

地元の素材を地元の人から全国に届けていきたい

株式会社 カノミ

企業情報

information

住 所 鹿屋市川東町 7151

電 話 0994-42-3714

設 立 昭和 55 年

代表者名 川畠 浩一

従業員数 17 名

平均年齢 58 歳

採用実績 1 人 (令和 6 年度)

福利厚生 各種保険 (雇用、健康、厚生年金、労災)、各種手当 (住宅・通勤・資格・技能)、退職金など



▲ホームページ



▲品質の良い鶏皮を串打ちしている様子。余分なところはカットし、見た目にも気をかけている。

弊社では、地元の牛肉・豚肉・鶏肉を極力使用し、それ以外も九州産を使用しています。物価高が続く昨今ですが、リーズナブルな価格を維持しながら品質を保ち続けることにこだわりを持っています。そして、一番のこだわりは全ての串が手打ちであることです。機械化をすることで生産力向上とコストカットに繋がりますが、弊社では手打ちを続けています。職員が自らの目で肉の品質を見極め、厳選して手打ちをしているので、肉の状態をより厳格に見定めることができます。職員の技術力も高く、一日約五千本から一万本を生産しています。



まちだ
あい
さん
(36歳／入社4年目)

田崎出身で4歳の子育てに奮闘するママ。休日は子どもと遊ぶのが第一。

私はパートとして9:15～15:45の勤務時間で週5回出勤しています。弊社にはハローワークの求人を見て応募しました。現在は串打ち作業を行っています。

子どもを産んでから入社しましたが、一番助かるのは子育てとの両立。

職場の皆さんと協力してくれますので、急な退勤や希望の休日取得にも快く対応してくれます。子育ての中でも、急なトラブルが起きやすい時期なので、会社として対応してくれる環境はとてもありがたいです。

原料は全て九州産 加工は全て手打ち

ココに注目!



弊社は、昭和 55 年に鹿屋市で「鹿屋食肉加工センター」として創業し、令和 5 年に㈱カノミに商号を変更。今年で 45 周年を迎えた。創業当初は弁当の仕出し、大隅地区での職員食堂の営業、焼き鳥串の製造などを行っていました。令和 5 年に私が三代目として代表取締役に就任しましたが、事業承継の話をされた時、私は市外で建設業の経営を行つておりました。

全く知らない業務の経営者になることに迷いましたが、鹿屋市で働いている人々の「職」と特産品である牛肉・豚肉・鶏肉の「食」は守つていきたいと思い、一大決心をしました。今は、市外に居住しながら建設

鹿屋の「職と食」を 守るために



株式会社カノミ
川畠 浩一 代表取締役社長

業と兼務で経営をしています。事業承継後、最初に行つたのは、事業の縮小です。人材も限られてくるなかで、弁当の仕出しゃ職員食堂の営業は厳しい環境にありました。弊社は、自社工場も持つておりましたので、食品加工業とその販売を中心にして事業展開をすることに決めました。

焼き鳥をメインに串打ち作業を行い、冷凍して卸すことが主業でしたが、今は工場での直接販売の他、ネット販売や小売業ふるさと納税の返礼品として全国に出荷しています。



▲ふるさと納税の人気返礼品になっている「国産 鶏串 50 本セット」。