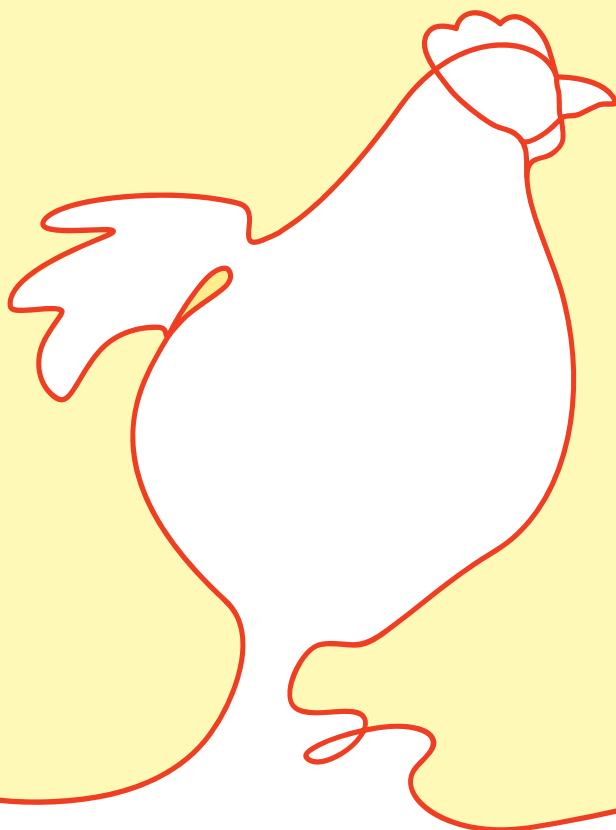
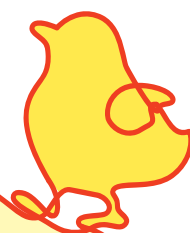


ZENNOH CHICKEN FOODS GROUP

ZCFG

REPORT 2026

全農チキンフーズグループリポート



## 全農チキンフーズグループ

日本の鶏肉出荷羽数上位3位を占める鹿児島県、宮崎県、岩手県。全農チキンフーズグループはこれら3つの県にグループ会社を有することで、国産チキンの安定した供給をはかっています。

それぞれのグループ会社は地元の生産農家と一体となり、“安全・安心、美味、新鮮”を追求。

さらに、その地域ならではの風土にあった銘柄鶏の開発、品質向上などにも力を注いでいます。

また、(株)アサヒブロイラーではグループ会社で生産された銘柄鶏などを直営店で販売しています。

インテグレーションの進化、発展を推進し、グループのシナジー効果を最大限に発揮しています。

# まじめに、チキンと。®

## 経営理念

私たちは、系統農協のブロイラー生産基盤を守り、国産鶏肉産業の発展に貢献します。

私たちは、お客様に「安全・安心」と「価値ある食」を提供します。

私たちは、資源の有効活用と環境保全に積極的に取り組みます。

私たちは、地域農業の発展に努めるとともに、活力ある事業グループを目指します。

## 目次

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 代表あいさつ                      | 3  |
| 1. 事業概要                     | 4  |
| 2. 数字で見る全農チキンフーズグループ        | 6  |
| 3. グラフで見る鶏肉業界を取り巻く情勢        | 7  |
| 4. グループの歩み ―沿革―             | 8  |
| 5. 全農グループの中における位置づけ         | 10 |
| 6. 全農チキンフーズグループ「2030年のめざす姿」 | 11 |
| 7. グループの生産・処理現場             | 12 |
| 8. 食の安全を実現する取り組み            | 15 |
| 9. グループ連携した取り組み             | 16 |
| 10. サステナブル経営の実践             | 18 |
| 11. 全農チキンフーズグループ商品ラインナップ    | 20 |
| 12. 事業所紹介                   | 22 |

## 代表あいさつ

私たち全農チキンフーズグループは、2008年にブロイラー飼育・処理加工を担う宮崎くみあいチキンフーズ(株)と鹿児島くみあいチキンフーズ(株)と鶏肉販売を担う全農チキンフーズ(株)が経営統合し発足しました。そして、住田フーズ(株)（岩手県）を含めた「全農チキンフーズグループ」を結成し、ブロイラーの飼育から処理加工、販売まで一貫して手がけるグループ事業運営体制を確立しました。

また、2020年には、直営中食売店事業、外食店への販売、加工品製造（つくね串など）を主力にしている(株)アサヒブロイラーをグループ化するとともに、2024年には、老舗ひな生産会社である(有)竹下種鶏孵化場をグループ化するなど新たな事業領域への取り組みを拡大しています。

グループ結成以降、ブロイラー生産規模は約6,250万羽から約8,250万羽と2,000万羽拡大し、鶏肉販売数量は約142千トンから225千トンと約1.5倍に拡大し成長を続けています。

私たちは、JAグループの一員としてあくまで国産にこだわり、ブロイラー飼育～鶏肉処理加工～物流・保管まで徹底した品質管理を行い、食卓に“安全・安心、美味、新鮮”な鶏肉を「まじめに、チキンと。」お届けします。

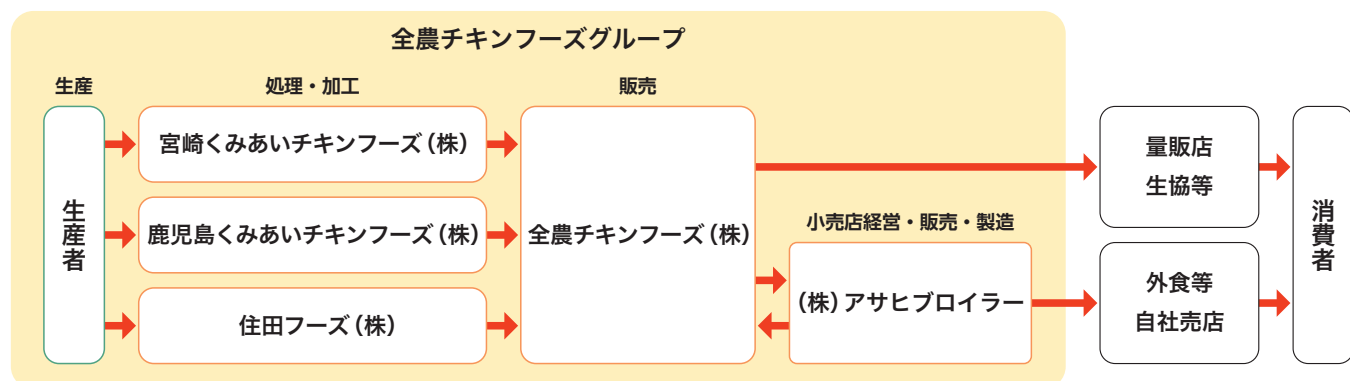
全農チキンフーズ株式会社

代表取締役社長 高井良 久弥





## 全農チキンフーズグループのインテグレーション



### 全農チキンフーズ株式会社

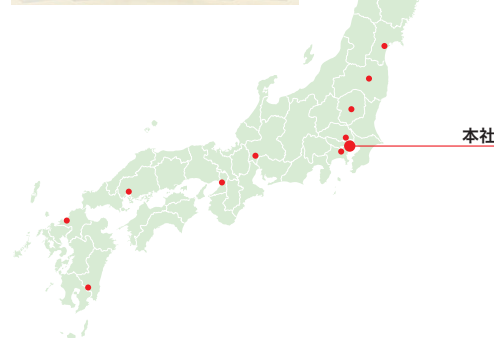
**本社所在地** 〒108-0075 東京都港区港南2-12-33 品川キャナルビル4F  
TEL：03-6864-0200 FAX：03-6864-0172

**従業員数** 159名（2026年3月31日現在）

**設立** 1972（昭和47）年10月

**事業所** 本社  
東日本営業本部  
盛岡営業所 仙台営業所 宇都宮営業所  
郡山営業所 神奈川営業所  
西日本営業本部  
中部支店 中国支店 九州支店

**事業内容** 本社ロジスティクス課  
プロイラーおよび関連食肉の販売業務  
畜産物の加工ならびに加工品の販売業務  
畜産飼料・資材の開発および販売業務



### 宮崎くみあいチキンフーズ株式会社

**本社所在地** 〒880-0943 宮崎市生目台西3丁目2-2  
TEL：0985-89-6160 FAX：0985-89-6165

**従業員数** 834名（2026年3月31日現在）

**設立** 1972（昭和47）年7月

**農場** 佐土原孵化場  
生産農場 第一団地 39農場  
第二団地 90農場  
第三団地 53農場  
直営農場 2農場  
計184農場

**工場** 川南食品工場 約90,000羽／日処理  
都城食品工場 約57,000羽／日処理

**関連会社** 有限会社竹下種鶏孵化場



**製品**  
**事業内容**

国産若どり／はまゆうどり  
食鳥及びひなの生産販売業  
畜産飼料・畜産資材・機械・器具の販売業  
食鳥生産農家の飼養管理技術及び経営指導  
食鳥の処理加工業  
家畜診療業

### 鹿児島くみあいチキンフーズ株式会社

**本社所在地** 〒890-0064 鹿児島市鴨池新町15番地  
TEL：099-258-5640 FAX：099-257-1443

**従業員数** 770名（2026年3月31日現在）

**設立** 1974年（昭和49年）12月

**農場** 種鶏農場  
育成農場 3農場  
成鶏農場 14農場  
孵化場 加治木ふ化場  
生産農場 薩摩団地 43農場 肝属団地 54農場  
薩南団地 48農場 大隅団地 40農場  
計185農場

**工場** 川内食品工場 約58,000羽／日処理  
大隅食品工場 約58,000羽／日処理  
加工食品工場



**製品**

国産若どり／健康咲鶏／鹿児島いいとこ鶏  
さつま若しゃも

**事業内容**

食鳥及びひなの生産販売業  
畜産飼料・畜産資材・機械・器具の販売業  
食鳥生産農家の飼養管理技術及び経営指導  
食鳥の処理加工業  
肥料の製造販売業

### 住田フーズ株式会社

**本社所在地** 〒029-2311 岩手県気仙郡住田町世田米字火石19番6  
TEL：0192-46-2466 FAX：0192-46-2467

**従業員数** 318名（2026年3月31日現在）

**設立** 1994年（平成6年）6月

**農場** 生産農場 契約農場 16農場  
直営農場 11農場  
計27農場

**工場** 食品工場 約30,000羽／日  
小ビナ約4,700羽／日処理  
炭化工場 鶏ふん処理量 65,000kg／日  
炭化製品製造量 8,000kg／日  
堆肥センター 鶏ふん処理量 28,000kg／日  
堆肥製品製造量 14,000kg／日



**関連会社**

有限会社気仙環境保全  
株式会社チキンファーム住田  
みちのく清流どり／みちのく清流味わいどり  
食鳥の処理加工業  
食鳥生産農家への原材料の販売（ひな・飼料・生産資材等）  
食鳥生産農家の飼養管理技術及び経営指導  
直営農場の管理・運営

### 株式会社アサヒプロイラー

**本社所在地** 〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町6-7 第2山万ビル5階  
TEL：03-3527-3600 FAX：03-3527-3606

**従業員数** 335名（2026年3月31日現在）

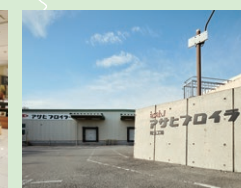
**設立** 1957年（昭和32年）5月

**工場** 埼玉工場 加熱鶏肉製品：7%  
非加熱鶏肉製品：11%  
つくね・だんご製品：82%（2025年度実績）

**製造能力** 200トン／月

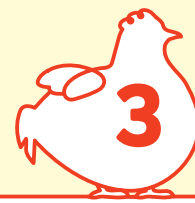
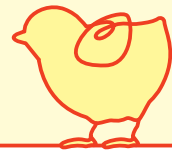
**売店** 38店舗

**製品** 鶏肉  
鶏加工品（つくね・肉団子／焼き鳥／から揚げ／蒸し鶏 その他）  
共同開発商品  
店舗販売商品（焼き鳥／フライドチキン／ローストチキン 等）



**事業内容**

鶏肉の加工、販売  
輸入鶏肉、輸入鶏肉加工品の販売  
鶏惣菜小売店の経営



※2025年度実績

売上高  
(グループ連結)

1,335 億円

グループ各社の売上高

全農チキンフーズ 1,478億円  
宮崎くみあいチキンフーズ 357億円  
鹿児島くみあいチキンフーズ 267億円  
住田フーズ 99億円  
アサヒブロイラー 126億円  
竹下種鶏孵化場 11億円

拠点数

104 拠点

内訳 (2026年3月31日現在)

全農チキンフーズ 12拠点  
宮崎くみあいチキンフーズ 6拠点  
鹿児島くみあいチキンフーズ 20拠点  
住田フーズ 15拠点  
アサヒブロイラー 40拠点  
竹下種鶏孵化場 11拠点

生産羽数

82,297 千羽

従業員数

2,494 人

輸出量

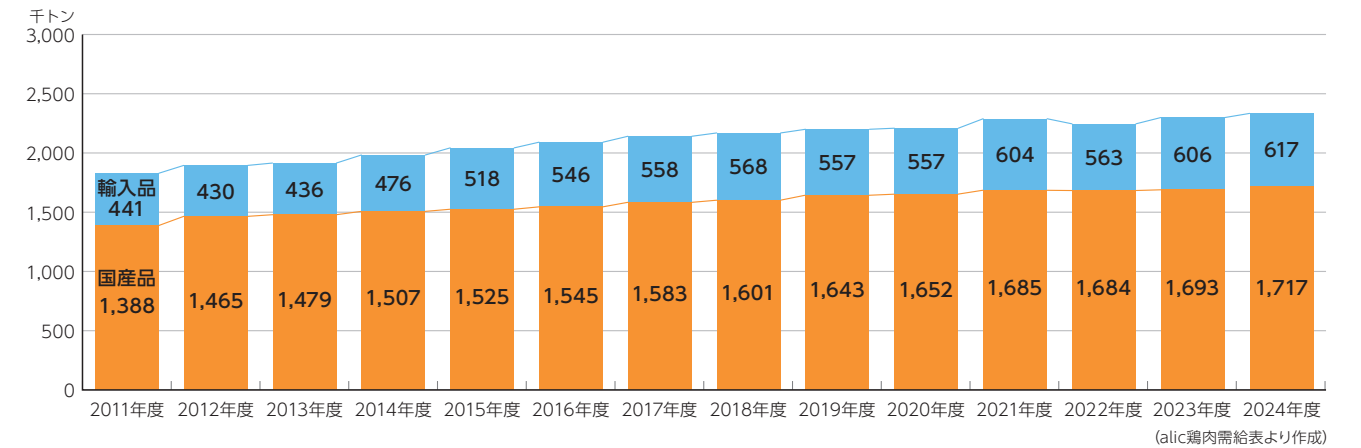
113.3t

内訳 香港 79.7t  
ベトナム 33.0t  
マカオ 0.6t

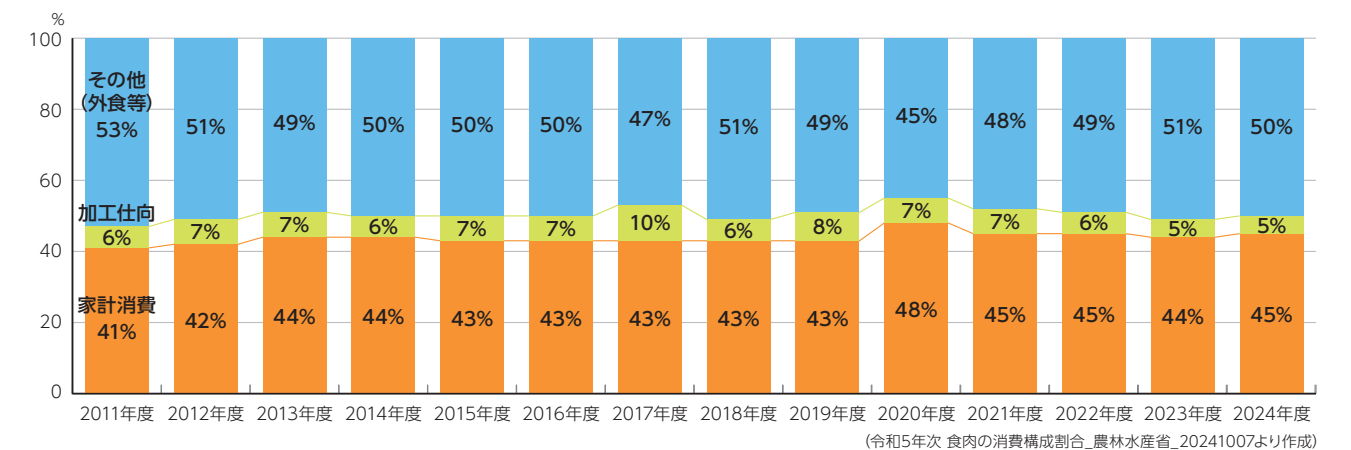
国内シェア

11%

## 鶏肉推定出回り量の推移

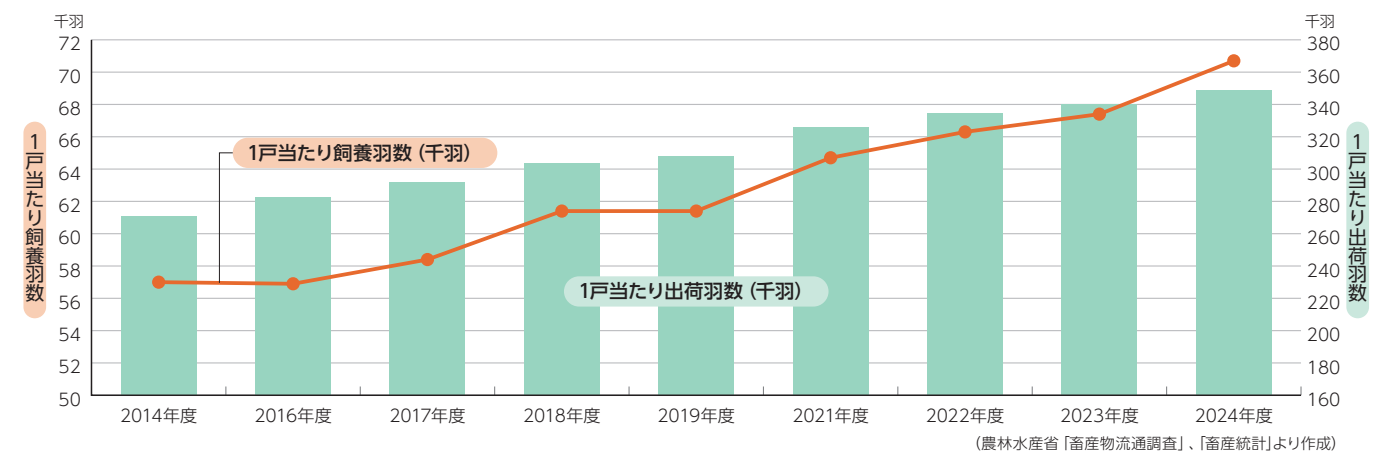


## 鶏肉の消費構成割合の推移



## ブロイラーの一戸あたりの飼養戸数・出荷羽数の推移

生産から販売までを一貫して行う業態であるインテグレーション化が進んでいることから、1戸当たりの平均飼養羽数や平均出荷羽数は年々増加傾向にあり、大規模化が進んでいます。





## 全農チキンフーズグループの沿革と時代の変遷

●：全農チキンフーズ    ●：宮崎くみあいチキンフーズ    ●：鹿児島くみあいチキンフーズ  
●：住田フーズ    ●：アサヒプロイラー    ●：竹下種鶏孵化場

1972 ●全農と株式会社鳥市の共同出資で株式会社全農鳥市設立

1973 ●岩手県八幡平市に処理工場設立

1983 ●全農鳥市が鳥市の全株式を取得  
100%農協資本となる

1986 ●全農鳥市と鳥市の営業部門を統合して全国的な販売網を確立

1990 ●全農鳥市と全農食鳥販売事業が統合し  
全農チキンフーズ株式会社が発足

1992 ●食鳥検査制度導入

1997 ●品質管理・衛生管理の強化を図るため  
品質管理室を設置

2002 ●表示違反事件を受け、コンプライアンス強化  
●住田フーズ株式会社をグループ化

2006 ●有限会社気仙環境保全 鶏糞炭化処理プラント  
操業開始

2008 ●宮崎くみあいチキンフーズ株式会社をグループ化  
●鹿児島くみあいチキンフーズ株式会社をグループ化

2010 ●ISO22000認証取得（加工食品工場）



食鳥検査の様子



住田フーズ 本社



宮崎くみあいチキンフーズ 本社



宮崎くみあいチキンフーズ直営農場



鹿児島くみあいチキンフーズ 本社

2011 ●大股農場（住田フーズ直営農場）操業



住田フーズ直営農場

2013 ●種山農場（住田フーズ直営農場）操業



鹿児島くみあいチキンフーズ直営農場

2014 ●川辺モデル農場（鹿児島くみあいチキンフーズ直営農場）操業  
●山谷農場（住田フーズ直営農場）操業

2016 ●FSSC22000認証取得（加工食品工場）  
●ISO22000・FSSC22000認証取得（住田フーズ処理工場）  
●福山モデル農場（鹿児島くみあいチキンフーズ直営農場）操業



鹿児島くみあいチキンフーズ 川内食品工場

2017 ●ISO22000・FSSC22000認証取得（都城食品工場）  
●ISO22000・FSSC22000認証取得（川内食品工場、大隅食品工場）



宮崎くみあいチキンフーズ 川南食品工場

2018 ●戸田チキンパックセンター稼働  
●岩南モデル農場（鹿児島くみあいチキンフーズ直営農場）操業  
●荷沢農場（住田フーズ直営農場）操業

2019 ●川南食品工場操業  
●みちのく清流どりの生産・販売開始  
●国富農場（宮崎くみあいチキンフーズ直営農場）操業



アサヒプロイラー 埼玉工場

2020 ●株式会社アサヒプロイラーをグループ化

2021 ●大和チキンパックセンター稼働  
●ISO22000・FSSC22000認証取得（川南食品工場）  
●都城農場（宮崎くみあいチキンフーズ直営農場）操業  
●有限会社気仙環境保全 堆肥センター操業開始



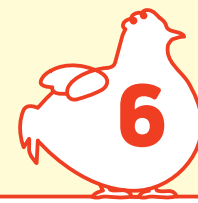
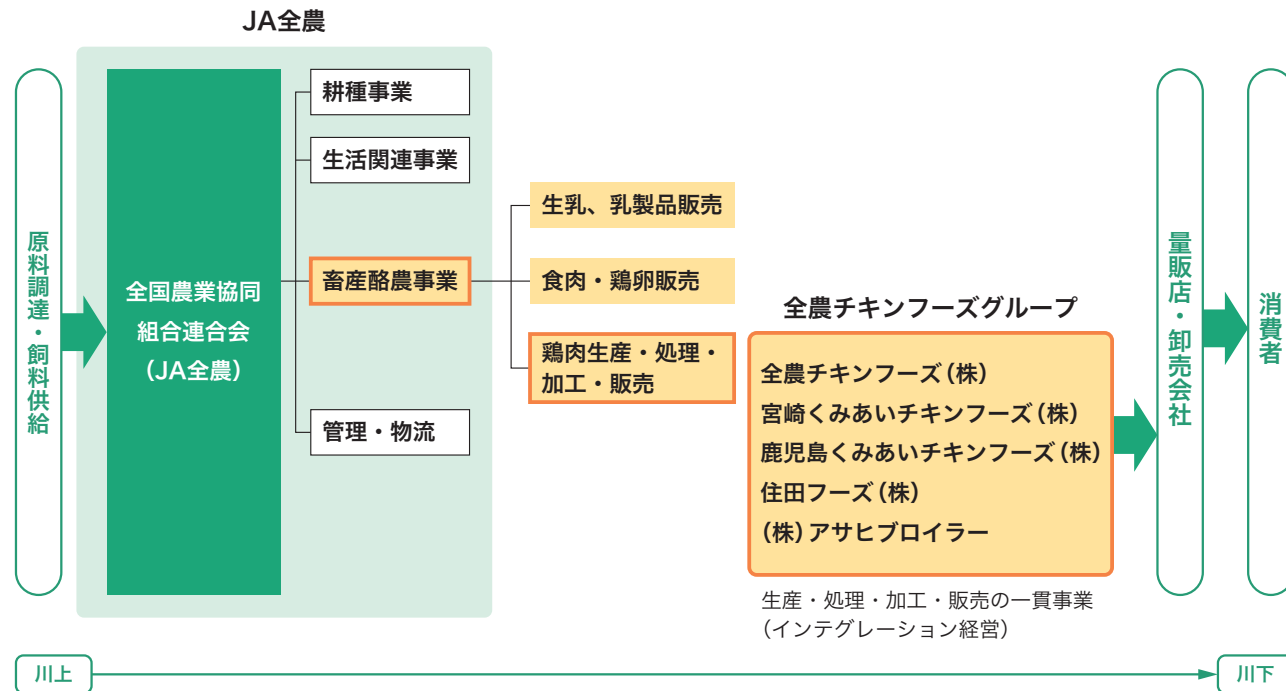
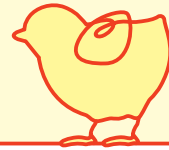
戸田チキンパックセンター

2022 ●株式会社チキンファーム住田・子飼沢農場操業



竹下種鶏孵化場 本社

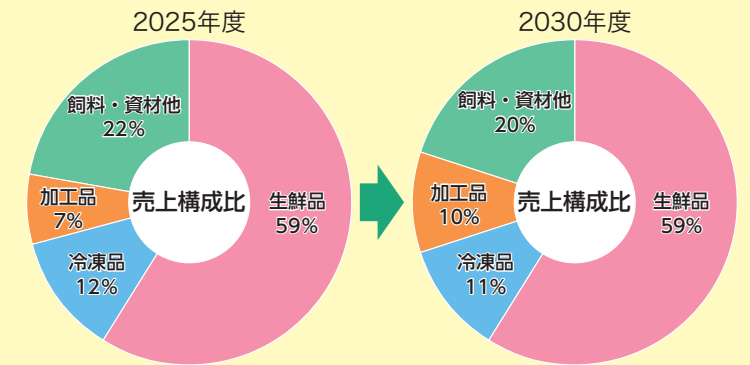
2024 ●有限会社竹下種鶏孵化場をグループ化



## 2030年度 経営目標

- 販売数量：24万トン
- グループ産地生産羽数：9,000万羽
- 売上高：1,400億円

※売上高は全農チキンフーズ単体



## 外部環境の変化

- 国内人口減による消費量縮小
- 高齢化、生産年齢人口減少による人手不足
- 物流人材不足・コストの上昇
- サステナビリティ課題への対応
- 多様化する働き方、消費者ニーズの変化
- テクノロジーの進化とデータ活用社会への変化

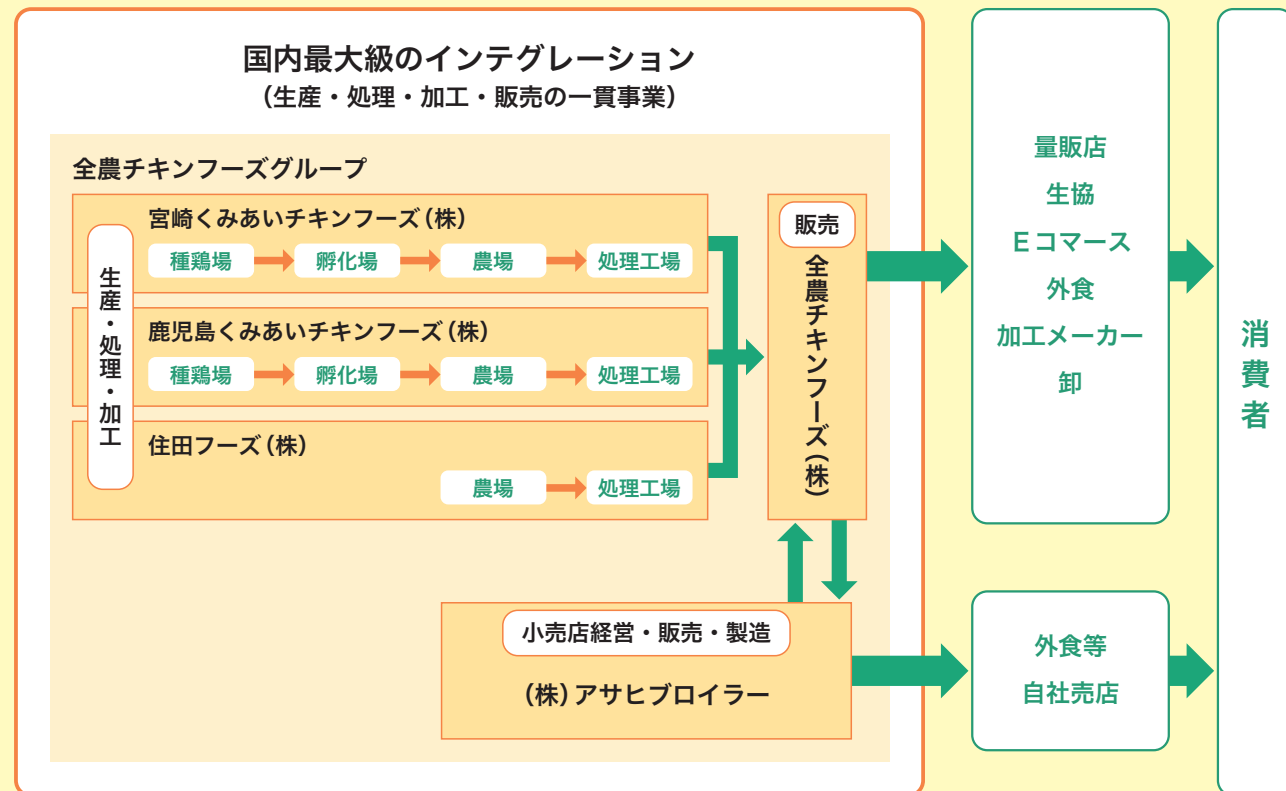
- 労働環境への対応と環境へ配慮した事業推進
- 食の多様化とウェルビーイングへの対応

## 取り巻く課題

- 地域人口減少による労働力不足
- 高病原性鳥インフルエンザに対する防疫措置
- 生産基盤の維持と拡大
- 食品工場老朽化による再編と整備
- 生鮮食品の支出減少、加工食品のウェイト増大
- 消費構造の変化と食の多様化

- 持続可能な系統プロイラー事業確立のためのインフラ整備
- グループ重要課題の解決をめざし安定した労働力を確保

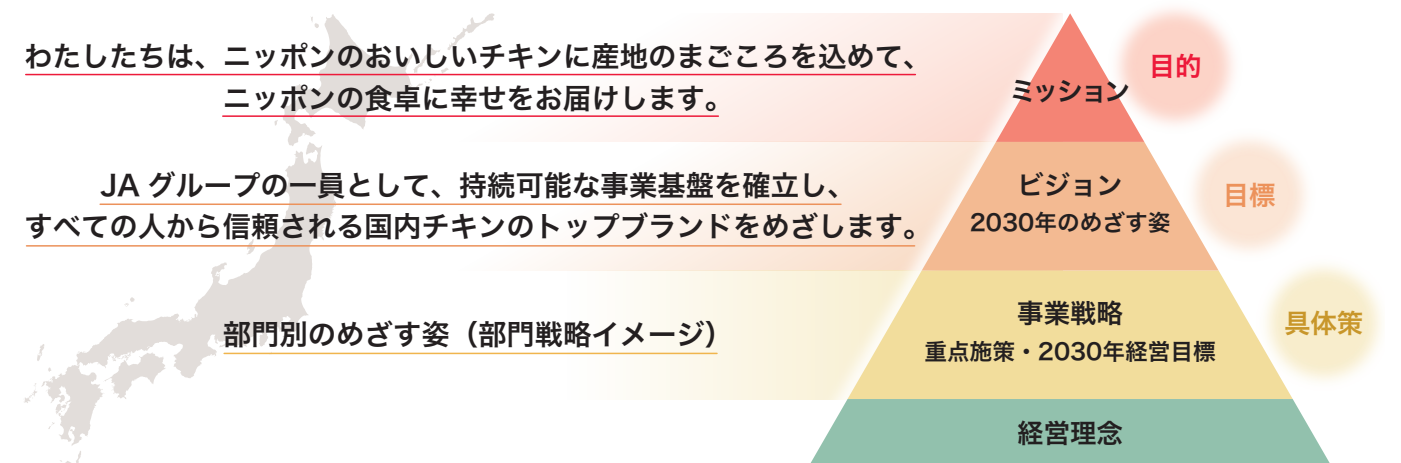
## 全農チキンフーズグループ



わたしたちは、ニッポンのおいしいチキンに産地のまごころを込めて、  
ニッポンの食卓に幸せをお届けします。

JAグループの一員として、持続可能な事業基盤を確立し、  
すべての人から信頼される国内チキンのトップブランドをめざします。

部門別のめざす姿 (部門戦略イメージ)

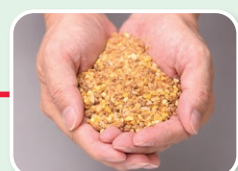


## 全農チキンフーズグループの生産農場

全農チキンフーズグループの宮崎くみあいチキンフーズ株式会社、鹿児島くみあいチキンフーズ株式会社、住田フーズ株式会社はブロイラーの生産を担っています。

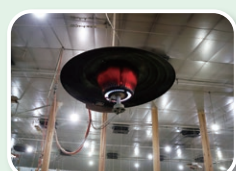
鶏舎内では衛生管理と温度管理が徹底的に施されており、生産者がまごころ込めてブロイラーを飼育しています。ブロイラーには大豆粕を中心とした原料をそばる状にクランブル化し、それとトウモロコシを粉碎（マッシュ化）して混ぜ合わせた「クランブル＆マッシュ飼料」を給餌しています。このように工夫した配合飼料と生産者の熱意によって、生産成績の向上を目指しています。

### クランブル＆マッシュ飼料



#### サイロ

配合飼料を貯蔵するタンク。鶏舎内に自動でエサを補給します。



#### ヒーター

暖房器具で鶏舎内を温めます。

#### 空調

#### 排気口

#### 自動給水機

飲水が自動で補充されます。

#### 自動給餌機

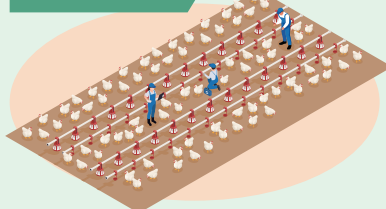
屋外のサイロから配合飼料が自動的に補充されます。

#### ① 入雛



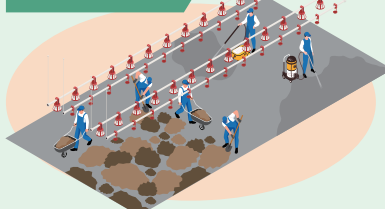
農場にひなが入ります。1つの鶏舎がいっぱいになるようにまとめて入雛されます。あわせて、配合飼料の給与や疾病対策用のワクチン投与なども行われ、飼育が始まります。

#### ② 飼育・出荷



鶏舎内の温度はヒーターで28度くらいに保ち、常に換気して空気をきれいにします。鶏の病気にも気を配りながら、成長して出荷できるまで約47日間飼育します。

#### ③ 清掃・消毒



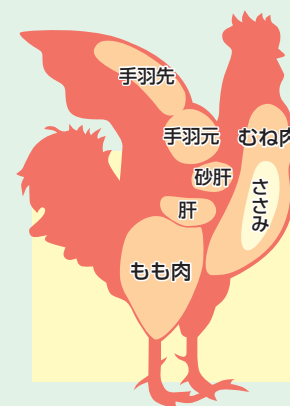
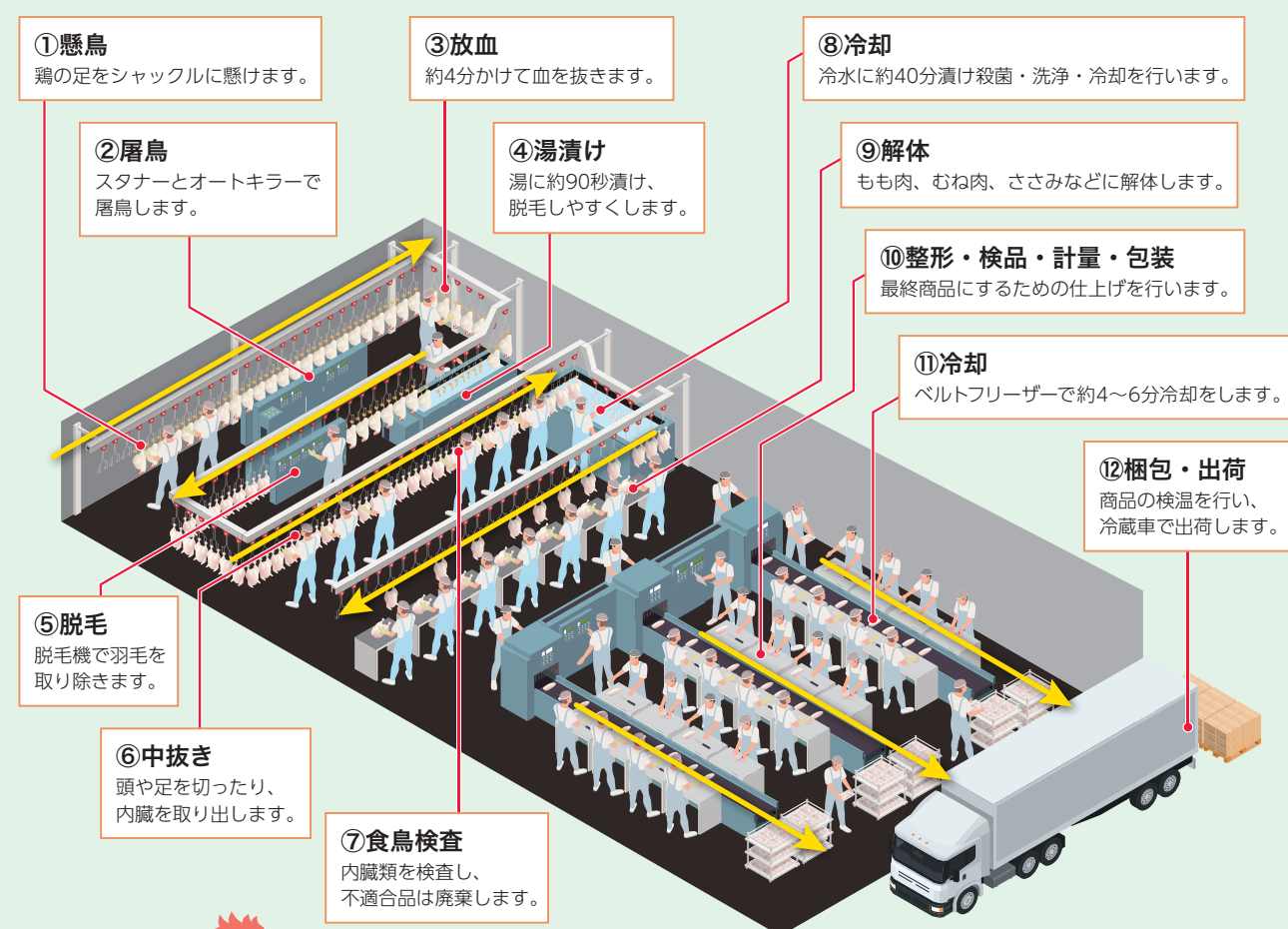
出荷が終わって空になった鶏舎は、次の入雛までに、徹底して清掃と消毒を行います。地面の鶏糞は堆肥などに利用するため搬出し、新たにオガクズを敷き入雛の準備をします。

## 全農チキンフーズグループの処理工場

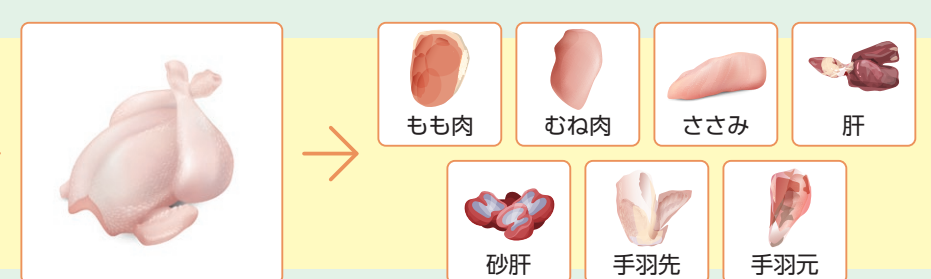
全農チキンフーズグループの工場は、産地・生産者・飼育方法などを明確にした“安全・安心、美味、新鮮”にこだわった「JAチキン」を製造しています。

「JAチキン」は、ISO22000、FSSC22000の認証を取得した全農チキンフーズグループの工場では処理・加工・製造された国産鶏肉です。

工場では、新鮮な鶏肉をフレッシュな状態のまま真空パックに包装します。また、販売店でそのまま陳列できる産地パックなども製造しており、環境負荷低減や店舗内での作業軽減にも貢献しています。



鶏肉にはもも肉、むね肉など、色々な部位がありますが、これらは消費地で切り分けるのではなく、処理工場では解体され、部位別のラインを通過後、出荷されます。





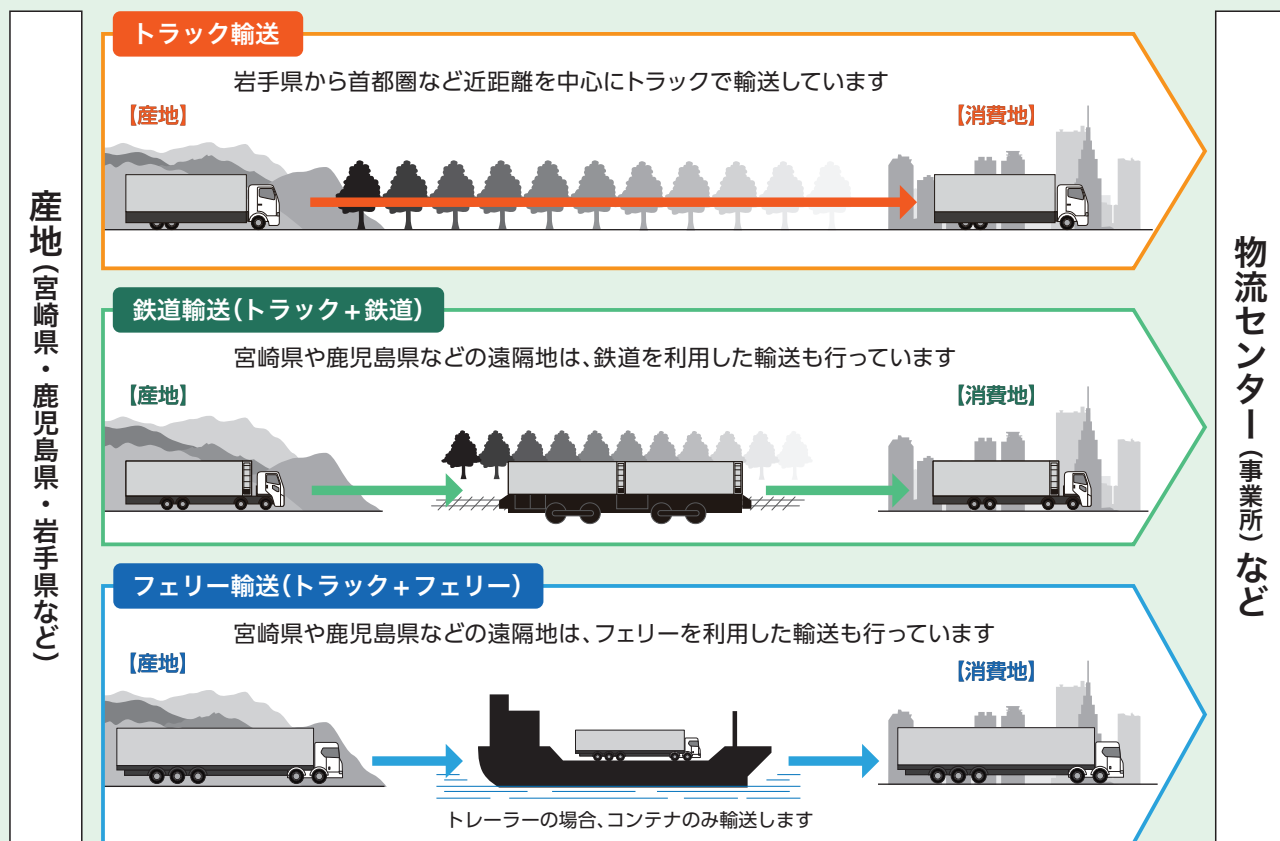
## 食の安全を実現する取り組み

### 全農チキンフーズグループの物流

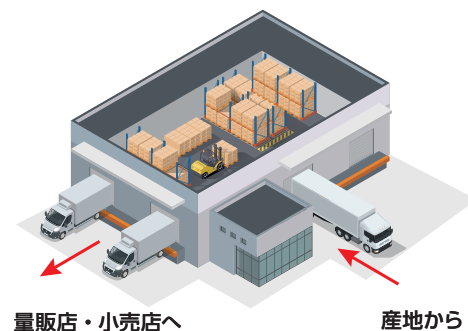
産地で作られた国産鶏肉は、全農チキンフーズの物流センター（事業所）などに運ばれます。ここまでを「一次物流」といいます。

鶏肉は生鮮食料品なので新鮮さを保つためにはスピーディな輸送が不可欠です。一方で、トラックのドライバーに無理を強いることもできません。

そこで、宮崎県や鹿児島県の処理工場から、鉄道やフェリーなどを利用してドライバーの負担を軽減しています。排気ガス低減にもつながるため、環境にも優しい輸送方法となっています。



物流センターに届けられた鶏肉は、量販店などに配送されます。これを「二次物流」と言います。一次物流では10トン（大型）から21.5トン（トレーラー）トラックを使用しますが、二次物流では都市部でも小回りがきくように4トン以下の、中型・小型トラックが使われることが多いです。こうしたプロセスの中で、トラックの中も物流センター内も低温状態が守られています。このように物流における全ての工程で低温管理を徹底することを「コールドチェーン」と呼んでいます。



### ブロイラーの疾病対策

人が毎日摂る食事は、安全なものでなければなりません。しかし、大量生産・大量消費が一般化した現代の食品流通において、食の安全を脅かす危険な要因は無数に存在していると言っても過言ではありません。食の安全は、生産、製造、流通、販売の全てに関わり避けては通れない課題です。ブロイラーの飼育は、一つの鶏舎に数万羽という単位で行います。病原体が侵入すれば、あっという間に感染拡大し、甚大な被害が発生することになるので、ブロイラーの疾病対策にはワクチン接種が不可欠となります。飲水に投与したり、散霧したりするなど様々な方法で、獣医師の指導を仰ぎながら、法律に基づき投与されています。



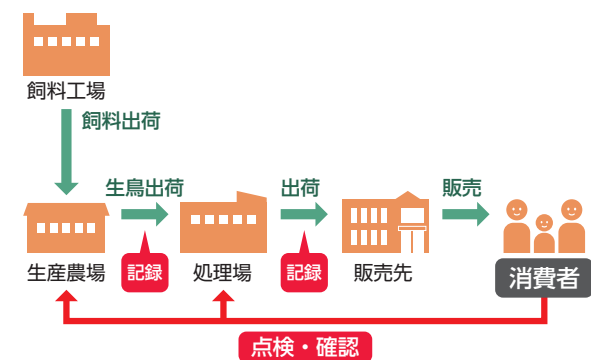
### 食鳥検査の実施

「食の安全」に対する社会的関心の高まりを受けて、ブロイラー産業も世界基準による安全性の保証が求められるようになり、1992年（平成4年）、日本にも「食鳥検査制度」が導入されました。「食鳥検査」とは、1990年（平成2年）に公布された「食鳥検査法」に基づき、食鳥検査員（獣医師）が処理工場で一羽ごとに行う検査です。処理工場に搬入された生鳥に病気がないかを検査する「生体検査」、屠鳥した鶏を脱毛した後に検査する「脱毛後検査」、内臓摘出後に検査する「内臓摘出後検査」、この3つの検査を行います。



### トレーサビリティシステムの導入

トレーサビリティ（Traceability）とは、トレース（Trace：追跡）とアビリティ（Ability：能力）を組み合わせた造語で、日本語では「追跡可能性」と訳されます。このシステムは、商品の流通履歴を、生産段階から最終消費段階まで追跡確認できます。消費者は商品が「いつ、どこで、誰によって作られたのか」を、履歴を遡って確認することができ、商品に問題が発見された場合に、販売ルートを追跡して回収することが可能になります。食品の安全確保に寄与するだけでなく、原産地・飼育方法・品種などの表示の正しさを検証することもでき、信頼性の確保にも貢献できるシステムとなっています。



鶏肉トレーサビリティ全体図



## ① 南九州系統ブロイラー事業の生産性向上の取組

過去10年間でブロイラーの育種改良は世界規模で大きく進み、それに伴い求められる飼育管理レベルや飼料成分値も大きく変化しています。最新の鶏の能力に適切に対応できれば生産成績は向上しますが、対応が遅れると成績の低迷につながるため、生産管理技術の向上と飼料内容の更新は重要な課題となっています。

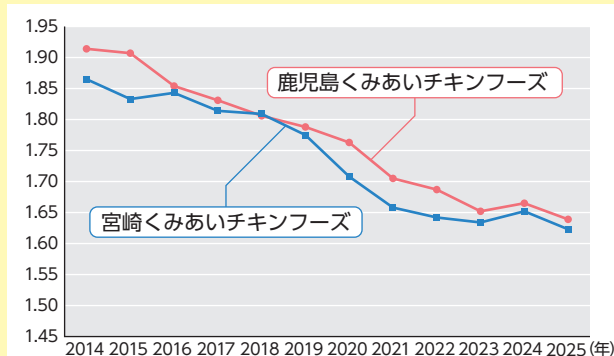
こうした背景のもと、全農チキンフーズ株式会社と宮崎くみあいチキンフーズ株式会社、鹿児島くみあいチキンフーズ株式会社の3社は連携し、飼養管理技術の向上に取り組んできました。

飼料面では2018年以降、成分強化やクランブルマッシュ化の野外試験を重ね、2021年までに飼料を全面リニューアルしました。

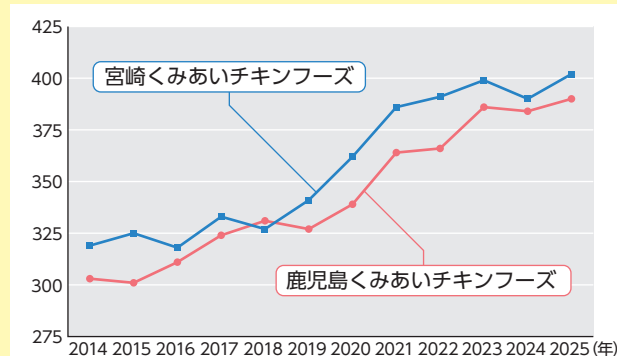
これらの取り組みにより、2014年と2024年を比較すると飼料要求率<sup>※1</sup>やPS<sup>※2</sup>が大きく改善し、生産羽数も増加しています。その結果、鶏肉生産だけでなく配合飼料数量の拡大にもつながり、南九州系統ブロイラーの生産基盤強化に大きく寄与しています。

※1 ブロイラーが1kg成長するのに必要な飼料数量(kg) 【飼料使用量 ÷ 出荷重量】

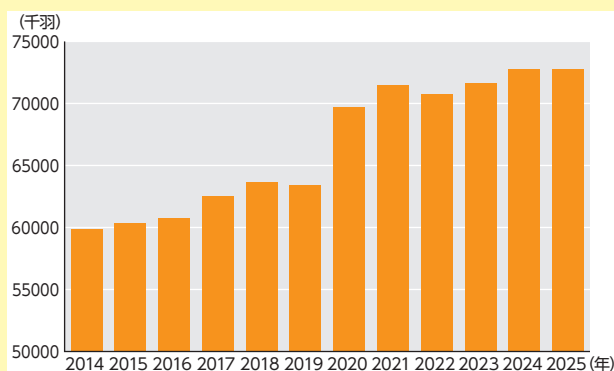
※2 ブロイラーの生産成績を総合的に評価する指標 【(平均体重 × 育成率) ÷ (出荷日齢 × 飼料要求率) × 100】



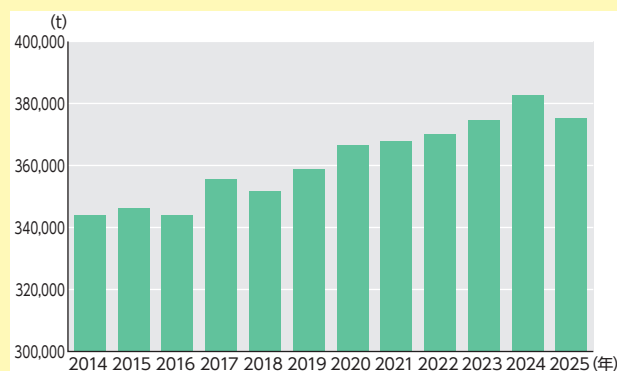
飼料要求率推移



PS (プロダクションスコア) 推移



年間処理羽数 (千羽)



年間飼料数量 (t)

当時は全農福岡畜産生産事業所に所属し、配合飼料の設計と、全農チキンフーズグループおよび南日本くみあい飼料との連絡窓口を担当していました。グループ連携の中で特に苦労したのは、クランブルマッシュ飼料に求められる「粉っぽくないこと」という絶対条件を満たす配合設計と、当時の設備では製造が難しかった点です。これに対し、飼料工場には設備面の整備を依頼するとともに、他社製品の収集・成分分析を

行い、何度も飼料製造現場に足を運んで試作品の改良を重ねました。試行錯誤の末、供給開始後に生産成績の向上を現場の方から聞いたときは、大きな達成感を得ました。今後もブロイラーの育種改良の進展に対応し、鶏の能力を最大限に引き出せる飼料づくりを目指して、改良試験を継続していきます。

生産本部 生産部 生産管理課 山崎 周介

## ② STOP労災25・ZCFグループ工場間クロスチェックの実施

グループ全体の労働災害発生件数が前年度より増加したため、グループ全体で労働災害撲滅に向けた活動として「STOP労災25・ZCFグループ工場間クロスチェック」を2025年度に実施しました。これは重篤な労働災害の発生により「家族のもとに帰れなくなる」ことがグループの身近なところでも起こり得る、との危機感から考え出されたものです。

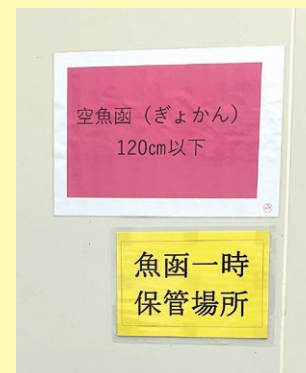
実施内容は労働安全担当者・労働災害担当者等の各工場実務者のほか、工場を見慣れていない方もメンバーに加え、労働災害防止の視点で点検を行い点検後は危険と思われる場所の「気づき」と、有効事例の「学び」を以下内容について確認しました。

・「気づき」はどんな危険性があり、どのような対策が有効かを協議

・「学び」は各工場に持ち帰って労働災害防止に役立てる

このクロスチェックを実施した2025年度は、グループ全体の労働災害発生件数を減少させることができ、かつ、参加メンバーから自工場でも生かせることが学べたとの意見がありました。今後もグループ全体で、安全意識の向上と労働災害未然防止に取り組んでまいります。

### 労災対策の一部



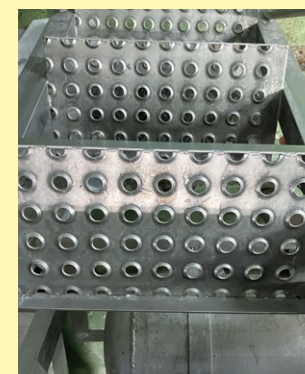
荷崩れ防止対策として積み上げルールを可視化



機器周りに安全柵を設置し稼働エリアに侵入出来ない仕組み



転倒防止の手すりを設置した消毒槽



滑り止めやパウチングで加工した階段



本取り組みを始めるにあたり、グループ会社とは事前に目的共有や協議を行ったうえで取り組みを開始しました。取り組み開始後は、クロスチェック時の「気づき」や「学び」について協議を行い、「気づき」は対応状況の確認を行いました。活動の中で困難に感じたことは、各工場とも人手不足や増羽による機械化で施設が手狭となっていることや、それぞれ機械等設備状況に違いがあり、柔軟な対応が求められたことでした。共通する課題(高所安全対策、乗用フォークリフト安全対策)については、有効事例を参考により良い対策の検討を行いました。

取り組みの結果、2025年度はグループ全体で労災件数を減少させることができました。またメンバーからは他工場の労災防止対策が参考になったとの声がありました。一緒に取り組みをして頂いたグループ各社の皆様に感謝申し上げます。2026年度は、2025年度の取り組みをさらに推し進めるため、手法の一部見直しや共通課題の深堀りを行い、より一層の労災撲滅に取り組んでまいります。

コンプライアンス本部 法務・コンプライアンス室 田中 稔

私たち全農チキンフーズグループは、掲げている「経営理念」のもと、持続可能な事業基盤の確立に向けた取り組みをすすめます。

環境負荷低減への取り組み

- ・長距離輸送におけるモーダルシフト（鉄道・船舶）の推進
- ・包装資材プラスチック利用削減
- ・太陽光発電パネルの設置



フェリーへの入船  
(イメージ)

アニマルウェルフェア

- ・全農グループ「アニマルウェルフェアポリシー」に基づく対応
- ・農林水産省「アニマルウェルフェアに関する飼養管理指針」に沿った対応

Environment  
環境

環境負荷低減への取り組み  
資源の有効活用

資源の有効活用

- ・プロイラー鶏糞の有効活用
  - ①協会社との連携と安定供給（発電・ボイラー利用等）
  - ②堆肥化と耕種農家への販売促進
  - ③炭化処理と炭化製品の販売促進
- ・クローズド・ループ・リサイクルの取り組み



鶏糞炭



ダンボール回収の様子

Social  
社会

地域社会への貢献  
グループシナジーの追求  
人権尊重

地域社会への貢献

- ・住田フーズ主催「感謝祭」を実施
- ・宮崎くみあいチキンフーズ主催「Thanks Festa」を実施
- ・公共設備の清掃活動実施
- ・青少年の健全育成活動、スポーツ団体等の協賛を通じたウェルビーイングへの貢献



グループ会社主催による感謝祭

グループシナジーの追求

- ・グループ全体での人材育成推進、人事交流の実施
- ・グループ全体でのデータ・システムを共有

人権尊重

- ・全農グループ「人権方針」に沿った対応

Governance  
統治

コンプライアンスの遵守  
経営の透明性

コンプライアンスの遵守

- ・全農グループ「役員・従業員行動規範」の遵守

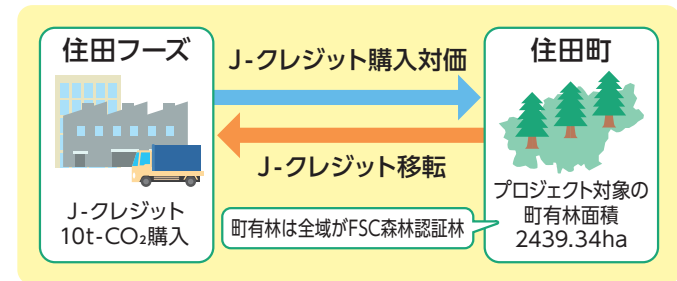
経営の透明性

- ・全農チキンフーズグループ「行動規範10か条」の遵守

持続可能な森林づくりへの取り組み

住田町有林 J-クレジットの購入

住田フーズ株式会社では、住田町が創出した住田町有林 J-クレジットを購入し、森林整備によるCO<sub>2</sub>吸収量の拡大や、地域の持続可能な森林づくりに貢献しています。J-クレジット制度は、温室効果ガス削減量などを国が認証する仕組みです。※詳細は住田町ホームページを参照



みちのく清流どり等を生産する住田フーズ株式会社が立地する岩手県住田町は「森林・林業日本一」を標榜する町です。

GHG排出量

対象範囲

全農チキンフーズ(株)  
宮崎くみあいチキンフーズ(株)  
鹿児島くみあいチキンフーズ(株)  
住田フーズ(株)  
(株)アサヒプロイラー

GHG算定方法

環境省・経済産業省「温室効果ガス排出量算定・報告マニュアル」に基づく係数を使用。エネルギー使用量の実測データが収集できない一部拠点については対象外とし、その他全農グループにて定める排出量算定ルール※に従い集計。 ※排出量算定ルール：GHGプロトコルにもとづく対象範囲で算定

「アニマルウェルフェア」に関する対応

全農グループ「アニマルウェルフェアポリシー」に基づく対応

全農グループの畜産酪農事業では、家畜の取り扱いが家畜の健康状態のみならず、生産者・従業員の労働安全衛生に影響することを認識し、家畜・生産者・従業員、それぞれの福祉向上をはかるため「全農グループアニマルウェルフェアポリシー」を定めてアニマルウェルフェアの向上に取り組みます。



アニマルウェルフェアポリシー

農林水産省「アニマルウェルフェアに関する飼養管理指針」に沿った対応

アニマルウェルフェアに関する飼養管理指針とは、動物の福祉（アニマルウェルフェア）を向上させるために、適切な飼育環境や管理方法を示した指針です。

日本では、国際獣疫事務局（WOAH）のコードやEUの基準を参考に指針が作られており、動物が「5つの自由」（飢え・渇き、苦痛、不快、恐怖・ストレス、自然な行動の制限からの自由）を確保できるように配慮されています。

持続可能で動物や人に優しい飼育方法を広げるため、当グループも一丸となりアニマルウェルフェアの推進に取り組んでまいります。

包装資材プラスチック利用削減

グループ売店での取り組み

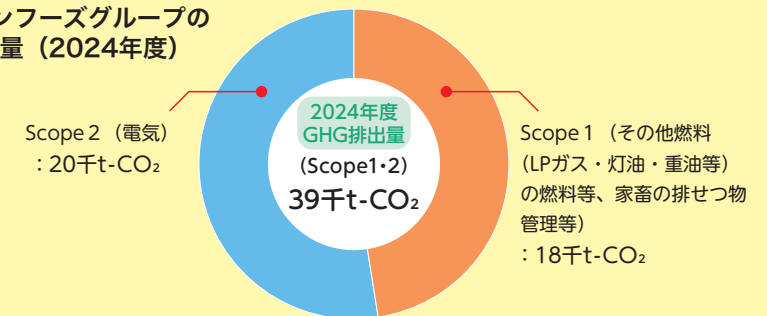
株式会社アサヒプロイラーの直営店で販売するクリスマス限定商品を対象に、包装資材のプラスチック削減の取り組みを行いました。

包装資材をクラフト紙主体にすることによって、プラスチック配合量を約21%、重量を約2.4g/枚まで削減しました。



リニューアルした包装資材

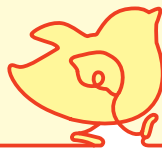
■全農チキンフーズグループのGHG排出量（2024年度）



農水省ガイドラインチェックリスト（プロイラー）の6大項目



農林水産省HPには指針やチェックシートが掲載



## 一般鶏

一般鶏とは、全国の各産地で同じ条件で生産された、安心の若鶏です。

## 国産若どり



国産若どりはJAチキンが提供するスタンダードな鶏肉で、産地が異なっても、産地・生産者・飼育方法などを明確にした若鶏です。処理・加工はISO22000、FSSC22000の認証を取得した食品工場で行っています。



## 銘柄鶏

銘柄鶏は一般鶏と同じ種類の鶏ですが、特別な専用飼料を与えるなど、一般的なブロイラーとの差別化を図った若鶏です。

## はまゆうどり（宮崎県産銘柄鶏）



はまゆうどりは、宮崎県内の契約農場および直営農場で飼育し、仕上げ期の配合飼料にはパーム油脂、ビタミンE、ウコン（クルクミン）、ブドウポリフェノールのほか5種類のハーブ抽出物を添加し、鶏の健康の増進を助けています。

## 健康咲鶏（鹿児島県産銘柄鶏）



健康咲鶏は、鹿児島県内の契約農場および直営農場で飼育し、仕上げ期の配合飼料にはパーム油脂、ビタミンE、ウコン（クルクミン）、ブドウポリフェノールのほか5種類のハーブ抽出物を添加。また全飼育期間において、抗生物質や合成抗菌剤を使用しない配合飼料を給与しています。※鶏病発生により治療を要する時は、薬機法に基づき治療を行う事があります。

## 鹿児島いいとこ鶏（鹿児島県産銘柄鶏）



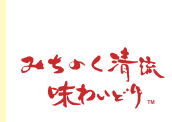
鹿児島いいとこ鶏は、鹿児島県内の契約農場および直営農場で飼育し、仕上げ期の配合飼料にはパーム油脂、ビタミンE、ウコン（クルクミン）、ブドウポリフェノールのほか5種類のハーブ抽出物を添加し、鶏の健康の増進を助けています。

## みちのく清流どり（岩手県産銘柄鶏）



みちのく清流どりは、岩手県の契約農場および直営農場で飼育し、仕上げ期の配合飼料にはローズマリーやタイムなどのハーブを添加して、鶏の健康の増進を助けています。

## みちのく清流味わいどり（岩手県産銘柄鶏）



みちのく清流味わいどりは、岩手県の住田町を中心とした気仙川周辺地域で飼育し、仕上げ期の配合飼料には、海藻や木酢液ハーブ抽出物を添加し、全飼育期間において飼料や飲水に、抗生物質や合成抗菌剤を使用していません。

## 地鶏

地鶏とは在来種の鶏の血が半分以上入っており、飼育方法が日本農林規格（JAS）によって定められている鶏です。鶏本来の旨みとコク、適度な歯ごたえが特徴で、高級食材として重宝されています。

## さつま若しゃも（鹿児島県産地鶏）



天然記念物「薩摩鶏」を父親にもつ「さつま若しゃも」は、28日齢以降1㎡当たり10羽以下の飼育密度で平飼いし、75日以上飼育した地鶏です。

## 加工品

全農チキンフーズでは鶏肉原料だけでなく、加工品も販売しています。食卓のメインディッシュになるおかずから、プラスの一品として、また、おつまみとして、様々なニーズにお応えできるラインナップが自慢です。

## 加熱加工品

安全・安心な国産鶏肉を使用。電子レンジ等にて加熱するだけで、手軽にお召し上がりいただける加熱調理済み商品や惣菜など、お客様のニーズに合わせ、豊富なラインナップを取り揃えました。



## 串類（焼き鳥）

プロの技でこだわりの焼き鳥を販売しています。1957年（昭和32年）創業の老舗鶏肉販売会社である株式会社アサヒブロイラーでは、「麻布あさひ」などのブランドにて首都圏の百貨店や大型商業施設などに店舗を展開、焼き鳥は店内厨房にて一本一本丁寧に手焼きして提供しております。



## 非加熱加工品

国産鶏肉にこだわりの味付け等を加えました。キッチンでひと手間加えることで、豊かな食卓を演出します。



## IQF商品（バラ凍結）

IQFとは「Individual Quick Frozen」の略で「バラ凍結」のこと。塊でなくひとつひとつをバラバラにして凍結するため、鮮度を落とさず急速冷凍できるようになりました。使用する時はすべて解凍することなく、必要な量だけでご利用いただけます。



## 産地パック

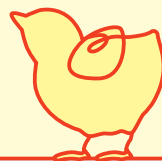
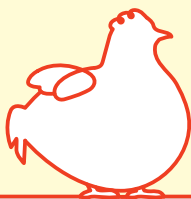
新鮮な鶏肉を、フレッシュな状態のまま処理工場で真空パック。販売店で食品トレーにパッキングし直すことなく、そのまま陳列できるため、店舗内の作業軽減に貢献します。また、包装資材削減にもなり、大幅に需要を伸ばしています。



## 消費地パック

店頭に陳列する食品トレーへのパッキングは、通常は販売店側で行いますが、これを代行。店舗内における作業軽減に貢献します。全農チキンフーズでは、2018年（平成30年）よりチキンパックセンターを稼働させ、スピーディかつ正確に食品トレーへのパッキングを行い、販売店にお届けしています。

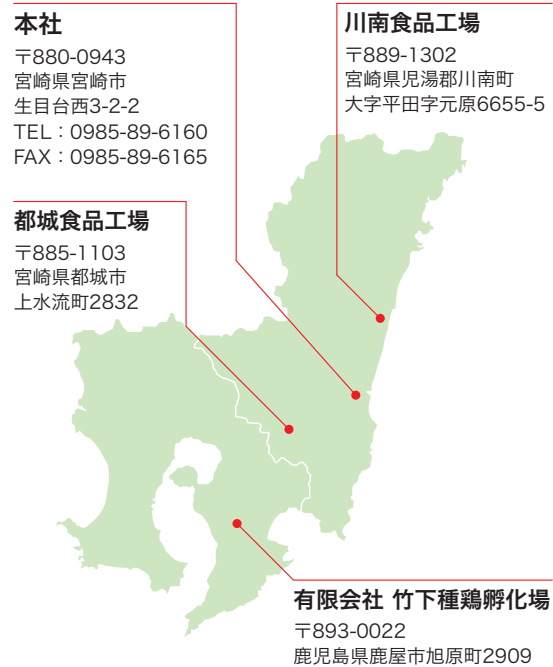




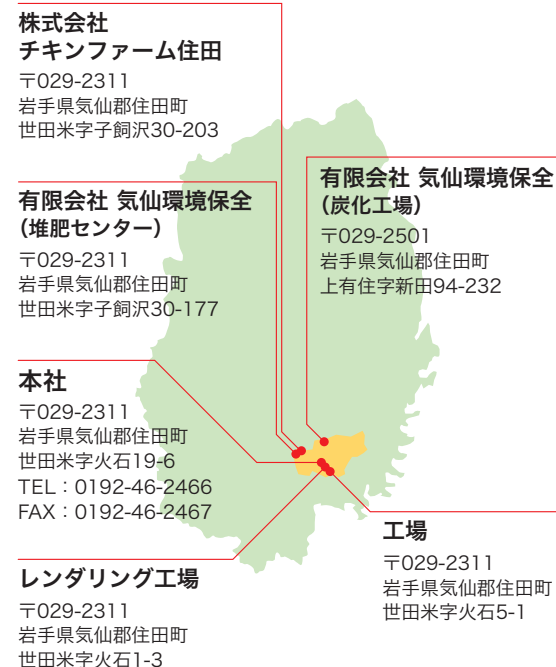
## 全農チキンフーズ株式会社



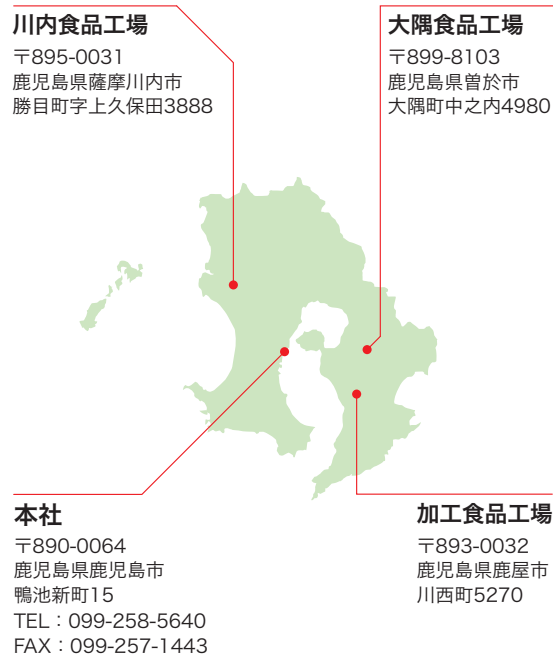
### A 宮崎くみあいチキンフーズ株式会社



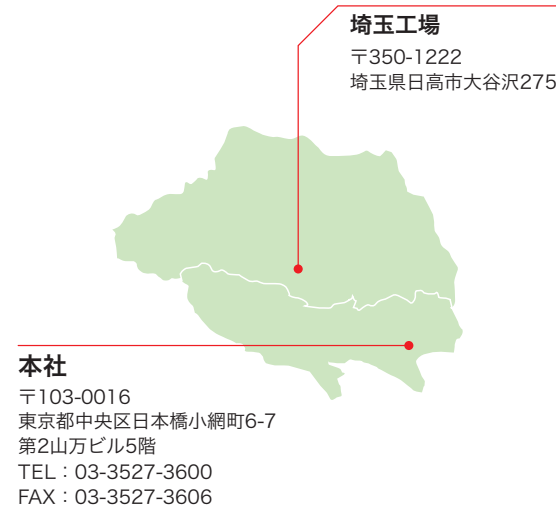
### C 住田フーズ株式会社



### B 鹿児島くみあいチキンフーズ株式会社

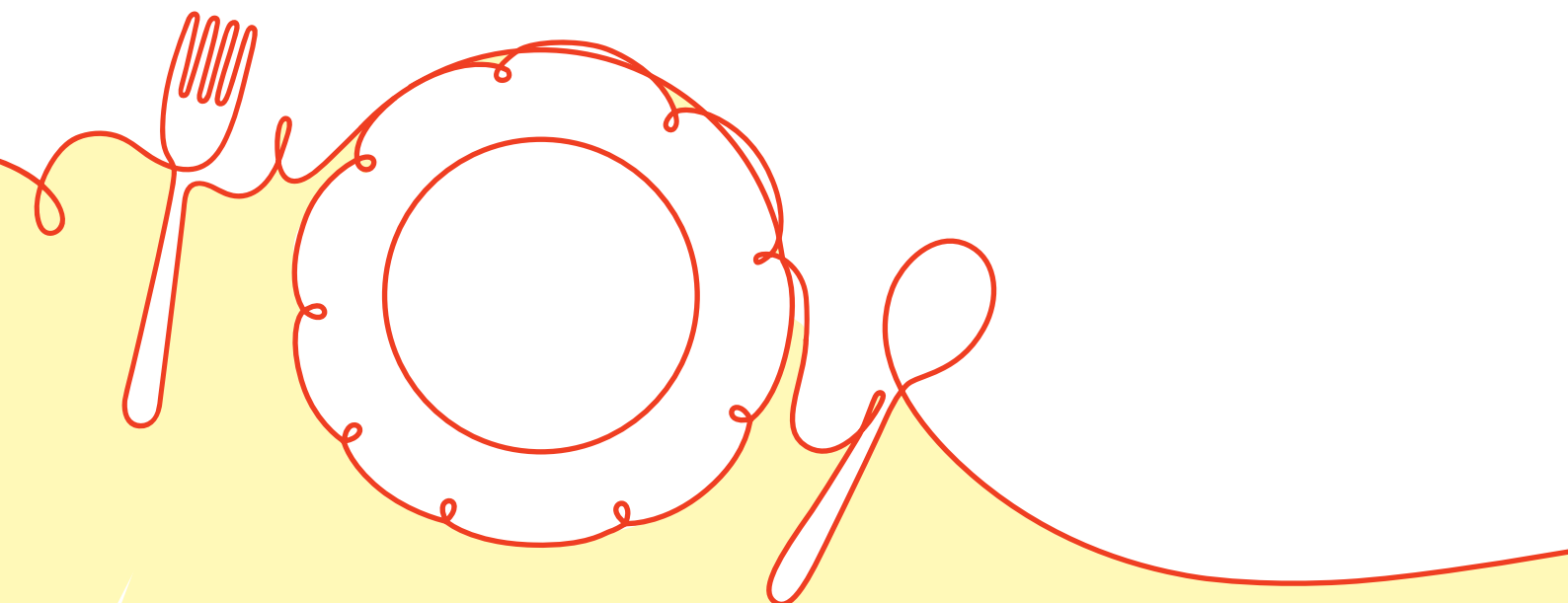


### D 株式会社アサヒプロイラー



アサヒプロイラー店舗一覧  
<https://www.ja-zcf.co.jp/ab/shop/>





全農チキンフーズグループ

<https://www.ja-zcf.co.jp/>

2026年6月発行