

# 企業紹介

## お客様の要望に合わせた食材を タイムリーにご提供

**K** imbu 有限会社 木村食品

代表取締役 木村 学  
〒947-0003 小千谷市大字菫生丙1654-1  
TEL(0258)82-5866 FAX(0258)82-3399

業 種：野菜・食肉・生鮮魚介卸  
資 本 金：300万円  
事業内容：カット野菜、鮮魚・精肉・加工食品の卸

核家族化や女性の社会進出等から、手間をかけずに食べられる弁当や惣菜など中食市場の需要は高まっている。㈱木村食品では、スーパー内で調理される焼きそばや天ぷらなどの食材を、調理しやすい形状に切り、加工してスーパー等に出荷する。食品の安全・安心が叫ばれているなか、同社では工場内の衛生管理を徹底し、安全で安心できる食材を届けている。

### 相手先の都合に合わせて臨機応変に対応

同社は、1988年に創業。スーパー内で調理される惣菜の食材を調理しやすい形状に切り、加工して県内スーパー等に出荷している。同社が得意とするのは、均一化されていない形の食材や少量の食材など。機械では効率のよくない作業を手作業で効率よくカットする。また、焼きそばや天ぷらなどの惣菜用の食材は、カットした食材や調味料を人数分にセットし、納品先の店内で加熱するだけの状態にして出荷する。注文に応じて食材のカットの仕方や調味料の味を迅速に変更するなど、機械化されていないからこそ、相手先の要望に合わせて臨機応変に対応することができる。



▲国道17号線沿いにある木村食品

### チームを組んで効率的に作業

同社の従業員は約50名。その7割がパート社員で、食材のカットや加工、包装などを行っている。同社では、様々な食材を効率よく加工するため、精肉、鮮魚、野菜部門と各部門に分かれてチームを組み作業する。工程をライン化せず、その日の作業量に応じて柔軟に対応することで、限られた人員のなかで効率的に作業を進めている。



▲手作業で効率よく精肉をカット

### 新鮮な食材を安全な環境の下で加工

同社敷地では精肉、鮮魚、野菜工場がそれぞれ各棟に分かれている。07年8月には、生産量が増えてきたことから精肉工場を増設した。今日、食品の安全や安心が求められているなか、同社ではこれら工場内の衛生管理も徹底させている。全ての工場にオゾンを利用した殺菌・防臭装置を完備し、夜間にオゾンを噴霧することで、床や包丁やまな板などの調理器具を殺菌し、臭いを防ぐ。また、オゾンは塩素に比べ環境にも優しく、活性作用により鮮魚や野菜の鮮度も維持することができる。

スーパー等での惣菜分野は、効率的に製造するために分業化が進んでいる。そうしたなか、「当社はおお客様の要望に柔軟に対応し、確実に製品をお届けすることで今日まで成長してきた。これからは恩返しのためにも、独自性のある商品開発や商品提案なども強化していきたい」と木村社長は語る。