

有限会社鹿児島ますや

全国的にも珍しい長期間常温保存が可能な 「健康に優しい無添加ウインナー」等の開発・販売

取引先である大都市圏の百貨店や消費者からのニーズに応えるため、新たな設備の導入により、これまで培ってきた高い技術力を活かした長期間常温で保存可能な無添加ウインナー等の製造に取り組み売上拡大を図る。



無添加だから美味！

事業のきっかけや目的

取引先から長期間常温で保存可能な無添加ウインナー開発の要請を受けていた。また、ウインナーは肉の結着にデンプン等を混入しているが、高温高压で食感が損なわれることからレトルト商品に不向きで他に例がない。そこで、長期間常温で保存可能な無添加ウインナー等の製造に取り組み売上拡大を図る。

事業の取り組み内容と成果

今回導入した機械設備を活用し、独自のノウハウでミネラル豊富な塩のみで結合された肉を高温高压で処理しても羊腸が破れない技術確立した。これにより、長期間常温保存が可能で、安全・安心な「健康に優しい無添加ウインナー」の供給体制が整い、より多くのお客様への提供が可能となった。

事業化に向けての今後の取り組み

無添加豚肉加工を皮切りに、鶏、魚の加工も無添加で仕上げることに成功しました。特に最近では、業界で不可能と言われた冷凍肉を原料とした無添加ウインナーの製造に成功しました。更に、これをレトルト加工して、常温流通を実現しました。この技術を地方の未利用資源の活用を活かしていく予定である。



無添加で常温流通可能



ウインナーに燻製をかける



サムソン製のレトルト釜

S・U・Z・U・I・S・H・I・N

「とことん無添加に拘る」

良質の黒豚を素材とし、化学調味料・精製塩・発色剤・結着剤・防腐剤不使用のハム・ソーセージを丁寧に一つひとつ仕上げています。黒豚同様、最近では鶏や魚肉のハム・ソーセージも製造するようになりました。伝統食品技術から、革新的食品技術を創造し、本物の食品を通じて、世界の平和に貢献してまいります。

始良・霧島エリア

企業 DATA

25年前に独立し、子供の病気が原因で無添加食品の製造に取り組む。薬を一切服用せず子供の病気が完治したことから、「自分の子供に食べさせる食品を皆様に提供する」を信条に事業を行ってきた。今後もこれを守りながら、無添加食品の普及に努めていく。



無添加料理専門店

事業者	有限会社鹿児島ますや
代表者	代表取締役 米増 昭尚
設立年月日	平成8年2月
所在地等	〒899-5432 始良市宮島町29番地3 TEL 0995-66-4186 FAX 0995-67-0904 E-mail araki@kagoshimamasuya.jp URL http://www.kurobuta-ichiban.co.jp
資本金額	300万円
従業員	25名
業種	食料品製造業