

卸と小売の食肉精肉専門店

Meat Kimura



本社工場 外観図

- 本社所在地：東京都足立区
- 事業概要：食肉卸売り販売
- 常時使用する従業員：41名
(2025年1月時点)
- 現在の売上高：21.4億円
(2025年10月期)
- 法人番号：9011501008877
- Web：https://meat-kimura.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
木村 大輔

確かな技術と目利きで『安全・安心・安定』を届け、食の信頼を次世代へ繋ぐ

当社は1978年の創業以来、職人の確かな技術とフットワークを武器に、お客様との「信頼」を築いてきました。食の「安全・安心・安定」した供給は、私たちの譲れない誇りです。現在、外食・施設調理の現場は深刻な人手不足に直面していますが、私たちはISO22000認証の高度な衛生管理と新工場の技術を融合させ、調理現場を支える新たな「食のインフラ」を構築します。売上高100億円への挑戦は、この社会的使命を果たし、地域社会と大切な仲間の幸福を最大化するための約束です。培ってきた信頼を礎に、食肉ソリューションの力で日本の豊かな食の未来に貢献し続けることを宣言します。

売上高100億円実現の目標と課題

実現目標

『2034年に売上高100億円達成を目指す』

- **成長プロセス**: 2027年11月の新工場稼働を目指し、高付加価値な加熱調理品の生産能力を大幅に増強する。
- **成長率**: 既存の精肉卸売の堅実な成長に加え、高付加価値な加工食品事業を展開し、全社で年率約15%の成長を実現する。
- **長期ビジョン**: 100億円を通過点とし、食のインフラを支える総合食肉ソリューション企業として更なる飛躍を目指す。

課題

- **生産・保管能力の抜本的拡充**: 需要増に対し、現工場のキャパシティ限界と冷蔵冷凍庫不足を解消し、安定供給体制を確立する。
- **職人技術のシステム化による商品開発**: 調理人不足に悩む顧客を支えるため、熟練の職人技術を活かした高品質な「加熱・調理済商品」のラインナップを拡充する。
- **100億体制を担う組織と人材の育成**: 若手人材の継続確保に加え、ISO22000基準の高度な衛生管理と製造技術を次世代へ継承する教育体制を構築する。

売上高100億円実現に向けた具体的措置

目指す成長手段

- 1. 新工場建設と設備投資の断行**
足立区に新工場を建設し、回転釜や成型機等の最新設備を導入することで、需要の高い加熱調理品の量産体制を構築する。
- 2. 大手チェーン向けOEM事業の拡大**
調理人不足に悩む外食企業に対し、職人品質の調理済み商品（チャーシュー、スープ等）の供給を拡大し、顧客の省人化を支える。
- 3. DXによる業務効率化と全国展開**
AI受発注システムや運航管理システムを活用し、事務・物流コストを削減しながら、自社配送網と宅配便を組み合わせた全国販売を加速する。

実施体制

- **100億体制を担う組織の拡充**
2034年の120名体制を見据え、若手人材の積極採用と、製造・営業・品質管理の各部門における専門職の新設を推進する。
- **社長直轄の技術継承システム**
代表の木村社長を筆頭に、熟練の職人技術とISO22000基準の衛生管理を次世代へ確実に継承する社内教育体制を強化する。
- **強力な外部パートナーシップの活用**
建設、機材、物流の各専門企業と連携し、高度な製造・流通インフラを安定的に運用・維持する体制を構築する。

※本宣言は企業自身はその責任において売上高100億円を目指して、自社の取組を進める旨を宣言するものです