



株式会社三和食品
SANWA FOOD



冷凍とは思えないクオリティ、アルコール凍結機で製造した冷凍惣菜。

○本社所在地：山形県最上郡最上町大字富澤
1330-4

○事業概要：惣菜、カット野菜、漬物製造業

○常時使用する従業員：170名

(2025年10月時点)

○現在の売上高：33億円

(2025年10月期)

○法人番号：3390001008579

○Web：<https://sanwa-food.com>

株式会社 三和食品（惣菜・カット野菜製造業）

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
奥山 茂智

地域、生産者とともに歩み、「新しいおいしさ」の開発、製造に常に挑戦して参ります。

弊社は創業以来、多くの農家と契約栽培を行っており2018年には地域の発展貢献と取組を評価され第39回食品産業優良企業等表彰において農林水産大臣賞を受賞しました。弊社で製造する数百種類の常温・冷蔵・冷凍惣菜は、量販店様、食品メーカー様、流通商社グループ様はじめ多くの介護施設にもご利用いただいており、北海道から沖縄まで全国に展開しております。野菜を知っている惣菜メーカーとして地域生産者に信頼されるとともに商品開発並びに製造工場新設による増産と、販売強化を行います。弊社の3工場の各市町村から採用させていただきました従業員は各自が大切な柱であります。スキルを上げるための安全基準FSFCを取得し、売上高100億企業を目指します。

売上高100億円実現の目標と課題

実現目標

弊社の強みである契約農家の作ったおいしく、安全で、安心な国産野菜の品質を活かし、キッド惣菜の拡販や冷凍惣菜事業を拡大し2033年に売上100億円を達成し、年率20%程度の成長を目指します。

課題

- ・担い手不足による慢性的な人手不足もあり工場における製造能力の限界があり現状のお客様の要望に応えられていない。
- ・閑散期と繁忙期との格差が大きすぎる為に、繁忙期には過度な残業が発生している。
- ・新たな顧客獲得へ向けての新商品の開発のスピードアップ。
- ・冷凍庫の容量が足りないことから製品在庫や原料在庫の管理が煩雑になっている。

売上高100億円実現に向けた具体的措置

目指す成長手段

- ・全国にある契約栽培農家との連携強化をさらにを行い、他社では真似のできない国産野菜や旬の素材を生かした商品を開発・製造・販売いたします。
- ・担い手不足、製造能力の限界を解消すべく新たな新工場を建設し（例えば冷凍惣菜の賞味期限の長さを活かし、野菜の収穫時期に合わせる等した平均的な製造販売計画を進め）、大手商社や大手量販店様からの要望に応えるよう対応いたします。
- ・定期的な大手流通業者と打合せや商品開発やテスト販売を進めます。
- ・現状商品の販売拡大も含め、新工場の稼働を考慮しながら販売計画を行なせてきます。

実施体制

- ・現在の6名の開発スタッフに加え、新たに2名の新規採用を行い、社長直属の8名体制のプロジェクトチームを発足させ、開発業務に取り掛かります。
- ・新工場の建設にあたり開発G製造G出荷Gとの設立チームの発足、機械選定における視察・商談も行っております。
- ・製造能力を大幅に向上させるためAIを駆使した製造ライン体制を構築します。

3工場の特色を活かし地域と連携し100億企業を目指す

3工場で製造できる強みを最大限に活かして参ります。本社工場で製造した惣菜や冷凍惣菜は仙台工場にてトレーパックやその他の製品にリパックされ量販店の惣菜コーナー等に陳列され年々販売数量も多くなっております。また、近年ではおせち料理のセット販売も盛況です。大蔵工場で製造するタレやケチャップは地物野菜を使用する等したことが大きく評価されております。本年の全国放送の朝の情報番組では芸人が選ぶ本当に美味しい焼き肉のタレにおいて宮城県特産の利府町梨を使った「利府梨を使った焼き肉のタレ」が優勝することができました。TV放送以後、製造が受注に追いついていない状況です。

3工場それぞれの役割を十分に発揮し100億の販売に向けて進めて参ります。

