



# 株式会社 英楽 (えいらく)



〈企業HP〉

【設立】平成25年

【代表者】代表取締役 いけだ ひでかつ 池田 英勝

【業種】食料品製造業

【所在地】門川町

【従業員】33名



【概要】1軒の養鶏農家としてスタート。自社ブランド鶏「夢創鶏」の生産から加工、流通・販売までを行う6次産業化を進め、食品関連企業として成長。副原料の野菜等は可能な限り県内農家から直接仕入れるとともに、売り上げの95%以上を首都圏に卸すなど、経営理念「故郷が支える日本の食」のとおり、日本の食を宮崎から支えている。年間平均20商品を生み出す独自商品の開発や、全国的な販路開拓にも積極的に取り組んでいる。食肉カット専用工場及び最新機械設備等の新たな投資を通じて、更なる商品の高品質化と労働生産性の最大化を目指す。

## 自社の強み

- 独自配合したこだわりの餌で育てる自社ブランド鶏 むそうどり 「**夢創鶏**」を生産
- 野菜等は可能な限り **県内農家から直接仕入れ**、商品は首都圏で積極的に展開
- 年間平均20商品を生み出すことができる高い **商品開発力**

## 付加価値向上のためにチャレンジしたいこと

### ● 食肉カット専用工場の新設

食肉カット専用工場を新設し、カット前の凍結から計量、再凍結、包装までの **一貫生産体制**を構築することにより、**更なる省力化**と **労働生産性の最大化**を目指し、取引先の拡充につなげる。

### ● 徹底的な機械化による商品価値の向上

最新機械設備の導入により、人が肉に直接触らないなど **高い衛生基準**を達成し、高品質そのものをブランド価値にする。

### ● 人材採用と長期的な人材の定着

これまでの「待ちの求人」から、SNSを活用した自社PRなど **「攻めの求人」**に変えることにより、人材獲得を目指す。また、社内外の研修等を活用するとともに、現在運用している **評価制度**や **資格優遇制度**を強化することにより、各部署のスペシャリストを育成し、長期的な定着を促す。

### ● 地球環境への貢献

最新機械設備の導入に伴う、より一層正確な肉のカットにより、**原料の歩留まりを最大化**する。合わせて、原材料の無駄を極力なくすことで、労働生産性の向上と食肉業界のSDGsに寄与する。



# 株式会社 英楽 (えいらく)



<企業HP>



むそうどり  
夢創鶏

自社農場の生産によるブランド鶏「夢創鶏（むそうどり）」。  
臭みがなく、肉の旨味と柔らかさ、歯ごたえを楽しめる肉質が特徴。



鶏の生産から加工、出荷（販売）まで、すべて自社による一貫体制で実施。HACCP対応の食品安全適合証明の認定も取得。独自の技術とノウハウを活かし、自社商品だけでなく様々な商品のOEM製造を行っている。



マイナス40度の急速冷凍で旨味を閉じ込めた鶏の炭火焼き、鶏生ハム、販路拡大の起爆剤となったとりつくね団子など、商品開発にも力を入れている。