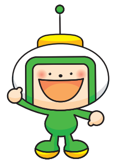
お仕事NO.
05

安心・安全なたまごをお届けしています
生産管理者

［たまご］はいつも食べていただくものだからこそ、何も気にすることなく家族で安心して食べてもらうために、わたしたちは決して品質管理の手を抜きません。お客様に自社直営農場で生産した新鮮でおいしいたまごをお届けすることにこだわり続けています。また、環境への取り組みもおこなっており、たとえば、ニワトリのふんを加工して近隣の農家の方に肥料として使ってもらうなど、リサイクルにも力を入れています。



このお仕事についたきっかけ

わたしは昔から食べることが大好きな子供でした。それがいつしか安全な食を守りたいという思いに変わり、この仕事につきました。安全で安心して食べられるおいしいたまごをこれからも皆様へお届けします。

CHECK! 生産管理者ってどんなお仕事をしているの？

衛生管理

清潔に作業するために、身につけているものや衛生管理について確認をします。また、工場内に入る前に手洗い、殺菌、さらに殺菌剤入りアルコールで手指の殺菌をおこなってはじめて入室ができます。その後、機械の動作確認やその日のたまごの注文量の確認をします。

たまごの検品

たまごに割れやキズがついていないか、賞味期限などの日付が間違っていないかを確認します。温度の確認は一日3回おこないます。

出荷

配送先ごとに仕分けして、温度管理がされた専用の倉庫で出荷まで保管します。準備がととのったら、スーパーや飲食店などに配送しています。

こんな人も働いています！

- 事務員
- 営業
- 配送員

生まれたてのたまごの加工・販売をしています
株式会社フカベエッグ

大分市大分流通業務団地2-3-4　TEL／097-574-4766

創業／1955年1月　従業員数／約200名（グループ合計）

宮崎本社／GPセンター、鶏卵加工場、直営高隅農場、直営輝北農場、直営星塚農場

関連会社／（株）エミー、（株）サプライズデリカ

会社見学OK

CHECK! 株式会社フカベエッグはこんな仕事をしています

自社直営農場で新鮮なたまごを生産

たまごを生産しています。農場内ではニワトリにストレスをあたえないように、温度の管理などを毎日徹底してチェックしています。

GPセンターで品質検査

農場から運ばれたたまごにヒビや汚れがないかを確認して、洗浄・殺菌をおこないます。

スーパーなどのお店に出荷

スーパー、ファミリーレストラン、洋菓子店などで、販売や料理に使うたまごの配達・販売をしています。最近では日本のたまごは海外でも人気があるため、輸出にも力を入れています。

CHECK! 玉子焼きや温泉玉子などの製造もしています

たまごにはいろいろな栄養素が含まれています。たんぱく質、鉄分、ビタミンＡ１、ビタミンＤ、ビタミンＢ１、ビタミンＢ２などです。当社では、農場で育てられたたまごを使って、厚焼き玉子や温泉玉子などいろいろな加工食品を作っています。たまごを安心して食べていただき、日本のたまごのおいしさを知っていただきたいと考えています。