加工用原料肉
等製造・販売

豊かな食文化の創造へ
食肉の専門家として可能性を追求

もっと、くわしくみてみよう!

株式会社イシワリ

出張授業可能です　職場見学可能です

所在地／焼津市越後島399-1　TEL.054-620-0298　https://www.ishiwari.co.jp
創業／1958(昭和33)年　従業員数／67名(2026年11月現在)

私たちの仕事

食卓に欠かせないお肉を、いろいろな料理・製品に使えるよう加工・販売しています。本社ではお肉のカット・加熱・包装などを行い、グループ会社ではカップ麺用の乾燥チャーシュー・豚角煮・レトルト食品向けのお肉の製造を行っています。北は北海道、南は沖縄まで私たちの製品は出荷され、長年にわたりたくさんの人たちに親しまれています。これからもお肉の専門家として安全・安心・おいしい商品を届けます。



▲本社外観

どんな仕事をしているの?

さまざまなお肉をいろいろな形に加工

メニューによって使うお肉はそれぞれちがいます。お客さまの注文どおりにカットや加熱をして、必要な分だけを用意して、毎回届けています。



どんな加工をしているの?



ブロック肉をカレーや各種ひき肉料理などのさまざまな料理に使える形にカットしたり、カットしたお肉を加熱して料理のトッピングやソースの具材に使えるようにしたりしています。

オリジナル商品もつくっています



味付けや焼き方にこだわり、家でもすぐに食べられるオリジナルの商品もつくっています。お肉の専門家だからこそできる工夫で、素材のうまみをギュッと閉じ込めています。

製品はどのようにつくられるの?

工場で行っている作業を紹介します。



原料となるブロック肉

各地から届いた安全で新鮮なお肉です。品質に問題がないか、プロの目で厳しく確かめてから、工場へ運び入れます。



スライサーでカット

大きなブロック肉を、スライサーという専用の機械で切り分けます。料理に合わせてミリ単位で、厚さや大きさを調整します。



カット肉の検品

カットしたお肉に、骨やすじなどが残っていないか人の目と手で確認します。一つひとつ丁ねいに調べて食の安全を守っています。



お肉を焼く

大きなオーブン機を使って、香ばしく焼き上げます。強い火力で一気に焼くことで、お肉のジューシーなうまみを閉じ込めます。



計量

焼き上がったお肉を、決まった重さに正確に量ります。最新のコンピューターが、自動ですばやくぴったりの重さを計算します。

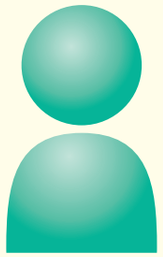


袋詰め

計量したお肉を袋へ入れて、しっかり密封します。つくりたてのおいしさを閉じ込めて、全国の食卓へ届けます。

働く人の声

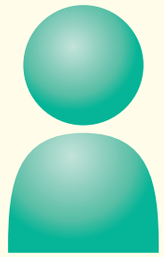
仕事のやりがいを聞いてみました。



製造部　製造一部
Hさん

品質を守り抜く丁ねいな検品をします

加工されたお肉の最終確認を行います。お客さまに安心しておいしく食べていただけるよう、衛生基準を守り、小さな不備も見逃さず一つひとつしっかり確認しています。



製造部　製造二部
Mさん

おいしさを追求したこだわりの製造

自社ブランド製品の製造をしています。お肉の硬さや状態に合わせて加工を微調整し、おいしさを引き出すよう工夫しています。徹底した温度と衛生管理で、安心な製品をお届けします。