

## ～独自のこだわりマルチ(6次)産業化を進める～ 熊野 憲之さん(四国中央市)

松山養鶏農業協同組合理事 1970年生まれ  
ホームページ <http://kumafuku.com/>  
フェイスブック <https://www.facebook.com/bihouran>



### ☆経営概況☆

国産鶏「もみじ」を1ケージ内1羽飼い、エサは飼料米や食品粕類等を活用し独自ブレンドしたエコフィード(自家配合発酵飼料)等により開放鶏舎で成鶏1万5千羽を飼養しています。

自販機やネットでの販売、飲食店への卸しの他、たまご専門店「熊福」で直販を行い、年間生産量に占める直販割合は75%、販売額ベースでは90%に達します。

また、平成27年より新たに県の開発した肉用鶏「媛っこ地鶏」の生産も始めて、熊福店舗での料理メニュー(焼き鳥丼など)とあわせて精肉販売も始めました。

### ☆ここがポイント☆

たまごかけ御飯専門店ですスタートした「熊福」は現在レパートリーを増やし、各種卵料理のほか、燻製卵やプリン、フィナンシェ等のスイーツ類も製造、販売しており、「たまご専門店」となりました。店長は妻、智子(管理栄養士)。

私は当初商社勤務でしたが、24歳の時に結婚を機にUターンし実家の養鶏業を継ぎました。周囲の規模拡大路線に疑問を感じ、規模や数量での勝負ではなく良い卵を適正な価格で売ることが念頭に置いて経営改善を図ってきました。



たまご専門店「熊福」の外観

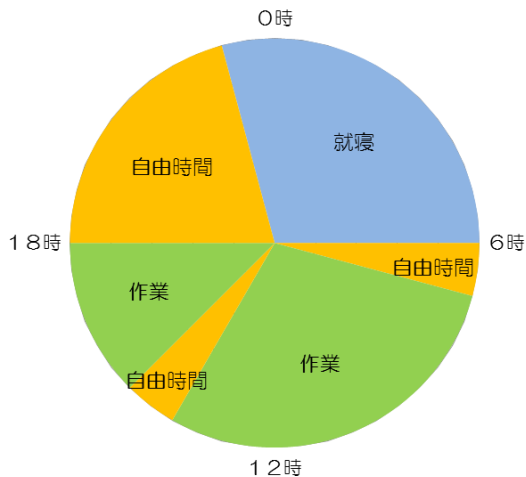


一番人気のたまごかけ御飯定食



自社ブランド「美豊卵」を使った「うこまるぷりん」と地元飼料米を与えてきた白い黄身を使った「白い黄身のたまごのぷりん」

【一日のライフスタイル】



【普段の生活について】

主な作業は飼養管理（発酵飼料の仕込み、除糞作業、鶏の移動、機械の整備、修理等、業務全般）、デスクワークで売り上げ分析、販路開拓等の事務、営業。  
また、イベント出展、商談会。

余暇は、最近もっぱら子供関係のクラブ（サッカー）観戦。

【一週間のライフスタイル】

月	火	水	木	金	土	日
【繁忙期】					休日	
← 収穫・出荷 →		← 営業 →	← 収穫・出荷 →			
【普通期】					休日（交代制）	
← 収穫・出荷 →		← 営業 →	← 収穫・出荷 →			



皆さんに支えられています



スタッフ一同

☆これからの夢や目指すもの☆

息子が後を継ぐと言っており、今後10年で会社としての内容をよくします！

☆メッセージ☆

最近、都市部の飲食店、百貨店からの引き合いが増えました。一昔前には考えられない事で、田舎の逸品、産品の注目度が増していると感じています。そういった意味でも伸び代が十分にあり、**全てはやり方次第で可能性に溢れた業界だ**と思います。