



除草剤を使わない除草作業

除草剤には、人体に少なからず影響を与える薬品が使われているため、敷地内の除草作業は薬剤を使わずに手作業で行っています。目の前の道路が通学路であるため、未来を担う子どもたちの健康への影響まで考えた取り組みです。



本社の敷地内にある「kentmaman」は直売所として平成23年にオープンしました。名前の由来は、創業者である延時憲人の名前を「けん」と読んだものにお母さんを意味する「ママ」を付けたものです。コンセプトは「お母さんの味方になろう」。弊社の半調

揚げたてのおいしさで食卓のお手伝い



ココに注目!!



株式会社 鹿島食品

まちのおしごと

やってみたい仕事が見える!

VOL.14



株式会社 鹿島食品

- 住所 鹿屋市田崎町 725-3
- 電話 0994-40-1501
- 設立 昭和62年 ○代表者 延時 幸子
- 従業員数 150人 (社員・パート等含む)
- 平均年齢 44歳 ○勤務時間 8時間
- 採用実績 18人 (令和4年度)
- 福利厚生 各種保険 (雇用、健康、厚生年金、労災)、通勤手当



▲鹿島食品直売所「kentmaman」  
時間 10:00～18:30  
店休日 日曜日・祝日

揚げ物は揚げたてが一番。ぜひ、熱々の弊社商品をご賞味ください。

ニーズに合わせた商品をお客様と共に考える

弊社は、私の父であり創業者でもある先代の社長が昭和51年に養鶏場を創業したのが始まりです。工夫を凝らしながら質の高い鶏を育てていましたが、他の一般的な鶏と変わらない価値で取り引きされていたため、良い鶏を自社で加工するために仕出し業を経て、現在の食品加工業に至りました。

屋号から鶏肉専門と思われるがちですが、豚肉や野菜などを使った商品も多く販売しており、飲食店等で使用される業務用の加工食品を中心に扱っています。一言で業務用といっても、卸先の飲食店によって要求される商品は様々。お取引先と協議・試作を重ね、長いときには5年もの期間を費やして商品を完成させます。加工食品に関し、細かい調整ができる会社はあまり多くなく、北は北海道から南は沖縄県まで全国でお取引先へ商品を販売する独自運営のウェブサイトの存在

※ECサイト：自社の商品等を販売する独自運営のウェブサイトの存在



株式会社 鹿島食品  
延時 幸子 代表取締役社長

り引きをさせていただいています。そういった対応力だけでなく、食の生産地である大隅半島に位置するのも弊社の強み。産地に近い場所での加工することで、新鮮な野菜やお肉の味を生かした商品を作ることが出来ます。

そのほか弊社では、高齢者や障がい者の雇用にも取り組んでおり、特に障がい者雇用については市内施設と連携して体験実習を行い、その後の雇用につなげています。

これからお客様のニーズに応えつつ、業者様向けの商品だけではなく地元産のものを使った自社ブランド商品を作り、直売所やECサイトなどで提供していきたいです。

私の仕事

私は現在、品質保証部で商品に貼付する商品ラベルの製造・管理を行っています。原材料や賞味期限などが書かれているラベルはすべての商品に貼る必要があるため、印刷する量が多にかく多く1日1万枚以上も印刷し、間違いやカスレなどの確認を行います。

会社は産休や育休が取りやすく、私も産休・育休を合わせて16か月取っており、今年の1月に職場復帰したばかりです。ラベルは間違えと多くの人や会社に迷惑が掛かってしまします。確認作業を怠らずに、もしミスがあったとしても、それに気付いて自分で食い止められるようにこれからも頑張ります。



品質保証部  
すえむら ゆきな  
末村 由季奈 さん  
(29歳/入社6年目)  
肝付町出身、寿7丁目在住。夫と1歳の娘の3人で暮らす。外出が好きな娘のために、週末は公園によく出掛ける。歌うことが好きで、部屋や車内でよく歌う。

おすすめスポット

お祝いだったり、親戚の集まりがあったときに私がよく買いに行くお店が焼き鳥屋の「とり壺」です。もともと肝付町にありましたが、昨年串良町に移転しました。

絶妙な甘さのタレを使った焼き鳥がおいしいのはもちろんですが、じゃがいもを皮付きのまま串に刺して焼いた「ベークドポテト」が私のイチ押しです。UFOPキャッチャーが得意な大将が営む、隠れ家的なお店です。ぜひ、皆さんも訪れてみてください。



とり壺 (とりいち)

〒893-1603  
鹿屋市串良町岡崎 2598-1  
☎090-3074-5320  
店休日 火・水曜日  
営業時間 16:00～20:30  
※要電話予約

