

## 1.長期成長ビジョン

構造的な不透明さが増す食品業界において、顧客・消費者ニーズに応える成長分野への戦略投資を進めることで、日本の「食」の発展と地域経済の活性化に貢献し、従業員とともに持続可能な経営の実現を目指す。

### 長期成長ビジョン（目指す姿・ビジネスモデル）

#### 【経営理念】

#### 「故郷が支える日本の食」

- ・世界の「食」を支える
- ・人々の「心」を動かす
- ・社員の「笑」顔を守る

①人々を飢えさせない ②美味しさを追求する  
③食と健康を繋げる ④働く人の楽しさを創る ⑤常に挑戦する

#### 【5年後の目指す姿】

「食肉カット事業への戦略的投資により冷凍食肉加工分野での地域ナンバーワン企業を目指す」

多様化する顧客・消費者ニーズへ対応とともに、深刻な人手不足に直面する取引先や地元企業の課題解決に貢献し、当該分野での地域トップ企業を目指す。従業員の待遇や働きがいの向上に取り組み、持続可能な企業づくりを実現する。

#### 会社全体の売上成長目標

**(2024年4月期～2030年4月期)**

- ・売上高成長率 +433.8%
- ・売上高増加額 31.9億円

#### 会社全体の質上げ目標

- ・9.72%（直近事業年度～基準年度）
- ・6.93%（基準年度～事業化報告3年目）

#### 外発的動機

「国際社会の不安定化と日本全体の人手不足」

- ・国際情勢の変化や為替変動を原因とした、飼料や資材高騰による経営の不安定化
- ・自社の事業である養鶏および食肉加工業界、顧客である飲食業や小売業の担い手不足
- ・他産業との労働力確保競争の激化
- ・若者を中心とした人口流出による地域産業衰退の懸念

#### 内発的動機

「多様化する顧客ニーズへの対応と加工効率向上」

- ・飲食店の人手不足や核家族化によるIQFニーズを認識
- ・カット職人の高齢化による顧客ニーズの取りこぼし
- ・手切りでのカットに挑戦した際の、歩留まりの低さや品質の低下を実感
- ・コロナ禍の受注低迷を経験したことによる従業員の雇用維持および待遇、さらなるエンゲージメント向上への想い

**包丁を使わない食肉カット専用工場を自社敷地に新設、AI搭載のウォーターカッターマシンをはじめとした先進設備を導入。IQF（バラ凍結）製品の強化とともに、生産効率や歩留まり、衛生面の課題解決を図る。**

### 補助事業の背景・目的

多様化する消費者ニーズや飲食事業者の人手不足に対応するため、解凍時間の短縮や食品ロス削減に貢献するIQF製品の強化を進めている。一方で、現状の手作業によるカットは、作業員不足や生産効率の低さ、歩留まりの悪さの問題が発生、機械導入でこれらの解決を図る。

### 事業費（補助額）

19億円  
(6.3億円)

### 設備投資の内容

項目	概要	金額
工場の新設	包丁を使わない食肉カット専用の1.5次加工工場の建設	9.0億円
機械装置の導入	ウォーターカッターマシン、スパイラル凍結機、フルスケール計量器、テンパリングミンチ機、トンネルフリーザー、製簡機、その他生産に必要な機械装置	10.0億円



### 目標値

項目	2026年度 (基準年度)	2029年度 (基準年度 + 3年後)
労働生産性 (単位：万円/人)	-191	1,529
従業員1人あたり給与支給総額 (単位：万円/人)	265	324 (年平均上昇率 + 6.9%)
役員1人あたり給与支給総額 (単位：万円/人)	-	- (年平均上昇率 + 10.6%)
補助事業に係る従業員数 (単位：人)	35	59