

生産者と消費者の架け橋となる食肉処理販売会社

末吉町にある株式会社ナンチクは、南九州の畜産振興を目的に設立された日本初の大規模産地食肉処理販売会社です。生産者と消費者の架け橋として、日本国内のみならず海外にも安心・安全・高品質な食肉やハム加工品を届けています。来年には操業60周年をひかえ、より地域に愛される企業を目指し、学校給食への食材提供や地元スポーツ大会への協賛など、地域貢献活動にも積極的に取り組んでいます。

■入社した理由は？

高校は都城高校の普通科で農業経営コースに進学し、将来は農業に関わることをしたいと思っていました。株式会社ナンチクに就職した先輩から「働きやすいよ」と話を聞き入社を決めました。実際に上司や先輩の指導は優しく、製造ラインに入る前の練習ではとても丁寧に指導してくれました。2年目からは先輩に

指導することもあり、自分が指導してもらったように優しく丁寧な指導をするようにしています。

■現在の仕事内容は？

豚のと畜・脱毛・解体・頭部トリミングの処理を行っています。トリミングとは余計な脂や軟骨を包丁を使って除去する作業のことです。脂と赤身のぎりぎりを切って、より多くの肉の重量を取れるように心掛けています。素早く丁寧な処理を目指しているので先輩から「スピードが上がったね」と言われると嬉しいです。

■今後の目標は？

私がメインで業務を行っている、豚のと畜部門では大きく6つの工程があります。しかしまだ3つの工程しかできないので、すべての工程ができるようになりたいと思っています。また牛のと畜部門は経験したことがないので、牛のと畜や解体も経験して牛・豚どちらの製造ラインもできる人材になりたいです。

輝く！ヤングワーカー

株式会社ナンチク
豚原料課 入社5年目

福永 大介 さん

ふくなが だいすけ



株式会社ナンチク

設立 昭和 38 年
 資本金 4 億 9,000 万円
 売上高 527 億円 (令和 3 年度実績)
 採用実績 (令和 5 年度) 高卒 18 名
 大卒 6 名
 従業員数 725 名 (令和 5 年 8 月時点)

住所 末吉町二之方 1828 番地
 電話 0986-76-1200

初任給 高卒 15 万 4,700 円
 大卒 18 万 6,800 円
 平均年齢 38.4 歳
 有給休暇の平均取得日数 12.7 日 / 年
 月平均残業時間 10 時間
 育児休業取得者数 7 名

ホームページ

