



会社案内



健康でおいしい毎日を 沖縄の食卓へ

株式会社 前田鶏卵



ISO22000 認証取得

たまごの行商と農連市場から始まった、私たちの歩み。
 自社生産型の機械設備と新商品の開発で
 新たな成長ステージに挑みます——。



ごあいさつ



代表取締役社長
 前田 睦己

1961年、那覇市並屋でたまごの行商(かみあちねー)を始めたのが当社の創業になります。以来、お客様に喜ばれる新鮮で高品質の卵と、玉子加工食品の安定供給に邁進してまいりました。卵は古くから滋養食として珍重されてきました。現代でも身近な栄養食品として、米やパンとともに私たちの食生活になくてはならないものです。

当社は1984年5月に、株式会社前田鶏卵として法人に移行しました。と同時に、安全衛生管理面についても積極的に強化を図ってきました。

すでに2007年7月には、食品安全マネジメント初の国際規格である「ISO22000」の認証を取得。業界の中でいち早く「食の安全・安心」への取り組みを徹底して続け、今日に至っております。

これからも、商品に付加価値をつけて県産品の価値をしっかりと高めながら、お客さまに喜ばれる卵・玉子加工食品をお届けしてまいります。一層のご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

会社概要

商号	株式会社 前田鶏卵
設立	昭和59年5月26日(創業 昭和36年)
資本金	1,200万円
所在地	〒900-0001 沖縄県那覇市港町3-7-54
代表	代表取締役 前田睦己
営業品目	食卓エッグ、ヨード卵「光」、こだわり卵、ほっこり卵、康卵、霧島恵みの塩、おおらか卵、ネット卵、赤玉、殺菌液卵、うすら卵 など (加工品) 厚焼たまご、味付たまご、塩味たまご、温泉たまご、厚焼たまご(ボーク入り・ネギ入り)、ゆでたまご、サラダ用ゆでたまご、玉芯たまご、モズク焼たまご、アーサ焼たまご、たまご焼シリーズ など

社員数	33人(うちパート・アルバイト13人)
売上販売実績	12億3千万円(平成30年度現在)
主要取引先	J Aおきなわ、日本農産工業(株)、九州ノーサン商事(株)、(株)ノーサン・エミー、東京鶏卵(株)、上原養鶏場、仲産養鶏場、(株)霧島エッグ、ココファーム(株)ほか
主要販売先	イオン、マックスバリュ、ザ・ビック、タウンプラザかねひで、丸大、リウボウストア、ユニオン、コープおきなわ、Aコープ 沖縄ハーバービューホテル、ラグナガーデンホテル・ノボテル 沖縄那覇、オリオンモトプリゾート&スパ、リザンシーパーク ホテル谷茶ベイ、オキコ、新垣ちゃんすこう、すかいらーく、吉野家、ほっともっと、銀だこ、丸源ラーメン、らーめん花月、ラーメン廻轉、グルメ回転寿司市場、はま寿司、やざえもんほか

会社沿革

昭和36年(1961)	前田ノブ(現・代表取締役社長、前田睦己の母)が那覇市豊屋にて鶏卵販売を開始		1970年代 前田商店のころ
昭和51年(1976)10月3日	那覇市樋川の農産市場に店舗を構え、前田鶏卵(代表 前田睦己)として鶏卵卸問屋を開業		
昭和53年(1978)	東京鶏卵株式会社で卵の流通・加工に関する研修を受ける		
昭和54年(1979)10月	玉子加工販売を開始。この年、ヨード卵・光の販売を開始		1979年 ヨード卵卸売会風景
昭和59年(1984)5月26日	株式会社前田鶏卵(代表取締役社長、前田睦己)を設立 資本金600万円		1979年10月 玉子加工工場落成祝い
平成2年(1990)7月	沖縄県経済連鶏卵集配センターの管理業務を受託に伴い 那覇市古波蔵へ移転		
平成7年(1995)9月	那覇市西へ移転		
平成8年(1996)	業務拡大のため資本金を1,000万円に増資		
平成12年(2000)11月	那覇市港町へ移転		
平成15年(2003)8月	社内検査室を開設し、HACCP対応型の工場にむけて準備を開始		
平成16年(2004)	業務拡大のため資本金を1,200万円に増資。 那覇市港町(現在地)の土地・建物を購入		1990年 県経済連敷地内の社屋
平成17年(2005)	経営革新計画「卵加工品の急速冷凍技術を使った新製品開発および販路拡大」が沖縄県の承認を受ける。工場棟の2階部分を増築		
平成19年(2007)7月	ISO22000 認証を取得		2016年 味付たまご 県内で販売
平成22年(2010)1月	中小企業基盤整備機構より高効率空調機への更新に関し、助成金が交付される		2019年 味付たまご 香港輸出本格化
平成26年(2014)10月	工場棟に味付たまご加工場を増築		
平成27年(2015)2月	中小企業・小規模事業者ものづくり・商業・サービス革新事業において「味付煮玉子」の事業計画が採択され、1,000万円の補助金交付を受ける。		2020年 ゆでたまごの無料提供
平成28年(2016)1月	味付たまご、県内量販店で販売を開始		2020年 2つの新商品を新発売
平成29年(2017)1月	サラダ用ゆでたまごだし汁仕立ての販売を開始		
平成30年(2018)9月	香港で味付たまごの販売を開始		
令和元年(2019)10月	厚焼ポーク玉子の販売を開始		
令和2年(2020)4月	コロナ禍中に「ゆでたまご2万個」を無料提供		
令和2年(2020)5月	新商品「うちなー風たまご焼」と「こだわり卵」の販売を開始		

鮮度が一番。ISO 22000を遵守し産みたての卵の味にこだわっています。



2007年7月に認証を取得!

ISO 22000とは食品安全マネジメントシステムです。食品の衛生管理システムの国際標準として開発されたHACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)の略。ハザップ。危害分析及び重要管理点)と、製品に対する品質マネジメントシステムの世界的な標準化【品質保証】を図ることを目的に作成されたISO 9001 (ISOは、International Organization for Standardizationの略、国際標準化機構)の両方の要素を融合させた規格です。

組織図



※ここには「総務部」の皆さんの笑顔写真を撮影して配置します

養鶏場からお客様まで一直線。



株式会社霧島エッグ

産地直送、万全のトレーサビリティ。

品質管理の行き届いた緑ゆたかな養鶏場で、毎朝、健康な鶏から生まれた卵は、そのまま産地直送で当社のGP(グレーディング&パッキング)センターへ送られます。GPセンターでは1つ1つの卵を洗浄・殺菌し、検卵や選別などの厳しい品質検査の工程を経て包装され、大型低温倉庫に搬入します。

低温倉庫では常に保存に最適な品質管理が保たれ、受注に応じて、安全・安心な保冷車でお客さまのもとへと届けられます。

※トレーサビリティとは生産、加工および流通の特定の一つまたは複数の段階を通じて、食品の移動を把握できること。

ゆたかな緑と澄んだ水。
養鶏の本場から新鮮な
卵が直送されます。

(株)霧島エッグ (鹿児島県)

鶏卵の一大産地である鹿児島県の霧島山地の懐にある養鶏場です。約100万羽の鶏が飼育されています。産みだす卵は、衛生的なオートメーション化された工場での検査を経て、消費地へと送られます。



オリジナル発酵飼料で
育つ、新鮮でおいしい
卵を調達しています。

上原養鶏場 (糸満市)

鶏への深い愛情を持つ2代目・上原肇オーナーの信条は「おいしい卵は鶏が喜ぶおいしい食事(飼料)から産まれる」。独自に開発した特製発酵飼料を使って1万羽の鶏を飼育する提携養鶏場から、毎日新鮮で健やかな卵が届きます。





「安心・迅速・確実」に新鮮な卵をお届けすることが、私たちの使命です。

養鶏場から直送された卵は、GPセンターでの厳しい品質検査を経て、大型低温倉庫に搬入されます。約150坪の広さを有し、配送用の保冷車がそのまま入れる規模です。床と天井に厚さ120cm、四方の壁に90cmの断熱材を使用し、高効率空調機の設置によって、四季を問わず卵の保存につねに最適な

室温を保つようコントロールされます。商品はここで出荷を待ち、受注に応じて高機能な保冷車でその日のうちにお客さまへ届けられます。販売エリアは本島、近隣の離島、宮古、八重山、南北大東諸島まで幅広く対応しています。



150坪の広さを誇る「大型低温倉庫」。受注・販売エリアは県下全域です。低温倉庫には食卓エッグのほかにヨード卵、はっこう卵、殺菌液卵など豊富な商品を保管しています。



あじエッグンのたまご豆知識

ご存知ですか？「卵」と「玉子」の表記の違い

ボクたちの「たまご業界」では、商品の種別に「卵」と「玉子」の2つの表記のしかたがあって、しっかりと使い分けられているんだ。「卵」というのは加工前の生タマゴを指して、「玉子」は調理されたあとのものを指すんだよ！





徹底した衛生・品質管理体制で 変わらない新鮮なおいしさをご提供します。

豊富なラインナップを誇る当社の玉子加工商品は、スーパーマーケットや外食系レストラン、お弁当チェーン店など、皆さまの暮らしの身近な場面に登場して、食生活を豊かに美味しくしています。すべての製造工程に徹底した品質管理体制を整え、熟練の職人がていねいに焼き上げる厚焼たまごや、特殊製法で仕上げる消化のよい温泉たまごなど、ご家庭の食卓にも飲食店の業務用にもおなじみの商品を幅広くご提供しています。



バリエーション豊かな加工商品ラインナップ

- 厚焼たまご ●味付たまご ●塩味たまご
- モスク焼たまご ●アーサ焼たまご ●厚焼たまご(ネギ入り)
- 錦糸用焼たまご ●サンド用焼たまご ●厚焼たまご(ポーク入り)
- 玉芯たまご ●たまごそぼろ ●温泉たまご
- ゆでたまご ●サラダ用ゆでたまご ●にぎり用厚焼たまご
- 食べ盛りサイズ たまご焼シリーズ(うちなー風/ポーク入りほか)

身近なところで「食」に彩りを添えています

- 県内各地の主なスーパーマーケット
- シティホテル・リゾートホテルのレストラン
- ファミリーレストランの各種メニュー
- 回転寿司店 ●お弁当チェーン店
- 牛丼チェーン店 ●ファーストフード店
- 各種仕出し店 ●学校給食センター



スーパー
マーケットで



ご家庭で



ホテル・
レストランで



回転寿司チェーンで



ファミリー
レストランで

お弁当
チェーンで



機械設備の拡充によって 効率的な量産体制を実現しています。



常時22℃の室温で 品質と衛生管理を徹底

人気
定番商品

まえだの厚焼たまごは
こんな製造工程から生まれています

1 厳重な衛生管理で食品加工



2 滅菌機とチラー（冷蔵機）

加熱済みの食品のおいしさを保つため、余熱の除去、自然冷却など無理のない温度管理を施したあと、滅菌機と冷蔵機の工程に移ります。



3 クリーンルーム

玉子加工商品をクリーンルームに移し、真空包装機によってパック包装します。検品のあと、金属探知機によって不純物の混入をチェックします。



4 包装された商品の仕分け



5 摂氏2℃の加工品倉庫へ

包装・仕分けされた商品は、摂氏2℃に温度管理された加工品倉庫で出荷を待ちます。出荷の際は、直前に専用の部屋でシール貼りや梱包を行います。



倉庫の出入り口にはチェックシートが置かれ、作業員一人ひとりの管理体制で、加工食品の出し入れには細心の注意が払われます。

人気の定番商品が
食べきりサイズで登場

まえだのたまご焼

おにぎりやサンドイッチ、
お弁当によく合います。





おいしくて
大人気!!



そのまま食べても

お料理に使っても

アレンジ自在の「味付たまご」が好評です。

だし汁までつかえる!

ご家庭でもお店でも人気のおいしさです。



「まえたの味付たまご」は、県産の卵を使って、特製の無添加だし汁に浸け込んだ人気商品です。独自に開発した製造機を使って、短時間でサッとゆでる絶妙な加減によって、半熟なのは黄身だけで白身は通常のゆで卵と変わりません。その半熟卵に、かつおや昆布、醤油、みりんで作った特製だしを加えて味付け。製品(パック)にはその美味しいだし汁もたっぷり入って、煮付けやおでんなどにも汁ごとそのままお使いいただけます。新鮮な卵の絶妙な味わいを引き出す柔らかで優しい食感で、ご家庭でもプロのキッチンでも広くご好評をいただいています。

「まえたの味付たまご」は、県産の卵を使って、特製の無添加だし汁に浸け込んだ人気商品です。独自に開発した製造機を使って、短時間でサッとゆでる絶妙な加減によって、半熟なのは黄身だけで白身は通常のゆで卵と変わりません。その半熟卵に、かつおや昆布、醤油、みりんで作った特製だしを加えて味付け。製品(パック)にはその美味しいだし汁もたっぷり入って、煮付けやおでんなどにも汁ごとそのままお使いいただけます。新鮮な卵の絶妙な味わいを引き出す柔らかで優しい食感で、ご家庭でもプロのキッチンでも広くご好評をいただいています。

安定した量産体制で

今後も幅広いニーズにおこたえします。



こうした半熟卵商品は、本土には生産メーカーがありますが、県内では当社が初となります。

商品開発のきっかけは、大手のお弁当チェーンからの「弁当の具に使える卵加工品を」という依頼でした。県民の嗜好に合う味を創意工夫して提供したところ好評で注文が続き、量販店へ、

飲食店向けの業務用へと販路を広げています。今後も主力商品として県産卵の付加価値アップや消費拡大につながることを期待しています。

2018年9月。香港での
新たな販売ルートを確立。
「味付たまご」が海外へ。

当社は2018年、日本のラーメン文化も愛好されている香港に鶏卵を輸出するために必要な「輸出施設認定」を県内で初めて取得。香港には鶏卵場がほとんどなく卵の加工品も少ないことから、同国の量販店「シティスーパー」との取り引きで「まえたの味付たまご」の海外展開が実現しました。



2019年 6月7日 琉球新報



自社開発の「自動殻むき機」によって 生産性を飛躍的に高めました。

「味付たまご」の安定供給までには長い道のりがありました。

開発当初の課題は、ゆで卵ならではの柔らかい性質上、殻をむく際に「むき損じ」が多いことでした。

そこで独自の「自動殻むき機」の製造に乗り出しましたが、当時はそのための専用機がなかったため、自分たちでゼロから設計する必要がありました。

メーカーと共同で試行錯誤を重ね、完成まで1年半を費やしました。こうした専用の殻むき機を使って、高い製造能力で生産しているのは全国でも一部の食品メーカーだけです。



この機械のおかげで
おいし〜いボクたちが
みなさまの食卓へ!

「自動殻むき機」を使った製造工程

1 産地直送卵を湯煎

生産地から直送された新鮮な鶏卵を、まずは熟練スタッフの手と目でしっかり検品・選別した上で、第一工程の「ポイル槽」で茹で上げます。



2 正確に丁寧に自動で殻むき

白身には火が通り、黄身は半熟状態に茹で上がった卵は、この「自動殻むき機」に送られ、柔らかい卵をむき損じることなく丁寧に加工されます。1時間に1000個〜1200個の処理能力を誇ります。



3 パッケージに充填

殻をむかれたゆで卵に、かつお・昆布・しょうゆ・みりんで作った「特製だし」で味付けをします。90℃以上のだしには温せん殺菌の効果もあります。その後「シーラー機」でパッケージ詰めします。



2 冷蔵・仕分け・出荷

パッケージングされた商品を10℃以下に保たれた冷蔵庫で保管します。金属探知機などで検品した上で、美味しい「味付たまご」を出荷します。





ご家庭でレストランで。
回転ずしやお弁当にも。
「焼き玉子シリーズ」は
お料理の名脇役です。



定番の
おいしさ



内容量/左 500g 右 250g
原材料名/鶏卵(国産)・鰹昆布だし
砂糖・酢(小麦を含む)・サラダ油(大豆を含む)・ミリン風調味料・醤油・塩

天然だしの風味ゆたかな **厚焼たまご**

まえだの
人気商品



内容量/3個入り
原材料名/鶏卵(国産)・鰹昆布だし・醤油(小麦・大豆を含む)・ミリン風調味料・砂糖・酢

ダシまでおいしい **味付たまご**



内容量/左 10個入り
右 4個入り

原材料/温泉たまご 鶏卵(国産)
原材料名/温泉たまごのつゆ
醤油(小麦・大豆を含む)(国内製造)
ミリン・鰹削りぶし・乾しいたけ

ダシの風味と相性ぴったり
温泉たまご



内容量/左 500g 右 130g
原材料名/鶏卵(国産)・鰹昆布だし
酢(小麦を含む)・ミリン風調味料
サラダ油(大豆を含む)・醤油・塩

うちなー風味が懐かしい
塩味たまご



内容量/500g
原材料名/鶏卵(国産)・ランチョンミート
(豚肉を含む)・鰹昆布だし・サラダ油
(大豆を含む)・酢(小麦を含む)・砂糖
塩・ミリン風調味料・醤油

みんな大好きな新定番
厚焼たまご(ポーク入り)



内容量/500g
原材料名/鶏卵(国産)・鰹昆布だし
あおさ(沖縄県産)・ミリン風調味料
サラダ油(大豆を含む)・酢(小麦を
含む)・砂糖・醤油・塩

磯の風味ほんのりと
アーサ焼たまご



内容量/500g
原材料名/鶏卵(国産)・鰹昆布だし
モズク(沖縄県産)・ミリン風調味料
サラダ油(大豆を含む)・酢(小麦を
含む)・砂糖・醤油・塩

ヘルシーなおいしさ
モズク焼たまご



内容量/500g
原材料名/鶏卵(国産)・鰹昆布だし
酢(小麦を含む)・サラダ油(大豆を
含む)・ネギ・ミリン風調味料
醤油・塩

ネギの風味が香り立つ
厚焼たまご(ネギ入り)



内容量/16本入り
 原材料名/鶏卵(国産)・鰹昆布だし
 砂糖・酢(小麦を含む)・サラダ油(大豆を含む)・ミリン風調味料・醤油・塩

巻きずしに美味しい彩り
玉芯たまご



内容量/26枚入り
 原材料名/鶏卵(国産)・鰹昆布だし
 砂糖・酢(小麦を含む)・サラダ油(大豆を含む)・ミリン風調味料・醤油・塩

手巻き寿司や にぎり鮓に
**にぎり用
 カット 厚焼たまご**



内容量/6枚入り
 原材料名/鶏卵(国産)・鰹昆布だし
 サラダ油(大豆を含む)・酢(小麦を含む)・砂糖・塩・ミリン風調味料・醤油

手軽に便利にすぐできる
**サンドイッチ用
 たまご焼き**



内容量/10個入り
 原材料名/鶏卵(国産)

ご家庭でいつでも
 手軽に便利に
ゆでたまご



内容量/25個入り
 原材料名/鶏卵(国産)
 酢(小麦を含む)

業務用の
**殻むき真空パック
 ゆでたまご**



内容量/10個入り
 原材料名/鶏卵(国産)・水・塩
 酢(小麦を含む)

ご家庭でも
 業務用にも便利
ゆでたまご(半熟)

業務用鶏卵、
ブランド卵、ヨード卵^光ギフトまで。



(6個入りパック)
ヨード卵^光



(生産地直送/10個入り)
煌(きらめき)霧島たまご



(生産地直送/6個入り)
康卵



(県産品/6個入り)
はっこう卵



(生産地直送/10個入り)
うずら卵



(ヨード卵光 インスタントスープ
/1袋1食入り)
ふわふわ光たまごスープ

前田鶏卵の **ギ フ ト 商 品**



贈って喜ばれる **ヨード卵^光 ギフト**

個数に合わせた化粧箱(12個詰め・24個詰め・36個詰め)と、必要な時にお使いいただけるギフト券をご用意しています。下記の各店舗にて、ギフト券一枚でヨード卵^光 6個入り1パックとお引き換えいただけます。



引き換え店舗 イオン、マックスバリュ、タウンプラザかねひで、スーパー丸太、コープおきなわ、りうほうストア、ユニオン、Aコープ ほか

ふるさと沖縄の食卓へ
変わらない“真心のおいしさ”を。



私たち前田鶏卵の「想い」

当社は創業以来、常に新鮮で高品質な鶏卵・加工食品の安定供給を企業活動の使命に掲げてきました。今後も変わることのない、豊かな食生活の創造のために、当社では「心がけ八則」を励行しています。

- ◆いつも明るく笑顔であいさつを
- ◆接客や電話対応は丁寧にハキハキと
- ◆清潔感のある服装で動作は機敏に
- ◆連絡・相談・確認をきちんと行う
- ◆お客様の声には謙虚に耳を傾けよう
- ◆いつもチャレンジ精神で全力投球
- ◆自分らしさを大切にしよう
- ◆自分の仕事に愛情と誇りを持とう

楽しく仕事に打ち込む社員からは、主体的に行動していることが伝わってくるものです。主体性は、仕事をさらに楽しくします。「心がけ八則」の「自分らしさを大切に」という言葉には、全社員でそこをめざそう！という熱い想いがこめられています。



より付加価値の高い商品を生み出して、県産品の地位を高めながらシェア拡大へ。将来は海外での事業展開も視野に。

県外から数多く流入する加工商品に負けない“付加価値の高い県産品”を開発・提供すること。この観点に立った取り組みが評価され、当社は沖縄県畜産振興公社より「鶏卵加工食品では県内初」となる「まーさん印」の認定を受けました。また「味付たまご」の台湾市場への供給開始も契機に、いまの事業をしっかりと根づかせながら、将来的には海外ビジネスへの進出も企図しています。



[2016年 2月] 沖縄県畜産振興公社にて「まーさん印」の認定を受ける



 株式会社 前田鶏卵

〒900-0001 沖縄県那覇市港町3-7-54

TEL 098-861-6488

FAX 098-861-5446

E-mail maeda_keiran@tkcnet.ne.jp
<http://www.maedakeiran.com/>

