



ひととほ心をお届けします。

たまごこす

# 宮崎食研有限公司

## 廃棄される大根葉の有効活用からのスタート

社長の田原敬介です。

宮崎食研の食品加工会社としてのスタートは、千切り大根を作る際に廃棄される大根葉を粉末にした、小鳥の餌の商品化からでした。その後、600種類の商品化という多くの経験を重ね、現在は、加工用原料を自社生産するために「農業参入」しました。

今後も「宮崎」にひと手間加えて皆様へ！」を合言葉に、社員一同心を込めて仕事に取り組んでまいります。あるときは、額に汗して製造をし、あるときは、畑を耕し草取りをする、製造から販売までトータルにやりぬく会社です。

## 「もったいない精神」で作物を有効活用！ 働きやすい職場が、良い商品づくりの第一歩！

地元の素材を中心にした食品加工を行う、地域密着型の食品加工会社です。社員も**定年以外ほとんど離職しない**という、和気あいあいとした働きやすい会社で、子育て世代の方でも、生活スタイルに合った働き方ができるのが魅力的です！



わたしたちが作った商品です！

**作物栽培から  
食品開発加工まで幅広い職種で活躍できる！**  
当社で働くと、こんないいことも！

- ・加工技術の習得
- ・商品開発/ノウハウ習得
- ・農家として独立、その後の加工商品化サポート
- ・調理師受検資格（実務経験要3年）
- ・衛生管理士へのステップ

＜求める人材＞  
特に資格はいりません（但し有資格者は優遇します）。  
誠実で、素直な方であれば歓迎します！

## 農業

### 食品加工会社の「農業参入！」

用途ありきの生産で最大効率化！  
「無駄なし農業」の実践



加工商品用の素材としての生産を自社で行い、米どころでもある地域との連携や、障がい者雇用などの社会貢献にも積極的に取り組んでいます。

現在は、米・玉ねぎをメインに栽培。今後はバジルの生産も計画中。

加工技術を武器にする会社の農業参入という「新しい6次産業化」を目指します。

**Good! 商品開発加工**  
消費者ニーズにあった宮崎を活かした商品化を！  
「あっ、自分が手掛けた商品だ！」

**新たなものづくりが仕事のやりがい！**

これまでに、自社商品から大手メーカーのOEM商品まで、数多くの商品化実績を誇り、また、関東居酒屋チェーンなどへも、素材としての作物提供を行うなど、皆様の食の下支えをさせていただいております。

みやぎのグリーンカレー 2袋 1,000円

たまごこすカレー 2袋 1,000円