

有限会社鹿児島ますや

鹿児島県始良市

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

伝統的食品技術から、革新的食品技術を創造し、本物の食品を通じて、世界の平和に貢献

- 高い技術力を活かして、全国でも例が無い常温保存が可能な無添加ウインナーの開発に成功
- 鶏肉の未活用部位の活用による新商品開発で、新興国をはじめとする新たな市場を獲得
- 地域に埋もれた魅力あふれる食材の発掘と新商品開発による一次産業者への貢献

企業基本情報

所在地	鹿児島県始良市宮島町 29 番地 3
電話 / FAX	0995-66-4186/0995-67-0904
U R L	http://www.kurobuta-ichiban.co.jp/
代表者	代表取締役 米増 昭尚
設立	1996年
資本金	300万円
従業員数	21人



会社概要

1996年に設立し、「本県の魅力あふれる素材を活用した無添加食品加工」、「無添加にこだわった飲食店事業」及び「無添加食品製造に係る技術指導」を展開している。これまで「口蹄疫」や「鳥インフルエンザ」の風評被害といったピンチを全社一丸となって乗り越え、最近ではこれまで培ってきた高度な技術力を活かして、全国的に例が無い「常温」保存が可能な「無添加プレミアムウインナー」の開発に成功し、国内外に向けて積極的に販路を拡大している。



鹿児島黒豚（短鼻豚）をメインに様々な無添加食品を開発し、流通革命を目指す

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

▶▶▶ 全国でも例が無い常温保存可能な無添加ウインナーの開発

日本政策金融公庫が実施した「消費者動向調査」によると、食に対する関心として「健康志向」「安全志向」を重視する消費者が増加傾向にある。しかしながら、ハムやウインナーといった加工肉には発がん性の高い薬品が多量に使用されている現状である。同社では設立以来技術力向上を図り、無添加製法にこだわり、安心安全の加工食品を提供してきた。最近では全国的に例が無い常温保存が可能なウインナーの開発に成功し、「プレミアムウインナー」と銘打って積極的に販売している。



常温保存が可能な無添加プレミアムウインナー

▶▶▶ 新興国の富裕層を中心とした新たな市場展開

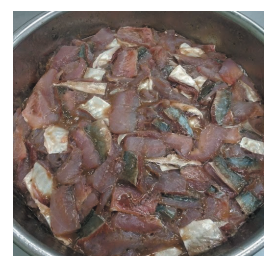
最近、インバウンドの増加に伴い、百貨店で同社商品を購入する外国人が増加している。また、以前食鳥企業から依頼を受け、無添加鶏肉（ムネ肉）ウインナーを開発したところ、海外航空会社のファースト・ビジネスクラスの機内食として採用された経緯がある。このように海外でも通用する高い技術力を活かし、無添加食品に関心が高いミャンマーやカンボジアなどの新興国の富裕層に販売するため、貿易会社と最終協議を行っている。



海外からも高い評価を受けた鶏肉ウインナー

▶▶▶ 地域の魅力あふれる素材を活かした商品開発の推進

設立以来、化学薬品等を一切使用せず、鹿児島黒豚の在来種等を原料としたウインナー等の製造販売に取り組んできた。また、直営飲食店「豚珍館」では、地元の食材を利用したしゃぶしゃぶ、とんかつ等を提供している。最近では、鹿児島県オーストリッチ事業協同組合と連携し、ダチョウ肉無添加ウインナー等の開発にも成功している。併せて、地元漁協等とも積極的に連携し、本県の魚を素材とした無添加のウインナー等にも成功するなど一次産業の振興にも大きく貢献している。



地元産プリを使用したウインナー製造工程