



直営店舗と手造りハム・ソーセージ
○本社所在地：神奈川県綾瀬市
○事業概要：「神奈川県産高座豚」の食肉加工およびハム・ソーセージ、惣菜の製造販売
○常時使用する従業員：63名
(2026年8月時点)
○現在の売上高：11億円 (2026年8月期)
○法人番号：9021001029092
○Web：https://www.kouzaham.or.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
志澤 菜穂子

日本の養豚を、未来へつなぐ

日本の養豚は担い手不足により減少の一途をたどり、日本の食卓を支える食料自給率は、いまま国の目標に届いていません。私たちの原点は「神奈川の養豚を守る」こと。
生産者に飼料を届け、育った豚を加工・販売し、その価値を地域へ還す地域循環型事業を進化させ、2038年に売上高100億円を達成します。新工場とAX・DXへの投資で生産力を高め、生産者・お客様・従業員がともに豊かになる循環を、神奈川から全国へ広げます。

売上高100億円実現の目標と課題

実現目標

2038年に売上高100億円(2038年8月期)の達成を目指す。
2029年8月期の新工場稼働を起点に、培った高付加価値加工技術を活かした新商品の展開拡張を図るとともに、首都圏・全国への販路拡大で成長を加速させる。

課題

- 手作業主体・設備の低性能による生産能力の限界
- 原料供給網はあるが、工場の生産能力不足で活かしきれない
- 営業人材の育成と、県外・法人・ECへの販路開拓
- 未利用原料である内臓・副産物の付加価値化
- 規模拡大に伴う人員確保と技術の伝承

売上高100億円実現に向けた具体的措置

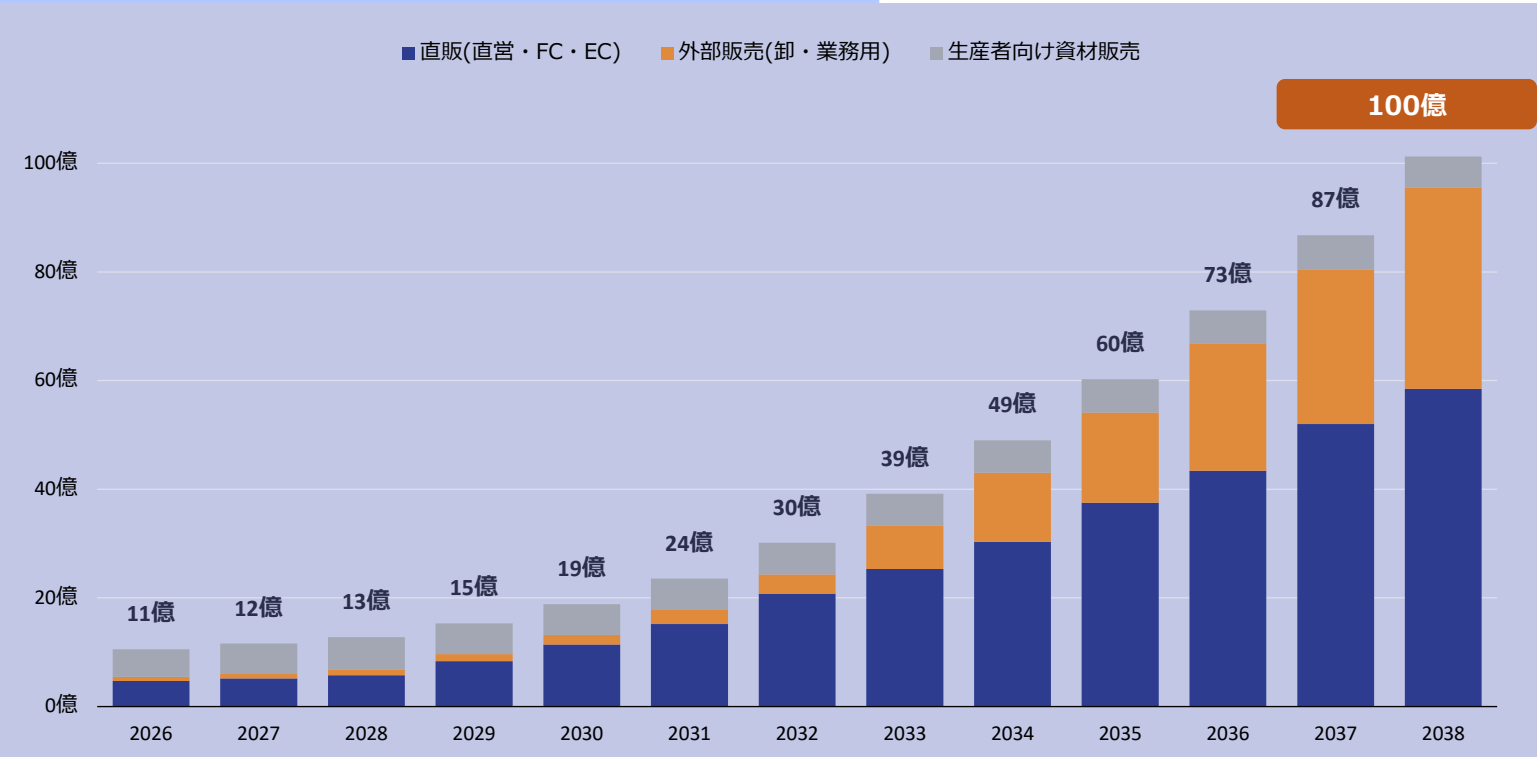
目指す成長手段

- 新工場による増産体制の確立
 - ・ AX・DXの導入による製造工程の効率化と集中増産
 - ・ 手造り技術と自動化の融合
 - ・ 惣菜工場を併設し、無添加・国産の惣菜を製造
- これまで培った高付加価値加工技術を活かした新商品開発の拡充
- 販路の拡大(直営店・FC、EC、法人)
- 一頭丸ごとの価値最大化(旧工場を改修し内臓加工ラインを新設)

実施体制

- 社内体制(社長が全体を統括)
 - ・ 営業企画部門を新設し、法人販売・EC・FC展開を推進
 - ・ 新商品の開発・調達担当を配置
 - ・ AX・DX推進担当を置き、業務管理と生産計画を高度化
 - ・ 階層別教育と処遇改善による人材確保・技術伝承
 - ・ 集荷から内臓販売までを一元管理する業務体制
- 社外連携体制
 - ・ 生産者との関係強化による安定調達
 - ・ 金融機関、外部専門家による事業推進の伴走支援

売上高100億円への推移



STEP1 基盤強化期

43～44期(2027～2028年8月期)
既存直営店の強化と、組織・人材の基盤整備。新工場の建設を進める。

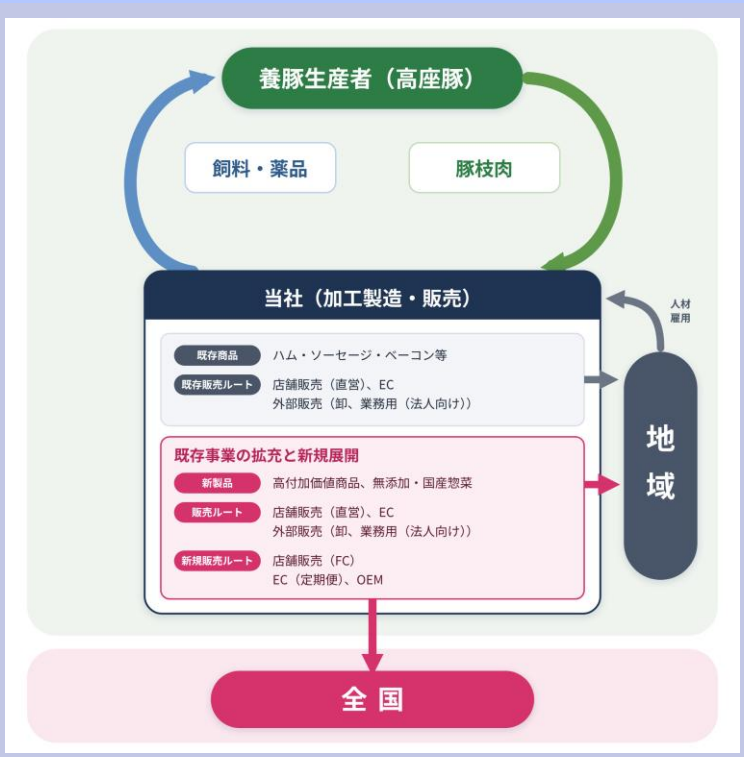
STEP2 新工場稼働期

45～49期(2029～2033年8月期)
新工場(惣菜工場を併設)の稼働で生産能力を一気に拡大し、成長を大きく加速。直営店の拡大と、EC・外部販売の育成を進める。旧工場を改修し内臓加工ラインを新設。49期にFC展開を開始。

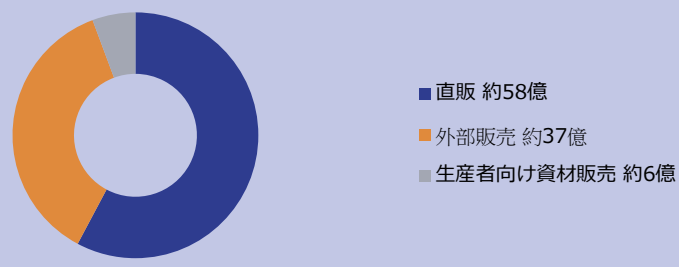
STEP3 拡大期

50～54期(2034～2038年8月期)
惣菜を軸としたFC展開と、EC・法人向けの外部販売で、成長を着実に積み上げる。2038年8月期に売上高100億円を達成。

当社の目指す地域循環型事業のイメージ



2038年8月期 売上構成(約100億円)



※各年8月期。金額は概数。数値は計画値であり、今後変更となる可能性があります。