



岩手

「自然と地域と人間との  
共存共栄をめざす」  
岩手から皆様に  
おいしさと安心をお届け

オヤマ

オヤマ(岩手県一関市室根町折壁字愛宕下、小山征男社長、0191・64・3511)は、昭和41年の設立以来、「食文化の創造、地域社会に貢献、人間の調和」を経営理念とし、岩手県産銘柄鳥「いわいどり」「奥の都どり」「地養鳥」などの鶏肉およびその加工品の製造や販売を営んでいる。同社は、高度経済成長時代、需要に合わせながら鶏の飼育羽数を増やし、その後のバブル崩壊を機に、お客様が商品を選択して選ぶ時代となったことで、こだわりを持った銘柄鳥である「いわいどり」を開発するなど、時代の変化に対応しながら、今では一関を代表するブランド企業として揺るぎない存在となっている。

また、当社では、精肉だけではなく、ひと手間加えた、手刺しの生鮮やきとり製造や、加熱加工の冷凍流通品も手掛けており、近年は企業価値の時代と名付け、製造過程や、社会貢献、環境保全にまで範囲を広げ、どのような時代にも必要とされる企業をめざし取組んでいる。

今、当社が重要な取組みと考えているのが6次産業化プラスαの構築と、エネルギー資源の活用である。進化し続ける「いわいどり」の品質には、自社でおいしく調理し出来立ての惣菜を消費者に味わってもらうことが大事であると考え、お客様に対しての感謝の気持ちを表わす場、地域の方々に還元する場として本社敷地内にて感



岩手の銘柄鳥「いわいどり」



岩手県産いわいどりの「からあげ家奥州いわい」(東京・秋葉原の直営店)

謝祭を開催している(今年も開催予定)。さらに、エネルギー資源の活用においては、鶏の産物である鶏糞や地域の産物である間伐材などをバイオエネルギーとして活用しながら地域循環を行う仕組みづくりを始めている。

最後に同社の小山社長は、「これからオヤマは、自然と地域と人間との共存共栄をめざし、価値ある製品、企業を創っていききたい」と来年50周年を迎える意気込みを熱く語った。