



OUR PRODUCT

あじ豚で作った
ハム・ソーセージ

ハム・ソーセージ・ベーコン・
ポークジャーキーなど



- 1972年2月 ● 宮崎第一ファームを設立
- 2002年4月 ● 三男の洋平氏が、食肉専門学校を卒業後、東京・ドイツでの4年間の修業を終え、ウインナー等の加工品の製造を始める
- 2006年7月 ● 現在の場所にゲシュマックとして新装移転開店
- 2006年8月 ● 「あじ豚」商標登録
- 2009年11月 ● 第48回農林水産祭で天皇杯受賞
- 2010年2月 ● 畜産大賞「経営部門 最優秀賞」受賞
- 2012年5月 ● 6次産業化の総合化事業計画認定

有限会社 宮崎第一ファーム

あじ豚で作った
自家製ハム・ソーセージ



多くの加工品のなかで、開店以来大人気のポークジャーキー(右)



ドイツの建物を彷彿とさせる宮崎第一ファーム直営店ゲシュマック

生産・加工ともに携われ
生産現場と連携できるので、
肉作りに前進が感じられます。

COMPANY INFORMATION

有限会社
宮崎第一ファーム
(直営店ゲシュマック)

加工 ● 直売 ● 農家レストラン
インターネット販売 ● 海外輸出 ● 観光土産

住所 ● 宮崎県児湯郡川南町川南23028
TEL ● 0983-27-0878
FAX ● 0983-27-2946
URL ● <http://www.geschmack2002.com/>



代表取締役
山道 義孝さん

川南町で40年以上に渡り養豚を営む宮崎第一ファームは、口蹄疫の被害により全頭殺処分という憂き目に合うも、加工販売へ力を入れるなど確実な経営で規模を拡大してきた。2009年に天皇杯、2010年に畜産大賞を受賞した直営店「ゲシュマック」もその一つで、あじ豚を使用しているハムやソーセージ作り、レストランの営業を行っている。オーナーの山道さんは養豚を始めた当初から、「いつか自分が生産した豚肉を自分で販売したい」という夢があり、その思いが6次産業化への取り組みを始めるきっかけとなった。

6次産業化へ取り組み、養豚と加工品を作ること、それを販売することは全く別物であったため、初めは苦勞をした。三男の洋平さんが食肉加工の修業を終え、ドイツから帰国したあと、豚肉の加工を始めたことで、養豚・加工・販売を完全に分業化でき、経営が軌道に乗ったという。加えて、雇用も増え、才能ある人材が揃い、新たな商品の開発もできるようになった。

現在は直営店のみでの加工販売を行っており、小ロット生産で着色剤等の添加物を使用せず賞味期限も短いため、量販店等での販売は容易ではない。将来的には九州に直営店舗を増やすことが目標。精肉生産で評価を受け、その豚肉を使った商品・メニュー開発で生き残りたいと、山道さんは話す。