

(南九州市)

幸せ創造企業 安全・安心な製品を、九州の食文化とともに全国へ！世界へ！

株式会社エヌチキンは、鶏文化圏の九州・鹿児島を拠点とする鶏処理・解体加工会社です。プロイラーではなく、種鶏・親鶏を扱い、単一工場あたりの種鶏・親鶏処理羽数は日本一となりました。

加工品では、大手メーカーが参入しない南九州のローカルフードの提供に努め、衛生管理手法(2021年8月にISO22000を取得)の確立により、チルド品の提供を推進し、今では売上の約4割を占める事業に成長しました。

2020年4月には、加工品の生産を一層推進するために、最新の設備を導入した新加工場を竣工し、更なる飛躍を目指しています。



代表取締役 徳満 義弘

会社概要

2024年3月1日現在

■所在地

〒897-0302

鹿児島県南九州市知覧町
郡3669番地

■代表者

代表取締役
徳満 義弘

■設立

2000年(平成20年)4月

■TEL

0993-83-3725

■資本金

900万円

■FAX

0993-83-3717

■従業員数

310人

■E-Mail

jinji@nansatu.co.jp

■事業概要

鶏の集荷・処理解体・加工

■URL

http://ajinatori.com/

■主要製品

鶏肉、ミンチ、鶏刺身、鶏たたき、鶏炭火焼、鶏塩焼、レトルト、スープ、ハラル製品

鶏肉は鮮度が命、処理から加工まで一貫システムでの製品づくり

鶏肉は、畜肉よりもどちらかと言えば魚肉のように鮮度に対してデリケートな食材です。屠鳥・解体・包装・出荷まで、幾多の工程で低温管理に配慮し、スピーディーに製品化しています。その一方で、業界で評価の高いデンマーク製の処理機械を使用しながらも、個体差がある鶏を機械だけに頼って最終製品に仕上げることは難しく、最終的にはオペレーター一人一人の触手、目視により、細心の注意を払って製品を仕上げています。折角いただいた鶏の命を、決して無駄にすることがないように、従業員が心を一つにして日々製品づくりに取り組んでいます。



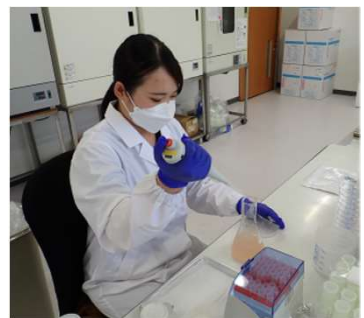
食卓の笑顔に思いを馳せて…

九州の食文化を守り、育て、全国、そして世界へ！

南九州知覧地域を含む旧薩摩藩領一帯は、古くから「鶏文化圏」と言われ、豊かな鶏の食文化が根付いています。

「炭火焼」は、南九州で古くから親しまれていた郷土料理のひとつです。当社の炭火焼は、厳選した備長炭を使用し、独自の技法により豪快に焼き上げており、芳ばしい炭の香りが自慢です。塩こしょう味は勿論のこと、柚子胡椒やガーリック味、また、素材もモモ肉やムネ肉に限らず、様々な部位を使った炭火焼を数多く取り揃えています。

「刺身、たたき」は、当社製造製品の中でも特に人気が高く、刺身は綺麗な盛付が特長です。生食であるため、品質には最新の注意を払い、自信を持ってご提供しています。個食用から業務用まで各種製品をご用意しております。



ISO22000取得、品質保証が最優先



新商品「鶏の炭火焼80g」



炭火焼商品



刺身・たたき商品