

グループ会社紹介

株式会社 かみふらの工房

上富良野の雄大な自然のなかで育んだ
おいしい豚肉を食卓にお届けします。



所在地

北海道空知郡
上富良野町丘町4

おもな商品

ロースハム
ももハム
ベーコン
あらびきウインナー
ハーブ入りウインナー
ミートローフ



会社概要

設立年月	1973年3月
従業員数	123名(うち、パートタイマー・アルバイト45名) ※2014年6月末現在
資本金	5,000万円
事業内容	食肉処理、食肉製品製造、惣菜製造
生産品目	豚規格肉、挽肉類、味付ホルモン、 ハム・ソーセージ、副産物(内臓類)、ほか
生産能力	9,200トン/年 (と畜能力:豚570頭/日、カット能力:豚480頭/日)

沿革

1973年	上富良野町が畜産振興のために建設した「食肉センター」からの原料肉を処理、加工、販売する目的で「空知ミート株式会社」として誕生
1987年	ハム・ソーセージの生産開始
1988年	「食肉センター」を買収し、と畜から販売までの一貫生産体制を確立
2006年	「株式会社かみふらの工房」に社名変更
2008年	ISO 22000認証取得
2014年	食肉処理工場を新設するとともに最新設備を導入



部分肉のカット工程。標準規格のほか、お客さまのご要望に応じたカットも行っています。

豚バラ肉のスライス&パック詰め工程。多様なカットに対応し、「産地アウトパック」として提供しています。



ハムは、豚肉をネットに入れて形を整えてつくられます。肉のうまみをギュッとじ込めます。

お肉の風味とうまみを存分に引き出した
かみふらの工房の自信作を、
ぜひ、ご賞味ください。



安全・安心のための取り組み(品質管理)

食品安全マネジメントシステムISO 22000の認証を取得しており、この規格に基づき、工程内に入る際に手洗いやアルコール殺菌、靴の履き替えなど、衛生管理の取り組みを徹底しています。

また、北海道庁から派遣された獣医7名や保健所の職員が常駐しており、一頭ごとに食用として適しているかをチェックしたうえで、個別別の番号管理によりトレーサビリティを確保しています。

さらに、フードディフェンスの対応として、2014年に工場を新築した際にテレビカメラを導入し、全工程を死角なくモニタリングできる体制を整えています。

労働安全衛生の確保

従業員が安心して働ける環境づくりに向けて、「安全衛生委員会」を中心に労働安全衛生管理の取り組みを推進しています。月に一度の安全パトロールにより、各現場から「ヒヤリ・ハット事項」を抽出し、対策を討議したうえで、施設担当者に指導しています。また、安全への取り組みは従業員一人ひとりの意識が重要なため、日々の朝礼で周知徹底するとともに、プリマハム(株)とも連携しながら、勉強会や資格取得のための研修会などを積極的に実施しています。

環境への取り組み

環境配慮として重点的に取り組んでいるのが、骨や動植物性残さなどの再利用です。以前は食品廃棄物として焼却処分していましたが、現在は農林水産省の許可を得て、飼料メーカーに原料として供給し、100%リサイクルを実現しています。

また、排水処理施設にインバーター制御を導入して運転効率を高めたほか、従業員一人ひとりが節電や省エネを徹底。特に新工場では、LED照明や体温を感知してOn/Offする自動照明システムを導入するなど、環境負荷低減に努めています。

靴底の清掃が行き届いているかどうか一目でわかるように工夫しています。



トラックへの積み込み場。商品が外気に触れないよう出口が荷台の枠にあった形に設計されています。



テレビカメラのモニター画面。46倍まで拡大できます。



X線で異物混入の有無をチェックして出荷しています。



微生物検査では、黄色ぶどう球菌検査や大腸菌検査などを行っています。

地域貢献

かみふらの工房は、上富良野という地域の恵みがあってこそ存在であり、地域への感謝の気持ちを忘れず、さまざまな面で地域貢献を図っています。例えば、排水処理施設から出る汚泥と牧場から出る糞便を混ぜ合わせて有機物肥料をつくり「かみふらの工房堆肥」として地元農家の皆さまに無料還元しています。また、地域のイベントや行事には率先して協力しています。毎年、夏に開催される「ビアガーデン祭り」には、当社からも露店を出すなど、地域と一緒に盛上げています。



ビアガーデン祭りの様子

社長メッセージ

私たちは、北海道・上富良野の豊かな自然のもと、大地の恵みを活かして良質な豚肉を育み、精肉やハム・ソーセージなどの加工食品、味付ホルモンなどの調理食品などを提供しています。2014年からは、より鮮度良く提供できるよう、産地であるここ上富良野で精肉をスライス・包装する「産地アウトパック商品」の提供を開始しました。今後も上富良野ならではのこだわりの原料と、当社ならではの畜から販売までの一貫体制による、安全・安心でおいしい豚肉を全国にお届けすることで、地域とともに発展していきたいと考えています。



代表取締役社長 今井 重男