

有限会社ひよこカンパニー

鳥取県八頭郡八頭町

はばたく中小企業・小規模事業者300社

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

全国から高評価を受ける天美卵の生産 生産から体験の提供まで高度な6次産業化

同牧場で飼育する放し飼いのニワトリから産まれる「天美卵」は、安全で品質の高い商品として、全国的にも高い評価を受けている。

また、同牧場では、自社生産の鶏卵・鶏肉、地域農家の野菜等を有効活用した6次産業化にも取り組み、加工品事業や飲食事業にも参入している。更に、2016年にオープンした製造直売所兼レストラン「大江ノ郷ヴィレッジ」は、立地条件が必ずしもよくない山間地にも関わらず、年間30万人以上の来場者が訪れている。

● 所在地 鳥取県八頭郡八頭町橋本877
● 電話/FAX 0858-73-8211 / 0858-73-8212
● URL <https://www.oenosato.com/>
● 代表者 代表取締役 小原 利一郎

● 設立 1994年
● 資本金 3,000万円
● 従業員数 196人



生産性向上

鳥取の自然が生み出す平飼い鶏卵「天美卵」

同牧場では、休耕田を利用して地元農家に飼料米を栽培してもらい、発酵飼料に不可欠な米ぬかやおからは、地元の農家や豆腐店から提供を受ける等、可能な限り地元の産品を使用している。同牧場で飼育されているニワトリは、化学薬品を使わないこだわりの自家配合飼料を摂り、日光が差し込む開放型の鶏舎の中を思う存分に走り回り、平飼いで飼育されているが、そのニワトリが産む「天美卵」は、安全で高品質品であると全国的にも評価が高く、1個100円の卵として全国に届けられている。



天美卵

天美卵の可能性を広げる6次産業化

同牧場では、天美卵を使ったスイーツや惣菜、健康食品などを開発し、通販で提供がなされている。また最近では、食パンの他、ベーコン等の燻製商品、釜玉うどん等、卵と親和性の高い商品を取扱う等、その種類を広げている。2016年にオープンした製造直売所兼レストラン「大江ノ郷ヴィレッジ」では、食の大切さや農業への取組みを伝える体験教室を開催。立地条件が悪いにも関わらず、年間35万人以上が来訪しており、更に観光牧場となることを目指している。同施設内では、生産から販売に加え体験の提供までがなされており、高度な6次産業化を実現している。



体験教室

ライフステージの変化に応じて働ける職場作り

同牧場における業務は多種多様で、従業員の適性や希望に応じた職種変更にも柔軟に対応している。また、研修制度や資格取得支援制度を導入しており、個人のスキルアップをサポートしている。更に、女性社員の割合が高い同牧場では、短時間勤務制度を充実させている。例えば、一時的に正社員としての勤務が困難となった場合には、短時間労働者となり、その後、正社員に戻す等、個々の従業員が希望する働き方にも対応している。



大江ノ郷ヴィレッジ

サービス