

長年愛され続ける商品を大切に、 海外へ販路拡大

全国観光土産品連盟推奨商品として
長年愛される「タルタルソース」や「おつまみ鶏皮」
HACCP対応と生産能力増加に向けて工場を増築



「おつまみ鶏皮」製造ライン

ココがスゴイ！ POINT

1
point

人気急上昇 おつまみ鶏皮

鶏や豚肉生産が盛んな宮崎県で、立地を生かして原料を仕入れ、調味料を独自に配合するなど、他社にはない工夫で加工しています。全国推奨観光土産品審査会において全国的に優秀な観光土産品としても認められ、全国に展開しています。販売を開始して4年目の商品ですが、当社第二の看板商品として大ヒットしています。

2
point

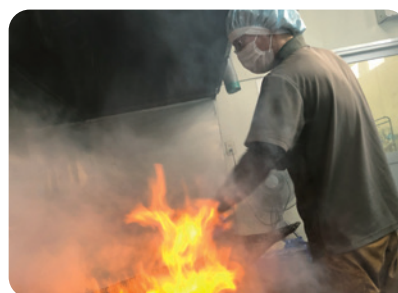
当社の定番商品 タルタルソース

長年愛され続けている当社の看板商品。こだわりの製造方法と冷蔵だからこその味わいです。

3
point

お客様オリジナルの タルタルソースを 小ロットでの PB・OEM (独自ブランド)(他社ブランド委託製造) にも対応

お客様のご希望に合わせて、小ロットでのPB・OEMの製造が可能です。トレース管理(履歴情報)にてトラブルに迅速に対応しています。緊急対応に応えられる機動力のある製造体制です。



社員が自ら考え高め合える組織に

ビジョンを明確にして全社員で共有することで、社員一人ひとりが自ら考えてレベルを高め合う会社になりたいと思います。その上で、成長期待企業として受ける様々な支援策を最大限に活用し、県内外へのアピール強化を図っていきます。

代表取締役

竹森 兼富

Takemori Kenetomi

1957年生まれ 〔都城市出身〕

座右の銘は「真心をもって人と接す」「感謝」。
休日にはゴルフを楽しんでいます。

海外輸出は目標売り上げ額の約3倍を達成
「おいしさ」にこだわり、国内外のお客様さまから支持

1985年より、鶏卵卸売業、惣菜製造、食品加工を行う同社。人気急上昇中の『おつまみ鶏皮』シリーズや炭火焼き、豚軟骨煮込みなど数ある商品の中でも、『南蛮用』『フライ用』『手作り風』と作り分けるほどにこだわるタルタルソースは、長年愛され続ける同社のベストセラー。

同社のタルタルソースをおいしくする開発ポイントは、

- ①食材の食感を出来るだけ残す
- ②手作り感を大切にし、機械化しすぎない
- ③フレッシュ感を出すために冷蔵品にという3点。こちらにも人気のマリネソースと共に各地の展示会や頒布会で好評を博しており、こだわりが詰まったおいしさから、全国の小売店や飲食店でも取り扱いがあり、手にして食するお客さまから支持を得ています。また、全国観光土産品連盟の推奨商品にもなっています。

また、オリジナル「タルタルソース」を作りたいお客様向けに、独自ブランド(PB)開発や他社ブランド委託製造(OEM)にも力を入れています。

PB・OEMの依頼を受けた際は、その地域の食材を中心にレシピを考案するなど、提案から開発、製造まで一貫



こだわりが詰まった「タルタルソース」製造

して行います。小ロットにも対応していることも喜ばれ、着実にお客様を増やしています。

そんな同社が、近年力を入れているのが海外輸出です。すでに香港、台湾、シンガポール、アメリカに販路を築いており、今後もHACCP(ハサップ)対応の新工場による生産体制の強化と、新商品開発の体制を整えることで、さらなる販路の拡大を目指しています。

「今年、海外輸出売上上げは、目標額の約3倍に達しています。大きな手応えを感じの中で、すでに輸出しているエリアを中心に、さらに取引先を増やし、輸出量を増やしていきたいですね」と竹森社長の海外展開への期待は高まります。

Voice

熱心な社員教育により、自ら考え意見することやリーダーシップなど、社会人として、企業の一員としてスキルアップできる機会が多く、働きがいがあります。福利厚生も充実しています。

製造担当者



厳格な品質管理

