小売業

万全な衛生管理体制でお肉を加工し、スーパーや、飲食店舗で提供しています。

もっと、くわしくみてみよう!

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(昭和49)年　従業員数／380名(2023年2月現在)

私たちの仕事

小林食品は精肉工場やスーパーマーケット、飲食店などを運営する会社です。お肉を仕入れ、工場で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。

■本社工場

? スーパーマーケットではどんなお仕事をしているの?

全国各地の畑や港、そして色々な商品をあつかっている問屋さんから、新鮮でおいしい食材を仕入れて販売するのがスーパーマーケットのお仕事です。

仕入れ

どんな商品をお店に入れるかを決めながら、お客さまが購入する商品の仕入れをします。

加工・調理

店内の調理場スタッフがお肉や魚をパックに詰めます。店内で加工することも生鮮食品の鮮度を保つ秘訣です。

商品の陳列

季節感や色、旬の食材は目立つところに置くなど、商品を陳列する(並べる)ときも工夫して並べています。

レジ・接客

商品の代金を計算し、品物と代金を受け渡します。お客さまの質問に答え、商品や店内の案内をします。

ここに注目!!

スーパーマーケットに商品がならぶまでを紹介します!

1 仕入れ

メーカーから商品を仕入れて、お店に搬入します。

2【精肉部門】お肉のカット・成型

自社で解体したお肉をスーパーで加工していきます。

精肉部門のほかにも、鮮魚や総菜なども店内で加工・調理します。

3 商品の陳列

並べるときはていねいに。興味を持つようなディスプレイを考えているんだよ!

4 販売

いよいよ準備が整ったら店内で商品を販売!

卵、牛乳・乳製品、パン、豆腐、など日持ちがしない、冷蔵を必要とする食品のことを「日配品」と呼び、毎日店舗に配送されているんだよ!

小林食品はこんな仕事もしています!

●精肉工場の運営

熟練のスタッフがお肉をひとつひとつていねいに加工しています。

●飲食店の運営

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。

●車での移動販売

お店に直接来られない人へ、インターネットや移動販売で商品を届けます。

働く人の声

食品部 マネージャー
草野 英樹 さん

食品を販売するということは、お客さまの健康をあずかるということです。安心安全な店舗環境で安心安全な食品を販売することを心がけています。

精肉部　部長
山口 学 さん

お肉を仕入れてお客さまが食べやすいサイズに機械や包丁でカットします。お客さまが食べたい・買いたいと思う商品をつくることを第一に考えています。