

Kiyokawa Sangyo Company Introduction

清川産業会社紹介



Kiyokawa industry commitment

清川産業のこだわり

清川産業は、すべての原材料を自社工場(本社・川崎デリカ)で解体・加工。
最新設備の導入、衛生管理・従業員教育の徹底を行い、安全・安心な「おいしい」食肉をお届けできるよう努めています。

高い鮮度の商品をお届けするために、近隣県までは大口、小口を問わず自社トラックで配送しております。また特殊な商品や用途についても、お気軽にご相談ください。

主要取扱品目

国産商品



銘柄豚(玄米豚、糸島玄海ポーク、五島豚、うずしおポーク、鹿児島県産黒豚、さつま自然豚、金星佐賀豚)、全国産地豚、豚骨、豚脂、豚内臓
※国産豚肉については自社工場にてお客様のご要望に応じたスペックで対応可能です。



銘柄牛(佐賀牛、吉岐牛、宮崎牛、博多和牛、鹿児島黒毛和牛、熊本阿蘇の赤牛、熊本黒毛和牛)全国産地牛、牛内臓



銘柄鶏(博多一番どり、日南鶏、日向鶏、薩摩赤鶏、天草大王)全国産地鶏、鶏がら、鶏内臓

輸入商品

アメリカ産、カナダ産、チリ産、メキシコ産、EU産(イベリコ豚)



オーストラリア産、カナダ産、アメリカ産



ブラジル産、アメリカ産





株式会社川崎デリカ

衛生管理にこだわった「ワンウェイ(一方通行)方式」の工場
月間最大製造可能重量500トン
手作業と最新機械併用によりお客様のニーズに柔軟に対応
小ロット製造可能
ISO22000導入による徹底した衛生管理

衛生管理にこだわった「ワンウェイ(一方通行)方式」の工場

(株)川崎デリカでは2009年にISO22000を取得し、全国チェーン展開している大手
外食産業・大手中食産業・大手良品店向けに食肉の加熱・非加熱・加工品を製造。
原料搬入から商品出荷までをワンウェイ方式にておこない交差汚染のないシステムを
導入。品質面ではISO22000による徹底した食品安全管理を実施。ハード、ソフト両
面から高い安全性を追求、実現しています。

工場について

1



入荷口

入荷口はトラックと建物の密閉性を高めたドックシェ
ルターを完備し、外気・昆虫・ホコリ等の侵入を遮断
します。周辺に虫の嫌う植栽も施しています。
また、入荷された原材料が適正であるかどうかの受
入検査も入荷時に必ず行います。

2



原料冷蔵庫・冷凍庫

原材料用保管庫を設備しました。入荷した材料を商品名、賞味期限
、原産国、温度帯に適切に分けて保管します。
1℃単位の温度管理が出来る保管庫で、大容量ですから間隔も適切
に保つことが出来、温度ムラ等も発生しないよう適性温度で保管し
ます。在庫管理は、ヒューマンエラーの起こりにくいオフコンによる
システム管理を導入しております。

3



開梱室

加工場に入る原材料は、その適正温度に管理され、
ここで全て開梱・開封され加工場に入ります。
同時に原材料の加工前の検品が行われます。

4



加工場

「安全・安心」に細部までこだわった空間で、常にお客様
にご満足頂ける様に最新機械を使った大量加工や、手作
業での加工、加熱加工品の製造を行っています。
「より美味しく健康に」を日々考え製造を行っています。

5



梱包室

最終チェックは人の手により行われます。商品ご
とにチェック項目を設け、ミスが起きないよう厳
重に梱包しています。
商品別に設定された項目をチェック後、厳正丁寧
に梱包を行います。

製品凍結庫・冷凍庫

原材料冷蔵庫とは別に製品
用の倉庫を完備。1℃単位で
の厳重な温度管理を行うとと
もに、コンピューターで在庫
管理をしています。
保管庫で、大容量ですから間隔を適正に保つことが出来、温度ム
ラ等が発生しないよう適性温度で保管します。

6



7



組立室

お客様の細かい要望に対応する
べく、ここで店舗別のピッキング
作業や中食・外食向けの調理キ
ットのセットアップを行います。
店舗別ピッキングや、中・外食調
理キットの組立を行います。

8



出荷口

入荷口と同様、外からの異物侵入を防ぐドックシェ
ルターを完備。最終検査を経て、ここから各
地に商品が出荷されます。
また、出庫する製品が適正であるかどうかの検
査もこの出荷時に必ず行います。

社長挨拶

私たち清川産業の仕事始まりは、60年前に2頭の子豚を譲り受け養豚業から始まりました。

それから「もっとおいしいお肉をお届けしたい」という気持ちから、部分肉製造、加工食品製造とお客様のお声とともに発展させてまいりました。

私たちの経営理念は「おいしいを大切に、笑顔と幸せを創り続ける会社。」です。お肉を取り扱っている以上、まずは「おいしい」ということが第一条件であり、そのためにはどうすればよいのか?ということの日々研究しています。品質に関しましても、本社はISO9001、川崎デリカではISO22000を認証取得し、安全な製品を製造しています。価格に関しましても、常に最新鋭の機械設備を導入し、少しでもコストが下がるように努力しています。納期に関しましても、自社便を約30台と提携運送会社によりどこよりも早いリードタイムでお届けすることが可能です。私たちは「おいしい」をお届けするとともに「動物から人間へ命を繋ぐ」ことの誇りと使命を持ち社員一同、心を一つにし、お客様の笑顔と幸せに少しでも貢献し、強く必要としていただけるよう精進していきたくと考えております。

今後ともあたたかいご指導賜りますよう、宜しくお願い申し上げます。



社名	株式会社 清川産業
代表者名	代表取締役社長 清川 正嗣
設立	昭和56年1月
資本金	4,000万円
事業内容	・豚枝肉部分肉加工業務 部分肉格付認定工場 認定第G-270号 ・食肉加工業務 食肉製品製造業許可9 遠保衛第1-181号 ・そうざい製造業許可9 遠保衛第1-180号 ・食品の冷凍又は冷蔵業許可9 遠保衛第1-179号 ・貿易業務 日本輸出入者標準コード登録 ・食肉卸販売業務
取引銀行	西日本シティ銀行中間支店・福岡銀行折尾支店・遠賀信用金庫本店営業部・三菱東京UFJ銀行福岡支店
■主要仕入先	J A全農ミトフーズ㈱、商社、メーカー、海外パッカー
■主要販売先	量販店、中食及び外食産業、商社、メーカー、小売店

事業所紹介



株式会社 清川産業 本社/工場

清川産業では枝豚肉の処理、食肉1次加工、福岡県一円の量販店、精肉店、外食産業への卸業務を行っています。

〒807-0046 福岡県遠賀郡水巻町吉田西四丁目16番10号
TEL: 093-202-2929 FAX: 093-202-0888



株式会社 川崎デリカ

川崎デリカではISO22000を取得し全国チェーン展開している大手外食産業、大手中食産業、大手量販店向けに加熱加工品・非加熱加工品を製造しています。

〒827-0004 福岡県田川郡川崎町大字田原115-13
TEL: 0947-73-2914 FAX: 0947-73-2916

会社沿革

- 1958年(昭和33年) 3月 養豚業として創業
- 1981年(昭和56年) 1月 資本金1,000万円で株式会社清川産業設立/現所在地に部分肉加工工場建設
- 1984年(昭和59年) 7月 資本金2,000万円に増資
- 1987年(昭和62年) 4月 大手メーカーに販路開く
- 1988年(昭和63年) 3月 工場増設/部分肉格付認定工場の認定を受ける
- 1989年(平成元年) 10月 食肉加工工場増設
- 1990年(平成2年) 3月 貿易部門設立(韓国より輸入開始)
- 1994年(平成6年) 5月 韓国現地法人設立
- 9月 新社屋落成
- 1997年(平成9年) 2月 資本金4,000万円に増資
- 1998年(平成10年) 4月 韓国で食肉加工品生産開始
- 10月 新工場落成
- 1999年(平成11年) 5月 大手外食産業へ加工品納品開始
- 5月 カナダで食肉加工品生産開始
- 6月 カナダ、フランスより輸入開始
- 11月 韓国ソウルにてとんかつテイクアウト店第一号店オープン
- 2002年(平成14年) 11月 ソウル事務所開設
- 2003年(平成15年) 10月 食肉加工工場増設
- 2005年(平成17年) 3月 本社改装
- 2007年(平成19年) 4月 本社 ISO9001取得
- 6月 新工場 川崎デリカ稼動
- 2009年(平成21年) 8月 川崎デリカ ISO22000取得
- 2010年(平成22年) 7月 川崎デリカ部門を分社化し株式会社川崎デリカを設立
- 2015年(平成27年) 4月 ㈱川崎デリカ 加熱工場増設
- 2016年(平成28年) 4月 ㈱清川産業 事務所改装
- 5月 清川正嗣 代表取締役社長 就任

販売(購買)チームについて



○仕事内容

販売グループは2つのチームがあります。また、販売グループを手助けする購買チームがあります。

○広域販売チーム

主に大手メーカー・食肉加工メーカー・外食産業への販売をメインに行っています。
取扱品目は、食肉および食肉加工品等です。

○ルート販売チーム

九州北部・山口のエリアを販売員が量販店(スーパー)・精肉専門店・外食店舗等、お肉を扱っているお客様の所へ1軒1軒、お肉の納品を行っています。

○購買チーム

販売グループがお客様へ販売するお肉や川崎デリカで使用する原料肉を仕入しています。国内豚、国内牛、輸入肉、鶏、加工品、各畜種に各担当が専任しています。各人が専門的な知識を持っており、販売員の手助けやお客様への提案を行っています。常に新しい商品の発掘を考えており、日本各地の仕入先を定期的に訪問しています。また、お客様が求めるものがあれば、全国各地へ飛び回って商品をさがします。



○仕事をしている上で大切にしていること

我社の経営理念は「おいしい」を大切にし、笑顔と幸せを創り続ける会社です。製造チームがお客様の事を思い浮かべながら一生懸命作った商品をお客様へお届けできるよう、商品の管理には細心の注意を払っています。また、我々は動物の命を授かり、命を繋ぐ仕事をしています。食肉業界に携わる者として、絶対に忘れてはならない大切な事です。



製造チームについて



○仕事内容

生産チームは、枝肉を部分肉にカットする仕事を行うチームです。ISOに基づく品質管理を徹底し日々業務を行っています。

○会社に入社してよかったこと

新入社員研修はもちろん、勉強会や外部研修など社員教育の場を用意してくれるので自分のやる気次第で、自己の能力UPがいつでも行えるところです。また上司が常に部下を気に掛け、見ていてくれるので大変働きやすい会社です。



○仕事をしている上で大切にしていること

私たち生産チームは、動物の命を人へ繋ぐ仕事をしている事を片時も忘れず、少しでも命を無駄にする事の無い様に注意し、作業を行っています。また「おいしい」を追求し、徹底した鮮度管理を行っています。



ISOチームについて



○仕事内容

ISO/品質管理チームは、国際規格であるISO9001（品質）とISO22000（食品安全）の運用を推進していくチームです。ルールを作って（Plan）、ルールどおりに実施し（Do）、ルールが守られているかどうかをチェックし（Check）、ルールをさらによいものへと改善させて（Action）いく、PDCAサイクルの仕組みでISOのシステムを運用しています。

○会社に入社してよかったこと

言われるままに行動する事より、責任は伴いますが、良い悪いを判断出来る自律の精神を作って頂けます。また、熱意や能力があれば抜擢してくれるので、やりがいがあります。

○仕事をしている上で大切にしていること

ISO活動を進める過程で、どのように実行したらよいか、この進め方がよいか、不適合になるか、ならないかなど判断に苦しむ、疑問が発生した場合に、社員がISO活動で迷わないように、常に正しく判定し、ともに前に進めるように、取り組んでいます。



品質管理チームについて



○仕事内容

品質管理担当として、川崎デリカでISO22000（食品安全マネジメントシステム）の構築・維持に努め、具体的にはPRPとHACCP原則に基づいた食の安全・安心に取り組んでいます。また月に2回は、親会社である清川産業の構内巡回を実施し、衛生管理者の視点で問題点の指摘と、問題解決へのアドバイスを行っています。

○会社に入社してよかったこと

私にとっては第2の人生の職場であり、今までと取り扱う製品が全く違う中で、効果的な品管業務ができるのかという不安がありましたが、先ず改善への一步を踏み出す際のハードルが思ったより低かったことが嬉しかったことです。周りの上司・社員・加工従事者の方々のご理解とご支援を全身に受けて、取り組むことが出来る環境です。

○仕事をしている上で大切にしていること

- 目の前の仕事を一生懸命にやり遂げること
- ➡仕事の基本はABC
（Aあたりまえのことを、Bばかにしないで、Cちゃんとやる）
- 5S3定の実践・あたりまえ化
- ➡5S（整理・整頓・清掃・清潔・躰）と3定（定物・定位置・定数）の行動定着



物流チームについて



○仕事内容

物流チームは主に入出庫の管理と配送の一部を担っています。また生産・加工・販売それぞれのチームとの橋渡しの立場にあり、会社全体が上手く回っているのは、物流チームが頑張っているからです。

○会社に入社してよかったこと

1月には新年会、4月には花見、7月には海水浴でバーベキューと会社のイベントが多く、美味しいお肉を食べる機会に恵まれていると思います。また2年に一度社員旅行があり、楽しいだけでなく、社員同士の絆を固めるのに役立っていると思います。とにかく楽しみが多い会社です。



○仕事をしている上で大切にしていること

まず安全最優先で作業すること。そして橋渡し役としてサポートするところはしっかりとサポートし、主張すべきところは主張して、会社全体が円滑に業務を遂行できるようにしたいと考えています。



総務チームについて



○仕事内容

総務チームでは、すべての業務の情報を管理しています。裏方部門と見られることもありますが会社を支える重要なチームです。専務を筆頭に女性6名で経理、販売事務、工場事務、労務業務、庶務を行っています。

○会社に入社してよかったこと

とにかく会長、社長、専務などと近くで意見交換ができます。どんなにささいなことでも耳を傾け相談のしてくれる、そんな会社に入社できたことはありがたいです。大企業では社長と直接仕事の話ができることはほぼないですからね。。。また会社のイベントで家族を招待してくれること、清川産業で働けるのは家族の支えがあるからこそ。。。社員本人だけでなくその家族まで大切にしてくれる会社なんです。



○仕事をしている上で大切にしていること

総務チームは会社の顔です。そのことをいつも意識し来客、電話対応などお客様へは気持ちのよい対応を心がけております。いつでも気軽に清川産業へ行ってみよう、相談してみようと思える窓口になるようチーム一同お待ちしております。また社員と社員、社員と会社の潤滑油な役割を担い働きやすい環境を提供し感謝される総務を目指していきます。

