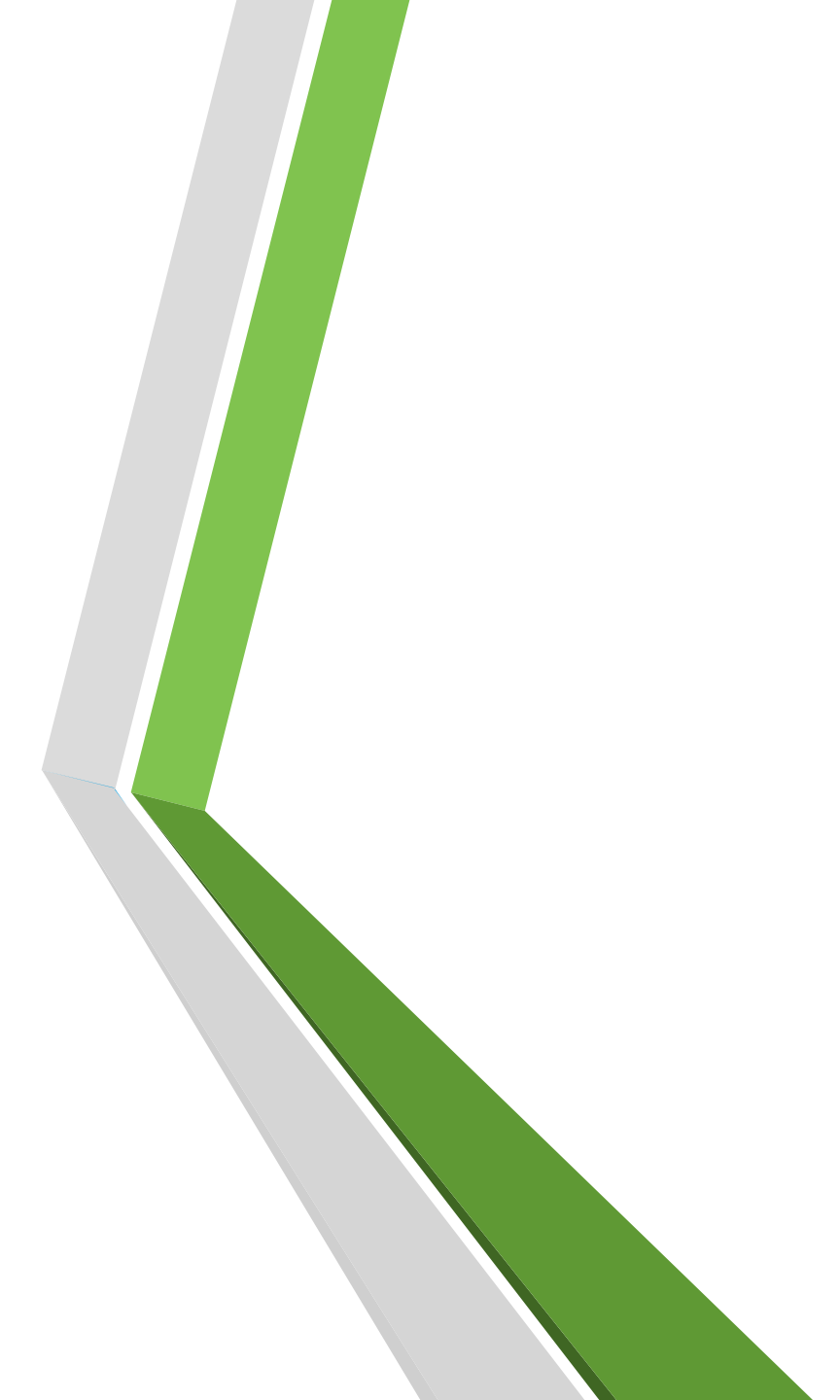




会社案内

株式会社どんどんライス

代表挨拶



九州に根を張り、
「食のインフラ、
食のライフライン」
としての使命を果たす。

代表取締役 平井浩一郎

昭和31年 熊本市生まれ
昭和57年 株式会社ヒライ入社
平成10年 株式会社ヒライ 代表取締役社長就任
平成13年 株式会社どんどんライス 代表取締役社長就任

おいしさを追求、食の多様化をサポート

どんどんライスは、外食・中食産業の成長と共に成長をしてきました。おかげさまで、九州では、ご飯や酢飯、シャリ玉等のご飯商品を多くの事業所様で利用していただいています。今後の戦略として、「九州でさらに深く根を張り、“ごはん”という得意技を活かしながら、より付加価値のある商品で勝負していく」という選択をしました。そして生まれた新たな柱が、おはぎやどら焼きなどの和菓子、ひと手間かけて毎日の食卓にご利用いただける惣菜や弁当です。あんこやかんぴょう、炊き込みごはんの具材など自家製にこだわっています。とことん「おいしさ」に注力していきます。

自社商品でお取引先の商品を輝かせる

どんどんライスの原点は、「おべんとうのヒライ」の炊飯部門。「おべんとうのヒライ」は直接、消費者の皆様と接する中食店舗を展開しています。そのため私どもは、消費者ニーズも踏まえた商品提案をしてきました。例えば商品のサイズ・容量等、現場の声を聴き商品づくりに反映させています。とはいえ、私どもはあくまで縁の下での力持ち。黒子として、私どもの商品を使って、お取引のある事業者様の商品が輝くことが、何よりの喜びです。今後も消費者ニーズやトレンドを拾い上げながら、あらゆる食に携わる人たちを支えて参ります。

企業行動規範

【我が社の使命】

私達の使命は、食を通じて世の人々に幸せと健康をもたらす事である。
そして食のインフラ、食のライフラインになるための自覚と誇りを持たなければならない。

【経営理念】

- 一、我々は、質の高い商品とサービスをお客様に提供し、愛され尊敬される企業を目指す。
- 一、我々は、正しい人間の完成と、お互いの幸せを追求する。
- 一、我々は、社会の幸福と繁栄のために奉仕する。



九州の「食」業の味方でありたい。
そんな会社です。

どんどんライスの 3っのお約束

妥協を許さない
美味しさ

人の手・人の目を通し
美味しさを追求

すべての工程で目を配り、味を決め、手づくりで盛り付けや成形をし、変わらぬ美味しさを守り、進化する美味しさを生み出しています。



HACCP 認証
品質管理

とことん安全管理して
お届けします

素材の品質管理はもちろん、製造工程の管理、製品の衛生管理を徹底。常に徹底した食の安全確保を実践しているHACCP工場です。



ご飯で
地域貢献

とことん安全管理して
お届けします

素材の品質管理はもちろん、製造工程の管理、製品の衛生管理を徹底。常に徹底した食の安全確保を実践しているHACCP工場です。



商品紹介

ご飯・酢飯



「原料・製法」にこだわった
「おいしいご飯」が自慢です

高温・高圧で炊き上げ、ムラなく炊きあげられたご飯は、時間が経ってもおいしく召し上がれます。米や酢などの素材・調味料の種類が豊富なので、こだわりに応じた提案が可能。にぎり寿司用のシャリ玉も作れます。



おにぎり各種



「米・海苔」にこだわった
素材を活かしたおにぎり

食味ランキング特A「さがびより」と、厳選した有明海産海苔を使用。常に工夫したおいしさをお届けします。



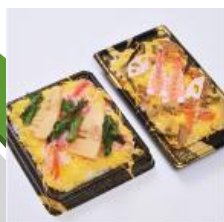
商品紹介

パック商品



売場を彩る
「新しさ」をご提供

商品サイクルの早いパック商品は、季節の食材や、食材本来のおいしさをいかし、様々なニーズに合わせてご提供します。



和菓子



トレンドの変化にも対応
こだわりのあんこが人気

定番からニーズに合わせた商品まで、幅広い和菓子を展開。お客様の「おいしい」をご提供します。



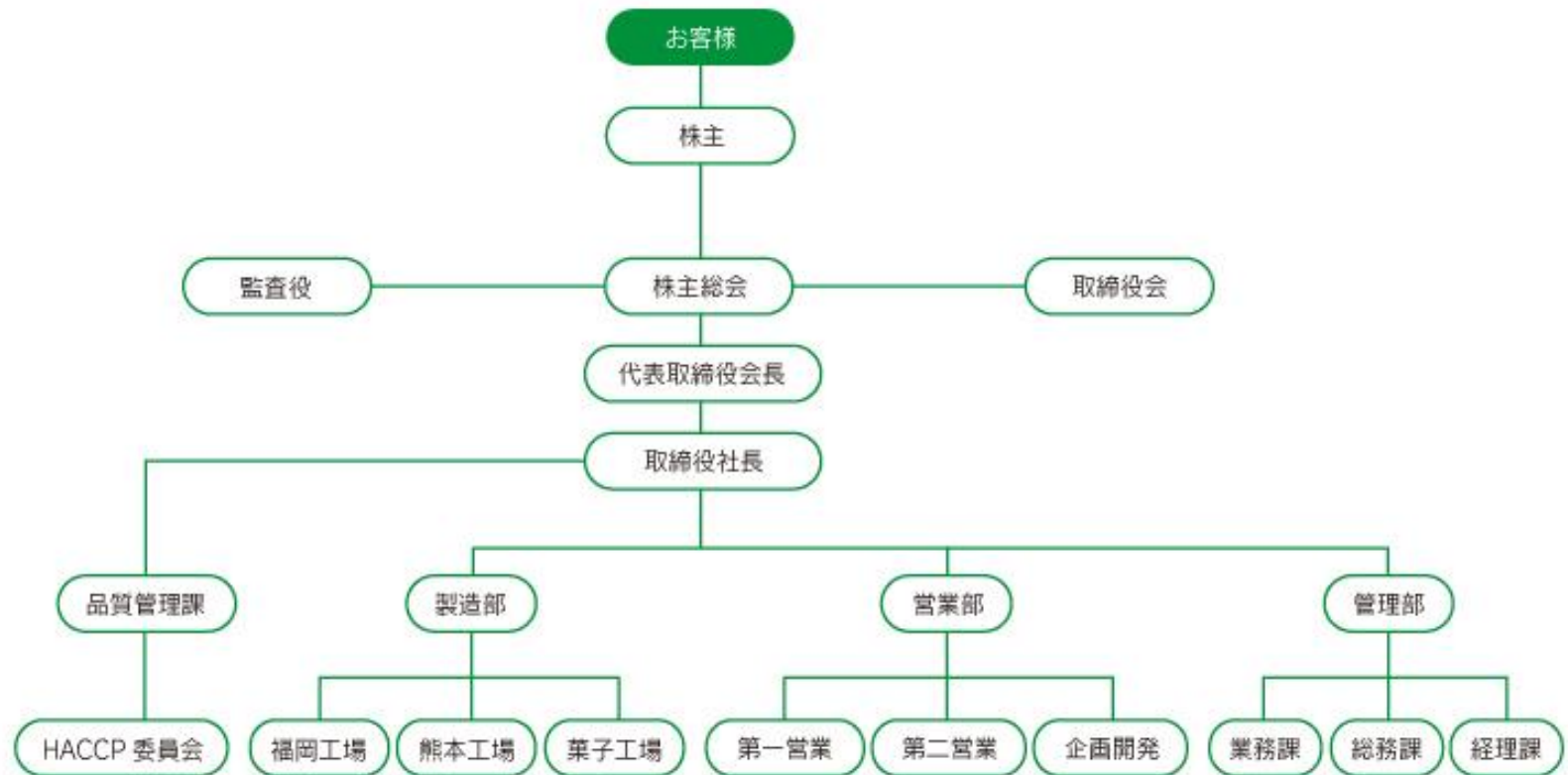
会社概要Outline

- 社名 株式会社どんどんライス
- 設立年月 昭和62年6月
- 資本金 1,700万円
- 代表者 代表取締役 平井浩一郎
- 従業員 180名（令和3年5月現在）
- 年商 37億円（令和2年5月期）
- 事業内容 米飯製品、惣菜、和菓子の製造販売

グループ企業紹介Group Company

- 株式会社ヒライホールディングス
- 株式会社ヒライ
- 株式会社サン・トップ運輸
- 株式会社サン・ミールサブサイ
- 株式会社ヒライ給食宅配サービス
- 有限会社ワイドリサーチ
- 株式会社九州フードサービス
- 株式会社九州人材派遣サービス
- 三桃食品株式会社

組織図 Organization



沿革History

- ・昭和62年6月(株)ヒライ熊本工場炊飯部を資本金500万円にて、(株)南九州炊飯センターとして設立
- ・平成3年7月熊本市会富町46番地に500坪の用地を求め、新工場建設
- ・平成3年9月資本金を1,500万円に増資
- ・平成5年9月資本金を1,700万円に増資
- ・平成6年6月(株)南九州炊飯センターから(株)九州炊飯センターへ社名変更
- ・平成7年1月福岡県筑後市に福岡事業本部新工場建設、操業開始
- ・平成7年6月熊本市食品衛生協会会長賞受賞
- ・平成9年11月熊本県模範衛生施設として表彰
- ・平成10年8月熊本事業本部の敷地を2倍の1,000坪に拡張工場を1.5倍に増築し、
コンピューター制御の1時間900kg（精米）
炊飯能力の完全自動炊飯ラインを新設、生産能力は旧工場の1.5倍に
- ・平成11年3月農林水産大臣賞受賞
- ・平成11年8月(株)九州炊飯センターから(株)どんどんライスへ社名変更し新たにスタート
- ・平成11年9月福岡工場が(社)日本炊飯協会のHACCP認定工場となる
- ・平成13年1月代表取締役社長平井龍三郎の叙勲祝賀会を、(株)ヒライと合同開催
- ・平成14年1月福岡新工場完成（新しいIH炊飯ライン導入 1時間に1,200kgに拡張）
- ・平成18年7月熊本工場井水セラミック膜ろ過装置完成
- ・平成18年7月熊本工場隣接地に500坪土地取得
- ・平成21年9月熊本工場隣接地にお菓子工場新設
- ・平成22年9月設立20周年講演会・祝賀会
- ・平成27年5月熊本工場隣接地に煮炊工場新設
- ・平成28年3月熊本工場隣接地に1,200坪土地取得
- ・平成28年8月農林水産大臣賞受賞（2回目）
- ・平成29年6月株式会社 九州人材派遣サービス（100%出資子会社）設立
- ・令和2年12月熊本新工場完成 稼働

お問い合わせ Contact

【福岡本社】

〒833-0005

福岡県筑後市長浜729-1

TEL. 0120-054-584

【熊本本部】

〒861-4121

熊本県熊本市南区会富町33-1

TEL. 0120-580-814



Enjoying ,
to the NEXT stage

- 楽しみながら進化しています -