

冷たいままでも美味しい 真空パックタイプの 鶏炭火焼を開発

県外に対して良品を販売。宮崎商工会議所と連携して、ネット販売の研修会を企画し、自社のノウハウや人脈も積極的に提供。

所在地：宮崎県宮崎市本郷北方 181-9
TEL 0985-56-8491
FAX 0985-56-8865
URL：<http://www.smokeace.jp/>

代表取締役社長 穴井 浩児
設立：1992年(平成4年)
資本金：300万円
従業員数：9名



宮崎の地域資源である鶏肉を中心とした商品開発から流通までを手掛ける燻製工房

同社は、燻製・鶏炭火焼など加工品を製造販売しており、全て自社開発オリジナル製品である。日本で初めて真空パックタイプの冷たいままでも美味しい鶏炭火焼を開発した企業でもあり、宮崎空港の直営店での接客や、県内外をはじめネット販売でも幅広いファンを獲得している。

宮崎の地域資源である鶏肉を中心とした商品開発から流通までを手掛ける燻製工房として精力的に経営を行うだけでなく、空港における接客、ネット通販手法にも定評がある。



「食」、「芸術」の拠点として地域活性化に寄与

同社の製品には、宮崎の地域資源であり、県内農業を代表する「鶏肉」を活用しており、県外に対して良品を販売することにより、宮崎ブランドの付加価値向上への貢献度が非常に大きい。宮崎県推奨優良県産品を受賞している。

宮崎の観光での地域資源である「日南海岸国定公園」沿いの自社遊休施設を地域の芸術家や県外のファンなどへ貸し出し、サロンとしての活用を計画しており、「食」、「芸術」の拠点としての地域活性化への寄与が期待されている。



地域の中小企業者及び「宮崎」の付加価値向上に貢献

宮崎の企業の販路開拓支援を行うために宮崎商工会議所が企画するECセミナーでの講演のほか、講師の手配、受講者への実体験による技術アドバイスを行うなど地域の中小企業者に貢献している。

また、自分達が感動した「ここにしかない味」をネット上や宮崎空港における自社直営店で届けることを使命に、宮崎の地域資源を活用した商品の販売だけでなく、心のこもった接客やDMで「宮崎」を売込み、多くの宮崎ファンを創出し、「宮崎」の付加価値向上に貢献している。

