

1. 長期成長ビジョン

「食の安全・安心」へのこだわり、学校給食という厳しい基準の中で成長してきた自信、日本発の独自技術、以上をもって、食品加工分野への展開と海外市場で羽ばたくための基盤づくりを行う。

長期成長ビジョン（目指す姿・ビジネスモデル）

【目指す姿】

- 業務用厨房機器の総合メーカーとして、食中毒や異物混入問題といった「**食の安全・安心**」という基本的課題に真摯に向き合い、時代に合った効率的な製品の開発・製造を推し進める。
- 従来得意としてきた学校給食や病院給食を中心とした厨房機械マーケットから、中食・惣菜製造工場といった食品加工機械マーケットへの市場拡大戦略を遂行し、売上と利益の拡大を目指す。
- 従業員を始めとした人材も重要な経営資源と捉え、**人的資本の価値を最大化するための組織的な取り組み**も拡大していく。

【ビジネスモデル】

- 当社独自技術製品のラインナップを開発し、効率的な生産を行うことで選ばれるメーカーになる。
- 拡大中である食品加工分野への展開を進め、得意とする自動化・省人化技術を生かして売上拡大を目指す。
- 食品加工分野で海外展開を目指し、海外向け製品の開発生産、ショールーム設置等の営業力の強化を行う。

売上成長目標

- 2030年までに会社全体の売上高450億円を達成
- （2024年3月期比で成長率23%）
- （2024年3月期比で売上高増加額84億円）

外発的動機

- 学校給食センターは、少子化の進展により年々縮小傾向にある。老人福祉施設数及び、セントラルキッチン化についても、近年ほぼ頭打ちの状態。
- 労働人口減少で当社も採用に苦労している。飲食に関係する業界は同じく採用難であり、自動化・省人化を実現する効率的な設備ニーズは強い。
- コロナ以降、中食・惣菜市場は拡大を続けている。
- インバウンド、円安、物価上昇など海外市場拡大の勢いを感じる。

内発的動機

- 我々の業界で用いられる調理技術というものは、古くは紀元前から調理五法といわれる技術が基本となっており、技術革新が起きにくいと言われてきた。しかし我々は**全く新しい過熱水蒸気技術を開発**した。この技術を用いた調理機器と、永年培ってきた炊飯技術で海外進出したいという気持ちが強まった。
- 5～10年後の社会を想像して「**未来の給食センター**」という動画を作成した際に、そこに描いたような**自動化・省人化を突き詰めた社会に貢献する企業**でありたいと強く意識した。
- メーカーのプライドとして他社製品を仕入れ販売するのではなく、**自社製品の売上**を増やしていきたい。

2.補助事業の概要

群馬工場、製品倉庫を増築し、人員共通化などで生産性を向上させる。
新製品開発の研究開発部門新設し商品ラインナップを拡充、ショールーム新設など新顧客開拓を強化する。

補助事業の
背景・目的

【背景】

- ・ 奈良工場、三重物流センターの老朽化、生産性の低下
- ・ 要求された性能に合わず受注に至らない（オーバースペック）
- ・ 海外顧客の製品見学の要望に応えられていない

【目的】

- ・ 組立工の共通化、老朽化した機械設備を先端機械へ更新することによる生産性向上
- ・ 海外向け、国内食品加工工場向け新製品を開発する

事業費
(補助額)

36億円
(5.4億円)

設備投資の
内容

- ・ 群馬工場の隣地（買収済み）に工場を増築
約9500㎡
- ・ 新工場に炊飯ライン製造を移管。専用機械設備の購入
プレス機等の加工機6台、フォークリフト1台、クレーン2台
- ・ 大型製品倉庫を併設し、高効率な自動倉庫を導入。
自動倉庫600棚
- ・ 新製品開発を目的とした研究開発室設置。検査機器等の購入
クリーンブース一式、菌検査設備一式、水素調理設備一式、
データトレース1台、テンシプレスー1台、マルチ味度メーター1台



目標値

項目	2025年度 (基準年度)	2028年度 (基準年度 + 3 年後)
労働生産性 (単位：万円/人)	875	2,071 (年平均上昇率 + 33.3%)
従業員1人あたり給与支給総額 (単位：万円/人)	536	621 (年平均上昇率 + 5%)
役員 1 人あたり給与支給総額 (単位：万円/人)	0 (対象事業のみを管掌する役員は0人)	0
補助事業に係る従業員数 (単位：人)	61	100