

(始良市)

「伝統的食品加工技術から革新的食品加工技術を創造し、世界の平和に貢献する。」を経営理念としています。

平成5年黒豚加工品の製造販売を目的として創業し、平成8年有限会社ますやを設立。創業当時は、従来学んできた薬品や化学調味料使用の製造方法にてハム・ソーセージを造っていましたが、創業者の娘がアトピーやアレルギーで苦しんだことをキッカケに、薬品、化学調味料不使用の製品を作るようになりました。古い文献によると、元来のハム・ソーセージは化学薬品を使用せずに造っていたようです。しかし、経済効率が優先されるに従って、当時の製造方法が消滅し、化学物質主体の製造方法が現在確立されてしまいました。その事が、原因不明の病気の発生に繋がっていると思われる。そこで、当社は肉に限らず、食品全般の無添加加工技術を新たに創造し、その普及に取り組んでいます。



代表取締役 米増 昭尚

会社概要

2022年2月14日現在

■所在地	〒899-5432 鹿児島県始良市宮島町 29番地3	■代表者	代表取締役 米増 昭尚
■TEL	0995-66-4186	■設立	1996年(平成8年)2月
■FAX	0995-67-0904	■資本金	300万円
■E-Mail	info@kagoshimamasuya.jp	■従業員数	18人
■URL	https://www.kurobuta-ichiban.co.jp/	■事業概要	食品製造卸売販売
		■主要製品	ハム・ソーセージ、焼豚、餃子、コロッセ、ハンバーグ等の食肉加工食品

常温流通可能な無添加ウインナー

東日本大震災が発生し、全国から支援のための食品が送られてきましたが、保存期間の問題等もあり薬品添加の物や缶詰が中心でした。弊社も支援品を送りましたが、冷凍品だったので、現地から「無添加で常温でも保存出来るソーセージが欲しい」との要望が出ました。通常の無添加ウインナーは、冷凍販売或いは冷蔵で10日間程度の賞味期限しかありません。また、天然羊腸にソーセージの生地を充填し、高温高圧にすると殆どが破裂して、生地が外に溢れ出て商品になりません。それを克服するために試行錯誤の末、生地の結着、加水量を調整し、レトルト処理することで、常温で半年賞味期限のウインナーが完成しました。この技術は、豚肉だけでなく、鶏肉、魚肉でも応用可能です。冷蔵で賞味期限40日間の商品も同時に開発しました。



プレミアムソーセージ(黒豚・鶏・飛魚)

黒豚手巻きロースハム

新鮮な鹿児島黒豚のロースを長期熟成(約3週間~1ヶ月)させ、全ての工程を機械を使うことなく、手巻きにて仕上げた商品。ロースの余分な部位を包丁でカットし、ロースハムとしての理想の重量に調整します。その肉を低温で塩漬し、十分に熟成を見極めて(ここで3週間ほどの時間が経過)、流水にて塩抜きします。その後、セロファンと晒を巻いて、太めの凧糸で見栄え良く、また、熱が均等に入るように手だけの力で巻きあげます。全ての工程において、長年の経験と技量がものを言います。商品になるまで1ヶ月程度かかり、気を抜くことが出来ない、現在の日本では殆ど製造を行っていない、非常に希少で貴重な商品です。



黒豚手巻きロースハム(右手前)

黒豚餃子

餃子は日本国民の多くが大好きな食品ですが、黒豚餃子として店頭と並んでいる物を食べたところ、何処に黒豚肉が入っているのかと、疑問に思ったことがきっかけで開発した商品です。開発時の調査で、餡の重量に対する比率が50%未満なら惣菜、50%以上であれば肉製品との事が判明し、一般的に売られている餃子が惣菜の部類に入り、黒豚の脂だけを加えたものでも黒豚餃子と表示しても良いことが分かり、長年の疑問、いや、不満が解消されました。弊社は黒豚専門店ですので、黒豚肉を50%以上入れた肉々しい黒豚餃子を開発。無添加に拘り、原料は鹿児島黒豚、県内産キャベツ、ニラ、原木椎茸、北海道羅臼昆布等、ソーセージの技術を応用したミキシングにより、独特の食感を編み出しています。



黒豚肉がたっぷり詰まった餃子