

Company profile

[会社案内]



琉球三ー卜株式会社

Management philosophy

[経営理念]



安全で最高の品質は最大のサービス。
顧客の喜びは私たちの喜び。

Quality policy

[品質方針]



安全で安心して食べられる、
衛生的な食品を提供する、
品質管理に努めます。



誠意と責任を持って、
衛生的な製品の供給に努め、
顧客の信頼を得るように励みます。



製造から食卓まで、
管理を完全に実行し、
健康で安全な食材の供給に努めます。



安全で最高の品質、サービスをお届けします



品質を保つため、食肉・魚介類などの加工時には、常に温度計で湿度を監視、測定しています。

特 徴

[Feature]

当社の特徴は、お客様のあらゆるニーズに対応して、味付けなどの調理、加工をし、販売するフードプロセッシングシステムにあります。食肉、ハム・ソーセージ、魚介類、給食用材料の開発及び製造加工、冷蔵・冷凍食品の仕入れ販売において品質と食品安全管理を行っています。

食材の受入れから製造、加工、配達まで衛生管理はもちろん、適切な温度管理に基づき、安全で安心して食べられる食品に努めています。



加工した製品は、全て金属検出機を通過します。

厳しく管理された工場内

[A factory managed strictly]

工場内は、牛肉・豚肉・鶏肉のカット、ひき肉加工、自社製ハム・ソーセージ製造、シーフード加工、学校給食関連の5つの加工室と食品管理をマイナス20℃の冷凍庫に分かれています。

品質管理や労働安全においても5S活動(整理・整頓・清掃・清潔及び習慣付け)を意識的にまたは積極的に推進し、実行しています。



工場内の全作業者は、製品の異物混入防止のため、ブーツの消毒後、エアシャワーを通ります。粘着ローラーで衣類の異物を取り、更にツメブラシを使用し、洗浄殺菌洗剤で汚れをよく落としてから室内に入ります。



原材料・材料は購買課で検品し、冷凍庫に保管されます。また、各部門での検品も行われます。



環境にも配慮し、工場内で使用した排水を浄化槽で奇麗にします。人や環境問題にもきめ細かな取組みを行っています。





最高の品質は最大のサービス

最高の品質を提供するという事は、琉球ミートにとってお客様への最大のサービスと考えています。そのために食品衛生法、その他関連法規を遵守する事はもちろん提供する食材の安全と品質、お客様へのサービスを徹底します。





営業加工部門

品質の秘訣は温度です

肉の品質を保つため解体・加工の際には管理基準温度を厳守して行います。豚枝肉の解体は、衛生面を考えスピーディーに作業を行い、使用した機器は、衛生的に洗浄・使用・保管し、部品・工具類は定められた場所に管理しています。

[取扱い商品]

和牛リブローズ/和牛サーロイン/リブローズ/ストリップロイン/テンダーロイン/ショートリブ/豚ロース/豚肩ロース/豚ソーキ/チラガー/豚足/チキン/テンダーロインバーコン巻/とんかつなど



枝肉の鮮度が落ちないように素早く解体。



さらに解体し、各部門へ肉の加工を行います。



ハム・ソーセージ部門

丁寧が「美味しさ・安心」になります

厳選された鮮度の高い精肉をお客様にお届けしているだけでなく、独自のオリジナルブランド商品も販売しています。品質保持には作業手順の定型化が必要で、使用器具等の使用方法や管理も同様です。その習慣が「美味しさ」「安心」の保持にも結びつきます。



充填機を使ってソーセージを作ります。



ハム・ソーセージのオリジナル商品は豊富。

[取扱い商品]

スモークハム/チャーシュー/ババリアソーセージ/ポリッシュソーセージ/ヨモギソーセージ/ニンニクソーセージ/オリーブソーセージ/アゲソーセージ/スモークチキンランティエ/スモークチキンホール/味付三昧肉/ミミガーピーナツ和え/スーチカー/ポイル豚中味/豚トロペーコン/味付豚足先/味付ソーキなど



給食部門

子供たちに安全な食を提供致します

食材部門では、病院、老人ホーム、そして学校の給食センターなど、調理場からの依頼を受けた食材をお届けしています。衛生管理及び調理の衛生指導は厳しく行っており、温度計や金属検出器等は、適切な状態で使用、常に安全な食を提供できるように努めています。



衛生的に大量の食材を加工します。



ハム・肉などを料理しやすい様にスライス 食材を使った学校給食します。



白身魚のカット作業。



一日に大量の海老が加工されます。

シーフード部門

新鮮を届けるのが自慢です

加工された食材をいかに鮮度を落とさずお客様に届けるか、肉とは違う衛生管理で注意をうながします。安全な食材の調達に努めることが信頼を築きます。



[取扱い商品]

活ロブスター/生、冷凍ロブスター/ボイル冷凍ロブスター/
オマールエビ/タラバガニ/ホタテ貝柱/トラウトサーモン/
アカジン/ミーバイ/イラブチャー/グルガン/サバ/サンマ/
/ホキ/キング/赤魚など



挽材部門

「安全」を重視したレシピの「材料」作り

挽肉を材料とした食材を提供します。県内各ホテルやレストラン、学校の給食センターや病院、老人ホームへ材料は届けられます。品質管理はもちろん、整理・整頓・清潔・清掃と当たり前の習慣が「安全な食材」に結びつきます。



挽いた肉を混ぜ合わせる作業です。



出来上がったハンバーグ。

【取扱い商品】

牛挽／豚挽／鶏挽／合挽／ハンバーグ／田芋ミンチ／エビミンチ／エビカツ／ギョウザの具など



営業購買部門

食材の「鮮度」を管理しています

原材料・食材は安全性確保のためマイナス20℃以下の倉庫に管理されています。ホテルやレストラン、病院、老人ホーム、学校の給食センターなどへ食材をお届けします。品質管理、衛生管理の確かさが厳しく問われる公的機関への食材の納品は、高い評価と信頼を裏付けるものと確信しています。



荷物の運搬は、事故がないよう安全に行います。品質管理体制を確実に実行しています。





琉球ミート株式会社

うらそえしいりしま
〒901-2123 沖縄県浦添市西洲2丁目9番地4
TEL.098-875-1155 FAX.098-876-8129