



生きた牛豚を、と畜解体して、市民の食卓へ  
安全・安心な食肉をお届けする会社です

名古屋市の  
外郭団体であり  
安心して  
働ける会社です

Data

所在地  
〒455-0027  
愛知県名古屋市港区船見町1-39  
名古屋市中央卸売市場南部市場内  
電話 / FAX  
052-619-4171 / 052-613-1171  
HP  
<http://www.kosha.sakura.ne.jp/index.html>  
設立  
1994年6月  
従業員数  
103名(2024年1月現在)  
事業内容  
と畜解体事業、冷蔵保管事業  
副産物処理事業、搬入枝肉搬送事業



牛枝肉積み込み



牛内臓摘出



豚枝肉の洗浄



かかず まりな  
嘉数 万里菜さん

勤続年数 ◎ 3年目  
出身高校 ◎ 愛知県立半田農業高校  
仕事内容 ◎ と畜解体  
趣味 ◎ 料理・散歩

「私は天職だと思っています」

求人票を見てピンとききました！ 特殊なお仕事ではありますが、ここでしか学べないことを経験できます。作業に慣れるまでは大変ですが、1年ほどで上達します。先輩方も優しく丁寧に教えてくれるので安心ですよ！ 今後はさまざまな作業を覚えて、どこでも完璧にこなせるようになりたいです。

と畜  
解体業務



南部市場に生体として搬入された牛・豚を、と畜解体し安全で衛生的な枝肉にしています。

冷蔵  
保管業務

と畜解体により生産された枝肉を冷蔵庫に搬入し、枝肉の種別ごとに最適な温度管理を行っています。

副産物  
処理業務

と畜解体の過程で発生する内臓、皮、頭、脂肪等を処理加工しています。



搬入枝肉  
搬送業務

南部市場に外部から搬入された枝肉を冷蔵保管し、場内の加工場へ搬送をしています。



豚内臓の洗浄



豚枝肉の  
トリミング



Q. 会社概要を教えてください

A. 名古屋市中央卸売市場南部市場で、名古屋市長の承認を受けた「と畜業者」として、と畜解体処理に関する事業等を行い、安全で衛生的な食肉の安定供給を図っています。また、食肉の安全衛生に係る普及啓発活動を通じて、広く公衆衛生の向上を図っています。

Q. どんな会社ですか？

A. 平成6年に財団法人名古屋食肉公社として設立され、平成25年3月には、公益財団法人へ移行しました。中部圏唯一の食肉中央卸売市場のと畜業者として食肉供給の重要な位置を占めています。また、ISO22000 及び HACCP システムに基づき適切な衛生管理を行っています。

※枝肉 頭や尾、足などを切り取り、皮や骨、内臓などを取り除いた後、背骨から2つに切り分けた状態のこと。

Q. 仕事の内容を教えてください

A. 「と畜解体業務」「冷蔵保管業務」「副産物処理業務」「搬入枝肉搬送業務」などを行っています。安全で安心な食肉を消費者の皆様様に提供できるよう、日々努力しております。

「働きやすい環境だから毎日楽しい」

食に携わる仕事が好き、身体を動かしたい、長く働いている人たちがいる会社に就職したい。この3つがきっかけで入社しました。職場は人間関係が良く、仲良しです。作業が追いつかない時は先輩から声をかけ、手伝って下さいます。周りの方々が優しいからこそ、ここまで続けることができていると思っています。

嘉数さんと芝田さんの仕事の流れ(一例)

7:30	8:00	10:00	10:10	12:00
会社到着	着替え	勤務開始	担当作業	小休憩
			担当作業	休憩(～13:00)
13:00	15:00	15:10	16:00	16:30
	担当作業	小休憩	担当作業	掃除
			入浴	退勤

※合計20分の小休憩あり(10:00～10:10と15:00～15:10)  
※出荷の頭数によって変動はあります。

こんな人たちが働いています！

- ！ チームワークを大切にしています
- ！ 技術向上を図り、品質向上を目指しております
- ！ 和気あいあいとした雰囲気です