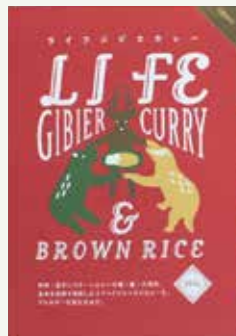




自然なものだけを食べて育ったジビエを使った霧島ジビエカレー。ほかにもシチューやハンバーグ、ドッグフードも手掛けています。



直営のネットショップで精肉や商品を販売しています。



新商品が続々登場

多彩なジビエ商品で販路拡大へ

製造機器が揃い、気軽に試作やレトルト加工ができるようになったことでシチューやハンバーグなど多彩な商品が誕生。大手通販業者などからの引き合いも増えています。



ものづくりへの想い

この事業によって猟師の所得増加→猟師数の増加→農家の鳥獣被害減少という地域に役立つサイクルを生み出せます。また、ジビエを食べてもらうことで消費者の健康へも貢献できるというやりがいもあります。

今後の展望

現在は、「霧島ジビエ」の商標登録を行って缶詰や燻製など新たな商品開発に力を注いでいます。昨今は高齢者のネットショッピング利用率も増加傾向にあるのでネット通販も充実させていきたいですね。



代表取締役

大久保 敏章
おおくぼ としあき



製造工程の内製化で事業に光明

「農 家のみなさんが丹精込めて育てている農作物が有害鳥獣によって食い荒らされるのを防ぎたいという想いがすべての始まりです」

農業が主産業である本県にとって農作物の鳥獣被害は深刻な問題で、猟友会が中心となり各地で駆除が行われています。代表が猟友会に所属して活動している同社は、捕獲した鹿や猪をジビエとして有効活用するために、解体処理場を建設しました。

「処理場には一日に3頭ほどが猟師によって持ち込まれるのですが、精肉だけではさばき切れません。そこで加工食品を製造することにしました」

ジビエ加工品の第一弾として開発したジビエカレーは『フード・アクション・ニッポン・アワード』で入賞す

るほどの自信作でしたが、製造を外注していたため品質・コスト・納期、いずれも課題となっていました。

そのすべてを解決するために製造工程すべての内製化を決断した同社は新たに加工場を建設しレトルト装置を始めとする機器を導入しました。

「自社で加工できるようになったことで味や食感など納得のいく商品を製造できるようになりました。配合をいろいろ試せる上、小ロットの製造もできるようになったので商品開発もやりやすいです」

内製化によってコストや納期などの課題を解決するとともに、顧客のニーズに応えられる体制を確立した同社。ここから営業攻勢がかけられると意気込んでいます。



case
06

食品製造業

株式会社 サンライフ

設立: 2015年
代表取締役: 大久保 敏章
資本金: 300万円 従業員: 6名
事業内容: 健康補助食品の製造・販売

〒886-0213 宮崎県小林市野尻町
三ヶ野山4249番地
TEL.0984-44-3999
FAX.0984-44-1999

<https://sunlife.xyz/>

