

前処理したにわとりを解体・整形・加工して梱包・出荷します

チキン製造スタッフ

徹底した衛生管理と健康管理のもと、養鶏場で育てたにわとりを、スーパーマーケットや精肉店で販売したり、飲食店などで食材にしたりするとり肉に製品化する仕事です。3つの加工工場の中でも、久慈工場は日本で一番大きなとり肉製造工場で、毎日13万2千羽を処理しています。岩手県の農産物で一番の生産がとり肉。全国でも3位の出荷数です。たくさんの人の手で製品になったおいしいとり肉を皆さんのもとに届けています。



このお仕事について

一つの作業に集中して取り組むことが得意なこともあり、就職先として製造業を第一に考えるようになりました。お店に製品が並んでいるのを見るとやりがいを感じます。

チキン製造スタッフってどんなお仕事をしているの？

▶ 解体



羽毛などを取り除いて前処理したとり肉を、ささみやもも肉、むね肉、手羽先など、品目ごとに切り分ける仕事です。新鮮さを保つためにスピーディーに作業します。

▶ 検品



製品用に加工したもも肉やむね肉に細かい骨が残っていないか、製品に関係ない部位がくっついていないか、規格にあわないものがないかをチェックします。

▶ 加工



唐揚げ用のもも肉をカットしたり、焼き鳥用にくしに刺したり、スーパーなどで売られる形に切るなど、肉を加工品へと変身させる仕事です。

▶ 梱包・出荷



製品のふくろづめや箱づめをおこない、お客様ごとに製品を仕分けして出荷する仕事です。まちがえないように、しっかりとチェックします。

こんな人も働いています！

- 衛生チェック（工場内の衛生状態の確認や温度チェックをする人）
- 機械オペレーター（工場内の様々な機械の調整やメンテナンスをする人）

この会社に教えてもらったよ！

人・動物・環境の健康を考える

株式会社十文字チキンカンパニー

二戸市石切所字火行塚25 TEL/0195-23-3377

創業/1950年 従業員数/1,700名

支店数/種鶏農場&卵卵場(種鶏農場25農場、卵卵場2か所)、生産農場166農場、

加工工場3工場、バイオマス発電所

十文字チキンカンパニー



かぶしがいしやじゅうもんじ

株式会社十文字チキンカンパニーはこんな仕事をしています

▶ 飼育農場のサポート

にわとりが健康で元気に大きく育つように農場の人たちをサポートする仕事です。えさや水などをチェックし、かわったことがないかを見守っています。



▶ 品質管理

肉がしんせんで安全かを見守る仕事です。肉の品質検査はもちろん、作業する人の衛生管理として、手や長靴の消毒を確認したりしています。



▶ お客様窓口

工場で作った製品をお客様やお店にまちがいがなく、時間通りに届ける仕事です。おいしい肉が安心して届けられるのは営業の人たちのおかげです。



▶ バイオマス発電

にわとりのふんをバイオマスとして活用して、地球にやさしい電気をつくり工場や地域のくらしに役立てています。



CHECK! 地域の未来のための活動をおこなっています

小学校や中学校で、食べ物大切さにわたりについて話をする食育交流をおこなっています。また、工場で作った肉を直接地域の人たちに販売する感謝デーを開催し、地域の人たちとふれ合う機会を作っています。さらに、子供たちの元気を応援するために、盛岡で小・中学生の「少年アイスホッケー大会」を開くなど、「人・動物・環境を考える」会社として地域と一緒にがんばっています。

