



KURIYAMA NOSAN Company profile

「すてる」を「いかす」へ。

畜産王国・都城の思いを乗せた商品づくり



農家とともに生きる栗山ノーサン

全国トップクラスの畜産基地・都城市で、畜産資源を有効利用した業務展開

弊社は「豚足」がまだ日本で有効活用されていなかった時代より取り扱いを開始し、現在では全国の食品工場に月間20t以上お送りしています。平成20年より開始した加工品製造部門では、手間をかけて下処理を済ませた「プロ仕様のクイック調理とんそく」を開発し、飲食店を始め多くのお客様に愛用されています。

都城市食肉センターで日々処理される豚の内臓（副生物）を、手作業でトリミングする一次処理部門は弊社の心臓部。鮮度のよい状態で市場やお客様の手元にお届けできるよう、熟練の職人たちが迅速な作業に取り組んでいます。

また、高齢化社会を迎え、今後ますます健康長寿が叫ばれている近年に於いて、当社の製造する商品の重要性が更に顕著になるものと確信しております。

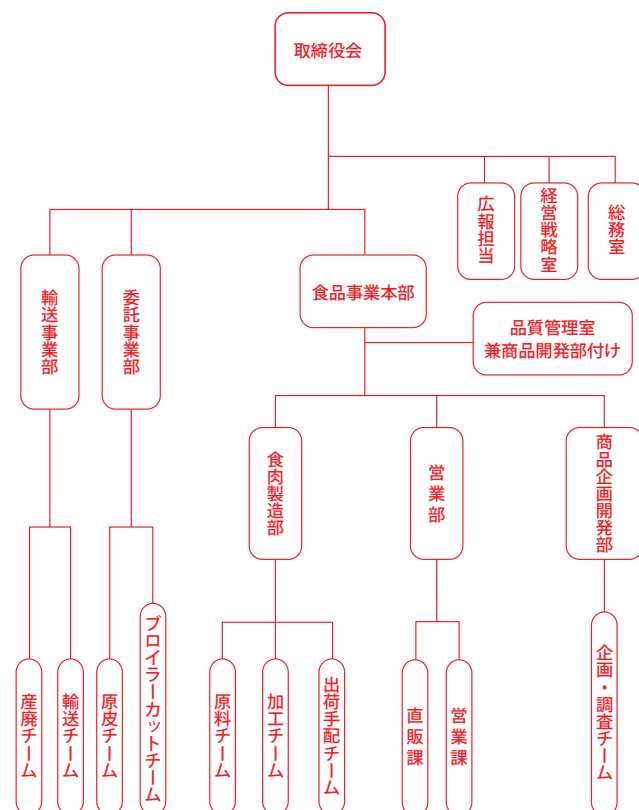
代表取締役社長 栗山 孝男



会社情報

商 号 株式会社 栗山ノーサン
創 業 昭和 53 年 1 月
代 表 者 栗山 孝男
本社所在地 〒885-0091 宮崎県都城市横市町 9762 番地 1
Tel:0986-23-8491 Fax:0986-23-8715
資 本 金 1000 万円
売 上 高 14 億 8000 万円（平成 28 年度実績）
従 業 員 数 91 名
業 種 食肉処理業務／食肉加工・開発及び販売業務／
貨物運送業務／産業廃棄物収集運搬業務
役 員 代表取締役 栗山 孝男／専務取締役 栗山 孝典／
取締役食品事業本部長 池田 吉啓
取 引 銀 行 福岡銀行・宮崎都城信用金庫・宮崎銀行
主要取引先 株式会社エビス商事／株式会社 F Y C ／
ジャパンミート株式会社／株式会社ミヤチク／
南国興産株式会社／林兼産業株式会社／
株式会社丸協食産／株式会社共栄食品／
株式会社キリハラ食品／ネオフーズ竹森株式会社

組織図



お取引に関しまして

商品の卸につきまして

- 飲食店、小売業の方へ
 - ① 直接取引可能
 - ② 卸メーカー通じての販売可能
- 卸売業の方へ
 - ① 直接取引先への納品 ※別途送料あり
 - ② ロットによる見積もり可能

発送・リードタイム・送料

- 発送
 - ① AM10:00 までの発注は、翌日発送可能ですが、AM10:00 以降の発注は、翌々日になります。
 - ② 金曜日発注については、翌週月曜日の発送になります。
※連休（GW、お盆、年末年始等）を除く
- リードタイム
 - ① 九州内 5 日
 - ② その他の地域 7 日

※自然災害等の交通機関の乱れによる遅延がある場合がございます。
- 送料

商品 5 ケース以内のご注文につきましては商品代金以外に別途送料をご負担いただきます。

お取引に関する質問・お問い合わせ

株式会社 栗山ノーサン
[TEL] 0986-23-8491 [FAX] 0986-23-8715
[MAIL] kuriyama@kuriyama-nosan.com

※上記は全て基本情報で、状況により異なる場合もございますのでご了承ください。



食品工場様、飲食店様へ！「不要」を「必要」にかえるKURIYAMAの技術

食品事業本部

Food Business Division

豚の副生物を逸品に変える 栗山の主要事業

栗山ノーサンの代名詞とも呼べる豚足をはじめ、豚ハラミ、生ジャーキー、酢モツなど、様々な人気商品を生み続ける食品事業本部。豚の副生物を利用し、それらを逸品に蘇らせるアイデアと技術力には絶対の自信があります。原料は主に都城産を使用し、全ての作業を手作りに近い工程で行います。豚足においては、脱毛処理や検品まで手作業で行うのは国内外でも稀であり、美味しさの追求、そして食べる人たちの笑顔のためには、一切の手間ひまを惜しみません。

加工部門

「加工部門」では、主に飲食店やスーパー惣菜店向けのカット肉真空パック品や、ボイル真空パック品などの加工品の製造を行っています。



レンガの釜で100%炭焼きで 仕上げるから風味が違う

一釜一釜、熟練の作業スタッフが丹念に焼いて仕上げる炭火焼は、加熱ライン後に炭棚を通してフレーバーをつける通常の工場ライン炭火焼とは一線を画す、香高い品質になります。焼いた後は「真空冷却機」を使用し迅速に冷却。それにより、中心部と表面の温度差がなくなり、ジューシーさを保った状態で真空パックすることが可能です。また、発生する煙対策として「水フィルター」と「電気集塵機」を導入し地域環境にも配慮しています。

一次処理部門

「一次処理部門」では地元食肉センターより搬入される新鮮な豚副生物を手作業にて処理。主に食品工場向けの商品を製造しています。

とんそく一次処理



内臓一次処理



処理場から搬入された豚足をオリジナルの焼機にて処理。バーナーの角度を変えることにより前爪の間の残毛がなく、品質もアップしました。焼き後はベルトコンベアで洗浄機を経て急速冷凍室で冷却。1時間当たり350kg、年間1100tの処理能力があります。

鶏肉加工 (委託事業)

Chicken Processing



効率性と技術力の向上を 徹底追求した鶏肉加工集団

ブロイラーの食肉加工販売等を主業とする株式会社エビス商事(都城市)内に部署を設け、鶏肉の加工業務を担当する部署。少数精鋭で構成され、徹底的な作業効率のアップと技術レベルの向上に努めています。また、「大切な人に食べてもらうことを意識して作る」——その考えの共有により、品質にも揺るぎない自信を持ちます。

原皮加工 (委託事業)

Raw Leather Processing



全国トップクラスの生産量を 誇る牛皮・豚皮加工事業

畜産分野の副産物から再生資源を作り、循環型社会の構築を目指す南国興産株式会社(都城市)。その中で牛・豚の原皮加工部門を栗山ノーサンが担当しています。皮に付いた脂を削ぎ落とし、日持ちするよう塩漬処理を行い、二次加工先へ出荷しています。同事業所は畜産業の盛んな南九州の影響から、全国トップクラスの生産量を誇りますが、その影には高い生産力を生み出す従業員の力があります。品質維持の為にスピードと正確性が要求される作業であり、個々の高い能力とチームワークがそれを可能としています。

輸送産廃事業

Transport Business



速やかでクレームの無い クリーンな輸送を

都城市と鹿児島県財部町に拠点を置き、主に材木や鶏糞等の産廃を輸送する事業部。ベテランドライバー達が、迅速な対応とお客様に迷惑をかけない輸送を心がけながら業務に取り組んでいます。弊社は食肉加工業のイメージが強いと思いますが、元々は輸送業からスタートしています。いわば当事業は弊社の原点であるため、これから先も会社の先頭を走り続け、次のステージへ運ぶ役割を担ってまいります。

Make Creative Food for your Smile



株式会社 栗山ノーサン

〒885-0091 宮崎県都市横市町 9762 番地 1

TEL.0986-23-8491 FAX.0986-23-8715

<http://www.kuriyama-nosan.com>