

役割がある。
だから、やりがいがある。

京都食肉市場株式会社
営業第二部

副生物処理課



牛・豚の解体加工処理後の副生物(ホルモン)の処理をお任せします。

牛・豚の副生物をきれいに処理したり、余分な脂を取り除き、販売できる状態にするお仕事です。

ホルモンは部位によって形や大きさが違うため、作業には丁寧さと工夫が必要です。

最初は先輩のサポートのもとで、洗浄などの基本から覚えていきます。

先輩に手取り足取り教えてもらいながら、ゆくゆくはホルモンのプロを目指してもらいます！



\先輩の声/\

仕事はしっかり集中、終わったら自分の時間。
そんな、オン・オフがはっきりしている環境なので、
毎日メリハリをつけて働いています。

定時が15:30と早いので、
プライベートの時間がしっかり取れて、
自分のペースでリフレッシュ
できるのが嬉しいポイントです。

1日のスケジュール例

- 07:00 出社。用意。
- 07:10 牛作業の準備。
(商品を詰める袋や氷の準備、道具の準備など)
- 08:00 休憩
- 08:30 牛作業の準備。
- 09:15 牛作業の開始。
(お肉の検品、ナイフで脂を削ぐ、最終チェック、
真空作業、成形)
- 休憩
- 12:40 豚作業の準備。
- 12:55 豚作業の開始。(午前中とほぼ同じ作業)
- 15:15 作業終了。退社準備。



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!!