

地域未活用資源の高付加価値化に成功 食肉の物流から加工・販売までを一貫対応

1971年にトラック輸送から始め、物流センター、食肉加工、飲食・直販と時代に合わせ事業領域を拡大。食肉加工施設「熊本ミートセンター」に、飲食・物販・交流の複合施設「ママトコキッチン」を併設。地域資源である経産牛を熟成肉として高付加価値を実現し地域経済の活性化に寄与するとともに、地域の子供たちに食育体験の場を提供している。2018年、熊本県プライト企業及び地域未来牽引企業に選定。

●所在地	熊本県合志市栄3766-24
●電話/FAX	096-248-1133/096-248-5880
●URL	http://www.kyodo-logi.com
●代表者	代表取締役 山下 敏文

●設立	1971年
●資本金	1,000万円
●従業員数	284人



市場価値の低い経産牛を「熟成肉」とし高い付加価値を実現

熊本県は酪農業が盛んであるが、その役割を終えた経産牛（乳を搾った後の牛）はランクの低い肉として扱われる。高度に健康管理されているものの、肉質が硬くミンチ等に用途が限られるためである。同社は、この経産牛を熟成肉として加工・活用することで、付加価値の高い商品として提供している。イベント等を合せ年間3万人を集客する「ママトコキッチン」を拠点に情報発信に注力し、認知度・ブランド力の向上に取り組む。



熟成肉として高い付加価値をつけた経産牛

物流・加工・販売のワンストップ体制を確立

食肉の流通経路は、一般的に多くの中間業者が介在し、複雑なサプライチェーンとなっている。同社は、物流から食肉加工、自社運営施設による直販までを一貫して対応することが可能であり、一般的なサプライチェーンの半分程度の経路まで短縮し、流通コストを削減している。食肉加工施設では最新鋭の設備と熟練の技術者により一次加工（枝肉解体）、二次加工（精肉）、三次加工（ハム・ソーセージ等の加工品製造）までを一貫して対応することが可能である。



食肉加工施設の様子

AI 技術を活用したシステム導入で生産性向上

物流現場に導入した最新仕分システム「ボイスピッキングシステム」は、音声による仕分指示・作業完了の応答ができ、機械の操作も簡単に行うことができる。この導入により生産性が1.3倍向上。作業中の発話で検品や数値入力が可能になり、仕分ミスゼロを実現している。また、このような現場改善を進める背景には「障がいを持った方が働きやすい職場は、健常者も働きやすい職場である」という考えがある。2003年から障がい者の積極的な雇用を行い、現在の障がい者雇用率は15%を超えている。



AI 技術によるボイスピッキングシステム