

12 安心で安全な 自社ブランド肉

8,800㎡のHACCP対応工場が強い
強みを生かした選ばれる商品で勝負！



敷地面積8,800㎡のHACCP対応の新工場



企業からのアウトソーシングにも対応可能



ローストチキン（丸鶏）



宮崎牛ハンバーグ

食品安全（JFS・B）適合証明を取得

70年にわたり、精肉や加工品の卸・販売を手掛けてきた老舗。創業当初は町のお肉屋さんとして親しまれ、その姿を残しながら、県内外のレストラン、居酒屋、ホテルなどの店舗や企業との取引を拡大してきました。現在では約400社と契約しています。

2006年には他社に先駆けて自社サイトや楽天、Amazonなどネット販売を開始しました。運営当初は制作会社の力を借りたものの、その後は社内ネット販売部門を設けて内製化。HPにアクセスしてもらうため、また消費者に役立つ情報を提供するため、消費者ニーズを捉え、お肉の下ごしらえや簡単レシピを紹介するなどの工夫も行って売上増にも貢献しており、これらのマーケティングは、『畜産王国宮崎』を県内外に広める重要な役割を果たしています。

2018年12月には、宮崎市倉岡ニュータウンに敷地面積8800平方メートルの新工場が完成し、本社機能を集約。2019年から稼働しています。新工場には、最新設備とともに、国際衛生基準「HACCP（ハサップ）」対応の食品安全（JFS・B）適合証明を取得しました。食品衛生管理が問われる昨今、消費者や

取引企業などのお客様に安心してお取り引きができるうえ、国内外にとどまらない商品開発などにもチャレンジできるようにしました。

食の安心・安全を確立した『SHINGAKI』では、原料のカットに特化した技術も強みにしており、企業との取引を中心とした「BtoB」のビジネスモデルにも注力しています。大手居酒屋チェーンやホテル、テレビショッピングなどへの加工肉の卸販売、大手食肉メーカーからの委託カットなどの受注も増えています。

「委託カットができる企業は宮崎にはまだ少ない。こういった仕事を受けることは、宮崎への貢献にもつながるはず。互いを高め合うためにも、HACCP工場としての強みを活かし、宮崎を拠点としながら全国の企業から求められる『SHINGAKI』として、成長し続けたい」と、新垣社長は語り、さらなる高みを目指しています。



加工課

ココがスゴイ！ POINT

2 point ネットに強い お肉屋さん ネット販売

自社サイト、楽天、Yahoo! モールへの出店、ふるさと納税返礼品のお肉の発送など、インターネットを通じて宮崎のお肉を全国へ届けています。



エアシャワールーム



徹底された衛生管理

3 point 食の安心・安全を 企業・お客さまへ HACCP対応の 工場が強い

国際衛生基準「HACCP」対応の食品安全適合証明を取得。食の安全を確保し、全国の企業から委託カットの依頼も増えています。

「安心・安全・おいしいを大切に、 自社の強みで勝負！」

先代からの卸問屋70年のノウハウと実績を生かし、食肉を取り扱うスペシャリストとしてお客様の幅広いニーズにお応えしています。

生産と販売の間に立つ私たちこそが「安心・安全・美味しい」の守り手であることを常に意識し、安全性やおいしさの面で「これならお客様にお出しできる!」と思える商品のみを販売しています。

すべてのお客様に本当の意味でお喜びいただける会社であることをモットーとし、信頼の構築、安心・安全の追究に努めて参ります。

代表取締役

新垣 幸洋

Shingaki Yukihiko

1971年生まれ 〔宮崎市出身〕

小林一三の名言、「下足番を命じられたら、日本一の下足番になってみろ。そうしたら、誰も君を下足番にしておかぬ」が座右の銘。



リニューアルした花ヶ島店



お客様で賑わう花ヶ島店

当社の採用方針

- ・会社の目指す方向と自己の役割を理解し、自己成長するための努力ができる人
- ・全てに情熱をもって行動できる人
- ・チーム一丸となって会社を盛り上げられる人

