

「有限会社 平和食品工業」

外注していた

レトルト殺菌を内製化し

定番商品を安定供給。

新商品も誕生！

同社の定番商品である鶏炭火焼。
レトルト装置を導入することで、
工程短縮と生産コストの削減を実現。
さらに、これまでの焼き物、揚げ物
に加え、煮物という新ジャンルの
商品も誕生しました。



代表取締役

花堂 伸樹

はなどう のぶき

真空包装した鶏炭火焼を
レトルト殺菌装置にセッ
ト。レトルト処理のみの
外注も受けています。



ものづくりへの想い

直営店舗（宮崎かしわや）を設けた
ことでお客様から生の声を直接聞け
るようになりました。それが何よりも
うれしいですね。



今後の展望

最近では、全国各地の畜肉や地域資源を活用した調味料で
宮崎ならではの炭火焼きを製造して欲しいという問い合わ
せを多くいただき、実際に商品化したものもあります。
今後もさらにお手伝いをしていきたいと考えています。



新社屋の1階に設けられた直営店
『宮崎かしわや』。お客さんから
の直の声が新商品開発のヒントに
なることもあるそうです。

専門店同様、豪快な炎で
焼き上げられる鶏炭火
焼。徹底した本物志向だ
からこそ味わいです。



自慢の炭火焼を
多くの人に
味わってほしい。

宮

崎を代表するご当地グルメ
鶏炭火焼。県内各地に専門
店があり、みやげ品の定番と
しても人気です。

同社もレトルトの鶏炭火焼
を加工販売しているのですが、
そのこだわりと自信はかなり
のものです。

「どうせレトルトだから」と
言われるのが一番嫌なんです。
だから専門店と同じように七
輪を使って手焼きをしています
し、レトルトにかける時間と
温度、それに合わせた焼き加減
など、最高の炭火焼を味わって
もらうための努力は惜しみま
せん」（花堂社長）

以前はある課題を抱えていた
のです。

以

前は冷蔵・冷凍の炭火
焼が主で、それではお
みやげ品には不向きだった。

レトルト商品も展開してい
たのですが、レトルト殺菌を
外注していたので経費がかさ
むし工程も思い通りにならな
い。自慢の炭火焼を多くの人
に味わってもらうためには、
レトルト殺菌を内製化するしか
ないと決断しました」

そうして導入したレトルト殺
菌装置によって、工程・納期の
短期化と生産コストの削減を実
現し競争力を得た同社の炭火焼
は、全国展開するまでのヒット
商品となったのです。

「自社でレトルト殺菌ができ
るようになり、製造できる商
品の幅がグンと広がりました。
今後もスタッフ全員でアイデア
を出し合って、新たなヒット
商品を生み出したいですね」

新規事業の立ち上げにも貢献

PB・
OEM
商品開発

レトルト殺菌装置を導入したことで
他社のレトルト殺菌工程を受託した
り、県内外のメーカーから商品開発
や製造を依頼されたりするようにな
りました。



ものづくり
補助金活用
ココが
ポイント！



〒880-1107
宮崎県東諸県郡国富町大字竹田962-1
TEL.0985-75-6744
FAX.0985-75-5098

<https://heiwask.co.jp/>

食料品製造業

case
02 有限会社 平和食品工業

設立：1986年
代表取締役：花堂 伸樹
資本金：1,000万円 従業員：30名
事業内容：鶏炭火焼、チキン南蛮、
からあげなど鶏肉加工品の製造・販売。

