



安全で安心な食肉製品づくりで
世界に認められています。

大和食品株式会社

和泉工場/和泉市幸 2-6-6 TEL.0725-40-2911 <https://www.daiwashokuhin.co.jp/>
設立/1964年(昭和39年) 従業員数/170名(2024年12月現在)

私たちの仕事

「おいしい」「たのしい」「おもしろい」をキャッチフレーズに、原料の食肉買い付けから加工、販売までを行っている会社です。ローストビーフは品質を評価するモンドセレクション賞を受賞し、食品安全基準「FSSC22000」を取得、海外でも認定工場となるなど、安全で安心な食肉製品づくりで世界に認められています。



■外観



どんな商品をおつかっているのかな？

おつかっているのは、調理前の食肉原料やさまざまに加工された製品です。ローストビーフやチャーシュー、ハンバーグなどを飲食店やスーパーなどに納品したり、通販で注文を受けた一般のお客様にお届けしたりしています。



原料のお肉を買い付けるところから販売するまでの流れを全て行って、よりよいお肉をお客様に届けます。



製造工場では、より安全で、よりおいしい、質の高い食肉加工製品を作って、飲食店や家庭に届けます。

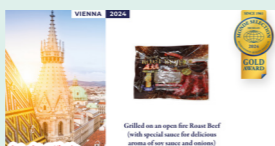
2024年モンドセレクション受賞の商品を紹介します！



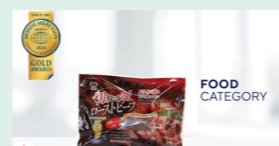
国産牛プレミアムローストビーフ
国産牛を使用したプレミアムなローストビーフは、4年連続で最高金賞受賞です。



旨味とろけるレアチャーシュー
ラーメン店に納品する、しっとり柔らかなチャーシューは初出品で金賞を受賞しました。



直火焼きローストビーフ
金賞を3年連続で受賞。希少部位トモサンカクを使用しています。



きり切れる！ローストビーフ
スライス済みで使いやすいローストビーフで、4年連続で金賞を受賞しました。



ローストビーフができるまでの工程は？

原料のお肉を切り分けるところから、加工、仕上げまで、スピーディーに作業が進みます。工場内では、たくさんの人が働いています。

1 原料整形



指定のサイズに切り分けて形をつくっていきます。

2 真空パック



スパイスなどを加えて袋に入れて真空状態にします。

3 加熱



たくさんのパックを一気に機械で加熱処理を行います。

4 仕上げ



冷却した商品にシールを貼って仕上げしていきます。

工場内にお肉の自販機と保育園を発見！

和泉工場の入口に冷凍のお肉の自動販売機「ど冷えもん」があります。いつでもおいしいお肉を気軽に食べてほしいという願いがこめられています。また、工場内には「マナベル保育園」があります。小さい子どもがいる人も働きやすい工場です。



▲マナベル保育園
◀自動販売機「ど冷えもん」

働く人の声



加工販売課
中谷 拓磨 さん



品質管理
江尻 由季 さん



生産管理
中屋敷 由希江 さん

得意先から注文を受け、工場に依頼して納品まで責任を持つ営業の仕事です。関わる人との信頼関係が大事です。飲食店で自社商品が使われていると嬉しいです。

商品の検査と工場の衛生管理、工程の記録チェックなど品質管理、商品の原材料名、アレルゲン表記などをチェックします。安心して安全な商品を届けるためにとても重要な役割です。

注文があった商品の数量や納期をチェックして、製造がスムーズにいくように進めます。全部の工程に関わる仕事です。無事に出荷できた時は達成感があります。