

ばん ぜん えい せい かん り たい せい にく か こう
万全な衛生管理体制でお肉を加工し、
 ぶん じょう せい ぎょう にく かい じょう
スーパーや、飲食店舗で提供しています。



かぶ しき がい しゃ こ ばやし しょく ひん
株式会社 小林食品

所在地/糟屋郡宇美町神武原 2-5-17 TEL.092-933-2194 http://koba-yashi.com/
 創業/1974年(昭和49年) 従業員数/380名(2023年2月現在)

わたし し ごと
私たちの仕事

こばやししょくひん にく し い こうじょう か こう ほんばい かいしゃ
 小林食品はお肉を仕入れ、工場で加工し販売する会社で
 す。調理しやすいサイズにお肉をカットし、スーパーで販売
 したり、ホテルや飲食店などに提供します。また、ハンバー
 グやソーセージなど、食肉加工品も作っています。



ほんしゃ こうじょう
 ■本社工場

? どうやって食卓にお肉が届くの?

おいしいお肉が食卓に届くまで、さまざまな過程がありま
 す。牛や豚、鶏など畜産農家さんによって大切に育てられ
 た後、食肉センター(と畜場)に出荷されます。そこで検
 査された家畜はと畜(解体)され、枝肉と呼ばれる部位
 ごとのお肉へと分別されます。その後、加工業者などに販
 売されさらに加工された後、さまざまな形でお肉が販売さ
 れるのです。



し ごと
こんな仕事もしています!

スーパー



スーパーマーケット「JOINT」を6店舗直
 営展開しています。(2023年3月現在)

飲食



焼肉店などお肉料理にこだわったお
 店を運営しています。

インターネット・移動販売



お店に直接来れない人へ、インター
 ネットや移動販売で商品を届けます。



にく か こう なが しょうがい
お肉の加工の流れを紹介します!

こばやししょくひん こうじょう にく は この よう な なが か こう
 小林食品の工場では、お肉はこのような流れで加工し、スーパーなど
 に届けています。

1 仕入れ



食肉センターでカットされたお
 肉を仕入れ、小林食品の工場へ
 と運びます。

2 お肉のカット・整形



トンネルフリーザー、サイレント
 カッター、スライサーなどの加
 工機械を導入し熟練のスタッフ
 がお肉をカット・整形します。

3 加工



ソーセージなどの加工品は整
 形したお肉をミンチにし、腸詰
 めに。その後、燻製室に吊るし
 て、燻していきます。

5 出荷



いよいよ、出荷!お肉屋さんや
 スーパーなどへ卸売られ、そ
 こでお客さまに買われたお肉が
 各家庭の食卓へ届きます。

4 異物確認・包装



小林食品はHACCP認証工場。
 しっかりとした管理体制の元、
 異物が混入していないか確認
 し、袋詰めしていきます。

HACCPって?

食品の原料、製造から
 消費までの間に有害な
 物質などが入っていな
 いかをチェックする、衛
 生についての管理体制
 のこと。



はたら ひと こえ
働く人の声



ほん ちや こうじょうちやう
 本部 工場長
 いの うえ りやう じ
 井上 竜二 さん

工場全体の仕事を把握しながら、
 作業をしているみんなの業務を管理して
 います。食の安全を守るため、品質の管
 理やチェックは特に重要な仕事です!



ひんしつかん り
 品質管理
 たき ちと ゆ き
 瀧本 由紀 さん

安心安全なお肉を届けるために、HACCP
 がきちんと行われているか管理しています。
 お客さまに「お肉がきれいでおいしかった」
 と言っていただけると本当にうれしいです。