

食肉の解体、整形、包装

JOB No.

19

食肉加工員

- 職場では
こんな人も
働いています
- 精肉加工
 - レトルト食品、総菜などの食品加工
 - 営業
 - ギフト販売
 - 総務
 - 経理



早く丁寧な作業を心掛け、安心安全でおいしいお肉を皆さんの食卓に届けます

私たちの会社は、食品の中でも重要な食肉の製造を県内最大規模で行っており、スーパーマーケットや焼き肉店など、肉を扱う業者に販売しています。私は部位ごとに大きく分割した豚肉をカットして整形する仕事を担っています。取引先によって求められる肉の大きさや脂身の厚さなどが違うので、黙々と作業する根気の強さだけでなく、間違いのないように互いにチェックし合い、手際よく作業を進めるためのスタッフ同士のチームワークも必要です。

check!
私がこの仕事に就いたきっかけ

父もこの会社に勤めていたので、我が家では夕飯には必ず肉料理があるほど肉は身近な食材でした。私は中学生の頃から料理をするのが好きで包丁には慣れていきましたが、包丁とは扱い方が違うナイフを使うところが面白そうだと思って入社しました。

入社28年目 高島さん

食肉加工員の仕事内容

豚の枝肉の大分割

トラックで運ばれてきた豚の枝肉を、関節の部分で「肩」「ロース・バラ」「もも」に3分割してまな板に載せます。ひとかたまりが10kg以上の重さです。



豚肉の脱骨作業

3分割した豚肉をナイフで切り開き、手作業で骨を取り出します。肉があまり残らないように、骨からきれいにはがす丁寧さが必要です。



豚肉の整形作業

「脂身を8ミリの厚さにしてほしい」「血合いを全部取り除いてほしい」など、取引先からの様々な要望通りの規格に切りそろえて、商品として丁寧に仕上げます。



豚肉の包装・梱包作業

真空パックにしたりシートで包んだり、包装の仕方も取引先によって違います。整形された肉が次々と流れてくるので、てきぱきと包むスピード感が求められます。



必要な資格・スキル

- 根気強くがんばれる人や体を動かすのが好きな人に向いています。お肉や食べ物に興味があれば、楽しみながら働けます。特別な資格がなくても、丁寧さと安全に気をつける気持ちがあれば大丈夫です。

この仕事のキーワード

- 肉
- 安心・安全・おいしさ
- 衛生管理
- 食肉加工
- レトルト食品

こんな人に向いています

- 根気がある人
- 体力がある人
- お肉が好きな人
- 食に興味がある人

吉清グループ 信州セキュアフーズ株式会社

松本市大字島内9842 TEL/0263-87-7551

創業/2012年 従業員数/109名(グループ全体)

支店/飯田支店



HP



吉清グループ 信州セキュアフーズ株式会社ではこんな仕事をしています



精肉加工

スーパーの店頭に並んでいるようなパック詰めの肉や、贈答用のギフト商品の製造をしたり、食肉を使用する工場向けに、骨を取ったりして整形する一次加工をして納品しています。



レトルト食品・総菜食品の製造

自社ブランドである「丸伸ホルモン」「お肉屋さんのこだわり」シリーズや、得意先ブランド商品を製造する、OEM、PB（プライベートブランド）のレトルト食品や惣菜を作っています。



取引先へのお肉販売の営業

「安心・安全・おいしさ」にこだわって厳選した牛・豚の肉を、県内の広い範囲や近隣県の取引先のお客様からの様々な注文内容に応じてお届けしています。



OEM・PBの営業

OEMやPBの依頼を得るために、展示会に出展することで自社をPRして知ってもらいます。依頼を受けたら、相手先と商品内容や価格、配送方法などを打ち合わせします。

地域の皆様のために、商品の寄付活動と夜間の認可外保育園の運営をしています

新型コロナが感染拡大していた時、当社の商品を販売する自動販売機を各地に設置しました。この利益を地域に還元しようと、飯田地域の児童養護施設と子ども食堂に、当社のお肉やレトルト食品の寄付を始めました。また、地域の子供たち向けに認可外保育園「キッズタイム」を運営し、夕方から夜に子供の預け先がない方のニーズに応えています。

