

肉のプロを目指す、
第一歩。

京都食肉市場株式会社

営業第一部

枝肉加工営業課



セリで落札された枝肉(牛を解体した後、骨付きのまま大きなかたまりで吊るされた状態のお肉のこと)を加工・真空包装・計量・箱詰めをして、お客様にお渡しする“食肉加工業務”をお任せします。

枝肉(片身200~300kg程度)から余分な骨や脂を切り離し、部位ごとに分ける作業、及びその部分肉を包装、梱包するお仕事です!

入社後はまず肉の部位や枝肉の左右を覚えるところからスタート。

加工方法や真空包装など、お客様のご要望通りに商品をお渡しできるよう、スキルを磨いていきましょう!

ゆくゆくは確かな腕を持つ“プロフェッショナル”として活躍していただきます。



職場見学 参加者 募集中!

見学に来てくれた皆さんに、京都食肉市場が厳選した「京都食肉市場カレー」をプレゼント!!



先輩の声 /

朝は少し早いですが、
定時が15時30分と終わる時間が早いので、
夜はゆっくり過ごしたり、
家族や友人との時間を楽しんだりと、
プライベートを充実させられます。
仕事は仕事、プライベートはプライベート、
そんな風にメリハリをつけて働きたい方にも
ピッタリの環境だと思います!

1日のスケジュール例

07:00 出社。用意。
07:45 作業開始。
・牛の部分肉加工、真空梱包
・計量、梱包、出庫
※この作業を繰り返し行います
休憩
作業再開。
・牛の部分肉加工、真空梱包
・計量、梱包、出庫
※この作業を繰り返し行います
・清掃
15:30 退社。