



「アイデアで勝負する仕事は環境も大切」と、リゾートホテルのような事務所内



宮崎から全国へ！
全国でもヒットする自慢の商品を展開



「鶏炭火焼」「手羽とオリーブ」
「手羽煮」など 日向屋の代表商品

宮崎・門川町を拠点とし全国へ！ こだわり抜いた「食」への情熱を届ける

宮崎の定番土産品「鶏炭火焼」を考案。
創業当時から現在まで、変化する市場ニーズをキャッチして商品開発

設備・調味料までオリジナル！
食材の良さを最大限に引き出す商品開発力が武器

全国で販売されている鶏手羽商品、鶏炭火焼、肉巻きおにぎりなど、レトルト食品の開発・製造・販売を主力とする「日向屋」。創業当初は中古のレトルト設備を導入し、社長ひとりで商品開発をする試行錯誤の日々でした。宮崎の定番お土産品となつていく「鶏炭火焼」を、約20年前に商品化し販売。鶏の炭火焼きレトルト商品の先駆けとして、今でも同社の人気商品のひとつとなっています。

専門原料である親鶏を最大限おいしく商品化することを目標に、加工力を磨き続けています。歯ごたえがあることが特徴の反面、ネックでもあるため、レトルト加工と組み合わせるべく、柔らかく仕上げ、さらにこだわり抜いた調味を施すことで付加価値を高めることに力を注ぎ、さまざまな商品を生み出してきました。大手食品メーカーのOEM（他社ブランド委託製造）をはじめ「日向屋」の商品は全国のスーパーやコンビニなどで販売され、全国へ広がりました。さらに日本のみならず香港やオーストラリアでも流通し、海外展開も行なっています。

営業・商品開発などを担当する請関仁専務は「多様に変化する市場のニーズ、お客様の声を拾い、パッケージの新装や常温で保存できるなど機能面の変更、添加物を使わない健康志向商品の展開など商品開発に反映させています」と話します。

素材の良さを最大限に引き出すため、商品に使うタレや塩こしょう、ポン酢などの調味料も独自に開発。また、製造で使用する設備も、社長自らが考案し設計・開発したオリジナルを導入するなど細部までこだわっています。その強い情熱と高い開発力、製造技術が他社商品との違いを生み、付加価値を高め、全国で勝負する選ばれる商品を生み出しているのです。

「日向屋」は20代前半から70歳代まで幅広い年齢層の社員が在籍しており、チームワークの良さも強みとしています。社長を筆頭にチャレンジスピリットのある社員が多く、新しいことやできないと思われることにも挑む責任感を育む社風です。県外や町外ではなく、地元で働きがいと誇りを持てる仕事をしてほしいと、人材育成や地域貢献も大切に、門川町から全国・世界各地へ、企業としての魅力も発信しています。

1 point 月間 17万パックを 販売する主力商品

創業初期から約20年間販売している主力商品「鶏炭火焼」は、素材の良さを最大限に生かすため、研究を重ねた調理法で製造しています。自社工場で作る味付けダレも自慢です。

3 point 調味料まで こだわった商品開発

オリジナル調味料を開発し、親鶏のうまみを最大限に引き出します。調味料（アミノ酸）は使用しません。お客さまの健康と笑顔につながるよう、心を込めて製造しています。



ココがスゴイ！ POINT

2 point

1日3トンの 鶏肉を焼き上げ 独自の炭火焼 焼成機

同社社長が考案し、設計・開発した独自の設備で「炭火焼」を行なっています。素材に絡めた調味料が逃げない強い火入れを可能にしました。また独自の設備は素材の味を極限まで引き出します。



安心と安全を届ける丁寧な検品作業



レトルト殺菌装置などの最新設備で生産率も向上



徹底した衛生管理、設備も整備

強い信頼と協力が生み出す輪の中で、能力を発揮

「信頼」と「協力」を基本方針として日々仕事をしています。人は太古より組織の大小を問わず集団や組織を形成する時、各々の身を守る手段として、自然発生的にこの信頼と協力を感じて活用してきました。そして、その内容や強さが組織の安定や、生み出す結果として示されてきました。現代でも小さな集団が家族であり、また会社組織も身近な集団のひとつです。国際化・情報の高速

化によって変化の激しい現在において、日向屋は強い信頼と協力によってつくられた輪の中でこそ、自分たちの安心を得て、持てる実力を発揮し、それぞれの能力を開発できると信じています。

日向屋では、働く人全員が、愛する家族のために日々料理を作る同じ気持ちで製品を作り、そして我々の製品がお客様の健康と笑顔につながることを使命としています。

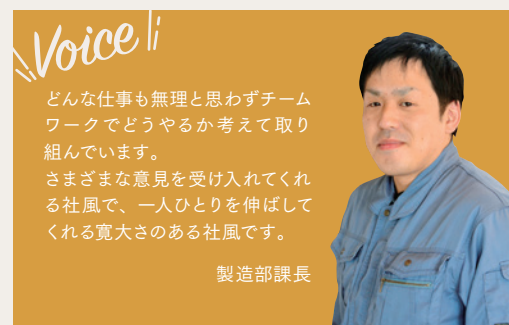
代表取締役社長

請関 伸

Ukezeki Shin

1963年生まれ 〔門川町出身〕

趣味はサーフィン。2021年6月に新装した新社屋内にもサーフボードを飾っています。



製造部課長

Voice

どんな仕事も無理と思わずチームワークでどうやるか考えて取り組んでいます。さまざまな意見を受け入れてくれる社風で、一人ひとりを伸ばしてくれる寛大さのある社風です。

