

大人の 社会学 見学

鹿屋の地で育まれた
名品・名産・名所などの
よかもんをご紹介します

(株)ジューエフフーズ



川西町3949
☎44-3326

ナビゲーター

(株)ジューエフフーズ
代表取締役社長 恵森 清志さん
えもり きよし



(株)ジューエフフーズは、鶏肉加工食品の製造会社として昭和63年7月に(株)ジャパンファーム(本社：大崎町)の全額出資による系列会社として設立。同年に川西町の鹿屋内陸工業団地に立地しました。今回は、代表取締役社長の恵森清志さんに、お話を伺いました。

「年間売上高は約17億円。従業員61人(男：23人、女：38人)と協力会社職員86人の計147人が働いています。」

原料には、地下水と(株)ジャパンファームのオリジナル飼料で飼育された風味豊かな『桜島どり』を使用しています。脂身が少なく、低コレステロールにもかわらず、高たんぱくでジューシーな鶏肉です。

工場では原料・未加熱・加熱の3班に分かれて、徹底した品質管理のもとで作業を行っています。作業手順ですが、まず工場に届いた鶏肉を用途に応じた大きさにカットしてスジや軟骨等を取り除きます。次に検品で合格した鶏肉を調合された調味料に漬けて下味を付けた後、未加熱用と加熱用に分けます。

未加熱用は下味の付いた鶏肉に衣を付けたり、そのままの状態です。加熱用は、下味の付いた鶏肉の表面に特性タレを付けて照り焼きにしたり、蒸したり溶岩焼きなどにします。特に溶岩焼き



は、遠赤外線効果でじっくりとジューシーに焼き上げます。美味しさと共に安全と品質にこだわった自信作は、皆さんから好評をいただいています。

工場は設立以来、増設を繰り返すなど、順調に業績を伸ばしています。現在も本社工場隣に第2工場を建設中で、来年2月に操業開始予定です。また、新職員の募集も行っています。

(株)ジューエフフーズは、これからも地域経済への活性化のため、より一層貢献していくとともに、『地球』と『ひと』の健康に貢献する企業でありたいと思っています。」