



新商品の開発に大いに貢献している真空タンブラー等加工機械の数々。



加工場の新設によって従業員への負担が軽減されるとともに地元の雇用創出にもつながりました。



売上2倍を目指して!

生産力増強でニーズを逃さずキャッチ

加工場新設に伴って最新の機械を導入することで高まり続ける需要に対応。ふるさと納税の返礼品としてもこれまで以上の受注も見込まれることから売上増を期待しています。

ものづくりへの想い

商品を食べたお客さまに幸せを感じていただくことがやりがいです。味はもちろん、総菜のカットの仕方一つにしても中途半端なことは絶対にしない。そうしなければ川上の人たちにも豚にも失礼にあたりますからね。

今後の展望

当社では直営のネットショップを運営しているのですが、冷凍品の需要が大きく伸びています。加工に必要な機械は大方揃ったので、つぎは冷凍庫の容量を増やしてその需要に応えていきたいです。



case
04

食料品製造業

株式会社 ゲシュマック

設立: 1989年

代表取締役: 山道 洋平

資本金: 2,000万円

従業員: 35名

事業内容: あじ豚の精肉販売、

加工品・総菜の加工販売など

〒889-1301 宮崎県児湯郡川南町

大字川南23028番

TEL.0983-27-0878

FAX.0983-27-2946

<https://www.geschmack-shop.com/>



2013 - 2018
Made in
MIYAZAKI

【株式会社 ゲシュマック】

「一切無駄を出さない」という 想いから生まれた加工品と総菜の数々

自社ブランドの『あじ豚』を使った加工品や総菜で高い評価を得る同社。

増え続ける需要、そして豚を無駄にしないよう加工機械を次々と導入しました。



代表取締役

山道 洋平

やまみち ようへい



妥協を許さない商品でお客さまにも豚にも応える

自社グループの農場で育てられたブランド豚『あじ豚』を使ったハム・ソーセージなどの加工品、総菜などを製造販売する同社。山道代表が本場ドイツで修行を積んだハム・ソーセージをはじめとする加工品やトンカツやメンチカツなどお総菜の売り上げは右肩上がり、週末には昼過ぎに品切れ続出という状態が続いていました。既存の店舗兼加工場では製造能力の限界に達していたのです。そこで同社は敷地内に新たな加工場を建設するとともに数々の最新型設備を導入し、高い品質はそのままに生産力の増強を図りました。

「一般的な肉屋であれば必要な部位だけを仕入れるのですが、グループが農場を営んでいることもあって」

「お客さまのためにも豚のためにも、今後も一切妥協のない商品をつくり続けていきます」

加工場には並んでいる機械は代表がドイツにいたときに実際に使ってきた本格仕様のものばかり。人材に左右されることなく作業ができるよう自動化も進めています。

「ただ、これだけ品数が増えてきたのはその使命を果たしているという想いがあるからこそなんです」

豚一頭を丸ごと仕入れて、スタッフには常々話をしているのですが、私たちは豚の命をいただいて命をつないでいるわけです。ですから一切の無駄なくあらゆる部位を売切る使命があるんです。現在200種類近い加工品や総菜を扱っているのですが、これだけ品数が増えてきたのはその使命を果たしているという想いがあるからこそなんです」