



カット野菜
製造販売

生産者からお客さままで、すべての人が
笑顔になれる安全な野菜を届けます



もっと、くわしく
みてみよう！

株式会社ひらた

所在地／浜松市中央区天龍川町961-1 TEL.053-545-5657 https://hiratas.jp

創業／1959(昭和34)年 従業員数／153名(2026年4月現在)

しょくばけんがくかのう
職場見学可能です

私たちの仕事

私たちは、学校の給食センター・ホテル・病院・工場などの施設や、回転寿司・焼き肉・ラーメン・ファミレスなどの外食チェーン店に、さまざまな丸野菜やカット野菜をお届けしています。ひらたのカット工場で製造したカット野菜は、きれいでそのまま調理できるので、安全で効率がよく、ゴミがでません。工場に出た野菜ゴミは農家さんと協力して肥料などに再利用する取り組みをしています。



▲外観

？ カット野菜製造販売の仕事とは？

便利で安全な野菜をお届けします

1日おおよそ350種類以上のカット野菜製品を製造しています。調理の手間や生ごみを減らし、給食や外食チェーン店などの「衛生管理」や「効率化」を支えています。



千切り



キャベツ

千切りは食感が良く、サラダやとんかつの付け合わせに最適です。

馬蹄切り



かぼちゃ

天ぷらやソテーなど、甘みを生かした料理に広く使われます。

小口切り



ねぎ

薬味として万能で、ラーメンやうどんの風味を引き立てます。

スライス



玉ねぎ

サラダなどの生食から、炒め物などの加熱調理まで幅広く使えます。

？ カット野菜ができていく流れは？

厳しく決められたルールにそって製造しています。



1 1次洗浄

野菜専用の洗浄液を使い、野菜についている泥や虫などをきれいに洗い流します。



2 2次洗浄

細菌が野菜に残らないように殺菌水で洗浄します。冷たい水で野菜を冷やして菌が繁殖しないようにします。



3 金属探知機

機械の刃や、包丁の刃が欠けて入ってしまう可能性があります。万が一の時を考え探知機に通します。



4 カット

注文の通りに、機械でカットします。機械で切れないものは、包丁や特殊な器具を使ってカットします。



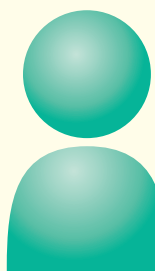
5 袋詰め検品

注文のサイズにカットされているか、異物が混ざっていないか確認します。問題なければ袋詰めをします。

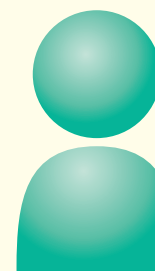


6 出荷

注文リストを確認して、製品の安全が確認できたものから順番に、トラックに積み込んで出荷します。



はたら ひと こえ
働く人の声
仕事のやりがいを聞いてみました。



副工場長
Bさん

野菜カット部
袋詰め・検品課
Sさん

安全安心な食品をお届けします

工場では、人の安全と、お客さまが安心して召し上がっていただける野菜をお届けできるように、管理をしています。チームワークの良さが品質につながっています。

野菜が安全であるか確認する仕事です

AIでも発見できない野菜の裏側まで、しっかり確認しています。みなさんに安全に美味しく食べてもらえるよう、日々業務に取り組んでいます。