



焙煎の様子（独自開発の設備と徹底したデータ管理により多品種・高品質焙煎）

○本社所在地：京都市下京区油小路通
木津屋橋下ル北不動堂町480番地
○事業概要：農産物を活用した飲料原料・
食品原料・健康食品原料の製造加工
及び受託加工業

○常時使用する従業員：104名

（2025年8月時点）

○現在の売上高：47億円

（2024年10月期）

○法人番号：1130001019513

○Web：https://www.kyoto-grain.co.jp/

企業理念・100億宣言に向けた経営者メッセージ



代表取締役社長
濱田 大祐

当社は、創業以来「健康と感動を食生活へ」を経営理念に掲げ、OEMメーカーとして飲料原料分野を中心に成長してまいりました。

今後、さらなる成長に向け、食品事業、ヘルスケア事業、海外事業の拡大を行い、核である飲料原料事業とともに4本の柱とする成長戦略を描き、2032年までに年商100億円を達成することを宣言します。

当社は、お客様の要望を具現化する企画開発力、自社カスタマイズの生産設備による低コストオペレーション、食品安全管理システムの国際規格であるFSSC22000を基盤とした品質管理体制を強みとしています。

今後さらなる付加価値の向上を目指して、人材、生産設備、DXへの積極的な投資を進めます。これにより、お客様の期待を超える商品作りをお届けするとともに、全従業員が挑戦できる企業文化を育んでまいります。

売上高100億円実現の目標と課題

実現目標

飲料事業の収益力を高める一方、食品・ヘルスケア等の成長分野へ戦略的投資を行い、事業ポートフォリオを最適化して長期的競争優位を確立。2032年に100億円達成。



課題

飲料事業の安定成長を維持させながら食品・ヘルスケアを拡大するには、①奈良・長浜を中心とした生産ラインの逼迫解消と自動化投資、②国産大麦や加工米を巡る調達リスクの分散、③開発・営業・品質管理人材の確保と育成、④既存利益を新規投資に回す資金計画の精緻化、⑤事業間シナジーを最大化するデータ連携・QCD再構築が急務である。

売上高100億円実現に向けた具体的措置

目指す成長手段

第一に、生産設備の自動化とオペレーターの多能工化を推進し、工場ラインの負荷を低減する。生産効率を高め、安定稼働と柔軟な対応力を確保する。
第二に、調達先の多様化と長期契約を実施し、原料の安定調達と品質標準化を両立。調達リスクを低減し、持続的な供給体制を構築する。
第三に、食品・ヘルスケア専用の試作ラボと生産設備を併設し、開発リードタイムを大幅に短縮。試作から量産まで一貫対応し、商品開発力を強化する。
第四に、人事制度改革と人材教育を通じて、人材への投資を推進する。挑戦と成長を支える環境を整え、企業全体の競争力を高める。

実施体制

営業・生産・管理の三部門が緊密に連携し、情報共有を行う。
営業部は飲料、食品ヘルスケア、海外の各課が原料調達、市場開拓を担い、生産部は奈良・長浜・石川・旭川の製造各課と設備・生産・品質管理課の連携により品質と納期を管理する。管理部は経理と総務人事、経営企画室が資金・人材・法務を統括し迅速な意思決定を支援する。
また、社長直轄のプロジェクトチームを中核に、食品安全、省エネ、DX、健康経営をテーマとして活動を実施。部門横断的なメンバー選出により、全社一体で課題と進捗を共有し、全体最適により目標達成を目指す。