



## 何をしている会社なの？

私たちは、1977年の誕生以来、食肉加工を手がけています。東日本大震災で工場が大きな被害を受けたため、2013年から現在の場所で事業をしています。

主に、豚肉・牛肉を枝肉（大きな塊）で仕入れ、それをブロック肉や部位別小割（ロース肉・バラ肉等）にしてから、スーパーなどで売っている状態や、飲食店などから注文のあった大きさにスライス・カットし、御要望に応じてパック詰めを行っています。

皆さんの食卓へ安全・安心なおいしさを届けています。



## 会社にはどんな仕事があるの？

### ■原料となる枝肉の仕入れ

豚肉・牛肉を、仙台中央食肉卸売市場（株）より、枝肉で買い付け、仕入れています。

### ■枝肉のカット処理

枝肉から骨・脂を取り除き、ブロック状態や部位別小割にし、梱包して出荷します。

### ■アウトパック

注文に応じて、部位別ブロック状態にした肉をスライス加工し、パック詰めにした上で、配送センターや各スーパーへ納品します。



## 先輩や若手の活躍が知りたい！

佐々木翔麻さん（入社2年目／迫桜高校出身）

除骨担当として、各部位の骨を除去する仕事をしています。

最初は慣れない作業なので、上手く出来ない事も多いですが、先輩方に指導していただき技術を身につける事ができました。

ミスを無くし良い製品を生産できるよう、頑張っています。

Q. これから就職をする高校生へのメッセージは？

A. 仕事をするうえで大事なのは、自身の体調管理と向上心、そして社内での協調性です。就職活動は大変ですが、自分のやりたいことをしっかり決めて、悔いのないよう頑張ってください。

企業情報			
従業員数 ※R7.10.1時点	42人（正社員35、パート7人）	勤務時間	8：20～17：00
インターンシップ受入	不可	月平均所定外労働時間	5～10時間/月
高卒採用の求人数	R6：0人、R5：0人、R4：0人	有給取得平均日数	5～10日
所在地（勤務地）	栗原市築館字築館新八ツ沢 30-50	URL	<a href="https://kurihara-meat.co.jp/">https://kurihara-meat.co.jp/</a>
研修制度	無し	問合せ	HP のお問い合わせフォームより