



南薩食鳥株式会社  株式会社 工又チキン

【説明会資料】

Ver.20250916



南薩食鳥株式会社

株式会社エヌチキン





## 目次

1. [会社紹介・歴史](#)
2. [代表紹介](#)
3. [会社売上](#)
4. [売上実績](#)
5. [所在地](#)
6. [会社紹介](#)
7. [原料について](#)
8. [業界について](#)
9. [業務の流れ](#)
10. [職種紹介](#)
11. [原料仕入部](#)
12. [生産本部](#)
13. [製造部](#)
14. [加工部](#)
15. [管理販売部](#)
16. [営業部](#)
17. [業務管理本部](#)
18. [男女構成と福利厚生](#)
19. [その他](#)



# 株式会社エヌチキン

製造・加工を行う工場メイン



- ・食鳥処理
- ・鶏肉製造、加工

**鶏たたき・炭火焼生産量 業界トップクラス**

**種鶏取扱量 業界トップクラス(シェア40%)**

# 南薩食鳥株式会社

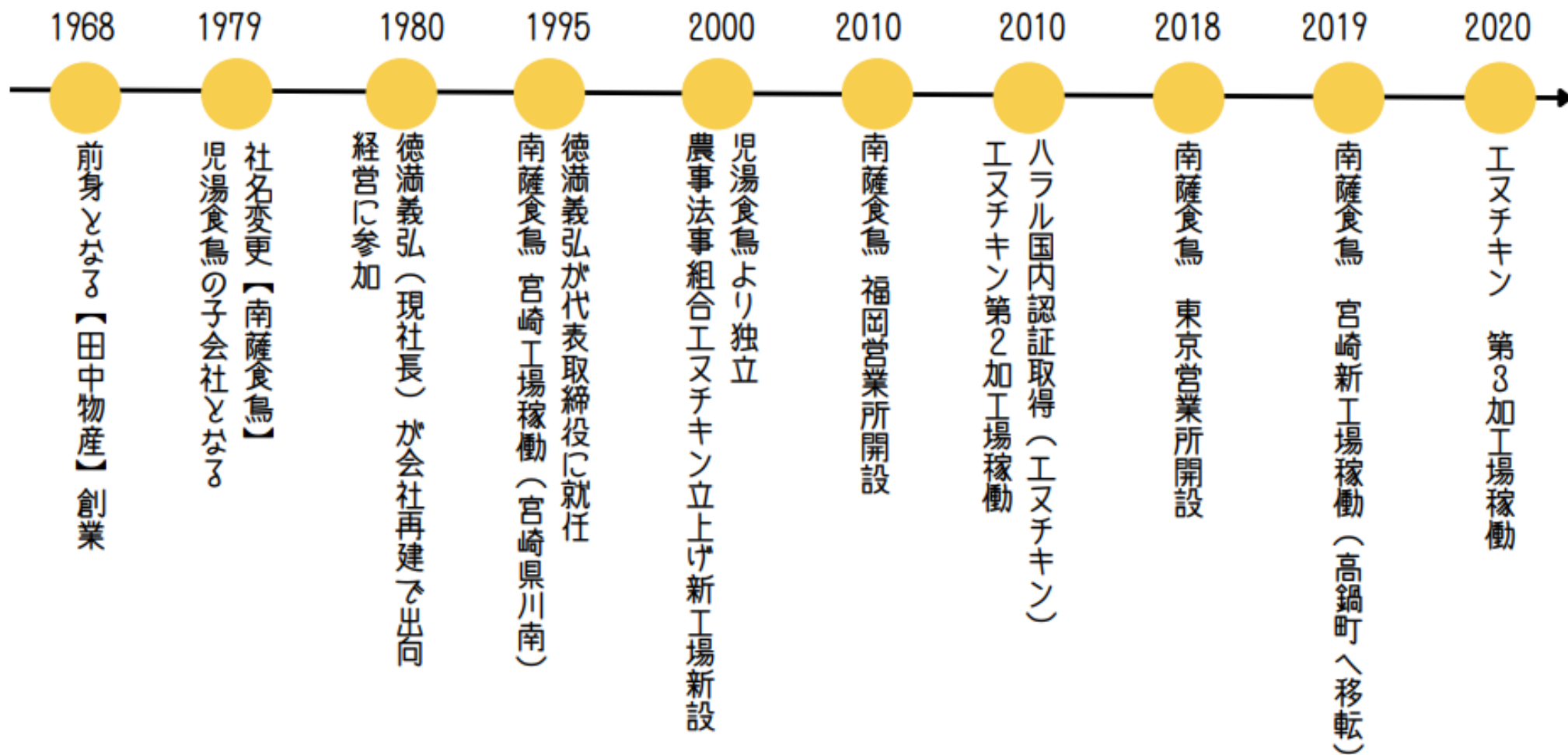
エヌチキンで製造された商品を販売メイン  
加工品製造（工場2か所）



- ・株式会社エヌチキンで製造された商品の販売
- ・工場での加工製品の製造（伊集院工場・宮崎工場）



# 南薩食鳥(株)・(株)工又チキンの歴史



## 【 経営理念 】 喜びづくり

自分の取り巻くすべての人々に対して

「喜び」を創り出すことを経営の基本とし

食の喜び・感動・満足をもたらすことに

よって幸福を創りだし、社会に貢献する



南薩食鳥 株式会社  
株式会社 エヌチキン  
代表取締役 徳満 義弘

南薩食鳥株式会社

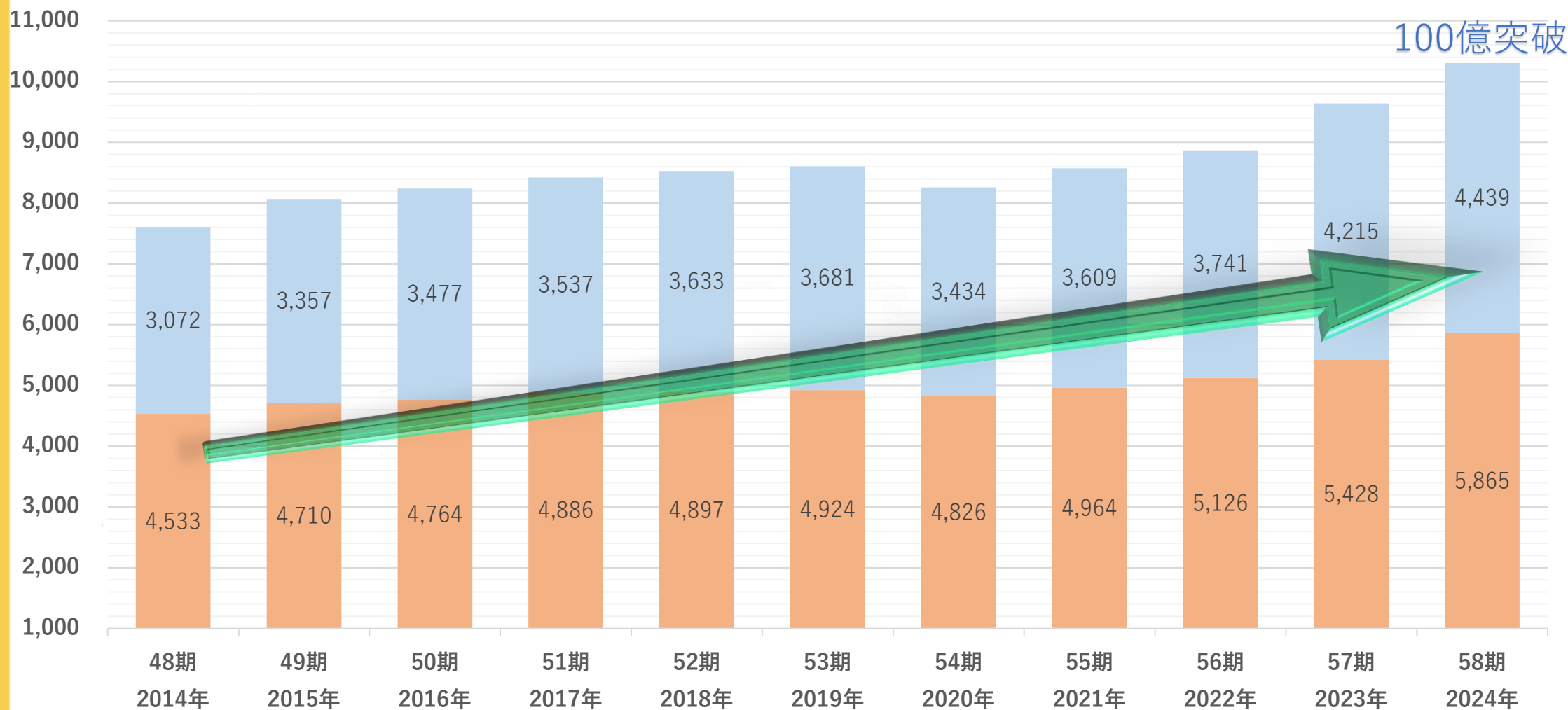
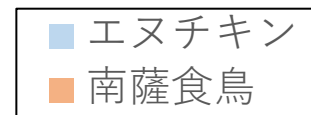
株式会社エヌチキン

- 設 立 1 9 6 8 年 5 月 設 立
- 資本金 8, 0 0 0 万 円
- 売 上 5 8 億 6 5 0 0 万 円 ( 令 和 7 年 3 月 期 )
- 従業員数 1 3 1 名 ( 2 0 2 5 年 4 月 末 現 在 )
- 事業内容 販 売 ( 卸 ・ 小 売 ) 、 鶏 肉 製 造 ・ 加 工

- 設 立 2 0 0 0 年 4 月 設 立
- 資本金 9 0 0 万 円
- 売 上 4 4 億 3 9 0 0 万 円 ( 令 和 7 年 6 月 期 )
- 従業員数 3 5 6 名 ( 2 0 2 5 年 4 月 末 現 在 )
- 事業内容 食鳥処理、鶏肉製造・加工



# 売上推移



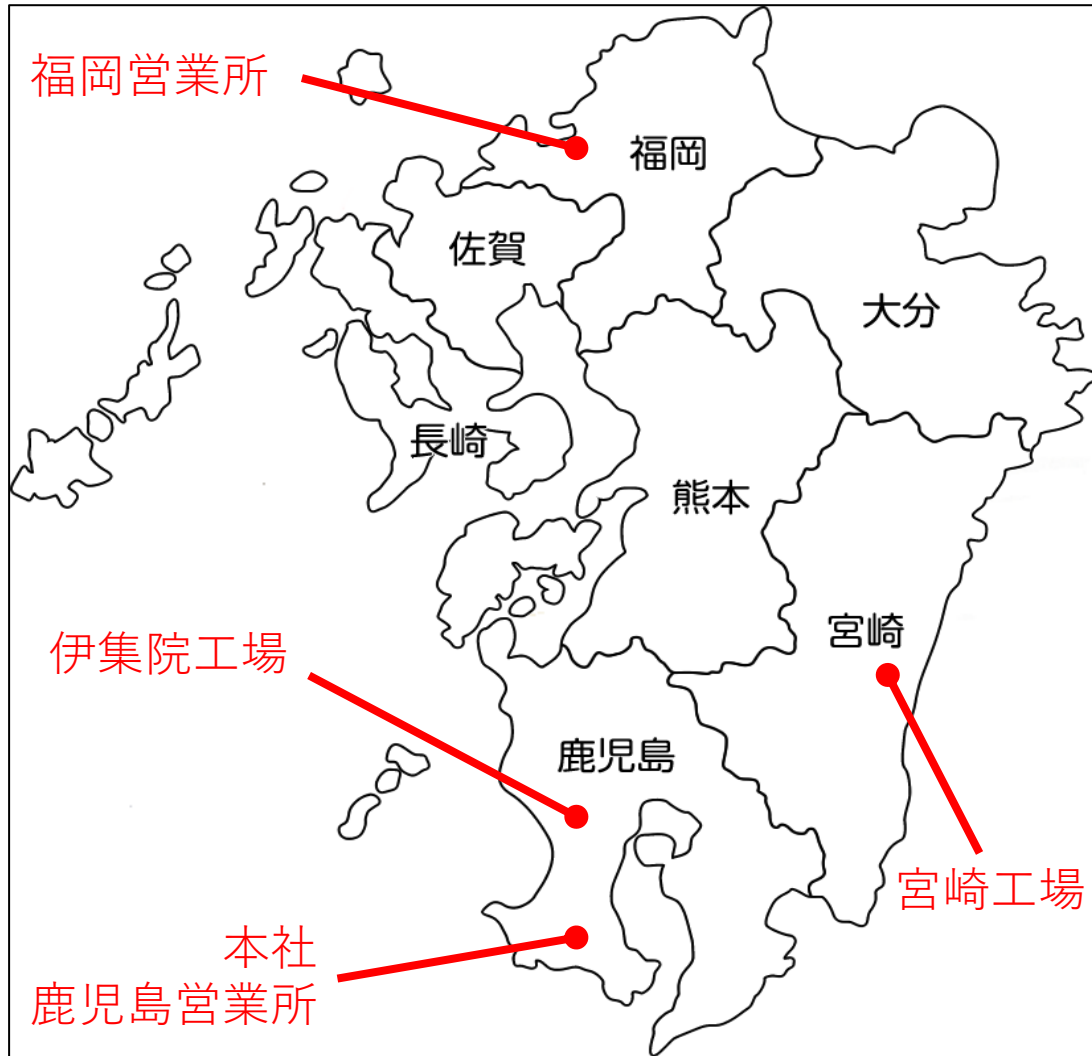


弊社は  
人が生きるために必要な  
衣・食・住 の  
『食』  
ここを仕事にしています



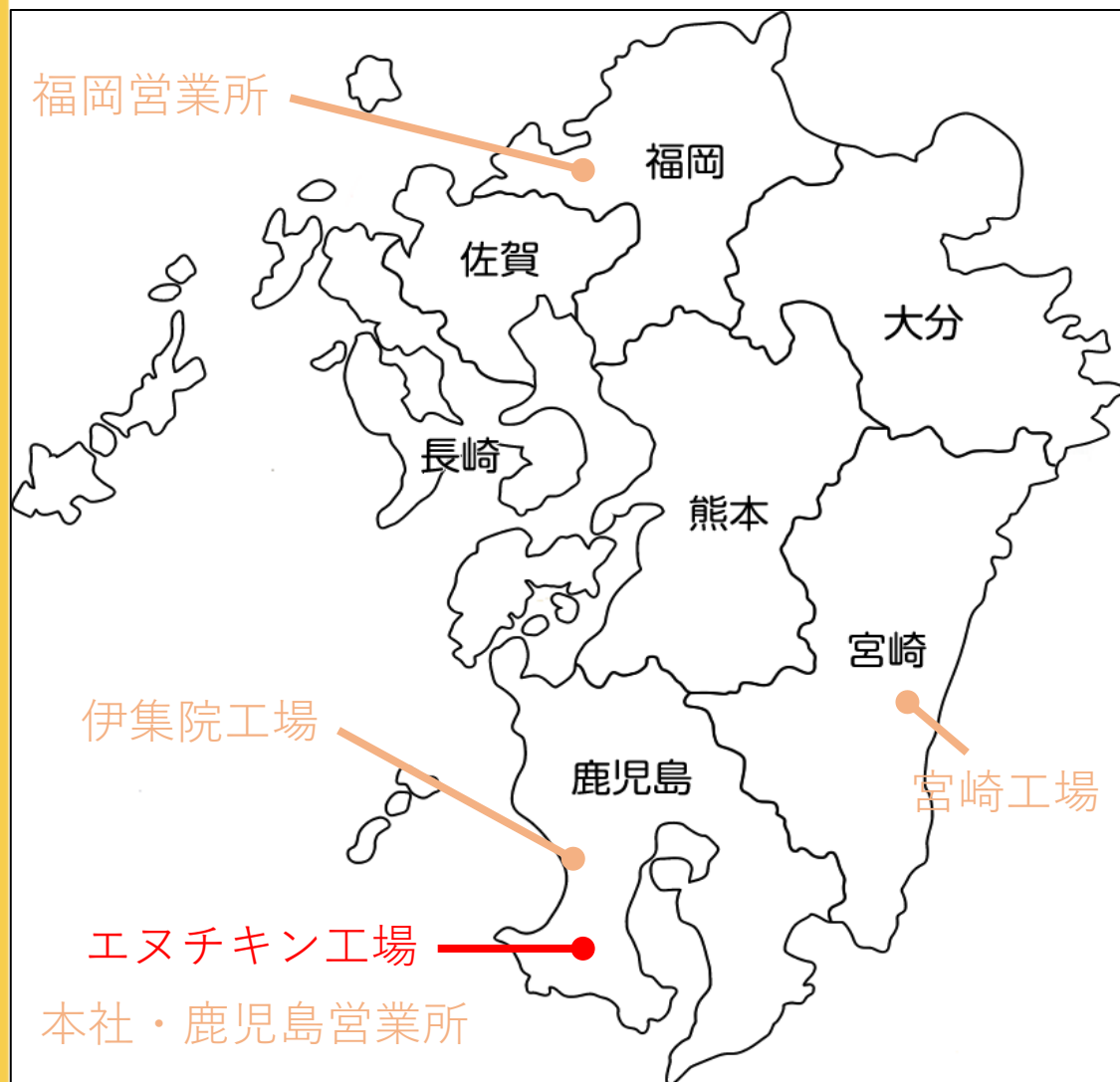


# 南薩食鳥株式会社





# 株式会社エヌチキン





意外と



## ★ 鹿児島市の南部からは 車で30分圏内！！

鹿児島市南部

谷山・中山・皇徳寺・坂之上・喜入  
などからも多くの社員が通勤○

また、南薩地区の拠点となる場所に  
位置する南九州市知覧町は○

南さつま市（加世田）

枕崎市・指宿市・鹿児島市南部

のちょうど中間点となる位置です



鹿児島市方面



枕崎方面

知覧平和記念公園



味の 南薩食鳥株式会社・株式会社工又チキン

# 鹿児島本社





# 鹿児島（知覧）本社 空撮図



# 宮崎工場



# 伊集院工場





南薩食鳥株式会社  
株式会社エヌチキン



# にわとり について

## 若鶏



飼育日数 **約 50 日**

生鳥体重 **約 3 Kg**

目的 **食肉用**

## 種鶏



**約 450 日**

約 4 Kg

ブロイラーの親  
(有精卵)

## 親鶏



**約 750 日**

約 2 Kg

採卵鶏

# にわとり業界について

たまご業界



鶏肉業界



成鶏業界



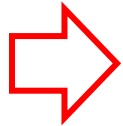


# にわとり業界について①

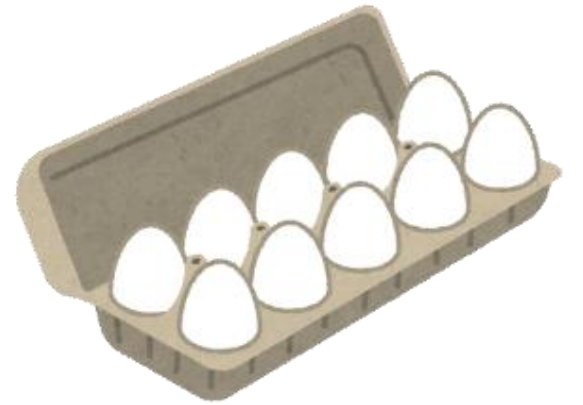
たまご業界



# 卵業界



無精卵



スーパーなど店舗にて販売



たまご料理へ・またマヨネーズやお菓子に加工され使用





# にわとり業界について②

## 鶏肉業界



# 鶏肉業界



種鶏  
(ブロイラーの親)



有精卵



孵化して



「ブロイラー」  
「若鳥」

50日程度飼育されてお肉として出荷



お肉や製品になり食卓へ



一貫生産



# にわとり業界について③

## 成鶏業界





# 成鶏業界

## 種鶏

(鶏肉業界のお母さん鶏)



## 親鶏

(卵業界のお母さん鶏)



高齢化して産卵率が落ち  
既定の日数に達したら  
成鶏業界に持ち込まれる



役割を終えた鶏たちは  
成鶏業界でお肉になって  
食卓へ届けられる！！

【弊社はこの業界に所属しております】



# ～商品になるまで～

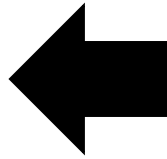
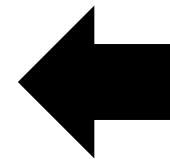
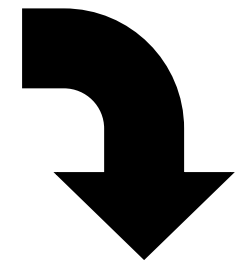
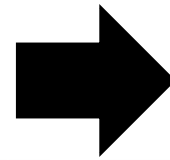
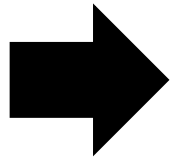
契約農家



親鶏



種鶏



# 業種紹介

## 【製造・生産部門】

原料仕入部  
製造部  
加工部

## 【販売・管理業務】

販売管理部  
営業部  
営業管理部

## 【業務管理本部①】

品質管理部  
商品部  
ケミカル事業部  
環境保全部

## 【業務管理本部②】

### 【総務】

社長室  
総務経理部  
人事部





# 原料仕入部門

## ● 原料仕入

契約農家様から『鶏』をいただきに走ります。

範囲は『**ほぼ全国**』です。

地元 鹿児島本土はもちろん

北は 東北、青森県 まで

## ● 中継拠点：兵庫県姫路市（姫路事務所）

東日本からの仕入れは姫路営業所を拠点に計画します。



# 生産本部

エヌチキン

- 製造部 / 鶏肉製造
- 加工部 / 加工品製造
- 管理販売部 / 営業部門

# 製造部門

## ● 製造部 / 鶏肉製造

前 処 理



鶏肉の解体



部位別製品



鶏 ガ ラ

に仕分けしていきます。





# 加工部門

## ● 製造部／加工品製造

製造部より搬入された鶏肉（原料）を使って加工品を製造していきます。

### 【主力商品】

- ・ 鳥刺し（鶏のたたき）
- ・ 炭火焼き
- ・ ミンチ
- ・ 鶏肉ソーセージ

### ※ 南薩食鳥製造部門商品

- ・ お惣菜関係
- ・ チキン南蛮・チキンカツ 等





# 管理販売部門

## ● 生産本部の営業系部門の位置付け

### 主な業務内容

(国内)

- ・ 問屋、養鶏場へ原料及び加工品販売
- ・ 国内動物園への原料、加工品、などの販売

(海外)

- ・ 香港、ベトナムへの加工品輸出販売
- ・ 輸出業務に関する書類作成及び国際手続き





# 営業部門

- 第1営業部
- 第2営業部
- 営業管理部





# 営業部門

## ●第2営業部

- ・ 鹿児島営業所

- ・ 福岡営業所

福岡県福岡市博多区

- ・ 東京営業所

東京都大田区西蒲田

- ・ 沖縄出張所

(鹿児島本社にて対応中)





# 営業部門

## ● 鹿児島営業所

県内ルート配送 及び 商品提案営業

鹿児島県内のスーパー・居酒屋・精肉店 などへ配送します。



# 営業部門



## ● 県外営業所業務

### (福岡営業所・東京営業所)

鹿児島営業所でルート営業を経験し実績を積んだ社員が各営業所に配属され、各拠点から既存の顧客の維持、新規客の開拓、商談を行い販路拡大を行います。

### (沖縄出張所)

通常業務は鹿児島本社にて商品紹介、商談を電話で対応。月に1度は現地へ出向き直接商談、店舗で試食販売など実施



# 営業部門

## ● 第1営業部

- ・ 大手スーパー商談
- ・ 新規販売店受入
- ・ 新規開拓
- ・ EC部門
- ・ ハラル部門
- ・ ギフト部門



# 営業部門



## ● 大手スーパー商談・新規販売店受入・新規開拓

県内、九州管内、全国店などのチェーン展開を行っている  
店舗との商談

県内を中心に、小売店、個人居酒屋店など弊社の商品の価値  
を知り、新規取引の申し出を受け、販売をしていく

既存のお客様の情報から、新規取引希望店へ伺っての商談

# EC部門

**E**lectronic ⇒ 電子

**C**ommerce ⇒ 取引

☆ ネットショップの運営をしている部署です ☆





販売サイト



# 制作

- ・ページ
- ・バナー（デザイン）
- ・サムネイル（画像加工）
- ・動画（撮影・編集）
- ・商品案内文

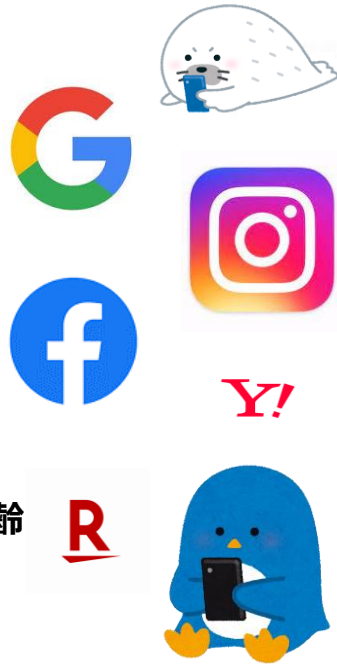
期間限定 2024/3/31まで

 チーズインチキンフライ  
1枚 税込100円 (3枚入り)



# 販促&分析

- ・インターネット広告  
Google広告  
META (facebook/ Instagram) 広告
- ・会社の資料へのQR貼り付け手配など  
⇒QR作成・分析タグ挿入
- ・購入者と来店者のお住まいの地域、性別、年齢  
その他のデータを分析
- ・他の会社のネットショップ調査



# お客様対応 梱包&発送

- ・注文受付、メール、電話対応
- ・商品の手配
- ・同梱書類準備
- ・商品箱詰め～発送



# ハラール部門

## ハラール認証とは Halal certification

肉・酒を宗教上の禁じられたイスラム教徒向けに特別な処理加工をした商品の製造



## ギフト部門

- ・日本の文化である  
お中元やお歳暮などの  
ギフト販売
- ・空港や駅、その他観光地での  
お土産商品商品の販売





# 営業部門

## ● 営業管理部

営業部内全体のシステム管理、業務チェック

- ・ 冷凍業者との調整
- ・ 運送業者との擦り合わせ
- ・ 販売管理システムの構築
- ・ 入金管理確認・顧客管理

## ● 営業事務担当者

各営業所の営業事務は全て鹿児島本社内に集結

在庫管理・生産管理など一極集中で迅速に対応





南薩食鳥株式会社・株式会社工又チキン



# ～販売商品～







惣菜

宮崎辛麺「輪」監修唐揚げ



規 格：2kg×6p  
主 原 料：鶏肉(ブラジル産)  
保存方法：冷凍

宮崎の「辛麺監修」とコラボした唐揚げです。辛味の中にコクのある旨味をしっかりと味わえる「こくま辛揚げ」です。

柚子胡椒揚げ



規 格：2kg×6p  
主 原 料：鶏肉(ブラジル産)  
保存方法：冷凍

添加物・着色料を使用していない大分県川津食品の「柚子胡椒」を使用したこだわりの柚子胡椒揚げです。柚子本来の爽やかな香りをお楽しみ頂けます。

親鶏ぼんじり唐揚げ



規 格：1kg×5P  
主 原 料：鶏肉(国産)  
保存方法：冷凍

1羽から1つしかとれない貴重なぼんじり(テール)を唐揚げにしました。プリプリとした弾力ある食感とジューツと広がる旨みがありつつも噛みごたえがあります。

国産チキンソーセージ



規 格：500g×10p  
主 原 料：鶏肉(国産)  
保存方法：冷凍

一般的なポークソーセージと比較してカロリー約30%カット、脂肪約20%カットとヘルシーに仕上がっており、旨味を追求する為に原料は国産鶏肉のみを使用しております。

ネギみそメンチカツ



規 格：80g×50枚  
主 原 料：鶏肉(国産)  
保存方法：冷凍

国産鶏肉とネギを使用したメンチカツに風味豊かな味噌をお取りみました。ジューシーな鶏肉の旨みと甘めの味噌の相性抜群です。

味なとりチキン南蛮



規 格：420g×10P  
主 原 料：鶏肉(国産)  
保存方法：冷凍

国産の若鶏唐揚げと特製のタルスソース、甘酢セットになった商品です。電子レンジでの簡単調理で手軽なチキン南蛮をお楽しみいただけます。

惣菜

若鶏うまみ醤油焼き



規 格：1200g×8P  
主 原 料：鶏肉(ブラジル産)  
保存方法：冷凍

柔らかくジューシーな若鶏をモロを使用し、醤油ベースの甘いタレで味付けしました。お弁当のおかずやオードブルにもおすすめです。

チーズインチキンフライ



規 格：120g×30枚  
0.3g×30×12P  
主 原 料：鶏肉(国産)  
保存方法：冷凍

国産鶏胸肉にネーチーズを挟んだ柔らかくジューシーなチキンフライです。一口おぼると中からとろとろチーズが溢れる。お子様から大人まで人気の商品です。

サクサクチキンカツ230g



規 格：230g×30枚  
主 原 料：鶏肉(国産)  
保存方法：冷凍

国産の鶏肉を使用し、サクとした食と食べ応えのある種類のムネ肉のさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。

サクサク一口チキンカツ



規 格：510g×6P  
主 原 料：鶏肉(国産)  
保存方法：冷凍

衣はサクとして、鶏肉は柔らかく食べやすい商品に仕上がっております。お弁当のおかずやオードブルにも最適な使いやすいサイズです。

若鶏のみそ焼き



規 格：1300g×8P  
主 原 料：鶏肉(ブラジル産)  
保存方法：冷凍

柔らかい若鶏を使用し、味噌の旨み子どもに人気の商品に仕上がっております。しっかりと味付けでご飯がすすみます。

肝 煮



規 格：1kg×6P  
主 原 料：鶏肝(国産)  
保存方法：冷凍

国産の鶏肝を使用しております。甘めに仕上げ、しっかりととろりとした食感に仕上がっております。

惣菜

親鶏ぼんじりたれ味付け



規 格：150g×50P  
主 原 料：鶏肉(国産)  
保存方法：冷凍

食欲をそそるニンニク風味の甘めのタレで絡めました。コリコリとした食感のぼんじりで、ご飯がすすみます。

ふわっとたまごコロッケ



規 格：300g  
(60g×5個)  
主 原 料：卵(九州産)  
保存方法：冷凍

サクとした衣と、たまごのやさしい旨みやみずみずになる商品です。幅広い年代の方に愛される商品に仕上がっております。

手造り風肉じゃがコロッケ



規 格：350g  
(70g×5個)  
主 原 料：じゃがいも  
(北海道産)  
保存方法：冷凍

サクとした衣に、肉じゃがの甘い香りが広がる商品に仕上がっております。味付けもシロシロとしていて旨みがあり、お子様にもお喜ばれます。

ツナマヨコロッケ



規 格：300g  
(60g×5個)  
主 原 料：じゃがいも  
(北海道産)  
保存方法：冷凍

サクとした衣に、ふわっとしたツナとマヨネーズの程よい甘さがお子様にも好かれる商品に仕上がっております。

カンパルチーズ入りコロッケ



規 格：300g  
(60g×5個)  
主 原 料：じゃがいも  
(北海道産)  
保存方法：冷凍

サクとした衣に、トロトロの濃厚なチーズとじゃがいもの味が口いっぱいに広がる商品に仕上がっております。

ナンコツ入りつくね串(しそ風味)



規 格：42g×50×18  
主 原 料：鶏肉(国産)  
保存方法：冷凍

ヤンキー風のコリコリ感としそ風味を生かしたヘルシーな商品です。温野菜のみで、タレをつけて焼きグリッドで温めるとおいしくいただけます。

● 宮崎工場商品



# 主要取引

## スーパー

・ 鹿児島県内



・ 九州～全国



## コンビニ



## メーカー



## 卸売問屋





# 業務管理本部

● 商品部 (南薩食鳥のみ)

● ケミカル事業部 (エヌチキンのみ)

● 品質管理室

● 環境保全部

● 社長室

● 総務経理部

● 人事部





# 業務管理本部

- **商品部** (南薩食鳥のみ) → 営業部、品質管理室と連携

## 食品商品開発部門

- ・ **ODM商品開発** (オリジナル商品の開発・製造指示)
- ・ **OEM商品開発** (他企業からの依頼を受けて製品を開発・製造指示)
- ・ **ポップ作成** (開発商品の販売用パッケージデザイン、ポップの作成)
- ・ **新商品販売試食販売**





# 業務管理本部

## ● ケミカル事業部 (エヌチキンのみ)

### 商品開発部門

#### ・ 食品以外の商品開発部門

未知数の部門、食品関係以外のメーカーと共同研究、開発  
(食品にできない部位など)





# 業務管理本部

## ● 品質管理室

- ・ 工場及び工場製品の品質管理
- ・ 微生物検査
- ・ 従業員への安全衛生教育
- ・ 品質規格書や安全証明書、検査報告書、食品表示に関する業務
- ・ 商品クレームや問い合わせの対応 など



商品の品質に関わる工場の環境面、衛生面、管理面の監視  
違法行為がないか？など **法律に基づく監視、監督**





# 業務管理本部

## ● 環境保全部

- ・ 弊社施設、敷地に関する環境保全を扱う部門
- ・ 広大な敷地の自然環境の管理（草木の剪定、敷地内施設管理）

## ● 製造部 施設環境保全課

- ・ 工場内使用機械のメンテナンス、施設維持、管理
- ・ 水処理施設運用、管理（工場内排出の汚水を浄化し環境維持）





# 業務管理本部

## ● 社長室

- ・ 社長秘書業務（社長業務の随行、海外出張時の通訳など）
- ・ 外国人従業員管理  
（外国人従業員について、業務・生活面においてフォローを行う）
- ・ 入国管理局手続き（**技術**・**人文知識**・**国際業務**手続き、他）
- ・ 総務業務（社内行事、施設管理、外国人寮管理）



# 業務管理本部

## ● 総務経理部

- ・ 経理全般
  - メーカー、仕入先への支払い
  - 従業員の給与関係
  - 入金関係の台帳処理
  - 入出金関係管理
  - 勤怠情報把握
- ・ 総務業務（社内行事、施設管理）



# 業務管理本部

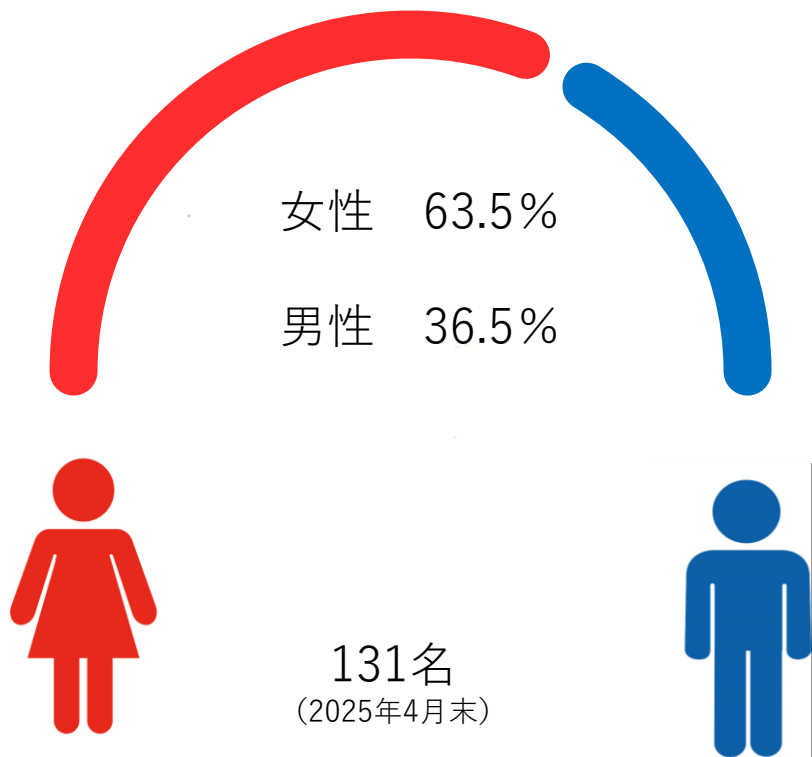
## ● 人事部

- ・ 採用業務（新卒採用、中途採用、派遣、パート・アルバイト）
- ・ 就業規則等法令関係
- ・ 勤怠管理、安全衛生関係、労働局関係対応
- ・ 社内環境整備（人間関係構築、働き方改革など）
- ・ 総務関係業務（社内行事、施設管理）

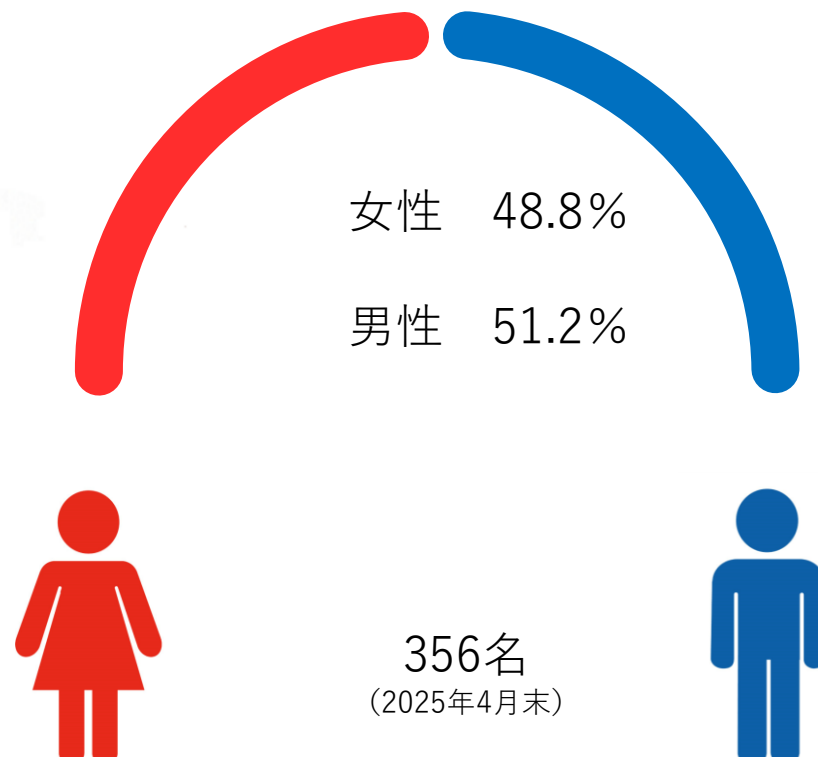


# 従業員構成比

## 南薩食鳥株式会社



## 株式会社エヌチキン

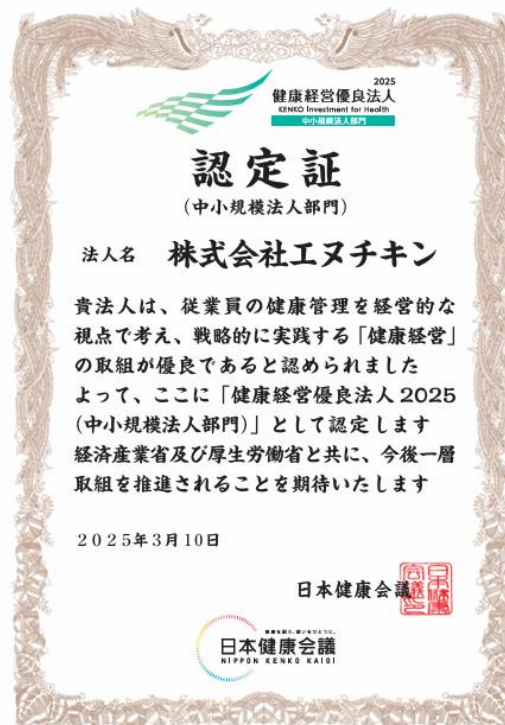
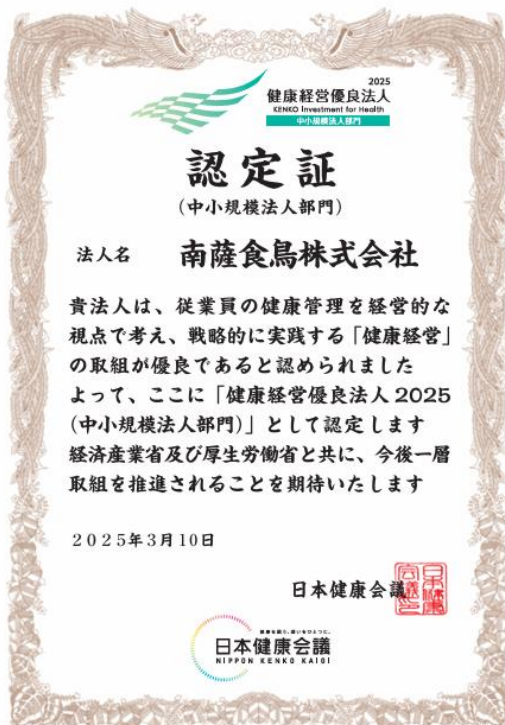


# 健康経営優良法人認定



経済産業省

Ministry of Economy, Trade and Industry



# 社内サークル



活動費は会社の助成有

- ・ 山岳部
- ・ ゴルフ部
- ・ キャンプ部
- ・ バドミントン部
- ・ ボウリング部
- ・ なわとび部
- ・ テニス部
- ・ サッカー部 他



# 社内カラオケルーム





# 社員食堂



日替わり定食

1食

260円





～ 私たちの1日～

生産管理部門（工場勤務）

- 8：00 出勤・朝礼  
業務開始
- 10：00 休憩（10分）
- 12：00 昼食休憩（50分）
- 12：50 午後業務
- 15：00 休憩（10分）
- 17：10 業務終了（退勤）



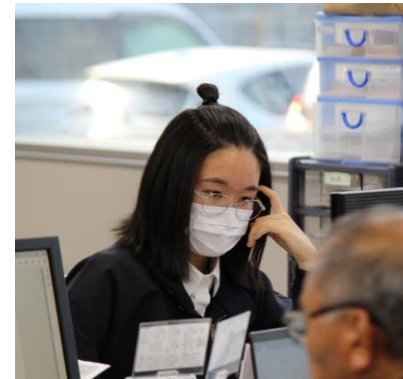
全社の勤務体制を  
8時～17時10分の8時間勤務

週休2日制  
（年間休日110日）



事務関係

- 8：00 出勤・清掃
- 8：20 朝礼
- 8：30 業務開始
- 10：00 休憩（10分）
- 12：00 昼食休憩（50分）
- 12：50 午後業務
- 15：00 休憩（10分）
- 17：10 業務終了（退勤）





# 若手社員の声

## K.H.さん（8年目）鹿児島国際大学卒（総務経理）

（やりがい）

毎月の業務が固定されている業務なので、自分の成長を如実に感じる事が出来ます。また、『こうしたらもっと効率が良いのではないか？』『こうしたら業務が簡単になるのではないか？』など  
どんどん改善していくことが楽しい。率先して業務改善をしていきたいと思っている。

## O.Y.さん（5年目）宮崎公立大学卒（営業）

（やりがい）

お客様から「ありがとう」の言葉もらった時や、提案した商品を採用していただけたときにやりがいを感じます。

（会社の将来性）

独自性が高く、まだまだ発展していく会社だと思っています。

## I.Y.さん（2年目）開陽高等学校卒（生産管理）

（やりがい）

いろいろな作業を経験することで、現場のことを知ることが出来、自分自身の成長が出来ることに、やりがいを感じます。

（職場の雰囲気）

先輩方が優しく、同じ事を何度か尋ねてしまうことがあっても優しく指導いただけています。

## 南薩食鳥株式会社・株式会社エヌチキン

### 【 弊社のあるべき人物像 】 = 求める人物像

1. 礼儀を忘れず、礼節を守れる人
2. 常に明るい表情で素敵なお顔を絶やさず  
前向きな心を持っている人
3. 向上心を持って物事を肯定的に受け止め  
人の心を素直に温かくできる人
4. 自分の足りないところを自覚し  
努力によって得た自信を持ち謙虚にふるまえる人
5. やるべきことを行い、感謝の気持ちをもって  
自ら積極的に何事に対しても挑戦できる人

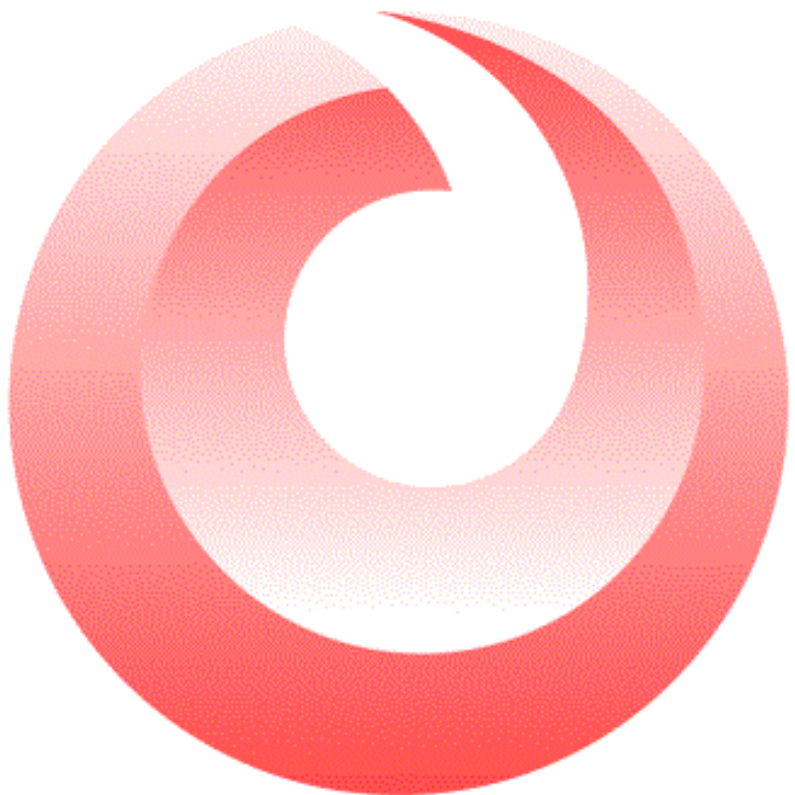
# 工場見学などお問い合わせ

**Mail : [jinji@nansatu.co.jp](mailto:jinji@nansatu.co.jp)**

**TEL : 0993-83-2086 (鹿児島本社)**

人事部      鎌迫 (カマサコ)  
                 田畑 (タバタ)





最後までお聞きくださり

ありがとうございました。

**南薩食鳥株式会社**

NANSATSUSHOKUCHO CO, LTD

**Mail : [jinji@nansatu.co.jp](mailto:jinji@nansatu.co.jp)**