

ここは、食の王国。 宝もの、みつけた。

あたたかな太陽の光、たくさんの山々、大自然の中で磨かれた水。
どこまでも恵み豊かなこの土地には、強くやさしい愛情に守られて
育まれた宝ものがいっぱい。ずっと続く輝きと出会うため、今日も一歩。



強い想いが、活動の基盤です。

食とおして「安全」「安心」をキーワードに、
「よりおいしく」「よりよい品質」の
商品をお客様に提供し、
お客様に満足と感動をあたえます。
お客様の発想を商品づくりに活かし、
素材のよさを引き出し、
環境に配慮した商品をお届けいたします。



JAグループの一員として
鹿児島の食の魅力を追求しています。

ふりそぐ太陽、清らかな水、澄んだ空気、そんな鹿児島の
自然のなかで愛情込めて育てられた農畜産物。JAグループ
の一員である私たち鹿児島協同食品だからこそできること
を追求し、一つひとつ丁寧な加工で、豊富な商品ライン
ナップを提供しています。

鹿児島県経済連グループ(関連会社)

鹿児島パールライス(株)	(株)エコーブ鹿児島
鹿児島県くみあい開発(株)	(株)JA食肉かごしま
鹿児島くみあい食品(株)	(株)JA物流かごしま
JAかごしま茶業(株)	(株)ジェイエエコパル
南日本くみあい飼料(株)	鹿児島くみあいチキンフーズ(株)
鹿児島協同食品(株)	

その宝ものは、 大切な贈りもの。

輝く宝ものは、たくさんの人を笑顔にするエネルギーの源。
いろんな可能性を引き出しながら、大切に丁寧に、
新しい物語が始まります。



お客様や生産者の皆様、
そして大地との約束を果たします。



1 地産・地消

鹿児島でできたものは、まず
鹿児島のお客様へ。地域に密
着した取り組みを推進してい
ます。



2 鹿児島の味に こだわる

おいしいものを、もっと多く
の人に味わってもらいたい。
「鹿児島の味」を全国に発信し
ています。



3 国産原料

安心できる食と日本の農業の
維持・拡大のために、可能な
限り国産原料にこだわってい
ます。



4 製法に こだわる

素材の良さを活かした製法に
こだわり、おいしさを追求し
ています。



5 食育貢献

ふるさと鹿児島の「食と農」の
ために、商品学習会など消費
者との交流を通して「食と農
業の大切さ」を広めています。



大切に磨いて
たくさんの人へ!

手を尽くし、 心を尽くして届けよう。

王国内の工場で、大切に丁寧に磨きあげていく。
大自然の恵みと大きな愛情によって生まれた宝ものが、
たくさんの人たちのもとで最大限に輝けるように。



食の可能性を広げ、食卓に笑顔を広げる。
様々な食材を専門工場加工し、逸品を生み出しています。

食肉加工課

鹿児島が誇る
「鹿児島黒豚」「鹿児島茶美豚」の
質の高さを最大限に活かしています。

調味料などの添加物使用を最小限に抑え、「鹿児島黒豚」「鹿児島茶美豚」をはじめとする鹿児島食材の良さを最大限に活かした加工品製造に取り組んでいます。鹿児島県の宝である食材の個性を大切に守りながら、さらなるおいしさを追求する日々です。また、HACCP基準の衛生管理を徹底し、高い安全性も確保しています。これからも、鹿児島だからできる食づくり、私たちだからできる食づくりにこだわっていきます。



製造製品 ウィンナー・ハム・ベーコン・
骨付きソーセージ・焼豚・角煮・炭火焼き



こだわりの逸品!

素材の個性を活かした
「鹿児島黒豚」と「鹿児島茶美豚」。
旨み成分が多く歯切れの良い「鹿児島黒豚」と、カテキン・緑茶粉末・さつまいもを含む飼料で育てられた「鹿児島茶美豚」。鹿児島が誇る素材それぞれの個性を活かし、使い勝手の良い加工品に。ずっと愛される定番商品です。

日配製造課

職人の技と情熱で、お客様の毎日に
寄り添うおいしさへ磨き上げています。

日々活躍する日配品だからこそ、鮮度や日持ちの確保にも徹底してこだわって製造しています。毎日の調理が楽しくなり、おいしかったと会話が弾むような商品づくりがモットーです。技術力を高めるための研鑽を積みながら、繊細で丁寧な製法を取り入れ、最大限のおいしさを実現しています。



製造製品 豆腐・揚げ・麺・こんにゃく

製法にこだわり抜き、
3大特長を実現した「もめん豆腐」。

「生絞り豆乳・にがり100%・消泡剤不使用」の3大特長を実現。大豆とにがりだけでつくるからこそ製造方法にもこだわり抜き、大豆本来の甘みと香りを引き出しています。

こだわりの逸品!



まずは素材と向き合うこと!



惣菜製造課

昔からの生産技術を継承しながら、
充実した設備で工夫を重ねています。

鹿児島県産の豚肉や鶏肉を中心に、充実した生産設備と高い生産技術を活用しながら、多種多様な惣菜・冷凍食品を製造しています。ISO22000認証工場として万全の安全管理システムを整備し、各工程で品質管理を徹底。「素材を活かした最大限のおいしさを必ずお届けする」という強い想いで取り組んでいます。



製造製品 冷凍食品・餃子・煮物・から揚げ・チキン南蛮

黒豚と野菜の旨みが溢れる
ジューシーな逸品。

「鹿児島黒豚」のおいしさを活かすため、肉や脂肪の割合・野菜の切り方や配合・味つけなどの研究を重ねてたどり着いた自慢の餃子です。黒豚と野菜の旨みが溢れ出します。

こだわりの逸品!



鹿児島の
おいしいが
いっぱい♪



想いも安心もまっすぐ貫いて、 さあ出発。

いつも守りたいのは、安全・安心で心地よいおいしさ。
その想いととも、何度もすみずみまで入念にチェック。
万全の体制で“贈り”いたします。



安全・安心を守り、笑顔を守る。
原料の入荷から完成まで、品質管理を徹底しています。



1 サンプルング



全ての商品において原材料を
一つひとつ採取。



2 検査



入念な検査を重ね、製品の品質を確認。



3 審査



科学的検査はもちろん、
視覚・味覚・嗅覚でも確認し、
万全の体制で安全を守ります。



4 販売



お客様の声を大切に、品質向上や
商品開発につなげています。

厳しい基準を設け、製品のロットごとに微生物検査・理化学検査・工程検査などを実施。一貫した品質管理の“最後の砦”として、どんな小さなことも見逃さず、安全・安心を守り抜きます。

想いが強いから
守りも強い！



物語はつながっていく、 広がっていく。

安心とおいしいの先にあるのは、たくさんの笑顔。
その笑顔に会いたくて、ずっとずっと守りたくて、
食の王国の“食べものがたり”は未来まで続いていきます。



「食」の先にある笑顔や健やかな
成長のための取り組みを続けています。



おいどん市場

お客様に直接商品をお届けすることで
商品開発にも活かしています。

商品づくり、売場づくりを進めるとともに、専任のスタッフが売場と商品の管理をサポートします。また、毎日の食卓にもっとも近いお客様の声をお伺いするため、「おいどん市場」での試食モニター販売を行います。お客様が求めている本当のおいしさや安心を商品開発に役立て、常に新しい風を送り続けています。



食育貢献

食の大切さ、楽しさを伝え
食べ物を大切にする気持ちを
育んでいます。

安全で安心な食品がどのように作られているのか、私たちは体験を通して理解いただくために、啓蒙活動にも力を注いでいます。使用する素材はどうやってできたのか、その素材そのものの味を活かすためにどのような工夫をしているのか、食品添加物のことなど、実際に作り、味わい、納得できる場を設けています。



おいしくパクパク
元気にスクスク！

