



衛生管理にこだわり「食」の安心・安全を追求

株式会社牛信 ぎゅうしん 奈良県北葛城郡河合町

株式会社牛信は、牛肉・豚肉・鶏肉の卸売を中心に、ハムやソーセージ等の食肉加工品の販売を行っている会社である。

主に、生活協同組合のほかホテル、レストラン等の外食産業に食肉を提供している。

平成28年には食品衛生自主管理が徹底された施設として、同社食肉加工センターが奈良県から「ならハサップ」第1号施設に認証される等、「食」の安心・安全を追求している。

近年では過疎地から提供されたジビエの取り扱いの拡大やブランド牛の拡販に取り組むなど「食」を通じて地域に貢献している会社である。

会社概要



会社名：株式会社牛信
所在地：奈良県北葛城郡河合町穴間
490-1（営業本部）
電話：0745-56-2980
FAX：0745-56-6029
創業：1967（昭和42）年4月
設立：1981（昭和56）年4月
代表者：代表取締役 岡山 日出男
資本金：10,000千円
従業員：77名（内パート49名）
事業内容：食肉卸売、加工、販売
URL：<http://www.gyushin.com>



営業本部兼店舗

食の安心・安全を追求する食肉加工卸

同社は、昭和42年4月に大阪市西区南堀江に牛信精肉店として個人創業した食肉小売業を前身として、昭和56年4月に設立され、平成27年に岡山日出男氏が社長に就任している。

生活協同組合（以下、生協）、ホテルやレストラン等の外食産業への牛肉・豚肉・鶏肉の卸売だけでなく、通信販売にも注力する同社。その最大の強みは、徹底した衛生管理に基づいて作られた、安心・安全な食肉を提供していることである。

奈良支店の立ち上げ

昭和62年、同社は河合町に奈良支店（現営業本部）を開設したが、その経営全般を任されたのが当時30代の岡山社長（当時専務）であった。「当初は7人からのスタート。奈良に知り合いもおらず、新規営業は大変だった」と苦労を振り返る。

ホテルやレストラン等の外食産業を中心に営業をかけていた折、国内で入手困難な「プレ・サレ（塩気のある牧草を食べて育ったフランス産の子羊の肉）」をあるホテルに提供し、豊富な品揃えが高く評価された。これをきっかけにシェフの口コミで「牛信に言えば何でも揃う」との評判が広まり、取引先が拡大していくこととなった。

ボトムアップ型のマネジメント

岡山社長は、奈良支店開設当初から、トップダウンではなく、従業員の自主性を重んじるボトムアップ型のマネジメントを理想としている。

平成3年に大阪の商社を通じ、ある生協から、組合員の共同購入用の食肉パックの生産の打診を受けた。受注するか決める前に、従業員とともに同生協が運営する先進的な工場を視察。従業員か

ら前向きに取り組みたいとの回答を得たことから、依頼を受けることを決定した。ボトムアップ型のマネジメントを印象づける出来事である。

同年、奈良工場において衛生的なパック商品製造ラインが完成。パック商品の徹底した品質・衛生管理により、同生協より信用を得ただけでなく、他府県の生協からの委託加工生産が本格化することとなる。



奈良PC（食肉加工）センター

従業員との厚い信頼関係とコンプライアンスの徹底

「今まで一番苦しかった時期は、平成13年頃のBSE（牛海綿状脳症）問題が発生した時」と語る岡山社長。食肉業界全般に風評被害が及び、牛肉をメインに扱っていた同社も厳しい状況に立たされたが、「社員、パート従業員とも、誰一人辞めることなくついてきてくれた」と振り返る。BSE問題の影響は3年続いたが、岡山社長のもと従業員が一丸となり、難局を乗り切ることができた。

また、岡山社長は「食」に携わる者としてコンプライアンスを大事に考えており、従業員にも自主的にコンプライアンスを守る風土ができています。

同社には従業員が運営する「7S委員会（整理・整頓・清掃・清潔・躰の5Sに殺菌・消毒を加えたもの）」が存在し、加工担当の社員、パート従業員だけでなく営業担当者も参加している。従業員が積極的に意見を出し合い、職場の問題点の洗い出し、改善に取り組んでいる。「自主的な運営組織である7S委員会の活動はもちろんのこと、

従業員が作業しやすいよう、業務の平準化に取り組む等、安全を第一に考えた結果」と語る岡山社長。「食」に携わる者の責任感が全従業員に浸透しているといえる。

「ならハサップ」の認証を受ける

平成21年、奈良工場が食品衛生優良施設として厚生労働大臣表彰を受賞。平成28年には奈良県から「ならハサップ」の第1号施設として、同社奈良PC（食肉加工）センターが他の4社とともに認証された。これは同センターが入荷した原料肉の産地や生産者、加工方法、出荷に至る様々な情報を一元的に管理し、HACCP（ハサップ）※の手法に基づく自主的な衛生管理が行われていると評価されたためである。



ならハサップ認証マーク

※食品衛生管理の方式のひとつで、食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行うもの。

「食」を通じた地域貢献を目指す

岡山社長は、奈良県食品衛生協会の会長を長く務める等、食品業界を中心に衛生管理の啓発活動も行っている。

近年では、野生の猪や鹿の食害に悩む過疎地から提供されたジビエ（狩猟で得られた天然の鳥獣肉）の取り扱いを拡大する他、宇陀市の畜産農家が生産したブランド牛「まほろば赤牛」の拡販に協力し、同農家から加工・販売を一手に引き受ける等、「食」を通じた地域貢献に取り組んでいる。

同社は今後も「食」の安心・安全を最優先に信頼される食肉を提供することで、社会に貢献していく。

（中井正人、太田宜志）