



12 つくも美田
つくる責任

賞味期限延長でフードロス削減
UV ランプでの容器の殺菌や最新の高性能空調、新しい殺菌工程の導入といった衛生的な環境作りや新しい容器の開発など、1日でも賞味期限を延ばして、フードロスをなくす努力を行っています。



最高品質の商品を
お客様に届けたい

鹿屋工場では、工場見学で小学生の受け入れを多数行っていて、その際に話をすると、「デリーイ」と言えば牛乳のほかに「スコール」や「ヨーグルツペ」、鹿屋工場で製造している「カフェ・オ・レ」という声をいただいています。

弊社の企業理念「お客様の



南日本酪農協同 株式会社 鹿屋工場

まちの
おしごと

やってみたい
仕事が見える！



VOL.30



南日本酪農協同 株式会社 鹿屋工場

- 住所 鹿屋市笠之原町 1-67
- 電話 0994-43-5591
- 設立 昭和 35 年 ○代表者 有村 義昭
- 従業員数 69 人
- 平均年齢 40 歳
- 採用実績 6 人（令和 5 年度）
- 福利厚生 各種保険（雇用、健康、厚生年金、労災）、退職金制度、各種休暇制度



ミルクでつなぐ明日の笑顔

dairy

南日本酪農協同株式会社

▲平成 26 年に全ての商品を「デリーイ」ブランドで統一し新たなロゴに。頭文字の D は南十字星をモチーフとして「南の空に輝く星となる」という思いが込められています。

弊社は「デリーイ」の名前で親しまれており、乳製品を中心にお客様にお届けしています。

昭和 35 年に宮崎県都市で会社を設立し、昭和 44 年に余剰乳問題解決のため、乳製品の専門工場として鹿屋工場が設立されました。操業当初は、脱脂粉乳やバター等の加工工場として稼働していましたが、現在はポリボトル商品を中心に、現在では製造しており、メインとして製造しており、その他、ビン製品や造粒機を用いてプロテイン等の製造を行っています。

弊社の生乳取扱量は、鹿児島・宮崎両県では 7 割ほどのシェアとなっています。鹿屋工場は通常 15 時間ほど稼働しており、主力商品である「高千穂牧場カフェ・オ・レ」等のポリボトル商品については容器から製造しており、1 日当たり約 11 万本を全国に出荷しています。

酪農は全国で見ると北海道が大生産地ですが、九州では

南九州の酪農家が届ける
毎日の乳製品

熊本県に次いで、鹿児島県、宮崎県となっていて、大隅産の牛乳を毎日 2 千本以上出荷しています。元々は、酪農家が出資してきた会社ということもあり、新鮮な生乳が手に入るところが弊社の強みだと思います。

今後の展開としては、日本中で「デリーイ」の名前を知ってもらえるように、全国区の製品「スコール」「カフェ・オ・レ」に次ぐ新商品の開発や自動化による効率化を進め、環境に配慮した商品の製造をすすめていきます。また、賞味期限の長い LSL 製品を中心に強化して、海外でも展開できるようにしていきたいと考えています。

南日本酪農協同 株式会社 鹿屋工場
池田 晃基 工場長



横浜家系ラーメン 天命天来

〒893-0032
鹿屋市川西町 4444-5
店休日 水曜日
営業時間 11:00 ~ 20:30



ラーメンの食べ歩きが趣味でその中で見つけたお店が川西町にある「横浜家系ラーメン 天命天来」さんです。

家系ラーメンのお店で、自分の好みに合わせて麺の固さや味の濃さ、油の量を調整できるところが気に入っています。おすすめは「チャーハンとラーメンのセット」です。

仕事終わりに毎日通っていた時期もあったほどで、友人との団らんにも活用できる居心地の良いお店ですので、皆さんもぜひ訪れてみてはいかがでしょうか。

おすすめスポット

市乳課チルド係
ふくとみ ゆうや
福富 祐也 さん
(25 歳/入社 6 年目)

肝付町出身、串良商業高校卒業。小さい頃から同社が身近にあり製造等に興味を持って入社。LP432 飲料がおすすめで「温泉後にグツと飲むと最高」と話す。



私は市乳課チルド係に所属し、ポリボトルやビン製品の検品や包装作業といった業務を行っています。コンベアから流れてくる充填された商品のラベルの貼り付け状態、印字の正確さ、液漏れなどを確認します。1 日当たりポリボトルで 11 万本、ビンで 3 万本のチェックを行うので大変ですが、正常に機械が作動しない時に原因を突き止める作業に楽しみを感じています。

職場は先輩や後輩から元気がもらえる活気ある職場です。鹿屋工場には相当数の機械があるので、機械の仕組みを学び知識・経験を積んで、仕事に生かせるよう頑張ります。

私の仕事