



フードロスの削減

味や品質が変わりがなくても、見た目や色が個性的であることから市場に流通できない規格外野菜はこれまで廃棄することしかできませんでした。KAGONMARCHEでは規格外野菜を使った料理を提供し、フードロス削減に取り組んでいます。



**新鮮な野菜を使った  
絶品料理の提供**

法人設立当初から、いずれは自社で生産した野菜を直接お客様に提供し「おいしい」と食べてもらおうとこころを見たいという想いがあり、法人設立から3年半後に農家直営レストラン「KAGONMARCHE」をオープンしました。採り



やってみたい  
仕事が見つけよう!



VOL.16

本当においしい野菜を  
お届けします

主に野菜の生産を行っている弊社は、元々牛を飼育し、牛肉を生産する畜産業を昭和55年に両親が開始しました。その後平成24年に法人化した、露地・施設栽培で野菜の生産を行う現在の株式会社元幸産業として設立されました。

「畑からテーブルまで美味しさを届けます」をコンセプトに自然豊かな環境で育てられた野菜の生産から加工、そして販売までを一貫して自社で行っています。おいしく安全な野菜を作るために、特に土づくりに力を入れており、こだわりの有機肥料を使用し減農薬を心掛けています。現在は串良町を中心に露地・施設栽培を行い、自慢の土で育て上げた野菜を全国の皆様に産地直送でお届けしています。

また弊社は食品安全・労働環境・環境保全に配慮した持続的な生産活動を実践する企業です。

これからも国内外を問わず、弊社自慢の野菜をさらに多くの方に提供できるように企業運営を続けていきます。

そのほか観光農園「カゴンマルシェ農園」ではいちご狩りを行うことができ、地域の皆様に楽しんでもらうと同時に、新鮮ないちごを提供させていただきます。



株式会社 元幸産業  
白寒水 進一 専務取締役



株式会社 元幸産業

- 住所 鹿屋市串良町有里 6624-3
- 電話 0994-63-1040
- 設立 平成24年 ○代表者 白寒水 剛
- 従業員数 35人 (社員・パート等含む)
- 平均年齢 35歳 ○勤務時間 8時間
- 採用実績 4人 (令和5年度)
- 福利厚生 各種保険 (雇用、健康、厚生年金、労災)



▲ KAGONMARCHE  
住所 鹿屋市札元1丁目 27-9-1  
時間 9:00 ~ 23:00  
店休日 月曜日

使ったジャムは絶品ですので、お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。



鹿児島黒毛和牛専門店 肉のクスハラ

〒893-0013  
鹿屋市札元 1-27-9  
☎ 0994-41-5336  
店休日 月曜日  
営業時間 精肉 10:00 ~ 18:30  
焼肉 17:30 ~ 21:30



会社の新年会等でも利用させていただいているのが「肉のクスハラ」さんです。KAGONMARCHEのすぐそばということもあり、利用している従業員も多いです。

夜にお酒とともにおいしい焼肉を食べるのもおすすめです。コストパフォーマンス抜群のランチや精肉の販売もされているので、お店での食事だけでなく上質なお肉を自宅で食べたり、贈り物とするのもおすすめです。鹿屋市で焼肉を食べる際は、ぜひ足を運んではいかがでしょうか。

おすすめスポット

ひろせ なおゆき  
廣瀬 直幸 さん  
(23歳/入社1年目)

大分県出身、旭原町在住。佐賀大学卒業後、今年3月に鹿屋市に移住。今は慣れない環境に悪戦苦闘中。趣味は兄自作のパソコンでゲームを行うこと。



「私の仕事」  
以前から農業に興味があり、体を動かす仕事をしたいと思っていたことから、今年の4月に就職しました。今はさつまいもの植付作業や除草剤の散布等を行いながら新鮮な野菜を提供できるような現場管理を行っています。

畑だけでも広大な面積ですので、畑の場所を把握するだけでもひと苦労ですが、お客様の元に野菜を届けるため一生懸命頑張っています。

今後は現在担当している管理作業等と併せて、より多くの作業を早く覚えて、会社の一員として一人前になれるよう努力していきます。