

新鮮でおいしいお肉を食卓へ 食肉製造員

牛・豚・鶏肉の原体（部位ごとに分けられた肉のこと）を仕入れてステーキや焼き肉、しゃぶしゃぶ、から揚げなど、調理する用途によって機械や手でカットしたり、配送の仕分けをしたりして、デパートやスーパーマーケットに卸しています。原体は毎回形や大きさが違うため、筋や脂身の位置を考えながらカットしていきます。ほぼ毎回同じグラム数にカットできるのは経験がなせる職人技です。



このお仕事について
きっかけ

食の安全を支える仕事に携わりたいと考えていました。まるひでグループは地域に愛される食肉加工会社であり、地域に根ざした仕事を通じて地元大分に貢献できると思いこの仕事につきました。

食肉製造員ってどんなお仕事をしているの？

ミンチ加工



ミンチにする肉は、冷凍している肉を解凍して加工していきます。そのため、解凍時間に注意し、赤身と脂身の割合に気を付けて作業します。

手切り・スライス



しゃぶしゃぶなどに使う肉は、機械を使って薄くスライスします。厚みがあるステーキなどは、包丁で切ります。包丁の手入れも欠かさずにおこないます。

鶏肉パック詰め



鶏肉には、他の肉に比べて、カンピロバクターという食中毒の原因となる菌が付着する恐れが高く、取り扱いには細心の注意を払って作業をおこなっています。

値付け・仕分け



パックに入れた肉は、商品と小売店ごとに値札を貼り付け、仕分けします。配送する前に個数や商品に間違いが無い最終チェックをおこないます。

こんな人も
働いています！

■ 品質管理者 ■ 事務員 ■ 営業 ■ 配送員

この会社に教えてもらったよ！

新鮮で豊かな食文化を創造する笑顔のパートナー

まるひでグループ（株式会社 F & T ホールディングス）

大分市大分流通業務団地1-3-6 TEL/097-524-3711

創業/1976年10月 従業員数/約900名

株式会社 まるひで



HP



まるひでグループはこんな仕事をしています

店舗事業

いろいろな種類の肉を販売する精肉店では、常に新鮮でおいしい肉を提供しています。お客様が求めている商品をご提案できるように肉の知識も学んでいます。



ガンジー牧場

ガンジー牧場で酪農している牛は、ガンジー種という珍しい品種です。乳牛から搾られたゴールデンミルクを使用した牛乳や乳製品を作って販売しています。



ハム工場

久住で育てた牛や豚などを出荷したり、ハムやウィンナー、ベーコンなどに加工したりしています。ふるさと納税や贈り物に人気です。



ホテル事業

その土地にあった癒しを提供する、様々なホテルを県内十数カ所に展開しています。お客様に観光を楽しんでいただけるように心がけています。



飲食店事業

自社農場で大切に育てた豊後黒毛和牛を提供しています。おいしく食べていただけるように、こだわってメニューを考えています。



丸果大分大同青果株式会社

野菜、果実、花などの生鮮食料品を産地から集荷し、消費者に安定して供給するという生鮮食料品流通における中心的な役割をになっています。

