



ミヤチ

会社案内



宮崎牛の

ミヤチク

宮崎ブランドポークの

ミヤチク

私たちミヤチクは

神話の里、南国宮崎より

生産農家の熱い思いを国内はもとより

世界中の皆さまにお伝えするため

最高のスタッフ・技術・設備で

お肉を提供しています。

宮崎牛・宮崎ブランドポークを通じて

お客様、生産者、携わる全ての皆さまの笑顔や

お肉を囲む至福のひとときを

思い浮かべながら

今日も全社一丸となり

安全・安心でおいしいお肉をお届けします。

◆資本金 2,514,270千円
内訳
□宮崎県農業協同組合 1,406,770 千円
□宮崎県 459,100 千円
□農畜産業振興機構 459,000 千円
□全農 100,000 千円
□業界 85,000 千円
・日本ハム(株) (42,500 千円)
・スターゼン(株) (42,500 千円)
□全国共済運営宮崎県本部 2,000 千円
□市町村 2,400 千円
・都城市 (1,200 千円)
・都農町 (1,200 千円)

◆本社所在地
宮崎県都城市高崎町大牟田4251-3
TEL.0986-62-2901

◆事業内容
肉牛、肉豚の解体処理による枝肉の製造、販売・肉牛、肉豚の部分肉、チルド肉の製造、販売・加工品の製造、販売・肉牛、肉豚の内臓、副生物の販売・肉畜の生産、仕入、販売・飲食店の運営・その他これらに付帯する事業

- ◆組織機構
- 管理部
 - 事業企画部
 - コンプライアンス推進室
 - 販売事業部
 - 外食事業部
 - 加工品事業部
 - 都農工場
 - 高崎工場
 - 生産部



本社

J Aグループ宮崎一体となって本県の畜産振興に貢献すべく、生産者・農協を通じて集荷された肉牛・肉豚を主体として、と畜解体、枝肉の仕入れ、部分肉製造を効率的に行い、輸出を含む販売事業・外食事業・加工事業を通じて本県産畜産品の需要拡大・付加価値向上に努めます。また、こうした取り組みによって、攻めの農業・地域経済活性化の一端を担うことを目指します。

経営方針

沿革

昭和46年1月	都農町に株式会社宮崎県畜産公社として発足
昭和54年1月	高崎町に株式会社宮崎くみあい食肉として発足
昭和56年8月	合併統合し株式会社宮崎くみあい食肉「高崎工場」「都農工場」となる
平成2年8月	対米牛肉輸出認定(高崎工場)
平成9年11月	橘通りミヤチク開店(旧:焼肉レストランパス)
平成13年4月	社名を株式会社ミヤチクと改め、本社を高崎町へ移転
平成13年12月	一ツ葉ミヤチク開店(旧:鉄板焼ステーキハウス)
平成16年9月	銀座みやちく開店(現:不二家みやちくとして営業)
平成18年	SUFFA…世界最高峰の食肉加工品のコンテストで受賞
平成18年	大淀河畔みやちく開店
平成19年	IFFA…長い歴史を誇るハムのオリンピックで受賞
平成19年5月	宮崎営業所・宮崎加工センター、外食課を佐土原町へ移転
平成20年4月	博多みやちく開店(福岡県)
平成21年	DLG…世界最古最大規模の国際コンクールで受賞 (平成24年平成25年平成26年平成29年令和2年受賞)
平成23年3月	博多阪急みやちく出店(現:閉店)
平成23年4月	ISO22000認証取得
平成25年2月	とんかつ・しゃぶしゃぶミヤチク開店(旧:アグリナ)
平成25年10月	対米牛肉輸出認定(旧都農工場)
平成26年4月	延岡みやちく開店(現:閉店)
平成26年9月	心斎橋みやちくみやざき館開店(大阪府)
平成31年3月	新都農工場竣工
令和元年5月	対米牛肉輸出認定(新都農工場)
令和元年8月	対EU牛肉輸出認定(新都農工場)
令和元年12月	輸出に取り組む優良事業者表彰にて、農林水産大臣賞を受賞
令和2年10月	農林水産祭多角化経営部門で日本農林漁業振興会会長賞受賞
令和3年8月	宮崎加工センター第2加工場竣工
令和4年4月	対シンガポール豚肉輸出認定工場(都農工場)
令和5年4月	那覇みやちく開店

宮崎牛

「宮崎牛」とは、宮崎県内で出生し、最長飼養地が宮崎県の黒毛和牛で、日本食肉格付協会が定める格付基準の肉質等級4等級以上で、県内種雄牛、もしくは家畜改良のため指定された種雄牛を1代祖にもつものを指します。

全国、そして海外に600店舗を超える指定店を認定しており、生産から肥育、そして食肉処理・販売まで一貫した体制でお届けします。



全国和牛能力共進会

👑 4大会連続内閣総理大臣賞受賞
(第9回・10回・11回・12回)

👑 「米国アカデミー賞」アフターパーティー
公式メニューに通算7回採用

👑 大相撲本場所において
優勝力士へ進呈

👑 Jリーグアウォーズ
最優秀育成クラブ賞として進呈

👑 ダンロップフェニックストーナメント
歴代優勝者に進呈



宮崎牛は平成29年12月に
農林水産省により
地理的表示(GI)に
登録されました。

Miyazaki Brand Pork

宮崎ブランドポーク

宮崎県内の安全・安心の基準をクリアした生産者のみが生産した宮崎を代表するブランドです。

徹底した生産管理のもと、消費者ニーズに応えられるように、多様で高品質な豚肉供給を目指しています。

宮崎ブランドポークは、指定生産者・指定店制度を設けて、生産から食肉処理・販売まで一貫した体制でお届けします。

前身となる旧都農工場は、県が策定した第二次振興長期計画の推進とカーフェリー就航により、産地と消費地を結ぶ流通体系が整備されたことにより、食肉の産地処理施設の整備が必要となり、国、県の出資に系統農業団体、市町村の出資を一部加え、県が主体的に経営する産地処理施設として建設されました。

その後平成31年3月に、国内最新鋭の食肉処理施設と更なる輸出拡大を目指し新都農工場を建設しました。
最新鋭で高度な衛生管理体制が求められるEU諸国へも輸出可能となります。





昭和46年 1月 8日
株式会社宮崎県畜産公社として発足

昭和47年10月 2日
旧都農工場操業開始

平成31年 4月 1日
新都農工場操業開始



■施設の概要／敷地面積101,810㎡
工場棟 14,236㎡（鉄骨造3階建て）
1階／牛・豚処理加工施設等
2階／従業員更衣室、控室、資材室等
3階／工場事務所、研修施設、食堂、関係機関事務所等

■施設能力

と殺解体能力／豚820頭／日 牛60頭／日
部分肉製造能力／豚750頭／日 牛40頭／日
枝肉冷蔵庫／豚828頭 牛120頭
冷蔵保管庫／107トン（牛豚部分肉）
冷凍保管庫／60トン（牛豚部分肉）
急速冷凍庫／30トン（牛豚部分肉）
污水处理能力／1,600トン／日
牛枝肉保管庫／165頭

■牛部分肉製造マイスター、豚部分肉製造マイスター在籍
部分肉製造技術者のプロに与えられる（公社）全国食肉学
校の認定資格です。

■豚部分肉カッティング技術共励会（全国食肉センター協議
会主催）へ毎大会出場し、上位入賞しています。



輸出認定を受けた国と地域

【都農工場】

●牛

アメリカ	令和元年 5月17日
ニュージーランド	令和元年 5月17日
マカオ	令和元年 6月 3日
タイ	令和元年 6月 3日
香港	令和元年 7月 1日
台湾	令和元年 7月 8日
シンガポール	令和元年 7月24日
EU	令和元年 8月 2日
フィリピン	令和元年 9月 2日

●豚

香港	令和元年10月30日
シンガポール	令和 4年 4月18日

MIYACHIKU



国内
最新鋭の機械

高速インクライン導入
牛と畜処理の高速化

昭和50年代に入って、本県の畜産は飛躍的な生産拡大が進み、既存の処理施設のみでは産地処理が困難となったため、系統農協が主体的に運営する処理施設が必要となり、昭和53年度総合食肉流通体系整備促進事業による施設の建設が計画されました。

その後、昭和55年より操業を開始しました。





昭和54年 1月10日
株式会社宮崎くみあい食肉として発足

昭和55年 4月 1日
操業開始



輸出認定を受けた国と地域

【高崎工場】

●牛

アメリカ	平成 2年 8月30日
香港	平成19年 7月20日
カナダ	平成20年 1月 9日
マカオ	平成21年 8月
タイ	平成22年 2月12日
シンガポール	平成24年11月30日
ベトナム	平成26年 3月10日
ニュージランド	平成26年 3月28日
メキシコ	平成26年 5月 6日
ミャンマー	平成27年10月21日
ブラジル	平成28年12月20日
台湾	平成29年 9月22日
オーストラリア	平成30年 8月 3日

●豚

香港

MIYACHIKU



■施設の概要／敷地面積50,000㎡
建物面積10,247㎡
工場棟8,995㎡・管理棟577㎡
厚生棟675㎡・その他1,707㎡

■施設能力

と殺解体能力／豚1,050頭／日 牛65頭／日
部分肉製造能力／豚750頭／日 牛40頭／日
枝肉冷蔵庫／豚1,350頭 牛130頭
冷蔵保管庫／190トン（牛豚部分肉）
冷凍保管庫／100トン（牛豚部分肉）
急速冷凍庫／12トン（牛豚部分肉）
汚水処理能力／1,800トン／日
牛枝肉保管庫／135頭

■牛部分肉製造マスター、豚部分肉製造マスター在籍
部分肉製造技術者のプロに与えられる（公社）全国食肉学校の認定資格です。

■豚部分肉カット技術共助会（全国食肉センター協議会主催）へ毎大会出場し、上位入賞しています。

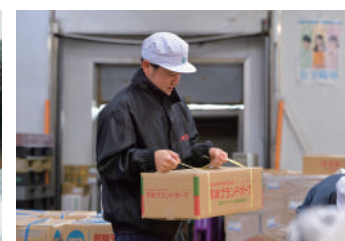
生産者の想いを 商品と共にお届けします

関東から沖縄まで全10営業所をかまえ、県ごとの特性・需要に応じた提案を行い、地元宮崎の商品を広めるために日々走り続けています。



営業所では、販売事業本部・営業課のもと牛肉・豚肉・ハム・ソーセージ等を、スーパーや精肉店、卸業者、レストランなどの外食産業へ販売しています。

地場企業の強みを活かした営業から提案型の営業まで、お客様のニーズに応え、安全・安心・高品質な商品をお届けします。



宮崎から 全国へ





宮崎加工センター

宮崎の自然によって育まれた素材を加工し、より付加価値の高い商品作りをしております。また、年々多様化する食生活にも対応し、家庭用から業務用まで、お客様の多彩なニーズに応えるため、新商品の開発にも積極的に取り組んでおります。

世界が認めた逸品を食卓へ

DLG・IFFA・SUFFA トリプル受賞

味・食感・香り・見た目など約200項目について採点が行われるコンテスト

DLG：世界最古最大規模のハム・ソーセージ品質競技会

IFFA：約130年の歴史。3年に一回開催されるハムのオリンピック

SUFFA：世界最高峰の食肉加工品のコンテスト

ミヤチクの加工品はこれらの名誉ある世界3大コンテストで受賞しております。



都農加工センター



宮崎加工センター

宮崎県産豚100%の
ハム・ソーセージ

農村協働工舎

農村協働工舎のハム・ソーセージは保存料・着色料・香料を使わず宮崎県産豚肉100%で製造しています。

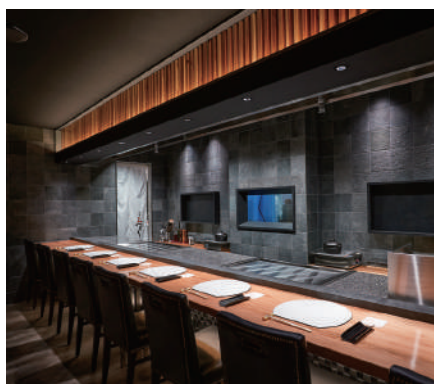
様々な製造機械で、精肉から惣菜まで幅広い製品づくりが特長です。お客様に満足いただける供給体制をとるため、品質管理・衛生管理の一層強化を行い、更なる飛躍を目指します。



鉄板焼ステーキ
ミヤチク TEL.0985-28-2914

焼肉・鉄板焼ステーキ
橋通り ミヤチク TEL.0985-31-8929

とんかつ・しゃぶしゃぶ
ミヤチク TEL.0985-89-2989 (レストラン)
TEL.0985-89-3729 (直売店)



宮崎牛専門店
那覇 ミヤチク
NAHA MIYACHIKU
TEL.098-943-2978

心斎橋 ミヤチク
みやぎき館
宮崎牛鉄板焼ステーキ
TEL.06-6210-4129

宮崎牛鉄板焼ステーキ・焼肉
博多 ミヤチク
TEL.092-262-2914

宮崎牛鉄板焼ステーキ・焼肉
大淀河畔 ミヤチク
TEL.0985-62-1129

心からの
おもてなしを添えて

宮崎県内4店舗、福岡、大阪、沖縄を含め
7店舗で展開。さまざまなシーンに合
せてご利用いただけます。店長、シェフ、
フロアスタッフ一丸となり、お客様の幸せ
なひとときを演出します。



ありがとうの想いを

宮崎が誇る「宮崎牛」「宮崎ブランドポーク」「ハムソーセージ」を

工場直送の直売店にて販売しております。

県内をはじめ、遠方からのお客様も多く、生産者も来店される活気あふれる直売店です。

特に毎月第四土曜日に開催される【肉の日】では行列ができるほど賑わいます。

お客様の笑顔に感謝し、ありがとうの想いを忘れずに。



高崎直売店

TEL.0986-57-1129



佐土原直売店

TEL.0985-74-4729



とんかつ・しゃぶしゃぶミヤチク直売店

TEL.0985-89-3729



公式ホームページ

オンラインショップサイト



カタログギフト

<https://miyachiku.jp/>

レストランサイト

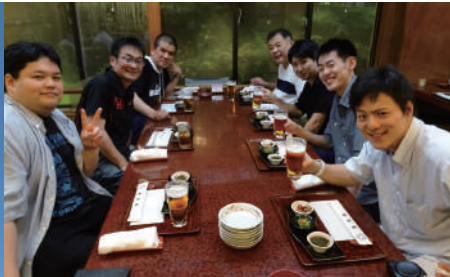
<https://rest.miyachiku.jp/>

いろどりちゃん
ミヤチク薫彩のキャラクター

<https://www.miyachiku.com/>



加工センターでの受注、ギフトセットアップの様子



笑顔とともに
安全・安心
美味しいをお届けする
それがわたしたちの仕事です

本社

〒889-4505 宮崎県都城市高崎町大牟田4251-3
TEL.0986-62-2901(代) FAX.0986-62-5529

都農工場

〒889-1201 宮崎県児湯郡都農町川北15530
TEL.0983-25-1188(代) FAX.0983-25-0165

高崎工場

〒889-4505 宮崎県都城市高崎町大牟田4268-1
TEL.0986-62-1147(代) FAX.0986-62-1123

宮崎加工センター

〒880-0303 宮崎県宮崎市佐土原町東上那珂
井手下11375-3
TEL.0985-74-4729(代) FAX.0985-74-2700

都農加工センター

〒889-1201 宮崎県児湯郡都農町川北15530
TEL.0983-25-3031 FAX.0983-25-1699

外食事業部事務所

〒880-0833 宮崎県宮崎市昭栄町181
TEL.0985-65-6229 FAX.0985-65-6290

佐土原事務所

〒880-0303 宮崎県宮崎市佐土原町東上那珂
井手下11375-3
TEL.0985-78-4300(代) FAX.0985-78-4301

〔営業所〕

東京営業所

〒210-0862 神奈川県川崎市川崎区浮島町11-3-3
(株)マキタ運輸東京営業所内
TEL.044-299-1829 FAX.044-299-3535

大阪営業所

〒663-8142 兵庫県西宮市鳴尾浜3丁目16-8
恩地製氷(株)鳴尾浜物流センター内
TEL.0798-81-4129 FAX.0798-41-9780

岡山営業所

〒701-0165 岡山県岡山市北区大内田738
岡山中央冷蔵(株)内2階
TEL.086-293-1129 FAX.086-293-4129

広島営業所

〒731-5161 広島県広島市佐伯区五日市港3丁目22-3
協和冷蔵(株)内4階
TEL.082-923-4129 FAX.082-923-0150

福岡営業所

〒812-0051 福岡県福岡市東区箱崎ふ頭6丁目10-13
マルハニチロ物流箱崎第二物流センター内3階
TEL.092-643-9505 FAX.092-643-9504

大分営業所

〒870-0903 大分県大分市向原沖2丁目4-26(株)九冷内
TEL.097-552-0129 FAX.097-551-9344

都城営業所

〒885-0005 宮崎県都城市神之山町1800-1
TEL.0986-36-4130 FAX.0986-36-4170

沖縄営業所

〒900-0001 沖縄県那覇市港町2-7-1
沖縄フクトク物流内2階
TEL.098-862-1129 FAX.098-862-4129

宮崎営業所

〒880-0303 宮崎県宮崎市佐土原町東上那珂井手下11375-3
TEL.0985-74-4629 FAX.0985-74-4627

都農営業所

〒889-1201 宮崎県児湯郡都農町川北15530
TEL.0983-25-5185 FAX.0983-25-3244

〔レストラン〕

とんかつ・しゃぶしゃぶ「ミヤチク」

〒880-0833 宮崎県宮崎市昭栄町173-5
TEL.0985-89-2989 FAX.0985-89-2988

焼肉・鉄板焼ステーキ「橋通りミヤチクAPAS」

〒880-0001 宮崎県宮崎市橋通西3丁目10-36 (株)西村ビル地下1階
TEL.0985-31-8929 FAX.0985-31-8931

鉄板焼ステーキ「一ッ葉ミヤチク」

〒880-0834 宮崎県宮崎市新別府町前浜1401-255
TEL.0985-28-2914 FAX.0985-28-2920

宮崎牛鉄板焼ステーキ・焼肉「大淀河畔みやちく」

〒880-0865 宮崎県宮崎市松山1丁目1-1 宮崎観光ホテル西館2階
TEL.0985-62-1129 FAX.0985-62-2929

宮崎牛鉄板焼ステーキ・焼肉「博多みやちく」

〒810-0801 福岡県福岡市博多区中洲5丁目2-1 ジェイパーク中洲ビル2階
TEL.092-262-2914 FAX.092-262-2941

宮崎牛鉄板焼ステーキ「心斎橋みやちく みやざき館」

〒542-0085 大阪府大阪市中央区心斎橋筋2丁目1-32 isビル1階
TEL.06-6210-4129 FAX.06-6210-4139

宮崎牛専門店「那覇みやちく」

〒900-0015 沖縄県那覇市久茂地2丁目3-1 琉球放送会館1階
TEL.098-943-2978 FAX.098-943-2989

〔直売店〕

高崎直売店

〒889-4505 宮崎県都城市高崎町大牟田4268-1
TEL.0986-57-1129 FAX.0986-29-3129

佐土原直売店

〒880-0303 宮崎県宮崎市佐土原町東上那珂井手下11375-3
TEL.0985-74-4729 FAX.0985-74-2700

とんかつ・しゃぶしゃぶミヤチク直売店

〒880-0833 宮崎県宮崎市昭栄町173-5
TEL.0985-89-3729 FAX.0985-29-1129

〔生産農場〕

御池農場

〒885-0224 宮崎県都城市御池町5844-28
TEL.0986-33-2638



公式ホームページ



オンラインショップ



レストラン