



Vol.4

南薩食鳥株式会社 「食品加工」 鹿児島島の鶏文化が生んだ「種鶏・親鳥」の おいしさを世界へ発信



県内5つの工場ですさまざまな商品を製造している。



ハラールフード商品
オンラインショップでの販売も行っている。

世界に目を向けて 変わっていく時代に対応

「喜びづくり」をモットーに、南薩食鳥株式会社では鶏肉や鶏肉加工品の製造・販売を行っています。通常、スーパーなどで広く販売されているのはブロイラーと呼ばれる若鶏ですが、同社ではその親鳥である「種鶏」や、卵を産む「親鳥」を主に使用した商品づくりに取り組んでおり、この業界ではトップクラスの1日4万羽を処理しています。

同社では、今後進む人口減少による国内需要縮小の対応や、国内で余剰気味の「むね肉」の活用について検討を重ね、海外のむね肉嗜好の国へ輸出を計画しました。



マレーシア大使館
海外の販路を拡大するため、積極的に現地の情報を収集している。

まず始めに、欧米への輸出に挑戦しましたが、輸送や衛生面などのコストが予想以上にかかるため、その後ターゲットをドバイなど富裕層の多い中東に移しました。

中東にはイスラム教徒の方が多く、豚肉やアルコールが禁止されています。また、それ以外の食品でもハラールという考えに基づいた処理を施していないと口にすることができないため、鶏肉の「ハラールフード」製造に力を入れることにしました。

同社にはフィリピンやベトナムの3人のイスラム教徒が製造に従事しており、海外への輸出に必要なハラール認証の取得も進めています。ハラールフードには多くの決まりが定められていますが、本格的な販売に向けて一歩一歩前進しています。

広がる販売の チャンスを力に

販売のチャンスは国内にもあります。海外からの観光客が増加しているため、航空機内やホテルでハラールフードを提供するところも徐々に増えており、留学生が在籍する大学の食堂でも需要がはじめてきました。また、ハラールとは関係のない鶏肉専門店からも商品の問い合わせが増えてきています。

「2020年に東京で開催されるオリンピックも好機になるはず。販売促進につなげたい」。消費者の喜びを世界へと広げていくため、同社の挑戦は続きます。



・南薩食鳥株式会社
・株式会社エヌチキン
南九州市知覧町郡3635
Tel.0993-83-2086



代表取締役：徳満 義弘 さん

グローバル化が進む中、海外へ活路を求め、製品の輸出や海外に拠点を置く鹿児島島の企業が出てきています。県内の製造業に焦点を当てながら、着実に進む経済のグローバル化を考えます。