



米沢牛ステーキ肉

- 本社所在地：山形県山形市
- 事業概要：食肉加工小売・卸売、不動産賃貸業、グループの資産管理
- 常時使用する従業員：48名
（グループ全体・2026年9月時点）
- 現在の売上高：13億円
（グループ全体・2026年6月期）
- 法人番号：8390001017303
- Web：https://sato-gyuniku.com/

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
佐藤 和則

厳選牛肉と真心をみなさまへ

1958の創業以来、A5等級などの見栄えに惑わされず、長年の経験に基づく独自の「美味しさ基準」で厳選した高品質な食肉を提供してきました。私たちの使命は、生産者が愛情を込めて育てた良質なお肉を、確かな目利きと加工技術で最高の状態でお客様へお届けすることです。100億円企業を目指す中で、最新設備による生産効率化と働きやすい環境づくりを進め、地方の食肉産業を力強く牽引する存在へと成長していきます。そして、山形県が誇る米沢牛・山形牛を日本国内だけに留まらず、海外へも輸出していくことで、Made in Japan品質の海外発信に貢献してまいります。

売上高100億円実現の目標と課題

実現目標

2036年の売上高100億円達成に向け、海外輸出や新規取引先開拓、ふるさと納税の強化による卸売拡大に加え、新店舗出店やEC販売強化による小売拡大に伴い、年率25.7%程度の成長を目指す。地域密着型の小売・卸売業から、全国および世界へ日本の高品質な和牛・加工品の魅力を届ける企業へと成長する。さらに、事業成長と省力化投資により得られた利益を原資として賃上げを持続的に実施し、従業員の豊かな生活と地域経済への還元を両立する。

課題

- ・既存工場の加工・保管スペース不足による生産能力の限界
- ・手間のかかる高品質な焼豚等の惣菜の量産化に向けた設備の不足
- ・国内市場の成熟化に伴う、県外および海外市場への販路開拓
- ・飼育頭数の減少に伴う和牛の供給不足による将来的なサプライチェーンの不安定化

売上高100億円実現に向けた具体的措置

目指す成長手段

- ・新工場兼店舗の建設および最新設備の導入による生産キャパシティ拡大
- ・真空タンブリングやショックフリーザー等の導入による製造工程の省力化および生産性向上
- ・商社連携を通じた東南アジアや中東への輸出
- ・県外からの受精卵調達と県内畜産農家への卸売による、和牛の安定供給体制の構築
- ・同業者や関連企業M&A

実施体制

- 社内体制
 - ・代表取締役を事業責任者とし、売上100億円達成に向けたプロジェクトを牽引
 - ・新工場の稼働を見据え、計画的な人材採用と技術継承の早期化
- 社外体制
 - ・地域金融機関との強固な連携により、資金調達および経営の伴走支援を獲得
 - ・台湾・タイ等のバイヤーや農業試験場等と連携で、海外展開と川上支援のネットワークを構築

売上高100億円達成に向けた具体的措置

○具体的措置①：

新工場建設・最新機器導入による生産キャパシティの拡大

現在の加工スペースの限界を打破するため、新工場兼店舗兼本社を建設する。加工スペースを大幅に拡張し、同時に加工・保管設備を導入することで、生産キャパシティを現状の3倍へと引き上げ、卸売・小売両面での売上増大を支える基盤を構築する。

○具体的措置②：

製造工程の自動化と高品質な冷凍惣菜の量産化

真空タンブラリングによる漬け込み時間の短縮や、ショックフリーザーによる急速冷凍技術を導入し、手作業に依存していた工程を省力化する。これにより、これまで手間がかかり量産できなかった焼豚等の高品質な惣菜の安定供給を実現する。

○具体的措置③：

海外輸出・新規チャネルの開拓による市場拡大

国内市場の頭打ちを見据え、既存の山形県内・仙台エリアでの卸売強化に加え、台湾やタイのバイヤーと連携した海外輸出を開始する。東南アジアを皮切りに、その後はオマーンやサウジアラビア等の中東向けにハラール認証商品の輸出をめざす。また、QRコードを活用したECサイトやふるさと納税の展開を強化し、国内外の多様な顧客層を取り込む。

○具体的措置④：

畜産業界の課題解決に向けた川上支援の展開

全国的な和牛子牛の減少と価格高騰という業界課題に対し、県外から優良な受精卵を仕入れ、県内の畜産農家に卸す取り組みを開始する。これにより、自社の安定的な仕入れルートを確保するとともに、地域の畜産基盤の維持・発展に貢献する。

株式会社さとちくホールディングス
不動産賃貸業
グループの資産管理会社

佐藤畜産食品株式会社
食肉加工・小売・卸売業



▲一頭買いやブロック単位で仕入れている



▲最高品質の米沢牛



▲当社運営の小売店『佐藤牛肉店』



▲『佐藤牛肉店』の店内の様子