

株式会社キング食品

〒721-0926 広島県福山市大門町5-9-1 ☎0849-43-6234

<http://www.kingshokuhin.co.jp>

会社概要

沿革

昭和43（1968）年、福山市川口町でチキンすり身・チキンエキスの製造販売の株式会社キングチキンを創立。

昭和47（1972）年、魚肉乾燥練製品の製造に着手。「さきっぺ一番」として販売開始、高い人気を得る。同年7月、社名を株式会社キング食品に変更。

昭和55（1980）年、福山市大門町の現在地に移転。同時に、第一期工事として1,491㎡のサラミソーセージ製造ラインを整備。

昭和57（1982）年2月には第二期工事として1,265㎡のエビ・カニカマボコ製造ラインを、同年10月には第三期工事として600tの冷凍冷蔵庫を整備。昭和60（1985）年には第四期工事として1,815㎡の工場を建設、本社事務部門やさきっぺ製造部門を移転。

平成2（1990）年には第五期工事として4,275㎡の「重度障害者多数雇用事業所KFC工場」を建設。続き平成12（2000）年には第六期工事として4,589㎡の水産練製品工場を建設し、将来に向けての障害者雇用や年々厳しくなっていく衛生管理の基準に十分対応できるよう常に設備投資を行っています。



障害者雇用優良事業所表彰

広島県知事表彰（昭和51年）

労働大臣表彰（平成2年）

雇用状況

従業員数 150名

うち障害者数 13名

（平成13年12月現在）

業務の概要

畜肉加工品（サラミソーセージ、ビーフジャーキー等）

魚肉練製品（鯛・鰯等のすり身団子等）

魚肉加工品（「さきっぺー番」等）

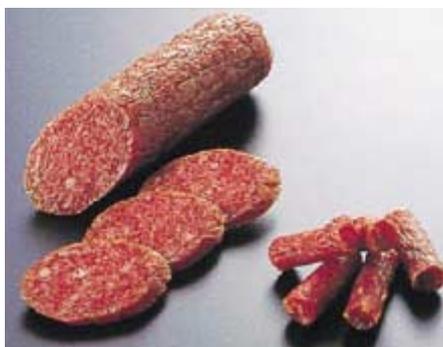
魚介乾製品（マグロジャーキー等）

冷凍食品（カニかまぼこ、エビかまぼこ、ホタテ風かまぼこ等）

各種珍味（さらしくじら風食品、フカヒレ風食品等）

以上製品の製造・販売

サラミソーセージ



「さきっぺー番」



カニ棒スティック



障害者雇用に向けて

設備

株式会社キング食品は昭和49年以降、随時障害者雇用を進めてきました。その中で、特に知的障害者の増加に伴い、それに対応できるように平成2年に障害者雇用を前提にした「KFC工場」を建設しています。「KFC」とはKINDNESS FRIENDSHIP COLLABORATIONの略で、スロープなどを含めバリアフリー環境が整えられています。

この工場では主に畜肉加工品を製造しており、障害者も主にその製造ラインで勤務しています。特にサラミソーセージ製造の機械は使いやすいよう工夫がこらされています。



平成2年に完成した重度障害者多数雇用工場「KFC工場」



工場内部

スティックタイプのサラミソーセージの製造工程では、以下の点で熟練や巧緻性が非常に要求され、従来知的障害者には対応が困難でした。

計量作業

サラミソーセージと脱酸素材（エージレス）の袋への封入、チェック

印字の確認

これらの点について十分な設備投資を行い、作業の簡素化・省力化を進め、障害者の職場定着と労働意欲の向上を図っています。

計量作業

スティックタイプのサラミソーセージは細長い状態で製造されますが、太さに多少の大小があり、同じ長さにカットしても重量に差が発生します。その重量の規格を以前は手作業で計量器にかけてチェックしていました。

カットされたサラミが一本ずつ均等な間隔で供給されるようにサラミ供給機を導入

重量を瞬時かつ正確に計量するコンピュータ計量器、および不適格サラミを自動的に振り分け、再利用（もっと小さくカットして商品化する）のかごにのせるキャタピラセパレータを導入

サラミと脱酸素材の袋への封入、チェック
以前は手作業で行っていました。

バキュームにより自動で袋を一枚取り出し、コンベアの上ののせる袋取り出し装置を導入

エアーノズルで袋を開口させ、サラミソーセージを押し入れる挿入装置を導入



カットされたスティックタイプのサラミの計量・選別・袋詰めまで一に行う機械



サラミ供給機。一本一本を均等な間隔でコンピュータ計量器へと送り込みます



キャタピラセパレータ。適格・不的確を機械が瞬時に判断して選別するため、この位置では障害者一人で管理することが容易になりました

エアノズルで袋を開口させ、サラミソーセージを押し入れる挿入装置を導入

サラミソーセージの後、脱酸素材を投入する脱酸素材自動供給装置を導入

脱酸素材が未入になっている製品を自動で発見、コンベアを停止しランプを点灯させる装置を導入

印字の確認

以前は目視による確認を行っていました。

透過型光電管により自動で印字の有無をチェックする捺印有無検知装置を導入

一つ一つが小さく包装された小分けタイプのサラミソーセージ製造ラインでは、以下の設備改善を行っています。

サラミソーセージを規定重量分量り、トレーとともに封入

以前は手作業で行い、熟練を要しました。

個別包装されたサラミソーセージの山から規定重量分だけを袋内に投下する装置を導入

現在は袋にトレーを入れる機械も導入しており、全自動で作業する場合がありますが、トレーは納品先によって規格がまちまちなため、手作業で行う方が効率的なこともあります。

また、袋内で片寄ったサラミソーセージを均一にならず作業も、単純ですがスピードと正確さが要求されます。

この作業では障害者に十分な作業教育を行って勤務してもらっており、むしろ重要な活躍の場となっています。



サラミソーセージと脱酸素材が封入され、機械から出てきた完成状態の製品。封入が不完全だった場合もコンベアが停止し、ランプが点灯します



非常ランプ。不適格品の発生時、製品や袋が可動部にはさまった時、コンベアの停止時などに点灯し、異常を知らせます。聴覚障害者などにも対応できる設備となっています



袋詰めされたサラミソーセージ。この後片寄った内容を均一にならず作業を経て完成です



袋にトレーを入れる作業。機械よりもむしろ慣れた方の手作業のほうが効率的なこともしばしばです

Manager's Interview

当社は昭和49（1974）年から、障害者の雇用を随時押し進めてきました。関連法人に特別養護老人ホームがあり、「ハンデを持つ人」の生活や社会参加に関心があったのがきっかけです。今まで障害者の方を雇用し一緒に働いてきた印象は、確実性があるとでも言うんでしょうか、『手洗いを確実にしよう』と呼びかければ、言ったとおりきっちりと実行するようなどころがあります。この業界の流れとしてどんどん衛生管理が厳しくなっていますが、その中で活躍してもらえよう、今後も期待しています。



取締役部長
小島 勇二さん



総務部 次長
増田 裕宣さん

当社は平成2（1990）年には、機械類を使いやすいように、スロープを設けバリアフリーに、などの点に気を配った重度障害者多数雇用事業所KFC工場を建設し、関係各方面から高い評価を得ています。世の中にはいろいろな人がいますが、障害を持つ人にチャンスを与え、誰もが安心して働ける社会となるよう、責任を果たしたいというのが私たちの願いです。

生産部 生産4課 課長
才野 昌昭さん

工場内には大きな歯車があったり、刃物があったりと危険な部分もありますから、けがには十分に注意をしています。食品工場での勤務というのは繰り返しの作業が多いんですが、感心するのは、みんな辛抱強いですね。かげひながないというか、自分の能力の範囲で精一杯作業をするという態度が印象的です。当社では当然、強い戦力となっています。

