

(日置市)

企業理念「お客様の発展と地域社会の進化に広く貢献し、企業価値の向上を図る。」

当社は昭和22年3月、製粉、製麺及び精米業として現代表取締役会長が創業し、創業76年(令和5年3月時点)を迎えます。昭和47年には、鹿児島県水産試験場との共同研究でクルマエビ用配合飼料を開発し、乾麺、即席麺などの食品製造業と共に養殖用配合飼料の製造業としても発展してきました。お客様と地域社会の発展と進化に貢献することが当社の企業価値の向上に繋がると考え、「ナンバーワン商品づくりに一人一人が考え実行しよう。」をスローガンとして、高付加価値商品づくりに取り組んでいます。



代表取締役社長 東 勤

会社概要

2023年12月31日現在

■所在地	〒899-2594 鹿児島県日置市伊集院町 猪鹿倉20番地
■TEL	099-273-3859
■FAX	099-273-6968
■E-Mail	
■URL	http://www.k-higashimaru.co.jp/

■代表者	代表取締役社長 東 勤
■設立	1979年(昭和54年)10月2日
■資本金	6億390万円
■従業員数	180人
■事業概要	養殖用配合飼料、乾麺、即席めん、皿うどん等の製造・販売
■主要製品	養殖用配合飼料、乾麺、即席めん、皿うどん

国内シェアNo.1のクルマエビ用配合飼料

1975年、当社が日本で初めてクルマエビ用配合固形飼料を実用化・市販したことで、クルマエビ養殖は国内で広がりを見せ、生産量は増大しました。以降、当社はクルマエビ用配合固形飼料において、業界内で常にNo.1のポジションを確立しています。こうしたシェア拡大の原動力は当社の研究開発力にあり、今後もより品質の優れた配合飼料を提供するために開発・改良に取り組み続け、お客様の発展と社会に貢献をもたらすという信念のもと、No.1クオリティの創出に邁進してまいります。



クルマエビと配合飼料

海外輸出にも対応した商品 侍ラーメン(棒状)

人気の日本食である「ラーメン」を世界中の方に召し上がっていただきたい！そんな思いで侍ラーメンを開発しました。麺、スープの原料にもこだわり動物性由来原料不使用、調味料(アミノ酸等)不使用、着色料不使用、保存料不使用など、食材に対して制限のある方にも安心してお召し上がりいただける商品となっております。添付の液体スープは野菜との相性がとても良く、お好みで野菜を入れていただくとより一層おいしくお召し上がりいただけます。

また、日置市一押しの逸品として「日置ブランド」にも認定された商品です。



侍ラーメン(白)

地元鹿児島の郷土料理をカップ商品として再現

2021年、世界自然遺産に登録された奄美大島の郷土料理である「鶏飯(けいはん)」を、どこでも手軽に楽しめるカップ商品として再現しました。

調理は簡単で乾燥米と、鶏肉・しいたけ・卵・ネギのりを使用した具材入り粉末スープをカップに入れて、熱湯を注いで15秒かきまぜ蓋をして約4分で完成。

粉末スープは鶏や椎茸の旨味を効かせており食べやすいやさしい味に仕上げられています。朝食やランチ、夜食など幅広い食シーンに最適な商品です。日常食としてだけでなく、お土産品としても是非どうぞ。



カップ鶏飯スープ