

Torishige news

鳥繁産業ニュース

Keep Fresh & Safe Living ー安心とともにー

2025
夏号
Vol.21



おかげさまで、鳥繁産業は、
2025年4月1日に創業60周年を迎えました。

INDEX

- 社長あいさつ
ご縁のバトンを、次の時代、次の世代へ。
- 60周年を社員みなでお祝いました
- 知恵のひろば
焼き菓子の販路拡大、外販する際の検品は
これまでと同じで大丈夫？

- お客様インタビュー動画紹介
大分県由布市 由布院ミルヒさま
大分県別府市 かるかん堂中村家さま
- 鳥繁産業営業スタッフの Good&New
私の好きな 丼飯



ニュースレターの
バックナンバーは、
鳥繁産業ホームページでどうぞ。

株式会社鳥繁産業は、鮮度保持剤のメーカーです。微酸性電解水の製造・販売も行なっております。

Torishige news

2025
夏号
Vol.21

鳥繁産業ニュースレター
2025年6月15日発行

発行元／株式会社鳥繁産業 <https://www.torishige.co.jp/>
〒879-2461 大分県津久見市上青江4180番地 フリーダイヤル：0120-828-507



鳥繁産業 営業スタッフの

Good & New

私の好きな 丼飯

豊後まぐろ ヨコツーナ丼

代表取締役社長 鳥越 繁一

津久見の名物「ヨコツーナ丼」は、極上の本マグロを豪快に盛った絶品丼です。

脂ののった旨さに思わず笑顔がこぼれます。津久見にお越しの際は是非、海のチャンピオンをご堪能あれ！

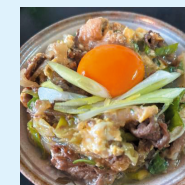


高級な大和肉入り？ 他人丼

関西営業所 高尾 周哉

今ほど焼肉やしゃぶしゃぶ、すき焼きが手軽に食べられなかった十代の頃、家で唯一、お肉がたくさん食べることができたのがコレ、他人丼。

「高級な大和牛が入ってるんやで」と当時の母談（笑）



青春の味！ ミートタコス丼

本社営業所 河野 広則

学生時代に作っていて、今でも時々作る好きな丼です。牛ひき肉と蒸し大豆を潰して中濃ソース＋ケチャップで整えます。キャベツ・具に隠し味でスナック菓子のドンタコスを潰して加えればミートタコス丼の出来上がり。手軽でメキシコの味を感じる一品になります。



お腹にちょうどいい そぼろ丼

関西営業所 柏野 たより

近くのスーパーマーケットで売っているそぼろ丼。お肉もご飯もこだわりの品でスーパーの中にあるお肉屋さんの国産牛と、肉に合う旨い米を謳った京の老舗八代目儀兵衛のお米を使っています。何よりも私のお腹には量が丁度良くて、美味しくほっこりする丼物です。



とろ〜り 三種のチーズ丼

本社営業所 高橋 英則

すき家の『とろ〜り三種のチーズ丼』です。チーズがたっぷりのった牛丼に、添えられてくるタバスコをたっぷりかけて食べるのが楽しみです。美味しいのですが、最近は少し値段が高くなります…。



コスパ最強 かき揚げ丼

関東営業所 大熊 孝征

埼玉県所沢市で創業のうどんチェーン「山田うどん」の定番メニュー、かき揚げ丼です。

590円（税込）とお値打ち価格。お腹もしっかり満たしてくれるコスパ最強の丼ものメニューです！



結局これが一番『目玉焼き丼』

関西営業所 油井 務

白身はカリッと焼き、黄身はトロっと半熟が生が好みです。シンプルに醤油をかけるだけでも良いし、調味料を足したり、油をバターや胡麻油になど、色々アレンジしても美味しいですね。



津久見の郷土料理 ひゅうが丼

本社営業所 鳥越 一伸

ひゅうが丼は、まぐろの赤身を、醤油・砂糖などを合わせた特製のゴマだれと和え、アツアツのご飯の上にのせた丼です。明治時代から遠洋漁業の基地として栄えた保戸島の漁師によって、手早く栄養が取れるようにと考案された漁師飯で、酒の肴にも食事にも最高です！





自店での販売が中心でしたが、卸販売など焼き菓子の販路拡大を考えています。卸先へ良品出荷するには、包装状態の確認だけで十分でしょうか。



酸素検知剤付きの脱酸素剤で、安心して良品出荷ができます。

自店であれば、販売時に商品の包装状態や変化を最終確認できますが、外販では出荷時が最終確認となります。検品・記録のルールを決め、良品の出荷に努める必要があります。

近年は慢性的な人手不足により、まとめて生産・包装・冷凍ストックした商品を、必要に応じて品出し、出荷するケースが増えています。

それに伴って、冷凍ストックの前、解凍～出荷時の検品・記録が重要となり、目で見ても「酸素のあり・なし」が分かる酸素検知剤付き脱酸素剤の需要が高まっています。

【冷凍ストック前の検品】

検知剤の色の変化でシール不良やピンホールをチェックします。



【解凍～出荷時の検品】

袋の収縮と検知剤がピンク色になっているかをチェックします。



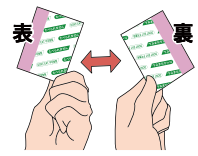
作業・検品のしやすさなら



エバーフレッシュ VQ タイプがおすすめです

手間なく

両面検知剤付きだから、手に取って入れるだけ。

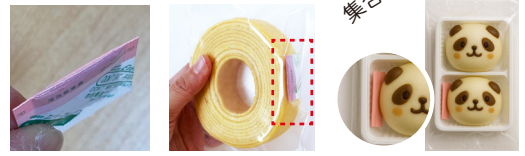


検品しやすい

検知剤が帯状に付いているから表示ラベルに隠れにくい。



折山にも色がついているので、縦に差し込めば商品を邪魔せず、正面から確認できます。



集合包装にも！

※包装イメージです

*採用にあたりましては、必ず実際の商品形態でテストを行い、効果を確認してください。

昨今の原材料の高騰などにより、材料やレシピの見直しをされた場合、商品の状態が変わることがあります。一度、水分活性の測定をして、保存や流通時の注意点を考えてみませんか？



お菓子の健康診断®

☎ 0120-828-507

お電話の際は、お菓子の健康診断希望とお申し付けください。



YouTube
鳥繁産業チャンネル

お客様
インタビュー



大分県由布市 由布院ミルヒさま

焼きたてチーズケーキ『ケーゼクーヘン』、揚げないドーナツ『クラッフェン』の人気の秘密をお聞きました。



動画をみる



大分県別府市 かるかん堂中村家さま

創業 70 余年。100%国産の原材料、創業時から変わらぬ製法でつくられる『かるかん』は、九州銘菓として愛され続けています。



動画を見る

60 年のあゆみ

- 1965年4月 鳥繁産業所創業
- 1965年 石灰乾燥剤 ドライカル発売
- 1988年 乾燥剤 シリカゲル発売
- 1990年 脱酸素剤 エバーフレッシュ発売
- 1992年 株式会社鳥繁産業に社名変更
- 1994年 関西(京都)営業所開設
- 1994年 保冷剤 ファインバック発売
- 2000年 アルコール揮散剤 アルベール発売
- 2003年 シート状乾燥剤 シートドライヤー発売
- 2006年 関東(東京)営業所開設
- 2010年 微酸性電解水 アクアサニター発売
- 2015年 創業50周年 新社屋完成、本社・工場を移転
- 2025年4月 創業60周年



ご縁のバトンを、次の時代、次の世代へ。



代表取締役社長 鳥越 繁一

この 60 年で、時代は予想だにしない変革、変貌を遂げました。その中であって、いつもご縁に助けられ、扉をひらき続けることができました。

おかげさまで六十年

平素より格別のご高配を賜り、誠にありがとうございます。

株式会社鳥繁産業は、本年四月をもちまして創業六十周年という節目の年を迎えることができました。

この日を迎えることができたのも、創業者の志を受け継ぎながら支えてくれた歴代の社員をはじめ、仕入れ先様、地域の皆様、そして日々私たちと共に歩んでくださっているお取引先の皆様のお力添えの賜物と、心より感謝申し上げます。

お客様に喜んで頂けるものを

当社は昭和四十年（一九六五年）、海苔加工のお客様からの「すぐに使える石灰乾燥剤がほしい」という声に応え、前身である株式会社丸京石灰の商品を引き継ぐ形で生まれました。

当初はでんぶん工場向けの石灰粉砕装置を応用し、乾燥剤用の原料を自社で開発。その一歩が現在の事業の礎となりました。

以来、「お客様に本当に喜んで頂けるものをつくりたい」という想いのもと、石灰乾燥剤から始まり、シリカゲル乾燥剤、脱酸素剤、保冷剤、アルコール揮散剤、微酸性電解水（アクアサニター）など、時代のニーズに応じて製品の幅を広げてまいりました。その背景には、きつかけ、助言、技術指導、資材調達など力を貸してくださる縁者の方々がありました。

ニーズや環境変化に向き合い

平成に入り、営業エリアを全国へと拡大する中で、食品の保存ニーズも「日持ちする」から「美味しく日持ちする」へ、さらには「環境に優しく、コンパクトに」と移り変わり、私たちはその変

化に真摯に向き合いながら、技術と品質の向上に努めてまいりました。

原点に立ち返って

これからの歩みを重ねるにあたり改めて原点回帰です。私たちは「会社は社員とその家族を幸せにする場であり、それを通して社会に貢献する」という経営理念を胸に刻んでいます。

中小企業としてできることには限りがありますが、社是に掲げた「誠実に、そして情熱を持って変化し、当たり前に感謝して、事業を通じて奉仕する」を、近視眼的にならず遠きをはかる視点で、社員一人一人が進めてまいります。



社員みんなで、お祝いをしました。



60 周年の記念に、初心に立ちかえる意味を込め、鳥繁産業の最初の製品ドライカルをモチーフにしたタオルを作りました。また、地元のお取引先様に、60 周年ロゴ入りのどら焼きを作っていただきお土産にしました。



ボクのタオルだよ