

おいしさ文化

 Hayashikane

<https://www.hayashikane.co.jp/>



# 美味思考

## おいしさを考える/企業コンセプト

Think about deliciousness.

「おいしさ」は、生活を楽しく、人生を愉快にするものです。

私たちは、「おいしさを通じて皆さまに貢献したい」、「食のある風景を豊かで広がりのあるものにしたい」と考え、創業以来、動物性たんぱく資源の高度利用による「おいしさ」を追求してまいりました。選び抜かれた原料を使用し、鮮度、品質を重視した商品づくりに努めております。

特に、自社生産銘柄豚である「霧島黒豚」においては、専用飼料の開発から飼育、処理加工に至るまで、一貫したシステムを築いており、宮崎県都城地区のグループ会社を含む3社（農場・と畜場・加工場）で食品安全マネジメントシステムの国際規格 ISO22000:2018の認証を取得しています。

また、マルハニチロブランドで永年愛されてまいりました魚肉ハム・ソーセージは、近年のヘルシー志向を追い風に、新たな展開を目指しております。

飼料事業では、良質かつ経済的な養魚用・畜産用飼料を生産者に安定供給することにより、日本の水・畜産業に幅広く貢献してまいりました。なかでも「育てる漁業」が定着した水産養殖業界からは、熱い期待が寄せられています。

近年、消費者のニーズは大きく変化し、単に「廉価」で「良質」であるだけでなく、「健康」「文化」などの付加価値を持つ食品への需要が高まってきました。わが社は、これらのニーズにお応えできる総合食品メーカーとして、永年培ってきた技術力と一貫生産という強みを活かし、さらに「真心」という付加価値をプラスした商品づくりと販売に努めてまいります。

### 経営方針

「売り手によし、買い手によし、世間によし、三方よし」を規範とし、飼料の生産から食品の販売まで取り扱う垂直型メーカーとして「安全・安心」で「良質」な製品を提供することを通じて、豊かな食文化の実現に貢献してまいります。



# 美味嗜好

## おいしさ大好き／商品コンセプト

Preference for deliciousness.

「おいしさ」は、一人ひとり、シーン毎に、そして時代によってさまざまに語られます。高級なものもてはやされたり、ヘルシーがテーマになったり、素材を活かしたシンプルが一番と言われたり…。それを感じ、語るのは人間。人間の歴史が「おいしさ」の変遷を作り上げてきたと言っても過言ではないでしょう。「おいしさ」は、人間が築き上げた「文化」なのです。あの人のために何が「おいしさ」なのか、時代にとって何が「おいしさ」なのか。私たちは、常に考えてきました。そしてその答えが、皆さまにお届けしてきた商品なのです。「おいしさ」の中には、自然であること、健康であること、価値や嗜好を満たしていること、安全・安心であること、そして良質であることが含まれます。これらすべてを満たした商品づくりを続けていくことが、「おいしさ」という「文化」を担っていくことだと私たちは考えました。これからも私たちは、人と暮らしと時代のニーズに合った「おいしさ文化」を提唱してまいります。



# 美味試行

## おいしさに挑戦／研究開発

Venture into deliciousness.

林兼産業の「おいしさ」を支える食品研究部門は、「基礎研究部門」、「商品開発部門」、「品質保証部門」で構成されており、あらゆる角度から多様化するおいしさへのアプローチを試みています。基礎研究部門では、水産・畜産両資源に含まれる機能性素材の研究開発に注力しており、大学との共同による評価実験などにも積極的に取り組んでいます。商品開発部門では、水産・畜産両資源の有効活用を機軸として、特に生活環境にやさしい「食と健康」をテーマに、「健康の維持増進に役立つ食品」の開発に取り組んでおり、よりヘルシーな「おいしさ文化」に挑戦しています。また、品質保証部門では、新製品開発や品質管理に対応した検査分析をはじめ、品質保証システムの充実に取り組んでおり、「安全・安心」という視点から「おいしさ文化」を支えています。



# 美味志向

おいしさを目指して/食品事業

Aspiration for deliciousness.

食品事業では、永年愛されてきたマルハニチロ「フィッシュソーセージ」をはじめとする魚肉ねり製品、「霧島黒豚」など銘柄豚に代表される肉類・食肉加工品を中心に、機能性素材「エラスチン」や高齢者向けソフト食素材「ソフミート」など、食品素材から調理食品まで幅広い食品の製造・販売を行っています。なかでも専用飼料の開発から処理加工に至るまで、当社の技術が結集された「霧島黒豚」は、黒豚の持つ「おいしさ」を徹底追求した自社ブランド。高付加価値商品として、市場においても高く評価されています。

もうひとつのこだわりは、「安全・安心」。毎日の食卓にお届けする商品であるがゆえに、厳重な品質管理システムに裏付けされた信頼の商品づくりを心掛けてまいりました。

本社下関はもちろん、東京・大阪・都心の各拠点から、「おいしさ文化」の輪が広がることを願って…。これからも皆さまとの対話を重視しながら、さまざまなニーズにお応えしてまいります。



# 美味至高

おいしさの為にできること/飼料事業

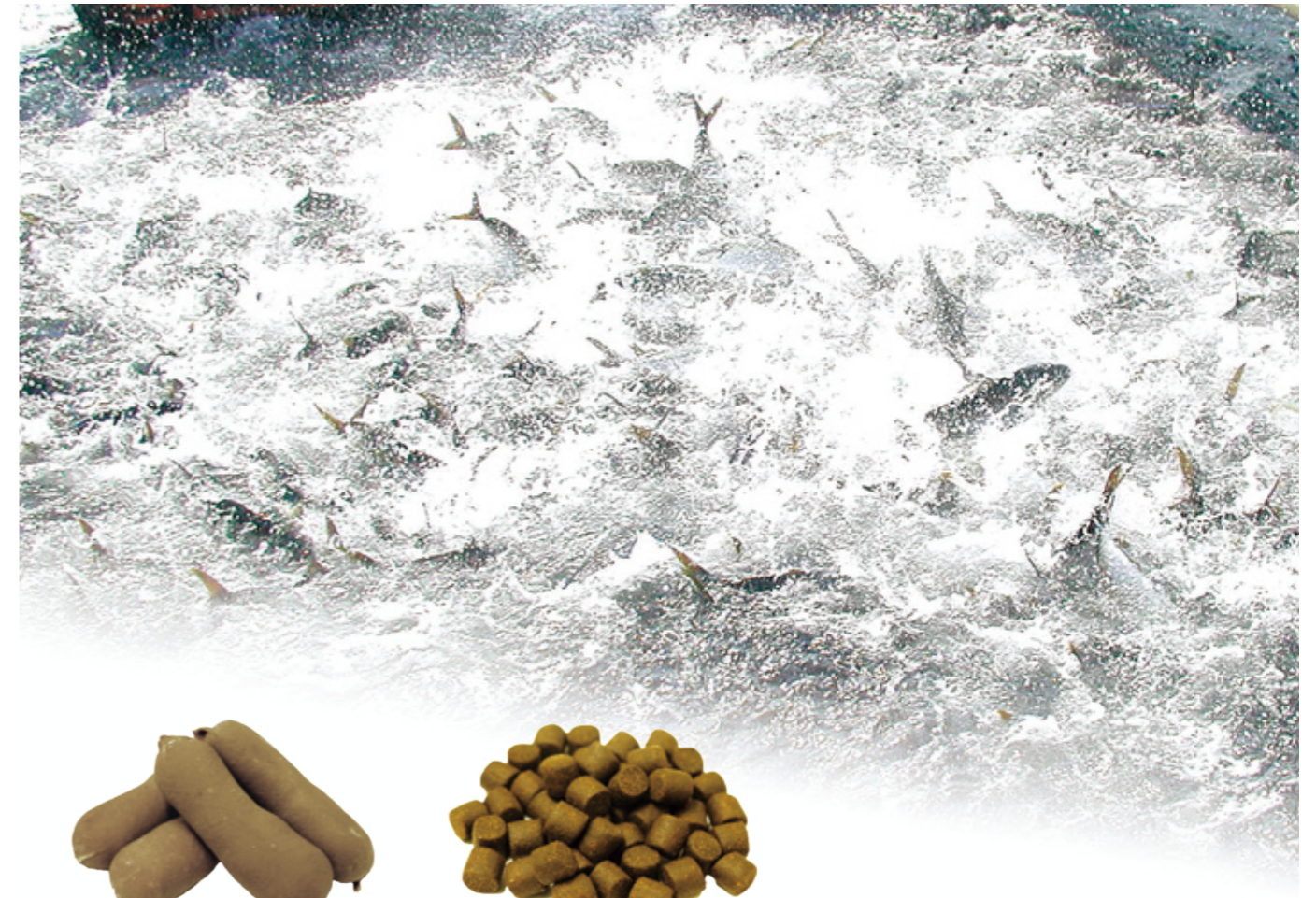
Supremacy of deliciousness.

飼料事業では、養殖業と畜産業の発展に貢献するため、配合飼料の製造・販売はもちろん、水産物や畜産物の販売に至るまで、積極的な事業展開を行っています。

養魚用飼料においては、「育てる漁業」の定着により、品質・形態・機能面における新たな要望が高まってきました。これに対し当社では、業界最大級の養魚用飼料専用工場と専門の研究センターを擁し、進化し続ける養殖業界のあらゆるニーズにお応えできるよう、常に革新的な配合飼料の研究開発に取り組んでいます。マグロ養殖においても、当社が開発した新型配合飼料「ツナッコ」、「ツナ・フード」により、稚魚から成魚まで配合飼料のみでの養殖を世界で初めて実現しました。

また、畜産用飼料においては、消費者の求める安全・安心な国内畜産物の生産に貢献できるよう、良質な配合飼料の安定供給に努めています。

「おいしさ文化」の基盤を築くため、常に細心の注意を払い、配合飼料の開発および製造に携わってまいります。



マグロ用配合飼料「ツナ・フード」



ブリ・マダイ等用EP飼料



# 美味指向

## おいしい関係／関係会社案内

Affiliates for deliciousness.

飼料の製造から黒豚の飼育、水・畜産加工品の製造、冷蔵倉庫など、グループ各社がそれぞれの分野から「おいしさ文化」を応援しています。

### キリシマドリームファーム株式会社

国内最大級の黒豚農場です。黒豚の中でも特に高品質を誇るイギリス系パークシャーを、独自技術と専用飼料で一貫生産しています。  
〒885-0044 宮崎県都城市安久町3512番地  
☎(0986)39-5000

### 林兼フーズ株式会社

鶏や豚を原料とした冷凍食品、ハムなどを製造しています。  
〒750-0067 山口県下関市大和町二丁目5番1号  
☎(083)242-4701

### 都城ウエルネスミート株式会社

都城市において、と畜事業を行っています。  
〒885-0021 宮崎県都城市平江町36号2番  
☎(0986)22-0743

### 有限会社平安海産

林兼産業の養魚用飼料と技術を活かして生産された魚介類をHACCP認証工場にて処理加工し、国内外の市場に送りだしています。  
〒863-1901 熊本県天草市牛深町3338番地26  
☎(0969)72-6070

### 有限会社桜林養鰻

林兼産業の養魚用飼料を給餌し高品位の鰻の養殖をしています。  
〒899-7402 鹿児島県志布志市有明町野井倉4633番地1  
☎(099)474-2300

### 太幸物産株式会社

林兼産業の養鰻用飼料を製造しています。  
〒893-1611 鹿児島県肝属郡東申良町岩弘2196番地1  
☎(0994)63-9939

### 林兼冷蔵株式会社

冷凍・冷蔵品の保管事業の他、林兼産業グループ全体の「物流センター」の役割を担っています。  
〒750-0017 山口県下関市細江新町3番30号  
☎(083)232-7331

### 志布志飼料株式会社

南九州エリアを対象として畜産用飼料を製造しています。  
〒899-7103 鹿児島県志布志市志布志町志布志3307番地  
☎(099)473-1177

# 美味施行

## おいしさ一丸／ネットワーク

Network for deliciousness.



経営管理本部 / 〒750-8608 山口県下関市大和町二丁目4番8号  
総務部 ☎(083)266-0210  
総合企画室 ☎(083)266-0212  
経理部 ☎(083)266-0214  
品質保証部 ☎(083)266-0215

内部統制室 / 〒750-8608 山口県下関市大和町二丁目4番8号  
☎(083)267-0347

食品事業部 / 〒750-8608 山口県下関市大和町二丁目4番8号  
☎(083)266-0221

下関工場 / 〒750-8608 山口県下関市大和町二丁目4番8号  
☎(083)266-0221

都城工場 / 〒885-0021 宮崎県都城市平江町40号1番  
☎(0986)23-1450

東京支社 / 〒103-0004 東京都中央区東日本橋三丁目10番14号  
サンライズ橋2F  
☎(03)5640-1651

大阪支社 / 〒541-0054 大阪府大阪市中央区南本町三丁目4番7号  
第一住建御堂筋本町ビル7F  
☎(06)7660-2164

飼料事業部 / 〒750-8517 山口県下関市東大和町二丁目10番3号  
☎(083)267-9125

下関飼料工場 / 〒750-8517 山口県下関市東大和町二丁目10番3号  
☎(083)267-9125

長府工場 / 〒752-0927 山口県下関市長府扇町13番33号  
☎(083)248-5423

アクアメディカルラボ / 〒759-6316 山口県下関市豊浦町室津下字東768番地-1号  
☎(083)774-4061



長府工場(養魚用飼料)



下関工場(魚肉なり製品)



下関飼料工場



下関工場(食肉加工品)



都城工場(食肉・食肉加工品)



本社

More richly, more delightfully.  
Engagement for the creation of fascinating food culture.

より豊かに、より楽しく。  
魅力あふれる食文化の  
創造に取り組みます。

## 会社概要

設立年月日 1941年1月15日  
資本金 3,415,020,145円  
社長 中部 哲二

## 沿革

- 1941年1月 山口県合同缶詰(株)を設立
- 1947年6月 山口県缶詰(株)に社名を変更
- 1950年10月 日新缶詰(株)に社名を変更
- 1952年4月 下関飼料工場を建設
- 1955年1月 林兼産業(株)を合併し新社名を林兼産業(株)に変更
- 1959年8月 下関工場を建設
- 1962年5月 下関飼料工場を増設
- 1962年5月 株式を東京証券取引所に上場
- 1964年12月 本社社屋および研究棟を建設
- 1968年5月 下関第二工場を建設
- 1969年4月 林兼畜産(株)を設立、養鶏・養豚事業を同社へ移管
- 1970年6月 都城工場を増設
- 1976年2月 林兼冷蔵(株)を設立
- 1986年11月 林兼ポトリ(株)(現 キリシマドリームファーム(株))を設立し、林兼畜産(株)の事業を同社へ移管
- 1988年9月 林兼冷蔵(株)第二冷凍工場を建設
- 1991年7月 ㈱平安海産を設立
- 1993年3月 長府工場を建設
- 1996年12月 林兼フーズ(株)を設立
- 2006年10月 都城ウエルネスミート(株)を設立
- 2009年3月 ㈱桜林養鰻を子会社化
- 2020年11月 コーポレートロゴを変更
- 2021年12月 太幸物産(株)を子会社化
- 2022年4月 東京証券取引所スタンダード市場へ移行