



# Challenge

未来を見つめて食肉のエキスパートを目指す。



おいしさ運ぶ★一番星  
**スターゼン**株式会社

# 食を通して 人を幸せにする グローバルな 生活関連企業を目指す

創業以来の時代の流れのなかで、

経済や社会の成長、進化にともない、人々のライフスタイルも大きく変化しています。

核家族化、少子高齢化、働く女性の増加の一方では、

欧米風の食文化の流入、長寿社会における健康志向、

商品に対する安全・安心への関心の高まり——。

その時のさまざまな状況に、スターゼングループはお応えしてまいりました。

なによりも、いつも新鮮でおいしいものを期待するお客様のために。

「食を通して人を幸せにするグローバルな生活関連企業を目指す」を経営ビジョンに掲げ、

食のトータルサプライヤーとして、皆様の暮らしの豊かさを創造してまいります。

## リーディングカンパニー

>>>>P.02

## 総合力

>>>>P.05

## 信頼

>>>>P.11

 STARZEN

## 商品力

>>>>P.07

## 食の安全

>>>>P.09

戦後から日本の食文化の発展に貢献してきたスターゼングループ。  
皆様の食卓において安全な食肉や加工食品をお届けするだけでなく、  
長年培ってきたステーキホルダーの皆様との信頼関係を基盤に、  
社会的責任を担う企業としての使命を果たしています。

# 1 リーディングカンパニー

常に業界の先駆者として新たな分野を切り開き、  
リーディングカンパニーとしての使命を果たすスターゼングループ。

## 60有余年の伝統と成長

スターゼンの創業は1948年。60有余年にわたり、常に業界をリードし、市場のニーズにお応えしながら、お客様に「良質で安全な製品」をお届けし続けています。

まだ牛肉が高嶺の花だった時代に海外からの冷凍牛肉の輸入を試みたり、冷蔵トラックを使った食肉の流通システムを開拓するなど、スターゼンが

業界で初めて取り組みました。現在では、食肉の産地とのコラボレーションにも積極的に対応した多彩な商品を、スーパー、百貨店、専門店をはじめ、レストラン、ファストフード、食品メーカーなど多岐にわたる顧客・お客様に提供、信頼関係を構築して、その存在価値を高めています。

## 3つの経営理念

### 「スターゼンと取引をしてよかったといわれる会社にしよう」

当社は全てのステークホルダーへの社会的責任を果たすことを使命として認識しております。特に当社を信頼いただき、お取引いただけるお客様のご成長のために何をすべきかを常に考え、お客様のご満足度向上に努めております。

### 「仕事を通じて自ら成長しよう」

「常に安全・安心な商品を提供すること」により社会から必要とされる企業であり続けるために、課題解決に向け従業員一人ひとりが仕事を楽しみ、仕事を通じて自ら成長することのできる職場環境を整えます。

### 「チームスターゼンで考え行動しよう」

「チームスターゼン」として最大限の力を発揮すべく、社員一人一人が自己責任を果たす「部分最適」とグループ各社が一丸となって業績拡大を図る「全体最適」の考え方を実践します。

## 業界のリーディングカンパニーとして

### 信頼の歴史をおいしさの未来へ

スターゼングループはその長い歴史のなかで、食肉のトータルサプライヤーとしての地位を確立、生産者からお客様までのすべてに関わるトータルサプライチェーンを構築しました。各工程が相互に連携して、それぞれの機能がさらに強化され、高品質で安全な食肉や加工食品を安定的に供給することを実現しています。

また、トレーサビリティやSQFの導入などを業界に先駆けて取り入れてきたことが、今日の信頼へとつながっています。



# 2 総合力

スターゼングループの最大の強みはそのトータルサプライ体制。  
食肉に関するすべてのプロセスに、「食」のプロフェッショナルの目が光ります。

## スターゼンの機能と 商品供給の ネットワーク

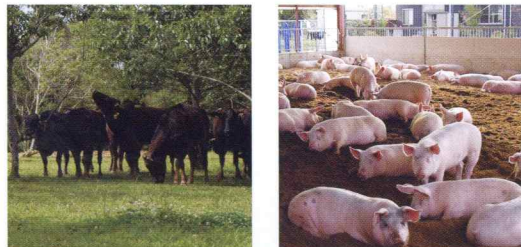


海外に4か所の拠点をもち、  
20の国と地域に輸出が可能です。  
(※平成29年1月末現在)

### 調達

#### 国内外の幅広い調達力

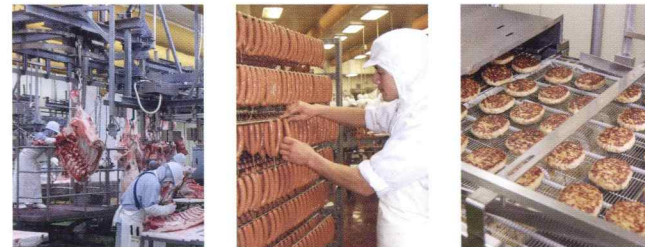
スターゼングループは、国内外に信頼できる調達拠点を幅広く確保しています。主要な食肉の産地には自社系列農場を所有、そのほか独自のネットワークを構築して良質な食肉を調達しています。海外からの輸入はオーストラリア、アメリカ、カナダ、ヨーロッパ等を拠点に、加工食品を含めた調達網の拡大に努めています。



### 加工・製造

#### 市場ニーズに応える 多彩な加工能力、技術力

加工・製造工場には最新鋭の機械・設備を導入し、業界トップレベルの加工技術と徹底した衛生管理システムのもと、最高品質の製品を製造しています。また、お客様のご要望に応じた納品形態や、幅広い消費者の嗜好に対応するための多彩な商品ラインアップにも対応、バラエティ豊かな商品をお届けできる体制を整えています。



### 販売

#### 販売体制の強化

国内ではスターゼン販売株式会社がグループ全体の販売戦略の一貫性を確保し、全国40か所にある営業拠点にて、地域に密着した直販体制を整えています。また、食肉に関する情報収集や加工技術についての知識を身につけた「食」のエキスパートが、きめ細かいアプローチで販売体制を強化しています。



#### 提案型営業

お客様の最高のビジネスパートナーとなるために「提案型営業」を推進。女性のセールス部隊「シェフレディ」は、店頭での試食販売、肉の部位ごとの調理法の紹介やプロジェクトチームを組んでの売り上げ拡大推進など、小売店への販促支援を行っています。



#### 世界へ広がる 輸出事業

日本の良質な食肉に対する世界の関心は高く、なかでも和牛の評価は年々高まっています。アジア、米国、EUなどに対する輸出を強化していくなか、日本のおいしくて安全な食肉が、さらに世界の注目を浴びる一翼を担っています。



# 3 商品力

時代の変化にともなうライフスタイルに応じたさまざまな商品を開発し、食卓を彩る食肉・食肉加工品のおいしさをお届けしています。

多彩な  
商品ラインアップで  
お届けします

## ローマイヤブランドを継承し、新たな価値を創造

ローマイヤは、1921年にドイツのハム・ソーセージマイスター、アウグスト・ローマイヤが創業、日本で初めて「ロースハム」を開発・製造した伝統のブランドです。スターゼングループのハム・ソーセージ、加工食品分野を担い、そのブランド力と伝統の味や技術で、競争力を高めています。



## 食肉



産地との提携を強化し、さまざまな銘柄牛・豚・鶏肉を提供しています。ご要望に応じた形態で納品する機能により、おいしくて安全な食肉を安定的に供給しています。

## ハム・ソーセージ



日本での欧米風の食文化の発信に貢献した「ローマイヤ」のハム・ソーセージ。創業当時のままの伝統製法を引き継ぎ、「黒ラベルシリーズ」など、多くのお客様にご愛顧いただいています。

## ハンバーグ



ライフスタイルの変化などにもない、調理の手間を省く惣菜に注目が集まっています。ハンバーグを中心とする調理済み惣菜も多彩なラインアップをご用意。ソース充填ハンバーグなど、様々なアイデアを盛り込んだ商品で人気を博しています。

## ローストビーフ



レストランだけでなく、家庭の食卓にも定着したローストビーフ。当社独自の製法の開発により、味・色合いともに改良されサラダやサンドイッチなど、さまざまな料理に活躍しています。

# 4 食の安全

得意先第一主義だからこそ厳格に守る「食の安全と品質」。  
あらゆる角度から徹底的に検証・管理して、信頼に応えています。

## SQF Safe Quality Food 安全で高品質な食品

**SQFとは** Safe Quality Food : 食品の「安全性」と「品質」を保証する国際規格。  
商品の受け入れから出荷・納品に至るすべての工程を対象とする。  
※スターゼングループでは、現在全事業所の9割以上がSQFを取得しています。



スターゼンミートプロセッサー阿久根工場  
認証 No.10037

### 国際規格「SQF」の取得

スターゼングループでは、あらゆる工程でSQFの詳細な管理システムに則り、一つひとつの作業を的確に行い、日々の記録を検証してシステムの強化・向上に努めています。全事業所の9割以上がSQFを取得しており、今後はグループ内すべての事業所において、SQFの認証取得、更新審査における高評価の維持を目指しています。



## 厳格な 安全・品質・ 衛生管理体制

### 品質保証体制

原材料から製品に至る全てのフードチェーンにおいて、グループ全体で一元管理を行う事で、お客様のご要望に応えています。

- 品質監査: SQF監査等の外部監査、グループ品質保証部による内部監査の実施
- 商品審査: 取扱商品の検査、規格書内容の点検、表示の確認、外部仕入先の立入調査
- 安全検査: 原材料から製品に至る検査、点検



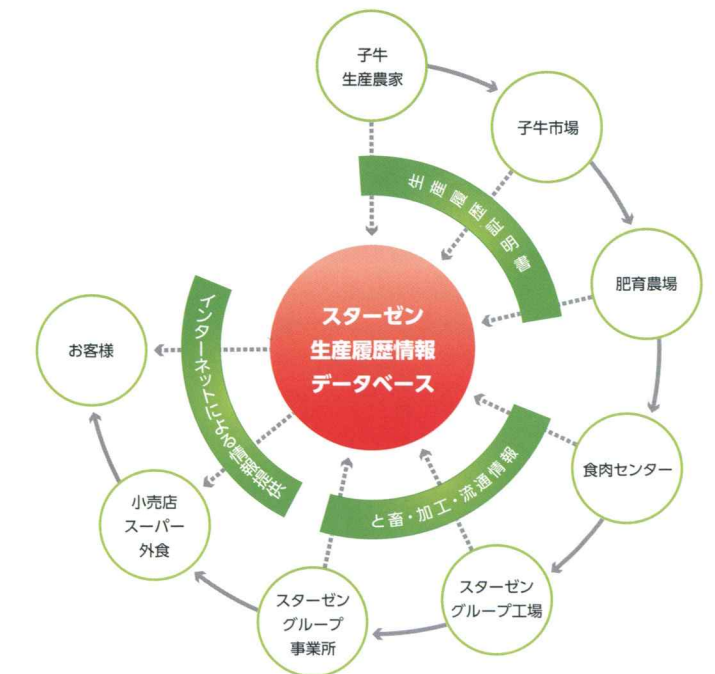
### あらゆる工程で 「安全・衛生管理体制」を充実

スターゼングループの各事業所には、品質管理責任者を配置、商品の受け入れから出荷・納品までの安全・衛生管理について厳格にチェックしています。また全社員を対象とした安全・衛生管理の教育訓練も実施、グループを挙げて「安全・衛生管理体制」の充実に取り組んでいます。



### トレーサビリティの徹底

業界に先駆け、2003年よりインターネットを通じてスターゼングループで処理加工された牛肉のトレーサビリティ(生産履歴情報)の発信を開始しました。翌年からは豚肉の情報も照会いただけるようになりました。



# 5 信頼

業界のリーディングカンパニーとして創業以来の経営方針を貫き、食文化の創造と社会の発展に貢献し、社会的使命を実践してまいります。

## 企業の社会的責任に取り組み 健全な企業活動を推進します

### 企業の社会的責任を果たし、 社会の発展に貢献

21世紀にふさわしい食文化の創造に貢献すると同時に、すべてのステークホルダーからの期待に応え、社会全体の発展に貢献することが、スターゼングループの社会的責任であり、使命であると捉えています。企業活動のあらゆる領域での地球温暖化防止や、原材料のリサイクル活動などの循環型社会への配慮をはじめとするさまざまな活動により、グループ全体での地球環境保全活動を推進しています。

### 社会規範を遵守する コンプライアンスへの取り組み

スターゼングループでは、「コンプライアンス」を経営の最重要課題の一つとして位置づけています。法令遵守、食品安全、環境保全などの社会的責任を果たすために、グループ全体の「コンプライアンス」に対する意識向上を図っています。企業倫理の確立に向け、有識者を招いた「コンプライアンス委員会」を設立し、役員、従業員全体の「行動規範・行動指針」を制定して、それらを周知徹底するための研修を随時実施しています。

### 行動規範

#### ■法令等の遵守

- 私たちは、遵法の精神をもって行動します。
- 私たちは、業務を遂行するうえで会社が定めた規程・ルール・マナーをしっかり守るとともに、自分の職務は責任をもって果たします。

#### ■公正で透明性のある企業活動

- 私たちは、社会から疑惑や不信を招くような行動を慎み、透明度の高い健全な関係をつくりあげます。

#### ■安全・安心な商品とサービスの提供

- 私たちは、お客様の安心・信頼・幸福を旨として、良質な商品とサービスを迅速に提供します。
- 私たちは、品質水準のさらなる向上に努め、お客様に新鮮で安全な商品を安定的にお届けします。

#### ■明るく・健全な職場づくり

- 私たちは、常に明るく、元気に、楽しむ心を持って、自らの業務に創造性を発揮し、お互いの人格・価値観を尊重し合い、健全な職場づくりに努めます。

#### ■環境保全

- 私たちは、企業活動の全領域で環境保全に努めます。

#### ■社会貢献

- 私たちは、社会との交流を通じてともに発展し、よりよき社会の実現に努めます。



## 集まり話し合い 決める 決まったことはコンセンサスをもって確実に進める

日本における食のマーケットは、急速に進む少子化や高齢化、人口の減少など社会構造の変化から、あらゆる面でのグローバル化が進み、かつて類を見ないほど大きく変化しております。

このような事業環境下において、当社は、グループの全社員が「集まり話し合い 決めること そして決まったことはコンセンサスをもって確実に進めること」を徹底し、「守るべきは守り」「変えるべきは大胆に」という考え方で「改革」を進めてまいります。

常に業界のリーダーとしての役割を担い、食肉を安定的に供給するという使命を果たすべく、時代の変化に対応した新たなビジネスモデルの確立に取り組み、国民の豊かな食生活に貢献することを目指してまいります。

スターゼングループは、「食を通して人を幸せにするグローバルな生活関連企業を目指す」を経営ビジョンとして掲げています。

全事業部門へのSQFの導入と確実な運用を推進し、「商品の品質を高め安全性を追求すること」と「消費者に安心と信頼をいただける商品やサービスを提供する取り組み」を続けることで、皆様の食生活と健康に貢献していきたいと考えております。

また「コンプライアンス経営」そして「環境への対応」など、企業の社会的責任に重点を置いた事業活動にも積極的に取り組み、さらなる企業価値の向上に努めてまいります。



代表取締役社長 中津濱 健



 **スターゼン**

〒108-0075 東京都港区港南二丁目5番7号 港南ビル  
TEL : 03-3471-5521 (代表)  
URL : <http://www.starzen.co.jp>



# スターゼン株式会社 [東証1部上場]

70年の伝統を誇る食肉業界のリーディングカンパニー。  
食文化を支える仕事を通して私たちと共に成長していきませんか？

若手社員が活躍できる会社です！入社4年目の社員にインタビューをしました。

横浜営業センター T・I (2013年入社)



■スターゼンに入社しようと思ったのは、なぜですか？

私は農学部で穀物や米の研究にチカラを注いでいたので、就職先も食に関連したところを希望していました。スターゼンに決めたのは、面接時に私の話を親身になって聞いてくれたことで、人を大切にする会社だと感じたからです。

■今の業務はどんなことをしていますか？ やりがいは？

スーパーマーケットと小売店を中心に営業活動を行っています。やりがいは「店舗で売りやすい商品をご提案すること」です。季節感やイベントに合わせたアイデアや新商品の提案等、食肉販売のコンサルタント的な要素もあり、お客様に興味を持ってもらえる商品を提案できた時は、思わずガッツポーズをします。

■入社して苦労したことを教えてください。

営業に出始めた頃は商品の知識が足りず、お客様から指摘されることも多々ありました。なにしろ300種類以上のアイテムがあり、各々に特徴やアピールポイントがあります。知識不足の商品に出くわす度、先輩に聞いて自分の知識に変え、1年目のうちになんとかお客様と対等にお話できるようになりました。

■最後に就活生に一言お願いします。

**若手社員が営業の中心になれる会社です。  
常に前向きな姿勢で何事にも取り組もう！**

募集職種	総合職（営業・事務・製造・品質管理、他）	採用予定数	65名
予定勤務地	全国各地	応募方法	マイナビにてエントリーください。
事業内容	国産及び輸入食肉の卸販売、 ハム・ソーセージ等の加工食品の製造及び販売	HPアドレス	<a href="https://recruit.starzen.co.jp/">https://recruit.starzen.co.jp/</a>
		e-mail	<a href="mailto:saiyo@starzen-group.com">saiyo@starzen-group.com</a>

# 会社概要

社名	スターゼン株式会社
設立	昭和23年 6月 17日
本社	〒108-0075 東京都港区港南二丁目5番7号 港南ビル
資本金	110億 2,777万円
株式	東京証券取引所市場第一部上場（コード番号8043）
代表者	代表取締役社長 中津濱 健
社員数	2,442名（平成29年 3月末現在）
事業内容	食肉の加工・販売、食肉製品・食品の製造・販売等
売上高	3,139億円（連結）（平成28年度）
販売先	スーパーマーケット、食肉専門店、百貨店、ファミリーレストラン、ファストフードチェーン、コンビニエンスストア、生協、食品加工メーカー、食肉卸売業、その他
仕入先	自社グループ会社、経済連・農協、全国各食肉卸売市場、海外パッカー、その他

## 組織図

### スターゼン株式会社（持株会社）

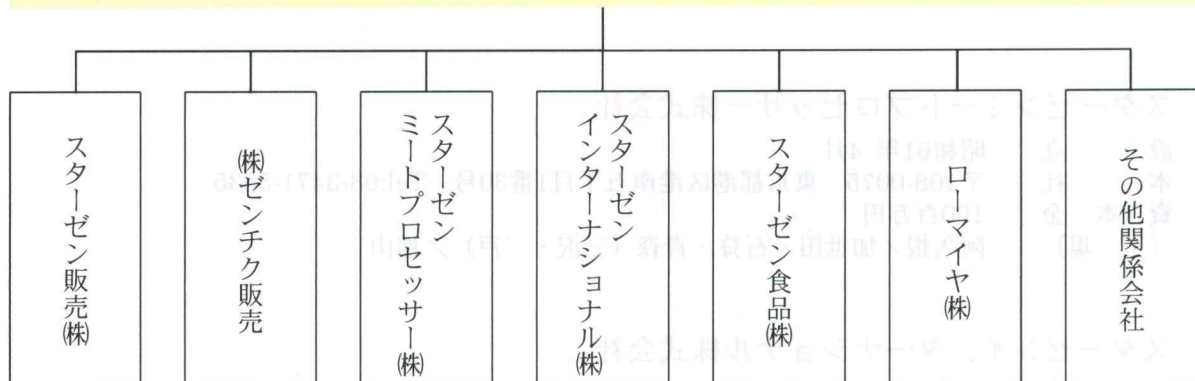
企画管理本部

財務経理本部

プロジェクト本部

食品製造本部

営業企画本部



# 主なグループ会社

要 録 誌 会

## スターゼン販売株式会社

設立 平成20年 10月  
本社 〒108-0075 東京都港区港南五丁目1番30号 Tel:03-5715-4177  
資本金 100百万円  
〔事業所〕 【営業センター】 札幌／茨城／千葉／昭島／横浜／湘南／京都／関西／神戸／福岡  
【営業所】 函館／青森／八戸／秋田／花巻／仙台／山形／郡山／いわき  
新潟／宇都宮／群馬／埼玉／富士／静岡／松本  
小牧／和歌山／高松／岡山／広島  
山口／北九州／大分／長崎／熊本／宮崎／阿久根／鹿児島

## 株式会社ゼンチク販売

設立 平成8年 4月  
本社 〒108-0075 東京都港区港南二丁目13番40号 品川TSビル3階 Tel:03-5783-7401  
資本金 100百万円  
〔事業所〕 品川／川崎／関西／名古屋

## ローマイヤ株式会社

設立 昭和9年 12月  
本社 〒321-3152 栃木県那須塩原市島方457番地4 Tel:0287-65-4335  
資本金 100百万円  
〔工場〕 栃木

## スターゼン食品株式会社

設立 平成29年 2月  
本社 〒108-0075 東京都港区港南二丁目5番7号 港南ビル4階 Tel:03-3474-2979  
資本金 100百万円  
〔工場〕 千葉／松尾

## スターゼンミートプロセッサー株式会社

設立 昭和61年 4月  
本社 〒108-0075 東京都港区港南五丁目1番30号 Tel:03-3471-5535  
資本金 100百万円  
〔工場〕 阿久根／加世田／石狩／青森（三沢・三戸）／郡山

## スターゼンインターナショナル株式会社

設立 平成19年 7月  
本社 〒108-0075 東京都港区港南二丁目12番32号 サウスポート品川9階 Tel:03-5783-2364  
資本金 100百万円

# 沿革

- 1948年06月 全国畜産協同組合を母体に資本金750万円をもって全国畜産(株)を設立、役牛の売買を行う。
- 1949年08月 食肉の取り扱い開始。
- 1955年10月 オーストラリアより冷凍牛肉の試験輸入を行う。
- 1957年04月 産地からの豚枝肉輸送本格化。氷冷却貨車による初めての遠距離輸送で業界の注目を集める。
- 1958年03月 初の冷蔵トラックによる豚枝肉輸送、業界のリーダーシップを執る。
- 1960年03月 牛・豚部分肉の規格化を日本で初めて実施。
- 1962年03月 加工部を設置。横浜工場においてハム・ソーセージの製造開始。
- 11月 東京証券取引所市場第二部へ上場。
- 1967年03月 東京食肉市場発足と共に仲買部門を分離し、(株)丸全を設立。
- 1970年06月 商号を(株)ゼンチクに変更。
- 1972年04月 日本マクドナルド(株)と取引契約、千葉工場を開設しハンバーガーパティの製造開始。
- 年09月 オーストラリアにゼンチク・オーストラリアPTY. LTDを設立。本格的な海外事業展開を開始。
- 1977年09月 東京証券取引所市場第一部へ上場。
- 1978年10月 電算室を設置し、OA化を推進。
- 1979年07月 ゼンチクU.S.A.社を設立。
- 1982年05月 ハム・ソーセージの製造を行う(株)栃木ゼンチクを設立。
- 1984年04月 ゼンチク最大の産地の食肉加工工場として(株)阿久根ゼンチク(現、スターゼンミートプロセッサー(株)阿久根工場)を設立。
- 12月 加工食肉専用工場として松尾工場を新設。
- 1989年04月 食肉安全検査所を設置。商品の安全・衛生面の管理体制を強化。
- 1995年12月 豪州のミートバッカー G&Kオコーナー社に資本参加。
- 1996年04月 調理済及び半調理済食品取り扱い部門を分離独立させ、(株)ゼンチク販売を設立。
- 1998年05月 全国の主な産地の7食肉加工工場を統合し、(株)スターゼンミートグループを設立。
- 06月 会社創立50周年を迎える。
- 10月 川崎にパックセンターを開設し、アウトパック事業を拡大。
- 1999年04月 商号をスターゼン(株)に変更。
- 2000年02月 エルエムフーズ(株)(現、ローマイヤ(株))と資本並びに業務提携。
- 2003年02月 国産牛の生産履歴情報システムを確立。ホームページにて情報の発信を開始。
- 2004年06月 国産豚の生産履歴情報システムを確立。
- 10月 いわき営業所が、流通業では国内初となるSQFの認証を取得。
- 2005年07月 麺類の生産・販売を行う(株)青木食品を設立。
- 2008年07月 スターゼンインターナショナル(株)を設立。
- 10月 海外本部(輸入食肉卸売部門)の事業を会社分割によりスターゼンインターナショナル(株)へ承継。
- 10月 国内営業本部を分社。販売部門は4つの販社に、食肉の調達・生産事業は(株)スターゼンミートグループに、ハム・ソーセージの販売部門はローマイヤ(株)に事業譲渡。スターゼン(株)は事業持株会社となる。
- 2009年06月 スターゼンヨーロッパ ApSを設立。
- 2010年07月 (株)キング食品を子会社化。
- 10月 (株)スターゼンミートグループが、商号をスターゼンミートプロセッサー(株)に変更。
- 2012年08月 ローマイヤ(株)を株式交換により完全子会社化。
- 2013年04月 スターゼン東日本販売(株)とスターゼン北日本販売(株)、スターゼン西日本販売(株)、スターゼン南日本販売(株)を合併し、スターゼン販売(株)を設立。
- 10月 スターゼンシンガポールPte.Ltd.を設立。
- 2014年03月 東京部分肉センター(株)(現、スターゼン東京物流センター(株))を完全子会社化。
- 2015年04月 スターゼン販売(株)がスターゼン広域販売(株)を合併。
- 2016年04月 和牛繁殖事業会社 足寄旭ヶ丘牧場(株)を合併で設立。
- 05月 三井物産(株)と資本業務提携。
- 08月 スターゼン販売(株)関西プロセスセンターがSQFの認証を取得。  
グループ内のSQF認証取得はここまでで55ヵ所となる。
- 09月 帝神畜産(株)と業務提携。
- 09月 (株)ニックフーズを完全子会社化。
- 2017年02月 スターゼン食品(株)を設立。
- 04月 食品製造本部の事業を会社分割によりスターゼン食品(株)に事業譲渡。