



ABOUT OUR COMPANY

高校新卒採用

Miyazaki Shokai Co., Ltd.



INDEX

- ★ 会社情報
- ★ 製品について
- ★ 工場内の様子
- ★ 働く環境
- ★ 最後に





01

About US

会社情報

宮崎商会とは…
お肉をメインとした
開発・製造・販売
を行う食品会社です

ラーメンのチャーシューを
多く作っており
県内はもちろん全国のラーメン店でも
使っていただいています！





宮崎商会

福山本社 広島県福山市胡町22-1

鹿児島工場 鹿児島県南九州市川辺町下山田7515

代表者 代表取締役社長 宮崎圭師

設立 昭和42年10月

資本金 1,700万円 売上高 : 33億円

社員数 205名 (鹿児島工場 146名)

系列会社 南九フーズ株式会社



加工部門の
製造に着手

食肉製品の
OEM製造を始める

1967年

1973年

1975年

2003年

2023年

2026年

広島県で会社設立
豚生体及び
枝肉販売業を開始

鹿児島県に
鹿児島工場を設立
(1990年に現住所へ移設)

鹿児島工場敷地内に
新工場設立
【フリーズドライ工場】



02

Products

製品について



宮崎商会といえば

チャーシュー作りのプロ！！

長年たくさんのチャーシューを製造・販売しており、中華料理店・ラーメン店にお選びいただける本格的なチャーシューづくりをモットーに日々、チャーシューへの味のこだわりと探究を行っております。丸や四角など様々な種類のチャーシューを全国のお店にお届けしています。

最近では自社製品としてご家庭用にAmazonでもチャーシューの販売を行っています。



OEM製造事業商品（レトルル・冷凍販売商品）



OEM製造事業商品（フリーズドライ販売商品）





他にもこんなものを作っています！！

CURRY HOUSE CoCo 老番屋
ローストンカツの肉味



京都北白川
ラーメン 魁力屋
チャーシュー



セブン-イレブン
サッポロ一番
博多もつ鍋風ラーメン



自衛隊戦闘糧食II型
とり根菜煮
ビーフシチュー





今後も広がっていく離乳食と介護食…

WAKODO 和光堂





今後も広がっていく離乳食と介護食…

エバー スマイル

これからも食卓に笑顔を





03

Our Work Scene

工場内の様子



鹿児島工場製造一課

生肉商品を取り扱う部署になります。
原料を買い付け原料検品をおこなったり、
スライス・ミンチなどの一次加工、
とんかつや味付け肉といった二次加工、
そのほかベビーフード用に
柔らかくする加工まで
様々な加工をおこなっております。
製造二課・三課の前処理工程も
製造一課で行なっています。



鹿児島工場製造二課

加熱処理商品を取り扱う部署になります。
原料をボイル・焼成・スチーム加熱・油調を
おこなったり、業務用製品の袋詰め、
コンシューマー品(小袋)の袋詰めを行います。

通常殺菌・レトルト殺菌も製造二課で行い
その後の一次検品、二次検品、箱詰め作業
まで行います。





鹿児島工場製造三課

フリーズドライ商品を取り扱う部署になります。
2023年新設の工場建屋も独立しています。
製造一課で処理した原料をFD加工し箱詰め・出荷します。
原料の仕入れからFD加工までを一つの会社で担えるのは
当社の強みです！

フリーズドライ商品（真空凍結乾燥事業）とは？

フリーズドライとは、凍結させたまま乾燥することです。
熱を与えずに乾燥するので、味、栄養素、香りなどを
維持することができます。
持ち運びに便利で、他の長期保存商品と違い
添加物も少ないため近年需要が高まっています。





01

レシピ作成

営業部からお客様の要望を聞き取り、叩き台のレシピを作成します。

02

試作

作ったレシピで試作を行います。
お客様の了解が出るまで試作とレシピ作成を繰り返し行います。

03

品質管理

色・辛味・糖度・塩味・菌などを数値化して安全性を確認します。

04

工場生産立会

実際に工場で生産できるかを確認するために製造担当と連携して生産立会を行います。

05

製品化

開発課

商品開発を行う部署になります。
お客様から来た商品企画の内容で実際に商品作りを行い、製造課に新商品の作業手順・作成方法などの引き継ぎまで行います。



品質管理課

当社で作られた商品の品質を管理する部署になります。

商品の菌検査・理化学検査を行い当社で作られた商品が当社規格に準ずるものかを確認をしています。

そのほかにも規格書の作成や当社で使用しているチェックシート類の管理、工場内の衛生管理などを行っております。





営業・事務

営業はお客様との窓口になり
メールや電話等で見積もりや商品についての
打ち合わせなどを行います。

事務は原料の入出荷の管理
商品の発送管理などを行います。
他にもラベルの発行や資材の発注や受け入れなど
担当ごとに様々な業務を行います。



資材課

資材課は、工場内で使用する調味料や梱包材の管理・発注、製品製造のための調味料の計量などを行います。細かなものの計量から資材等を運ぶためのフォークリフトでの作業、発注した資材の入庫検品など様々な業務があります。



営繕課

営繕課は、工場内で使用する機械のメンテナンスやテーブルや椅子等の作成をします。簡単な溶接などの技術が必要になります。現在は社員2名で工場内のあらゆる機器の修理・修繕、調整・メンテナンスを行なっています。



04

Work environment

働く環境



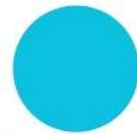
いろいろな社内制度…



**年間休日105日、
GW・お盆・年末年始の大型連休あり！**



昼食補助や皆勤手当等の社内制度あり！



**資格支援制度で資格がなくても
教材の購入、講習の受講費などを支援！**

※資格取得の際内容に応じて手当の支給もあり

社員紹介

鹿児島製造一課所属 岩下 渉



入社8年目の高校新卒社員です。
現在は、原料庫や製品庫などの倉庫を担当しています。
フォークリフトや冷凍・冷蔵倉庫での作業など
安全第一に日々の業務に取り組んでいます。
若手社員ながら現場の主任を任されており
明るく元気で他の従業員からも信頼されています。



05

Finally

最後に



求める人物像

誠実さと謙虚さをもってお客様に接することができる
常に好奇心と向上心をもって業務に取り組める
チームプレイヤーとして協力し活躍できる
なにより積極的にコミュニケーションをとることができる
そんな方々と一緒に働きたいと考えています。

入社後は様々な仕事を経験していただく研修を
2～3ヶ月行っていただきます。
仕事を知る・自分を知ってもらう
ことのできる大切な期間になっています。

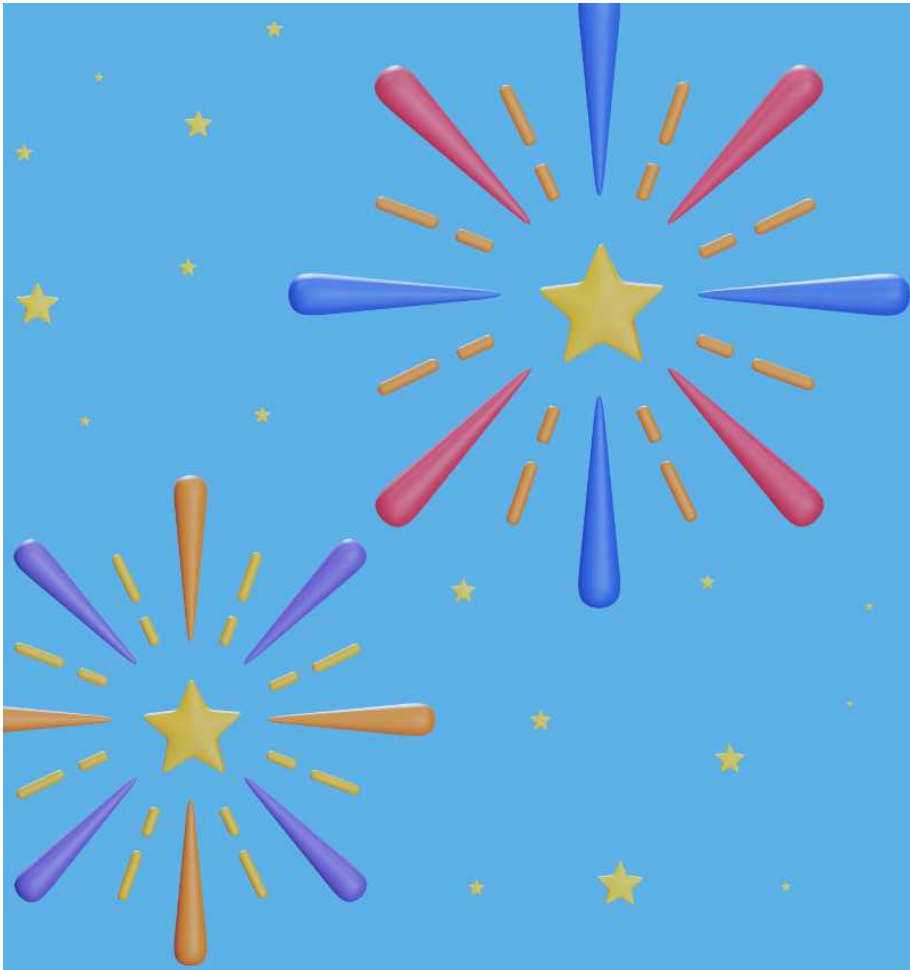
その後、希望と適性を考慮し配属先の決定・ステップアップとなります。



Vision

価値のある商品・サービスを提供し、
健康で幸せな生活の基礎となる「食」への
喜びや楽しさ・大切さを伝え、
人々のより良い豊かな生活に貢献します

時代と共に変化する「食」
流行に敏感な若い世代の可能性を信じ
私たちと新たなものづくりをしませんか？



Thank You!

職場見学等随時受付中、お気軽にお問い合わせください！

 Miyazaki Shokai Co., Ltd.
<http://www.miyazaki-shokai.jp>



↑Instagramにも会社情報アップしています↑