,810	0.07	0
2018	18.0	9,490	0.05	0
2019	16.7	9,511	0.05	0
2020	17.5	9,238	0.05	0
2021	18.5	9,698	0.05	0
2022	17.8	9,790	0.06	0

^{*)} と殺豚の1体から発癌物質とされるジエチルステルベストールが検出されたが、原因は特定されていない。
1) 2017年以降、サンプル数は分析数を表している。1つのサンプルで複数の分析を行なっている。

C 農薬、およびPCB

- 飼料中については食品農業水産省が抜き取り検査を行なう
- 屠畜肉からの検出の有無を食品農業水産省が検査
- 塩素系農薬、PCBは使用禁止

デンマーク豚肉中の残留物検査（2012～2022）

年	と殺豚の総数 (単位：百万)	農薬およびPCB		
		無作為検査 ¹⁾		陽性標本数
		標本数	標本抽出率 (%)	
2012	19.4	284	0.003	0
2013	19.1	131	0.001	0
2014	18.8	181	0.001	0
2015	19.0	96	0.001	0
2016	18.3	96	0.001	0
2017	17.5	177	0.001	0
2018	18.0	171	0.001	0
2019	16.7	171	0.001	0
2020	17.5	170	0.001	0
2021	18.5	177	0.001	0
2022	17.8	199	0.001	0

1) 2017年以降、サンプル数は分析数を表している。1つのサンプルで複数の分析を行なっている。
参照) ダイオキシンに関して、2000年から2003年にかけて残留を検査するために毎年5つ豚脂のサンプルを検査してきた。2003年から2008年にかけては毎年10個、2009年から現在までは、毎年100個まで検査サンプル数を増やしている。これまでダイオキシン残留許容濃度を超過するサンプルは検出されていない。

塩素系農薬、PCBは現在使用が禁止されていますが、デンマークでは禁止以前に冷却装置に使用されたPCBについて検査を行なっています。抜き取り検査の結果から、デンマークの豚肉はその許容濃度を超過したことは10年以上一度もありません。

D 重金属

- 鉛・カドミウム・水銀・ヒ素・ニッケル・セレン・クロムを対象に食品農業水産省が検査を行なう
- 肉の組織に本来存在する微量元素についても一定値を超えないよう検査を行なう
(結果として微量元素が基準値を超えたことはない)

デンマーク豚肉中の残留物検査（2012～2022）

年	と殺豚の総数 (単位：百万)	重金属		
		無作為検査		陽性標本数
		標本数	標本抽出率 (%)	
2012	19.4	62	< 0.001	0
2013	19.1	65	< 0.001	0
2014	18.8	63	< 0.001	0
2015	19.0	64	< 0.001	0
2016	18.3	62	< 0.001	0
2017	17.5	70	< 0.001	0
2018	18.0	60	< 0.001	0
2019	16.7	59	< 0.001	0
2020	17.5	46	< 0.001	0
2021	18.5	46	< 0.001	0
2022	17.8	46	< 0.001	0

E 放射線

- デンマークは一切の原子力発電を行なわず、原子力発電所を持たない
 - 外部からの脅威に対する環境エネルギー省環境保護庁による絶え間ない監視体制
 - 継続的なデータ収集と解析。農業をはじめとする各産業への迅速な情報提供、指導システム
- 放射能に対する厳しい警戒感がエネルギー政策、環境政策の基となっています。全国7カ所の観測ステーションにおいて常時絶え間ない監視が行なわれているデンマークのシステムは、旧ソ連チェルノブイリ事故（1986年4月）の際にも有効に機能し、関連産業に対する情報提供や指導に見事に活かされました。

※結果的にチェルノブイリ事故はデンマークの国土に汚染などの影響を与えませんでした。こうして放射能の脅威から自国産農産物を守る体制は食糧生産輸出国としてのデンマークの基本理念のひとつとなっています。

※事故後の放射線物質（ストロンチウム90、セシウム134およびセシウム137）検出結果によると、デンマークの豚はすべて検査標本において放射能濃度が10ベクレル/kg以下という、国際的放射能濃度許容量の600ベクレル/kgに比べるかに低い値となっています。

デンマーク農業理事会

デンマーク国内の農業関係業界、生産者によって運営されている農業の統合機関。育種や品種改良、農業関連技術開発、防疫などの業務のほか、EU関係諸件からデンマーク農業全体のための広告活動など極めて広範囲な活動を行なっている。



DANISH—それは、すべてを語っています。

食品として最も大切な安全性そして清潔さ、新鮮で豊かな風味と栄養

デンマーク産であることはこれらのすべてを語っています。

北欧の小国デンマークが世界中の人々の中に

営々と築き上げた信頼の証しを表わすのに多くの言葉は不要です。

デンマーク産であること…それは優れた食品であることの証しです。



DANISH AGRICULTURE & FOOD COUNCIL, COPENHAGEN, DENMARK
C/O DANISH AGRICULTURE & FOOD COUNCIL JAPAN OFFICE

お問い合わせ

デンマーク農業理事会 日本事務所

〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-7-1 有楽町電気ビル南館12階

TEL. 03-3213-4801 FAX. 03-3213-5406