



鳥取東伯ミート株式会社

食肉加工製造業

代表者 代表取締役 鎌谷 一也 住所 〒689-2304 東伯郡琴浦町逢東806番地
 創業 平成19年1月4日 年商 25億万円 従業員数 男46名 女39名(計85名)
 資本金 2,000万円 業種 食肉加工製造業

安心・安全・信頼を築く企業を目指します

【事業所紹介】

鳥取東伯ミートでは、鳥取県産牛・豚・鶏の原料にこだわっており、生産者一人ひとりの情熱が育て上げた、安全で安心な美味しいお肉をお届けします。

◆経営理念

1. 食肉の加工販売を通じて地域および全国的な畜産振興に寄与します
2. 生産のみならず、食品加工・販売等地域経済と地域の雇用など、地域経済の活性化に寄与します
3. 畜産物および関連商品のブランドの強化をめざします
4. 消費者から求められる畜産物を提供します
 - ①地産地消をめざし、顔が見える産地として安心を届けます
 - ②生産から製造、加工、販売の一貫体制により安全を追求します
 - ③高度なトレーサビリティの実施により信頼を築きます

◆施設の規模または能力

部分肉加工施設 牛…年当たり 3,955頭(1日当たり14頭)
 豚…年当たり 50,522頭(1日当たり180頭)
 冷蔵保管施設 1日当たりの処理能力の5日分(66トン)

【事業内容】

高速カッター(原料肉を細かく切ります)

- ①肉牛・肉豚・肉鶏の加工・販売
- ②牛・豚内臓・原皮及び鶏内臓の加工・販売
- ③食肉加工品の製造・加工・販売
- ④農畜産物の営業・販売
- ⑤前各号に付帯する一切の事業



【自社自慢・オンリーワン技術・製品等紹介】



【鬼太郎の好きなビーフカレー】

テレビ番組でギャル曽根が全部食べて選ぶ「全国47都道府県ご当地レトルトカレー」で見事1位を獲得しました。
 鳥取和牛と野菜の旨みがたっぷり！昔ながらの優しい味のカレーです。

※その他、ハム・ソーセージなど食肉加工品のネット販売も行っています。

【必要とされる人材、ほしい人材】

- ・元氣な挨拶ができ、心身ともに健康な方
- ・常に向上心を持ち意欲的に仕事に取り組んでいただける方

【専務からの一言】

地元農協の100%出資子会社であり、「ものづくり」の大切さを大事にする会社です。それは生産→屠畜→加工→小売のそれぞれの過程にこだわり、吟味していきたいと考えています。

現世の右から左に“もの”を動かすのではなく、後世に“美しくものを見る、考える、伝える”会社でありたいと考えます。

当社は、ノルマというものは無いですが、若いうちから“仕事を任せろ”を基点に皆が取り組んでいます。

支社・支店・営業所等

・鳥根営業所：松江市宍道町宍道12-2

職 種

営業、加工、製造、販売

勤務条件・待遇

勤務時間 8:00～17:00
変形労働制(1年単位)

休日・休暇 年間カレンダーあり
盆、年末年始ほか
年間85日

初任給 当社規定による

諸手当 通勤手当、特別手当
皆勤手当、家族手当など

昇給 年1回

賞与 当社規定による

定年 60歳

退職金 当社規定により支給

福利厚生 (各種保険等)
雇用保険、労災保険、
健康保険、厚生年金
育児休業、介護休業

お問い合わせ先

人事担当者	職名	管理部 次長
	氏名	三嶋 邦彦

電話番号 0858-52-2983

FAX番号 0858-53-1949

HPアドレス <http://tohaku-meat.com>

E-mail meat@tohaku-meat.com

応募書類 履歴書(写真貼付)、成績証明書
卒業見込証明書

選考方法 書類選考・面接・適性検査・筆記試験