

# 会 社 案 内



元氣のみなもとをつくってます

## 大 商 金 山 牧 場

私たち大商金山牧場は、「食」への安心・安全を最優先に考え、食肉の生産から、加工・販売まで、お客様のあらゆるご要望に沿った製品を提供している、山形県の総合食肉会社です。

FSSC22000を認証取得しているカット工場・パック工場と全国初導入の実績をもつ豚肉トレーサビリティシステムを擁し、食肉の安全供給に全力を注いでいます。自社ブランド豚「米の娘ぶた」を中心に、味に定評のある庄内産の豚から一般豚に至るまで、お客様のご要望に合せた豚肉をご提供しています。

# 企業理念

私たちは  
「元氣のみなもとをつくってます」  
を使命とし、おいしい「食」の提供を通じて  
人々の幸福と健康に貢献します

私たちは  
一貫生産体制と循環型農業の  
実践を通じて  
元氣な社会づくりに貢献します

私たちは  
元氣のみなもとづくりを通じて  
物心共に豊かになります

# 企業概要

会社商号	株式会社 大商金山牧場（たいしょうかねやまぼくじょう）
本社所在地	山形県東田川郡庄内町家根合字中荒田 21-2MAP
電話番号	0234-43-8629
FAX 番号	0234-45-1018
設立	昭和 54 年 7 月
資本金	10,000 万円
役員 代表取締役会長	小野木 覺
代表取締役社長	小野木 重弥
専務取締役	豊巻 正人
専務取締役	小野木 健治
取締役	小野木 聡美
取締役	佐藤 昌幸
取締役	佐藤 利彦
取締役	村上 文彦
取締役	小谷 則文
監査役（非常勤）	齋藤 一志
事業内容	豚・生産飼育業務 豚肉脱骨・整形及び部分肉製造業務 業務用食肉アウトパック業務 食肉・加工食品卸売業務 生鮮食品・米穀の販売 食肉加工品製造販売・飲食販売業務 バイオガス発電事業

# 沿革

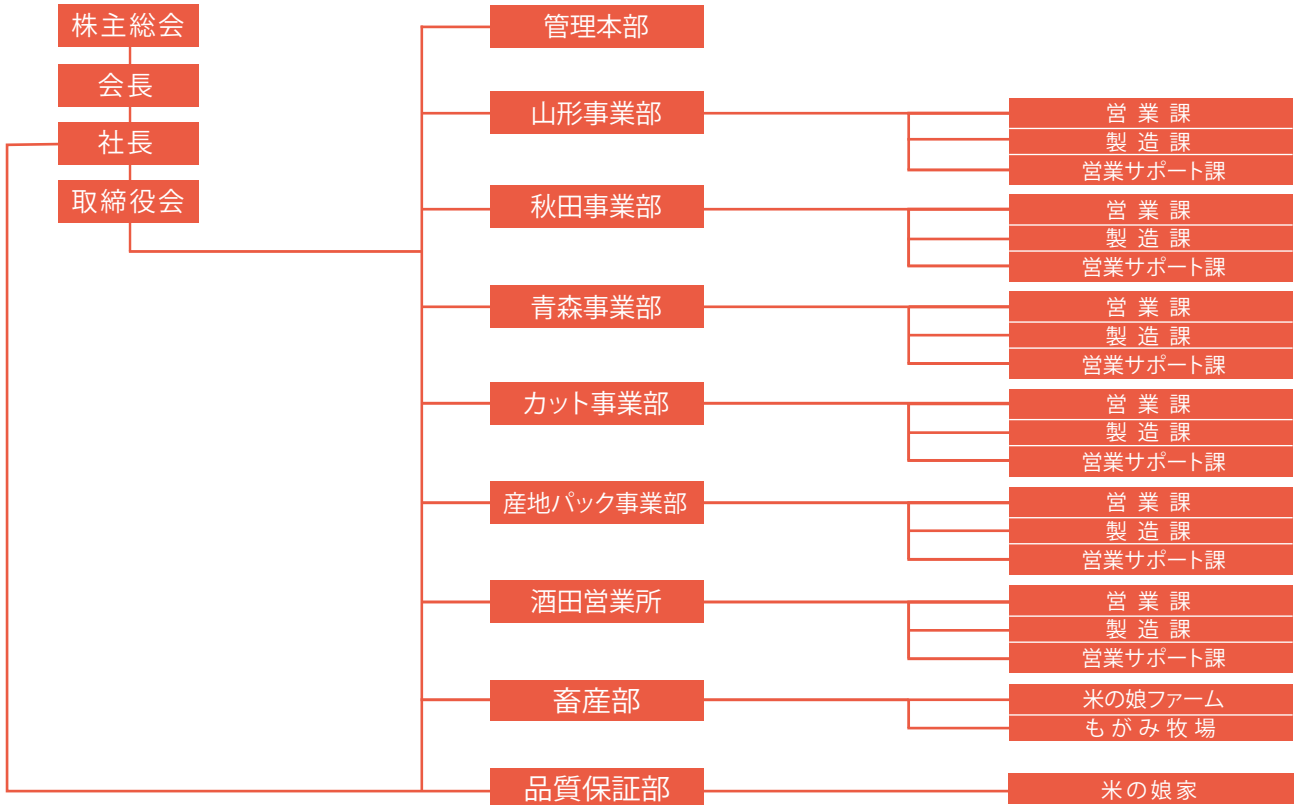
昭和54年	「株式会社 肉の大商」設立
昭和55年	庄内地区の中卸業として酒田営業所開設
昭和60年	最上地区の中卸業として新庄営業所開設
昭和60年	村山地区の中卸業として山形営業所開設
平成元年	水産関連会社を主として惣菜加工センター開設
平成4年	内陸地区のアウトパックセンター開設
平成6年	酒田市に酒田食肉流通センター開設 会社名を「株式会社 大商」に名称変更
平成8年	秋田県並びに秋田市の誘致企業として秋田食肉流通センター開設
平成10年	山形市に山形食肉流通センター開設
平成14年	庄内町(旧余目町)にミートセンター開設
平成16年	新潟県長岡市に新潟営業所開設 青森県黒石市の誘致企業として青森食肉流通センター開設
平成20年	宮城県仙台市に仙台営業所開設 ミートセンター、食肉処理分野で『ISO22000』認証取得 山形県産業賞受賞 自社農場を山形県最上郡金山町に有限会社金山最上牧場竣工
平成21年	自社ブランド豚「米の娘ぶた(こめのこぶた)」販売開始 「米の娘ぶた(こめのこぶた)」東京ビジネス・サミット大賞2009「食」部門賞受賞
平成22年	自社ブランド豚「米の娘ぶた(こめのこぶた)」が 2010食肉産業展銘柄ポーク好感度コンテストPart.9で「最優秀賞」を受賞
平成23年	酒田・山形・秋田・青森・ミートセンター「ISO14001」認証取得
平成24年	有限会社金山最上牧場と合併 会社名を「株式会社大商金山牧場」に名称変更 カット事業部(加工課除く)、「食肉製品のカット及び整形・加工」分野で 『FSSC22000』認証取得
平成25年	自社ブランド豚「米の娘ぶた(こめのこぶた)」が 食肉産業展銘柄ポーク好感度コンテストグランドチャンピオン大会にて最高賞の 「農林水産省生産局長賞」を受賞し、グランドチャンピオンの称号を獲得
平成28年	金山町に餃子工場開設 併設して「米の娘家」オープン
平成29年	金山町にバイオガスプラント完成
平成30年	「大商金山牧場オンラインショップ」オープン 自社農場「米の娘ファーム」『農場HACCP認証』取得 中小企業庁「はばたく中小企業・小規模事業者300社」選定 経済産業省「地域未来牽引企業」選定 バイオガス発電・売電開始
令和元年	山形県環境保全協議会主催「第21回山形県環境保全推進賞」 最高賞の「山形県知事賞」を受賞 ミートセンター(庄内町の工場全体)「食肉のカット、整形及び加工」分野で 『FSSC22000』認証取得 山形県最上町に肉牛飼養を目的とした自社牧場「大商もがみ牧場」竣工
令和2年	自社農場「米の娘ファーム」が『JGAP認証』取得 山形県知事よりミートセンター(庄内町の工場全体)「食品衛生優良施設」選定 食の元氣(株)との資本業務提携
令和3年	風力発電事業開始
令和4年	スターゼン株式会社との資本業務提携 山形のうまいもの「ファインフードコンテスト」にて「米の娘餃子」 畜水産加工部門最優秀賞 受賞



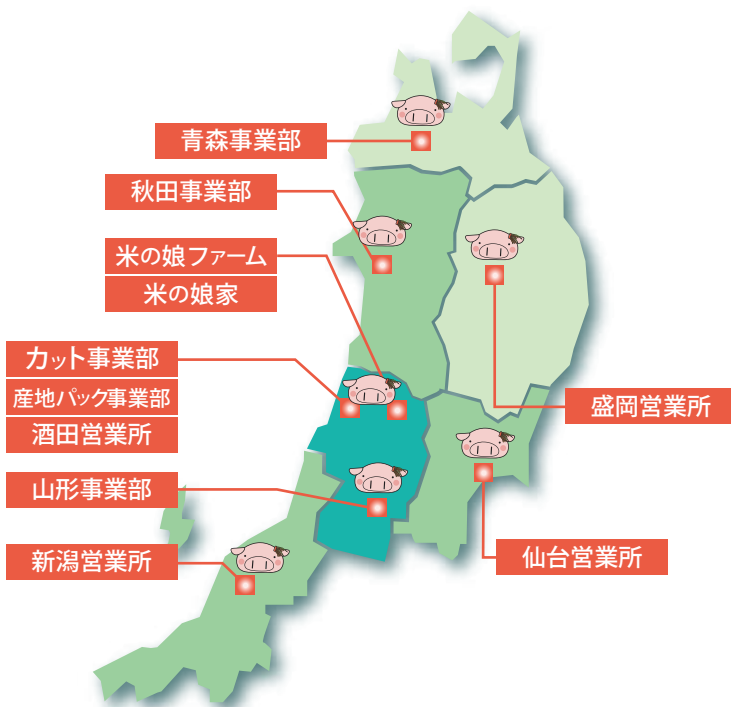
元氣のみなもとをつくってます

大商金山牧場

## 組織図



## 山形を中心に 7拠点ネットワーク



### 大商金山牧場

山形県東田川郡庄内町家根合字中荒田 21-2

#### 管理本部

TEL 0234-43-8629 FAX 0234-45-1018

#### カット事業部 (新潟営業所 / 仙台営業所)

TEL 0234-45-0080 FAX 0234-45-0081

#### 産地パック事業部

TEL 0234-28-8129 FAX 0234-45-0081

### 山形事業部

山形県山形市桧町 4丁目 1-43

TEL 023-681-2911 FAX 023-682-3166

### 青森事業部

青森県黒石市大字下目内澤字小屋敷添 5-11

TEL 0172-53-1129 FAX 0172-53-8929

### 秋田事業部 (盛岡営業所)

秋田県秋田市新屋鳥木町 1-39

TEL 018-828-8129 FAX 018-828-1629

### 酒田営業所

山形県酒田市京田 2丁目 13-10

TEL 0234-31-4129 FAX 0234-41-2941

### 米の娘ファーム

山形県最上郡金山町

FAX 0233-52-7729

### 米の娘家

山形県最上郡金山町大字金山 871番 20

FAX 0233-32-1529



## 米の娘ファーム



### 豊かな自然に囲まれた自社牧場

「米の娘ファーム」は、奥羽山系につながる良質な水脈に恵まれた、自然豊かな山形県金山町で環境にやさしく、豚にやさしい設備を備えた自社牧場です。金山町民の皆様のご支援の元、約6ヘクタールの敷地内に、7棟の豚舎を設け約8,000頭の米の娘ぶたを飼育しています。入退場する車両は全て消毒洗浄を受けるなど、厳しい防疫ルールを定め、健康でおいしい豚肉の生産を行なっています。



徹底した洗浄・消毒・乾燥により常に清潔に保たれる豚舎。

子豚のロット管理により、母豚の系統までさかのぼる事が可能。それにより病気や遺伝子異常など万が一の事態にも対応できる。



### 循環型農業への取り組み

地域環境に最大限に配慮することを考え循環型農業に取り組んでいます。地元の契約農家様に飼料用米を生産していただき、出来たお米を配合飼料に添加します。その飼料で育った豚から排出される糞をコンポストで堆肥化させて、田んぼや畑に還元しています。





## カット事業部 製造課



### 保たれる高いレベルの安全性

牧場から出荷された豚は、山形県庄内町にある大商金山牧場ミートセンターでカットされます。公設のと畜場「庄内物流食肉流通センター」に併設している冷却室とレールで直結していますので、と畜から枝肉の搬入・カット、部分肉の製品出荷まで外気に全く触れることなく、高いレベルの安全性を保つことが可能です。また、豚肉の生産情報をすべて履歴に残すトレーサビリティシステムを全国でもいち早く導入し、昨今の食の安全性が問われる以前から、消費者に安全な豚肉をご提供する努力を続けています。



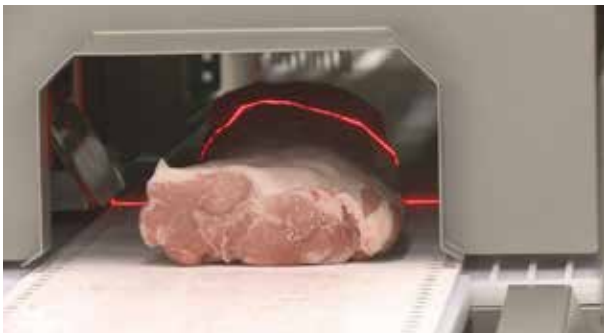
と畜から製品出荷までの工程を外気に触れることなく完結できるのは、公設のと畜場に併設されている大商金山牧場の環境ならではの。



枝肉の時点で、枝肉番号、と畜日、生産者、産地、重量などの情報が入ったバーコードが付与する事で、スムーズな情報伝達を実現。受注入力から出荷までの全工程がシステムでリンクし、管理・チェック体制が整っています。



## 産地パック事業部 加工課



赤外線レーザーで読み取られたブロック肉を、高い精度で決められたグラムにカットしていく。



金属探知機、POPラベル貼付、原料表示ラベル貼付、ウェイトチェックまでが自動化されたライン。

### 消費者のニーズに応える商品づくり

産地パック事業部加工課では、お客様の力強い味方となるべく、焼くだけ簡単調理の味付けコンシューマーパックの製造を行っています。併設されているミートセンターより、カットされたブロック肉を受け入れし、鮮度の良い状態のまま、スライス・味付け・真空パックの工程を経て製品化しております。チルド原料を主体としているため従来のコンシューマーパックと比べ、鮮度・食感に優れ、なおかつタレは全国各地のものを吟味し、厳選されたものを使用しております。この3つのコンセプト（原料・製法・タレ）を基に、安心・安全・おいしさを追求した商品をお客様へお届けしております。



## 産地パック事業部 製造課



最新の食肉機械を導入し、短期間で効率のいい商品を製造している。



パックされた食肉は金属探知機、計量・値付機を経て出荷ターミナルへと運ばれる。

### リピートに繋がる商品づくり

ミートセンター内の「産地パック事業部製造課」は、カット事業部でカットされた部分肉を、外気に触れずに施設内で受け入れし、低温管理下でスライス・盛り付けなどの加工を行うパック工場です。

おもにスーパーや百貨店など量販店の店頭に並ぶ商品のため、手に取ったお客様から満足していただけるよう丁寧な作業を心がけています。初発菌が最小に抑えられた鮮度の優れた原料を短時間で品温の上昇を極力抑えてスライスし、トレーに盛り付ける産地パック事業部は室温も低温に設定し、雑菌を付けない・増やさない作業工程で、消費期限を大幅に延ばした商品のロングライフ化に成功しました。商品のロングライフ化により、遠距離のお客様への流通が実現されています。



米とホエーの至高の風味



# 米の娘ぶた®

Komenokobuta



## 米の娘ぶた おいしさのひみつ

### お米とホエーを食べて育った「米の娘ぶた」

「米の娘ぶた」はその名前に「米」とつくように、国産の飼料米に乳製品を作る際にできる成分であるホエーを合わせた餌を食べて成長します。

元気いっぱいに育った米の娘ぶたは、肉質がやわらかく、脂身があっさり甘い、栄養たっぷりなお肉です。



米の娘ぶた  
公式キャラクター  
米の娘ちゃん



### スタッフの愛情で健康に美味しく育てる

豚は非常に繊細な生き物で、環境の変化や体調不良などによるストレスが肉質にも影響します。米の娘ぶたは、豊かな自然に恵まれた山形県金山町に所在する自社農場「米の娘ファーム」のスタッフの手で、一頭一頭丁寧に育て上げました。

「おいしい」は大切に育てられた証。山形県金山町から自慢の米の娘ぶたをお届けします。



### 第38回食肉産業展銘柄ポーク好感度コンテスト グランドチャンピオン・農林水産省生産局長賞受賞

国産米とホエーを食べて育った、健康的で美味しい山形県産銘柄豚「米の娘ぶた(こめのこぶた)」は、過去10年間に最優秀賞を獲得した銘柄豚の中からグランドチャンピオンという大変名誉な賞を頂くことが出来ました。



地域と共に循環の輪を広げ、  
持続可能な未来を目指す。

## 循環型農業

### 米の娘ファーム



地元金山町の契約農家様より生産していただいた飼料用米を配合した餌を豚に与え、その飼料で育った豚から排出される糞尿を堆肥化させ、田んぼや畑に還元します。金山町で生産が行われている飼料用米はすべて自社農場である米の娘ファームで使用しています。地域資源の積極的な活用により、地域産業の振興を図ります。



### もがみ牧場



2019年12月、最上町の地域振興並びに最上産牛のブランド確立を目指し稼働を開始しました。牛の飼育で発生した堆肥は、地域の農家様と協力して最上町の特産品であるアスパラガスの肥料として使用する予定です。



# 一貫生産体制



FSSC22000を認証取得した庄内町本社工場にて、と畜から枝肉の受け入れ、製品出荷まで、外気に触れる事なく完結させ、高いレベルの安全性を保っております。



低温管理及びガスパック包装によって、消費期限を大幅に延ばす商品のロングライフ化を実現し、食品ロスの削減を目指します。



地元金山町特産のニラを使用した米の娘餃子をはじめ、地域の食材を使った加工品の製造・販売を通じて、地域経済の活性化につなげます。



# 再生可能エネルギー

豚の糞尿や地域から出た食品廃棄物といった有機資源からメタンガスを燃やして発電するバイオガス発電を実施。やまがた新電力様を通して、山形県内の各施設に電気を供給しております。



## バイオガス発電

庄内町の再生可能エネルギー発電促進のために策定された「庄内町農村漁村再生可能エネルギー基本計画」に基づき、2021年11月1日に運転開始し、現在も稼働中です。



# 地域活性化

## 食育活動の実施



オリジナル食育紙芝居

## 地域の小中学校への食材提供



## 金山町特産のニラを使用した米の娘餃子の製造・販売



# ワーキングサポート

- 米の娘保育園の設立
- 障がい者雇用率遵守
- 障がい者を含むすべての雇用・同一労働同一賃金
- 働き方改革プロジェクト
- 外国人実習生の積極的採用によるグローバルズの実現
- 一般事業主行動計画(女性新法)
- やまがた健康企業宣言



米の娘保育園にて従業員並びに地域のお子様の受け入れ



ベトナム人実習生の受け入れ



## 資本提携先紹介

### スターゼン株式会社



スターゼングループは、国内有数の食肉の加工・販売、食肉製品・食品の製造・販売を行う企業です。当社とスターゼンは、2022年3月31日に締結した資本業務提携契約をきっかけに互いの商品をそれぞれのネットワークを通じて販売することや、商品の共同提案、将来的には両社の拠点・機能・人的資源の共同活用による事業効率化等を図り、ひいては両社の企業価値向上を目指しています。

#### スターゼン株式会社

代表者 代表取締役社長 横田 和彦  
本社 〒108-0075 東京都港区港南 2-4-13 スターゼン品川ビル  
事業内容 食肉の加工・販売、食肉製品・食品の製造・販売 等  
設立 1948年6月17日  
資本金 116億5,827万円  
社員数 2,756名(2022年3月末現在)

 **スターゼン**



スターゼン株式会社 WEB サイト



## 資本提携先紹介

### 食の元氣株式会社



食の元氣株式会社は、山形県内、庄内エリアに3店舗、山形市内に2店舗の焼肉店を運営している会社です。同社は【生命（いのち）の源である食を通して地域を元気にする】を最も大切なことと考え、株式会社大商金山牧場の上質なお肉と最高のチームワークでお客様にとって最幸のパーソナルサービスとパフォーマンスを提供しています。

1. 生産者様と提携し、厳選した高鮮度で質の高いお肉を厳選します。
2. 部位ごとに肉の目を見極め、適切なカットを追求します。
3. 地元山形の食材にこだわり、健康食材で常に安心・安全なお食事を提供します。
4. 上記の「こだわり」は時間と手間、そしてコストが掛かりますが、妥協することなく日々精進し、お客様の健康と笑顔を創造して参ります。

#### 食の元氣株式会社

代表者 代表取締役社長 阿部 敦  
設立 2007年9月  
資本金 3,000万円  
TEL 0234-23-2917  
FAX 0234-31-7270



食の元氣株式会社 WEB サイト

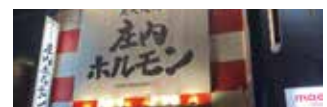
庄内ホルモン酒田店  
〒998-0043 山形県酒田市本町 3-6-40  
TEL：0234-23-2917

庄内ホルモン鶴岡店  
〒997-0015 山形県鶴岡市末広町 6-6  
TEL：0235-64-0429

NIKUTHEKURA  
〒999-7781 山形県東田川郡庄内町余目沢田 108-1  
TEL：0234-28-8929

春香苑 南一番町店  
〒990-2441 山形県山形市南一番町 2-7  
TEL：023-641-2989

春香苑 鈴川店  
〒990-0062 山形県山形市鈴川町 3 丁目 4-13  
TEL：023-622-2989



やまがたの美味しいお肉とグルメを直送

大商金山牧場  
TAISHO KANEYAMA FARM

ONLINE SHOP

オンラインショップ



ギフトや自宅用に山形のおいしいお肉をお届け！  
ブランド豚「米の娘ぶた」をはじめ山形県産豚肉・  
山形牛・食肉加工品を取り揃えております。



元気のみなもとをつくってます

大商金山牧場

株式会社 大商金山牧場

山形県東田川郡庄内町家根合字中荒田 21-2

TEL0234-43-8629 FAX0234-45-1018