



KASHIMAKOHSAN

鹿島興産株式会社

千葉営業所

〒261-0003 千葉県千葉市美浜区高浜2-2-1 水産棟165

八街工場

〒289-1115 千葉県八街市八街ほ 427-1

高砂工場

〒676-0828 兵庫県高砂市阿弥陀町地徳 275-3

本社

〒676-0814 兵庫県高砂市春日野町 2-60
Tel. 079-448-5104

食品流通・加工事業部

Tel. 079-447-1002 (鹿島殿内)
syokuhin_jigyo@kashimaden.jp

<https://www.kashimakousan.co.jp/syokuhin>

ご注文・HPはこちら



お問い合わせはこちら



山の深み、海の輝き、
世界の香り。
自然が結いだ贈り物を、
料理人へ。

～鹿島興産の総合力が実現する、フルラインナップ対応～



鹿島興産株式会社 食品流通・加工事業部
商品カタログ

鹿島興産の食品流通加工事業

確かな実績と、機動力のある加工体制

鹿島興産株式会社は、兵庫県高砂市に本社を置き、自動車教習所事業から始まり、ウェディングパレス鹿島殿の運営を経て、食品加工事業へと事業領域を拡大してきました。2022年に鹿島殿内に食品加工工場（現・高砂工場）を設立。鮮魚のカットから低温調理によるローストビーフまで、ホテルやレストランなど様々な業態へ小ロット対応できる機動力が強みです。2025年には千葉県八街市に八街工場を設立し、日本全国から鹿や猪といったジビエを調達、徹底した衛生管理のもとで商品化を行っています。私たちは食品流通と加工を両輪で展開することで、お客様のあらゆるニーズにお応えします。

世界と日本全国をつなぐ、圧倒的な調達ネットワーク

鹿島興産は、ベトナムをはじめとするアジア各国から日本への輸入ルートを確認し、高品質な原材料を安定的に供給しています。同時に、北海道から九州まで日本国内全域のジビエ処理施設と連携し、鹿肉・猪肉などの国産ジビエを調達。さらに、千葉中央卸売市場の提携会社、沖縄の提携会社など、信頼できるパートナー企業との提携により、小ロットから大ロットまで、あらゆる規模のご要望に対応可能です。この広域ネットワークと柔軟な供給体制こそが、鹿島興産の最大の強みです。



01 確かな企画提案力

「こんな商品が作りたい」というアイデアを形に。原材料の選定から加工方法、パッケージデザインまで、商品開発のすべてをサポートします。

02 圧倒的な調達力

アジアから日本全国まで、広域ネットワークで最適な原材料を調達。品質、価格、納期、すべてにおいて最良の選択肢をご提案します。

03 柔軟なスケール力

小ロットの試作から大量生産まで、段階に応じて最適な製造体制をご用意。テストマーケティングから本格展開まで、成長に伴走します。

3
鹿島興産の強み

原材料から完成品まで、お客様に最適な形でお届けします

飲食店様には厨房で使いやすい下処理済みの食材を、卸売業者様には安定供給できる原材料や加工品を、小売店様にはそのまま店頭で並べられる商品開発まで。生鮮3品(鮮魚・精肉・青果)の原材料供給はもちろん、カット加工や調理加工を施した商品、さらには小ロットからでもOEM商品開発に対応。企画段階からご一緒し、お客様だけのオリジナル商品を形にします。

01. 全国広域連携が生む、圧倒的な「調達力」

特定の産地に依存しない、日本最大級のネットワーク
天候や時期により捕獲量が変動するのがジビエの常宿命ですが、鹿島興産は一つの産地に依存しません。北は北海道から南は九州まで、全国各地の処理施設と連携し、日本最大級のネットワークで最適な個体を集荷し続けることで、途切れない供給を実現します。



02. 現場を知り尽くした「目利き」と「解像度」

電話一本の仕入れでは決して得られない、真の品質管理
私たちの仕入れは、単なる発注業務ではありません。実際に狩猟免許を持つスタッフが全国の処理施設へ足を運び、処理技術や衛生環境、個体の質の地域差を徹底的に調査。「現場の解像度」を高めることで、数値化しにくい肉質の違いを見極め、自信を持って提供できる個体のみを厳選しています。



03. 「一次加工×二次加工×OEM」の「ワンストップモデル」

一次加工×二次加工×OEMで、あらゆるニーズに対応
枝肉の解体（一次加工）から、スライス・ミンチ・味付けなどの商品化（二次加工）、さらにはお客様ブランドのOEM開発まで。これらをすべて自社（および関連工場）で一気通貫してコントロールできるのが最大の強みです。中間マージンを省きながら、お客様の「こうしたい」をスピーディに形にします。



04. 生を超える満足度「超熟された旨みと驚きの鮮度」

徹底した温度管理によるチルド熟成で、アミノ酸とイノシン酸の相乗効果を極限まで高め、深い味わいを創出します。また、超速の「アルコール急速凍結」はマイナス40℃で鮮度を瞬時にロック。旨みを閉じ込め、ドリップ流出も防ぎ、歩留向上に貢献します。生を超えたドリップレスで高品質な商品は、お客様の「美味しい」に貢献します。



「メニューに導入したいが、不安がある」 そんな料理人・バイヤー様の悩みを解消します。



多くの飲食店様が抱える「買える場所がない」「品質や供給が不安定でメニュー化できない」「単価が高く変動も激しい」というジビエ特有の課題。鹿島興産は、HACCPの考えに基づいた徹底した衛生管理のもと、全国から枝肉で仕入れ、自社で熟成・一括加工を行うことで、これらを過去のものにします。

私たちが約束するのは、
【高品質】×【安定供給】×【年間固定単価】です。
ジビエを「特別な日の食材」から、「いつでも安心して使えるスタンダードな食材」へ。ビジネスの計算が立つジビエを、鹿島興産が提供します。

山の恵みを最高の一皿へ

..... 熟成が引き出す、ジビエの旨み

熟成の過程では、旨みの中心となるグルタミン酸をはじめとした遊離アミノ酸が増加します。特に鹿肉では、熟成によってグルタミン酸が大きく増えることが複数の研究で確認されており、条件によっては数倍から十数倍に達するケースも報告されています。



私たちは、
・旨みが最も引き立つタイミング
・可食部を無駄にしないこと
・安全性と安定品質
これらを総合的に考え、部位・用途に応じた熟成期間と管理方法を設計しています。
最適な状態で提供される私たちのジビエは、ステーキ、ロースト、しゃぶしゃぶ、ハンバーグetc.用途に応じて、プロの現場でこそ、その違いを発揮します。
自然と科学が出会うところに、本当に美味しいジビエがあります。
お客様のニーズに合わせて加工調理したものをご提供いたします。

..... 調理法次第で、ジビエはもっと美味しくなる

ジビエは、その特性を理解し、適切な調理法を選ぶことで、驚くほど美味しくお召し上がりいただけます。鹿肉と猪肉、それぞれの個性を活かした調理法をご紹介します。



猪肉



鹿肉

特徴
・うまみの爆弾
・噛めば噛むほど味が出る
・コク深く味わい深い

おすすめ調理法
・ステーキ
・煮込み料理（ぼたん鍋等）

特徴
・赤身の極み
・究極の柔らかさ
・繊維が細かくしっとり食感
・低脂質、高タンパク

おすすめ調理法
・ロースト（低温調理）
・煮込み料理（赤ワイン煮等）

..... お客様の業態に合わせた活用例

鹿バーグ



・柔らかくジューシー
・挽肉加工で食べやすいハンバーグやメンチカツにも活用ができる

鹿・猪しゃぶしゃぶ



・鹿・猪どちらも対応
・薄切りでさっぱりとヘルシーな鍋料理として人気

猪・鹿ロースト



・鹿・猪どちらにも対応
・ローストに仕上げることで、噛むほどに旨みが広がる、完成度の高い一皿

猪アイスバイン



・猪肉の脂と旨みをじっくり煮込んでドイツ料理として



猪ロース肉 (国産/急速凍結) 4200円/kg (1kg~2kg)



猪肩ロース肉 (国産/急速凍結) 4000円/kg (0.7kg~2kg)



猪ヒレ肉 (国産/急速凍結) 4200円/kg (0.2kg~0.6kg)



鹿ロース肉 (国産/急速凍結) 2800円/kg (0.5kg~1.7kg)



鹿ヒレ肉 (国産/急速凍結) 3200円/kg (0.3kg~0.9kg)



鹿もも肉 (国産/急速凍結) グルムキ 3600円/kg (1.2kg~3kg)



猪しんたま肉 (国産/急速凍結) 3200円/kg (0.7kg~1.5kg)

猪肉



猪外もも肉 (国産/急速凍結) 3200円/kg (0.5kg~1.3kg)



鹿しんたま肉 (国産/急速凍結) 2600円/kg (1.8kg~4.6kg)

鹿肉



鹿しんぼう肉 (国産/急速凍結) 2600円/kg (0.6kg~1.5kg)



猪うちもも肉 (国産/急速凍結) 3200円/kg (0.7kg~1.8kg)



猪骨付きバラ肉 (国産/冷凍) 2800円/kg (1kg~4kg)



猪スネ肉 (国産/冷凍) 2800円/kg (1kg)



鹿骨付きバラ肉 (国産/冷凍) 2200円/kg (0.5kg~2.3kg)



鹿すね肉 (国産/冷凍) 2000円/kg (2kg)



鹿端材 (国産/冷凍) 1900円/kg (2kg)



猪端材 (国産/冷凍) 2600円/kg (4kg)



猪もも肉 (国産/急速凍結) しゃぶしゃぶ用 3700円/kg (1kg~)



猪ひき肉 (国産/冷凍) 5ミリ粗挽き 2900円/kg (1kg~)



鹿ひき肉 (国産/冷凍) 5ミリ粗挽き 2200円/kg (2kg)



鹿タン (国産/急速凍結) 1800円/kg (0.1kg~0.3kg)



鹿ハツ (国産/急速凍結) 1800円/kg (0.2kg~0.5kg)

海の輝き

産地を「育てる」情熱と、源流を「押さえる」確信。
日本の海とは未来を創り、世界の海からは安定を運ぶ。

金華咲ク
牡蠣 三陸



岩牡蠣(いわがき) | ブランド名:金華咲ク(きんかさく)

種苗から世界への販売まで。一気通貫で挑む、牡蠣養殖の新しい夜明け。

宮城県を拠点に、岩牡蠣の産業構造そのものを変革するプロジェクトが始動しました。種苗生産技術の提供から、成貝の全量買取、そして国内外への販売まで、鹿島興産が全面的にバックアップします。

技術の全国展開と種苗販売

確立した種苗生産技術と、高品質な種苗を日本全国の生産者へ提供し、各地での生産を支援します。

生産委託と全量買取

生産者に安心して育成に専念していただくため、育った岩牡蠣は当社が責任を持って全量買取を行います。

グローバルなブランド展開

「金華咲ク」ブランドとして、国内の高級店はもちろん、海外市場へも積極的に販路を広げます。



真牡蠣・ホタテ・モズク

産地の「困った」を価値に変える。それぞれの産地と深く連携し、現場の声から生まれたビジネスを展開しています。

真牡蠣・ホタテ(全国産地連携)

シーズンごとに最適な産地(広島、宮城、岩手、北海道など)と連携。

「殻付き」「むき身」「加熱用」など、産地の特性と顧客ニーズをマッチングさせ、産地の収益最大化に貢献します。



モズク(沖縄県産)

生産者と共に「洗いもずく」などの付加価値商品を開発。

麺として楽しめる新食感の提案など、新たな需要を掘り起こし、沖縄の海を支えます。



世界の海から日本の食卓へ

輸入の大元(源流)を掌握。ビジネスの根幹を支える圧倒的な供給力

世界各国の有力な漁場・加工拠点とダイレクトに繋がり、商流の「最上流」を押さえています。産地育成とは異なるアプローチで、価格、量、品質のすべてにおいて、ビジネスの現場に「安心と安定」を提供します。



タコ【モーリタニア産・チリ産】

大西洋・太平洋の豊かな漁場で獲れる良質なタコ。肉厚で弾力があり、和洋中どんな料理にも対応。

☑️ ボイル加工、カット加工、スライス対応可能



うなぎ【アジア各国産】

安定した品質と供給力を誇る、信頼の仕入れルート。蒲焼き加工、白焼き加工など、お客様のニーズに対応。

☑️ 業務用から小売用まで幅広い形態で提供可能

確かな品質と、安定供給を実現する水産ネットワーク

鹿島興産の水産物は、世界各国の産地と日本全国の漁港から、厳選された高品質な原材料を調達しています。

モーリタニアやチリといった世界屈指の漁場から届くタコ、沖縄の透明な海が育む天然もずく、北海道の冷たい海が育てた肉厚なホタテ。それぞれの産地の特性を活かし、お客様のニーズに合わせた形でお届けします。原材料としての供給はもちろん、カット加工や調理加工を施した商品、さらには商品企画開発まで、幅広く対応いたします。

【基本加工】

✓ボイル加工

タコ、エビなど、加熱済みで提供

✓カット加工

刺身用、鍋用など用途別サイズ

✓スライス加工

薄切り、そぎ切りなど指定対応

✓下処理

内臓除去、骨抜き、皮引きなど

【調理加工】

✓低温調理

バリオ使用、しっとり仕上げ

✓加熱調理

焼き、蒸し、揚げなど対応

✓急速冷凍

ブラストチラー、アルコール凍結

✓真空パック

鮮度保持、配送効率アップ

【商品開発】

✓オリジナル商品企画

お客様だけの商品開発

✓OEM対応

小ロットから対応可能

✓パッケージ提案

小売用パッケージング

✓レシピ開発

調理法のご提案



ベトナムから届く、プロ品質の美味しさ

高品質×低価格を実現する、ベトナム製造の強み鹿島興産が自信を持ってお届けするベトナム製のピザとケーキ。品質の高さとコストパフォーマンスを両立し、大手テーマパークや大手ホテルチェーンでも採用されている実力派商品です。日本と変わらぬ品質管理のもと、厳選された原材料で作られる美味しさをお手頃価格でご提供します。



【美味しさの秘密】

ニュージーランド産発酵バター

ベトナムは低関税でNZ産バターを輸入可能
 ☞ 風味豊かで、コクのある生地を実現

日系企業の高品質小麦

品質が安定した日系企業的小麦を使用
 ☞ もちもち食感と香ばしい焼き上がり

厳格な品質管理

日本基準の衛生管理と製造工程
 ☞ 安心・安全な商品をお届け



鹿島興産がベトナムを生産拠点として選んだ理由

ベトナムはフランス統治時代の影響により、製パン・ケーキ・焼き菓子の技術が現在も継承されています。現在でもEU向け・日本向けに冷凍パン、ピザ、ケーキ、焼き菓子などの輸出実績があり、EU HACCPをクリアした専門工場が多数存在します。

また、TPP（環太平洋パートナーシップ協定）により、ベトナムから日本への冷凍パン・ケーキの関税は2019年以降段階的に撤廃され、現在は0%となっています（従来18%）。

ベトナムの平均年齢は33.3歳と若く、少子高齢化が進む日本（48.4歳）とは対照的です。豊富な若年労働力と安定した低コスト体制により、持続可能な生産環境が整っています。

日本市場を見据えた生産体制

日清ベトナムテクノミクス（日清製粉グループ）との協力により、現地日本人スタッフによる商品開発・供給体制を構築しています。ベトナム現地のケーキ工場は日系工場、日本人シェフおよび弊社現地スタッフが常駐し、密な連携と品質管理を実現して日本市場向けのトレンドを反映したケーキを現地で製造しており、日本向け専門で製造可能な工場はベトナム国内で事実上1社のみです。パン・ピザについても日本市場に求められる製法と品質を継承し、高品質・低価格を両立しています。