

卸売機能のみならず様々な機能強化により 「食の総合サービス業者」の地位を確立

1980年創業の食肉を中心とする食料品卸売業者であり、兼業で飲食店等を営む。購買面では、国内外の農場・生産者と契約し、オリジナルブランド商品を含む食材開発も手がけている。一方、販売面では、直営飲食店で培ったノウハウを活かした提案型営業を強みとし、外食・中食業者に対してメニュー開発支援等を行う。加えて、キット化したメニュー食材の提供や仕込代行を行う。生産～流通～販売をカバーする総合ディストリビューション企業として、広範な顧客ニーズに対応している。

● 所在地 大阪市住吉区荻田7丁目3-10
● 電話/FAX 06-6695-2900/06-6608-2941
● URL <https://okayamafs.com/>
● 代表者 代表取締役社長 岡山 克巳

● 設立 1980年
● 資本金 9,800万円
● 従業員数 700人



生産性向上

卸売業者から「食の総合サービス業者」へ

自社システムを活用し、安全・安心な商品を外食・中食業界により早く提供するとともに、高齢化、人手不足等業界が直面している課題の解決をサポートするため、様々な機能を実現している。例えば、食材のキット化や仕込代行は、飲食店・小売店の調理・仕込工程の画期的な効率化に寄与している。また、飲食業界向け「外食産業繁盛塾」の運営により食材を活かすための調理法や演出アイデア等の生きた情報提供も行っている。こうした機能の発揮により「食の総合サービス業者」としての地位を確立している。



食の総合サービス業者の製造の様子

自社流通センターの能力増強による業務効率化

食肉の解凍、筋切り、加工等仕込代行を施設内で手掛けることができる流通センターを有している。近時能力を増強し、入荷から出荷までを1本の導線とするワンウェイ型を採用し、温度管理を1か所に集中したことにより、電力消費の無駄を排除することができ、業務効率化につながった。同社は、卸売業のシステム管理がいまだ浸透していない1980年代に自社管理システムを構築し、継続的にバージョンアップしている。管理システムと流通センターとのシナジー効果により、顧客への即納体制を築いている。



自社流通センター

「みんなが主役、みんなが経営者」を行動指針に

会社と従業員とは労働者と使用者との関係ではなく、全員が経営者の意識を持ち、共に知恵を出し合って利益を創造し、得た成果は皆で分かち合う、という「協働」の考え方が従業員の間に浸透している。同社は常に新たな事業展開に向けた課題に取り組んでいるため、チャレンジ精神がある従業員にはどんどん活躍の場が与えられる職場であり、モチベーションの高い社風が確立されている。さらに、食を扱う会社であるため女性従業員も多いといった特徴に配慮して子育て支援のための環境整備がなされている。



人財

サービス