

販売課・物流課の仕事

取引先への営業



- ・商品を取り扱っていただく企業と商談を行い、商品を買ってもらいます。
- ・島外に行って商談を行うこともあります。

販売促進活動・会社のPR



- ・出店販売や試食を通して販売促進や会社のPRに繋がります。
- ・新聞やテレビの取材の対応を行うこともあります。

取引情報等の管理



- ・請求書などの経理関係の業務を行っています。
- ・販売課で使用する書類の作成も行います。

注文の受付・伝票処理



- ・取引先からの注文を取りまとめ、製造数の調整を行います。
- ・出庫（配達）の手配も行います。

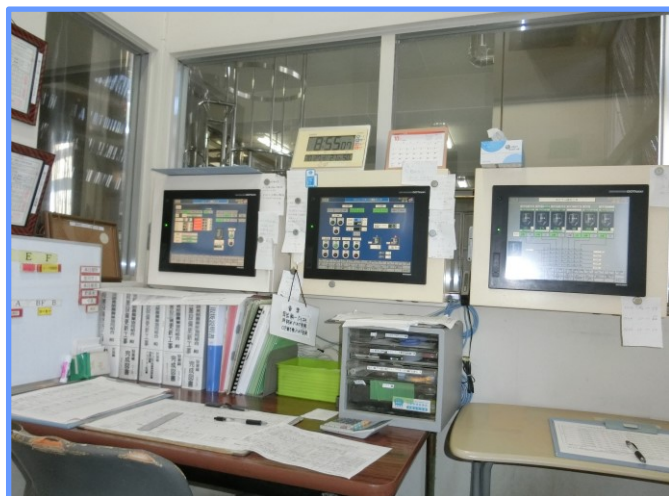
製造 1 課 充填係・殺菌係(牛乳・乳飲料担当)の仕事

生乳の殺菌



- ・殺菌機を用いて、130℃で2秒間加熱し、生乳の殺菌を行います。
- ・殺菌機の操作はタッチパネルを操作して行います。

殺菌状況の監視



- ・指令室では各タンクの殺菌状況の監視を行います。
- ・異常があれば記録し、タッチパネルで操作するなど適切な対応を行います。

充填（パック詰め）



- ・殺菌したあとの牛乳・乳飲料を1000mL、500mLなどのパックに詰めていきます。
- ・充填機の操作は機械にて行います。

冷蔵・保存



- ・パック詰めされた牛乳・乳飲料は自動ロボットによって積まれ、スーパーなどに発送されるまで冷蔵庫で保存されます。

製造1課 工務係の仕事

ろ過装置の点検



- ・工場内で使用する水は、井戸水を吸い上げ、ろ過装置できれいにして使用します。
- ・その際塩素を投入します。その塩素の残留濃度を測定します。

ボイラーの点検



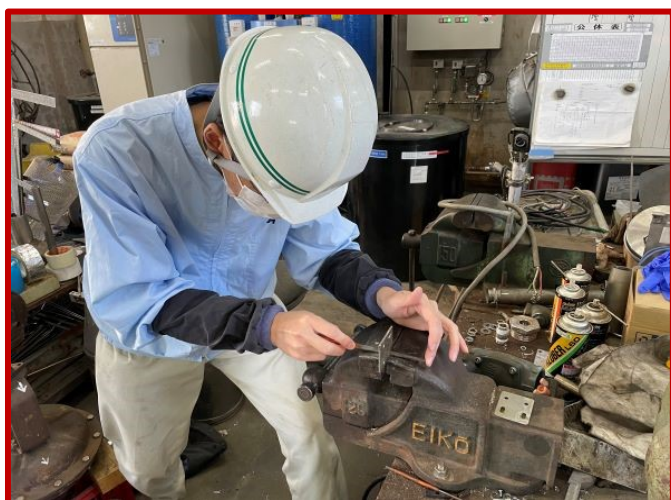
- ・工場内で使用する蒸気を貫流ボイラーという機械で造っています。
- ・異音や異常が発生していないかなどの点検を行います。

溶接作業



- ・工場内ではトラブル発生時、器具作成等の際に、様々な道具を使用します。
- ・この写真はアルゴンガスを用いて溶接を行っています。

器具作成、研磨作業



- ・器具作成を行っています。
- ・ドリルで穴をあけてヤスリで穴をきれいに整えます。

製造2課 発酵乳係（チーズ担当）の仕事

生乳投入・殺菌処理



- ・チーズ製造機に新鮮な生乳を投入します。
- ・機械操作により、生乳をあたためて低温殺菌処理を行います。

乳酸菌・酵素添加



- ・殺菌後、乳酸菌を添加し発酵を促します。
- ・ある程度発酵が進んだら、牛乳の固形分を固めるため、酵素を添加します。

固形分取り出し



- ・固めた牛乳を手作業でカッティングして、液体と固体に分離させます。
- ・まとまった固形分を取り出します。

冷却・成型



- ・取り出した固体分を練って伸ばして、成型します。
- ・手作業でひとつひとつ丁寧に、商品の種類ごとに成型します。

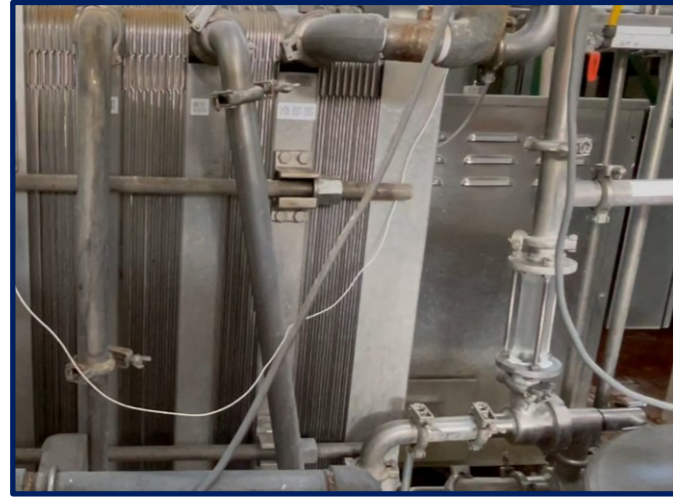
製造2課 発酵乳係（ヨーグルト担当）の仕事

調合(材料混ぜ合わせ)



- ・生乳や牛乳に脱脂粉乳などを加えてヨーグルトの素を作る作業です。
- ・材料には手作業で加えるものと機械操作で加えるものがあります。(写真は機械作業)

殺菌



- ・調合したヨーグルトの素は均質化を行った後、殺菌します。
- ・殺菌機の操作は機械にて行います。

乳酸菌添加



- ・調合、殺菌を行った後はヨーグルトづくりに必要な乳酸菌を加えます。
- ・乳酸菌は手作業で加えています。

充填機容器補充



- ・充填とは容器にヨーグルトを注ぐ作業のことです。
- ・基本的には機械で自動的に行いますが、容器の補充は手作業で行います。

製造2課 乳菓子係（プリン担当）の仕事

調合(材料混ぜ合わせ)



- ・牛乳・砂糖・卵を混ぜ合わせてプリンの生地を作ります。
- ・材料は手作業で加えていきます。

充填～オーブン焼き



- ・充填機を操作してカップに生地やカラメルを注ぎます。
- ・生地量の調節、温度管理など細部の調整も機械操作で行います。

目視検品



- ・オーブンで焼きあげた後、目視で入念に検品を行います。
- ・3か所で検品を行います。

包装



- ・2個入、3個入にパッケージします。
- ・手作業で箱詰めし、冷蔵庫へ運びます。

品質保証課の仕事

原乳の検査



- ・酪農家さんから集めてきた生乳を検査します。
- ・細菌数を測ったり、抗生物質が生乳に残っていないか、成分や風味に異常がないかなどを調べます。

微生物検査



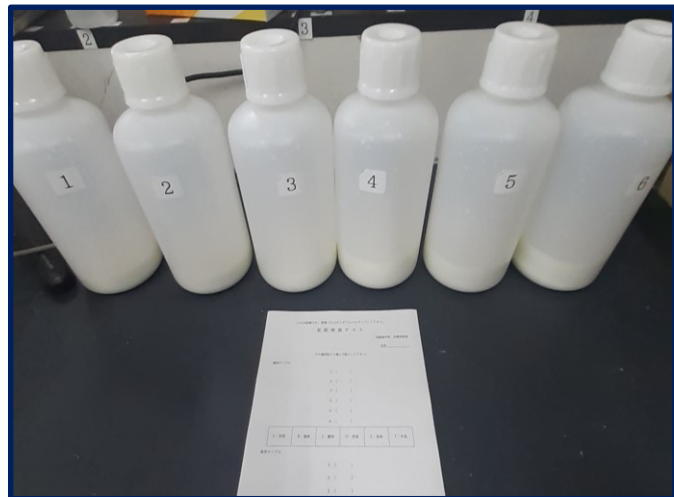
- ・自社の全製品の検査をしています。
- ・大腸菌群や一般細菌数、カビ、乳酸菌数などの検査をしています。検査に合格すれば製品が出荷されます。

成分検査



- ・主に生乳や牛乳、ヨーグルトの成分を検査しています。
- ・脂肪分などの成分が検査基準に達しているかを検査し、ここでも風味に異常がないかを調べます。

官能検査



- ・毎月1回、製造に携わっている職員に向けて行われる「味や匂いのテスト」のような検査です。
- ・味や匂いのサンプルがあり、選択問題で答えます。