



国産の新鮮な豚肉を仕入れて、ソーセージやハムを製造しています。



もっと、くわしく
みてみよう!

サントアマロ株式会社

所在地 / 豊橋市南大清水町字元町323-1 TEL.0532-29-7065 <https://www.santoamaro.co.jp>
創業 / 1997年(平成9年)10月 従業員数 / 34名(2026年3月現在)

職場見学可能です

私たちの仕事

みなさんの食卓を豊かにする、最高品質のソーセージやハムを作るのが仕事です。味付けはシンプルに、豚肉そのものの旨味を引き出すことにこだわっています。また、安心して味わってもらえるよう、添加物・アレルギーの原因となる原料は極力使いません。おいしさと安全、2つを両立させるため工夫しています。



? どんな製品を作っているのか教えて!



バーベキューをはじめ、サンドイッチ・サラダ・炒め料理などにぴったりの、ソーセージやハム、ベーコンを作っています。たくさんの種類があります。



食の安全はどうやって守っているのかな?

主に3つの点に注意して毎日製造しています。

高品質かつ新鮮な国産豚肉を使用



国産の豚もも肉を冷凍せずに生のまま仕入れ、すぐに加工。味を落とさず、菌の繁殖を防いでいます。

食物アレルギーの原因をのぞく



小麦や大豆を使わず、豚肉だけを原料にしています。アレルギーの子も安心して食べられます。

クリーンな環境で製造



原料が傷まないよう、温度管理や手洗いを徹底。食品工場のルールに従って安全なものだけを届けます。



ソーセージができるまでの様子を見てみよう!

単純な作業は機械で、細やかさを必要とする作業は人の手でを行っています。



こんな製品も作っています!

ソーセージと同じく、サツと食卓に出せておいしい、もちもちチーズパンも製造。お客さまに喜んでもらうため、別のジャンルの製品作りにも取り組んでいます。



働く人の声



工場長
松井 英晃さん

衛生面の管理や社内のルール決めに加え、作業が止まらないようにサポートするのが工場長の役割です。自分たちが作る製品には自信を持っています。



営業部長・衛生管理者
立沢 里枝さん

製造に関わるすべての流れを把握し、商品をおいてもらえるようスーパーなどの取引先にお願ひしています。多くの人に愛される商品を作っていきたいです。