



スターゼン株式会社

会社説明

生産者からお客さままで、すべてにかかわるトータルサプライチェーンを構築。
高品質で安全な食肉や加工食品を、安定的に供給できる体制を確立しています。

生産飼育・調達

生産者と手をつなぐ食肉の安定供給に努める

グループ農場の他、北海道、東北、九州を中心とした全国の協力農場とパートナーシップを結び、国産の牛、豚の安定的な調達基盤を築いています。また、近年深刻化している和牛をはじめとした国産牛の飼養戸数の減少をうけ、生産基盤の強化に寄与すべく、飼養農場の共同運営や、受精卵研究所を設立し、和牛受精卵を生産、酪農家へ提供するなど、業界の課題解決にも率先して取り組んでいます。

国産の鶏肉は提携企業や協力企業から調達。商品開発なども共同で行っています。

海外においては業界に先駆けて1955年から輸入を行っている豪州をはじめ、米国、カナダ、EU、ブラジル、タイ等の現地パッカーと長期的な協力関係を構築し、良質な牛肉、豚肉、鶏肉の安定輸入に努めています。

食肉処理・加工

と畜場併設工場から、安全・安心な商品を送り出す

北海道、東北、関東、九州に、と畜場を併設した自社工場を7ヵ所所有しています。と畜場併設工場の強みは外気に触れることなく食肉の処理・加工ができるということ。高品質で鮮度の高い商品を送り出すための体制づくりを何よりも大事にしています。7ヵ所すべての工場において、食品の安全性と品質を確保するための国際認証規格「SQF」を取得。

安全・安心で高品質な牛肉、豚肉、副生物、副産物の処理・加工を行っています。自社工場というメリットを活かし、お客様の要望に応じたスペックでの加工などきめ細やかな対応も行っています。人手不足への取り組みとして業界に先駆け、自動除骨ロボットを導入するなど機械化・自動化を推進しています。また、各工場とも厚生労働省から輸出施設の認定を受け、輸出基準が厳しい米国や欧州をはじめとし、現在51の国と地域への輸出が可能となっています。

食肉加工品製造

顧客ニーズに寄り添った商品づくりを追求する

自社で調達した原料を使用して、主にハム・ソーセージ・ベーコン、ローストビーフ・ローストポーク、ハンバーグなど食肉加工品の製造を行っています。自社ブランドだけでなく、お客様が要望する規格での受注製造にも対応。大手ハンバーガーチェーンのビーフパティや大手ファミリーレストランのハンバーグやローストビーフなど、広く世の中に親しまれているメニューにも数多く採用いただいています。

また、昨今の人手不足問題を受け、全国各地にプロセスセンターを設置。食肉のスライス品からローストビーフサラダといった惣菜品のアウトパック商品の製造を行い、大手量販店やスーパーなど小売業態向けにバックヤードのコスト削減や、賞味期限の延長による廃棄ロス削減に貢献すべく努力を重ねています。

販売

お客様に「取引をしてよかった」といわれるようにチームスターゼンで取り組む

北海道から九州まで、日本全国に約50ヵ所の営業拠点をもち、街のお肉屋さんから大手量販店、スーパーマーケット、コンビニエンスストア、外食、食品メーカーなど様々な業態のお客様に商品を販売しています。

自社のトラックで直接商品をお届けする「フェイス・トゥ・フェイス」の営業を強みとし、お客様のニーズやマーケットの動きをいち早くキャッチしています。

常にお客様に寄り添うことをモットーに、「スターゼンと取引をしてよかった。ありがとう。」といわれるよう、部門を横断した「チームスターゼン」でお客様の課題解決に取り組んでいます。

品質管理

国際認証規格のSQFの取得推進 徹底した品質管理に努める

スターゼングループでは、お客様に安心してお召し上がり頂ける商品をお届けするため、SQF（Safe Quality Food：食品の「安全性」と「品質」を確保するための国際認証規格）の認証取得を推進しており、50ヵ所以上の事業所が取得しています。

加工・製造、流通、販売に至る各事業部所において、SQFに則った安全・品質管理を実践しています。また、SQFの考え方を

安全・安心の指標とし、日々の清掃活動、表示や包材、薬剤の管理、従業員への教育等の継続的改善にも取り組んでいます。

海外事業

輸入

調達力を活かした世界からの買い付け

牛肉、豚肉は小売や外食、大手加工メーカー向けなどの買い付けを中心に幅広い調達網を活かして、世界各国から多様な部位を輸入し、販売しています。また、パッカーとのオリジナルブランド開発にも取り組み、長期穀物肥育ブランド牛や、餌や品種にこだわったブランド豚なども取り扱っています。

鶏肉は加工メーカーや外食、業務用卸、小売向けなどの買い付けを中心に主にタイ・ブラジル・アメリカから輸入を行っています。

また、経済連携協定による関税低減で注目を集める海外産の一次加工品（スライス品など）および二次加工品（加熱加工品）の輸入にも注力しています。各国のパッカーと、日本のマーケットに合った商品開発に取り組むとともに、安全・安心も重視し加工場の品質管理体制のチェックも行っています。

輸出

世界のニーズに応えるスターゼンの食肉輸出事業

2009年9月に対マカオ輸出食肉認定施設として阿久根工場が認可を受け、和牛の輸出を開始。現在は、台湾、香港、米国、欧州、シンガポール、タイ、カナダなど51の国と地域に和牛をはじめとした国産食肉の輸出が可能です。

輸出事業拡大の取り組みとして、輸出エリアごとに現地食肉企業との連携を進め、サプライチェーンを構築。築き上げた物流網で、外食や小売など様々な業態に対し、スライス等の加工も行い、ロース、ヒレといった高級部位主体の販売からカタ、モモまで、幅広い商品を提供しています。お客様が使いやすい、細やかなスペック対応やスキンパックなど幅広い商品化を行うことで、日本産食肉の海外への浸透を図っています。

海外販売

各国・地域の特性とニーズに対応した事業展開

スターゼングループは6カ所の海外拠点を有しています。日本への輸出はもちろん、アメリカやオーストラリア、アジアなどでの現地販売も拡大しており、現地パートナー企業と共に高付加価値商品の開発や新たな市場の開拓に取り組んでいます。

また、海外での外国産“Wagyu”人気に伴う需要拡大に対応するため、オリジナルブランドによる豪州産“Wagyu”の生産も行い、豪州国内、国外向けに販売。そのほか、当社の調達・供給力を生かした、世界各国の食肉を、生産国から世界の消費地へ提供する三国間貿易も活発に行っています。

会社概要

本社所在地

日本

事業内容

食肉の加工・販売、食肉製品・食品の製造・販売等

代表取締役

横田 和彦

設立年

1948年6月17日

資本金

116億5,827万円

従業員数

1,000人以上

URL

<https://www.starzen.co.jp/index.html>

オフィス情報

メインオフィス

〒1080075

東京都 港区 港南2-4-13

スターゼン品川ビル8F