

国分グループの共創圏構築と地域との取り組み

2024年 2月 7日

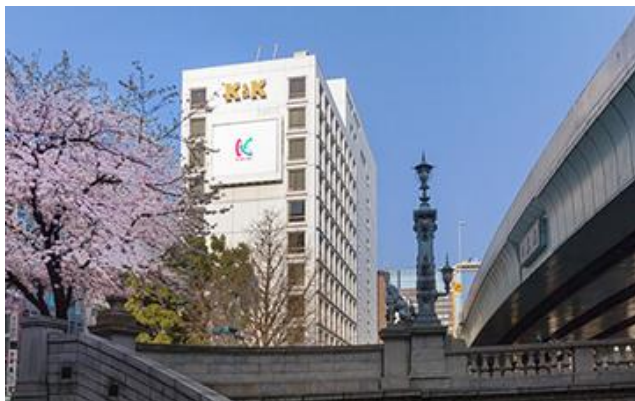
食^{マーケティング}
のカンパニー

国分首都圏株式会社

マーケティング部事業開発課

邑橋 英一郎

e.murahashi@kpost.kokubu.co.jp



国分家は、三重県松阪の出。四代国分勘兵衛が、江戸・日本橋に「大国屋」の屋号で店舗を構える。創業時は呉服を手掛けるとともに、**土浦で、醤油醸造業に着手**。明治13年に、醤油醸造業を廃止。広く食品販売を業とする問屋になり現在に至る。



亀甲大醤油 9 升樽



会社概要

名称	国分グループ本社株式会社（KOKUBU GROUP CORP.）
所在地	東京都中央区日本橋1-1-1
代表者	代表取締役会長 兼 CEO 国分勘兵衛
資本金	35億円
事業内容	酒類・食品・関連消費財にわたる卸売業及び流通加工、配送業務、貿易業、不動産賃貸借業 ほか
売上高	1,933,073百万円（連結:2022年12月期）
経常利益	18,119百万円（連結：2022年12月期）
従業員数	5,059名（連結:2022年12月31日現在）
創業	正徳2年（1712年）創業311年目

約35,000軒のお得意先様に対し、
全国卸機能を発揮して、ニーズに合致した
「商品」「情報」「サービス」を提供しています。
仕入先様数 約10,000社
取扱い商品数 約600,000アイテム



国分グループ 会社概要

(2023年現在)

海外(関連会社含む)

上海峰二食品有限公司〔中国〕
上海国分商貿有限公司〔中国〕
上海恒孚物流有限公司〔中国〕
北京必愛喜食品營銷有限公司〔中国〕
深圳市一番食品有限公司〔中国〕
三通国分商貿（青島）有限公司〔中国〕
濰坊三慧物流有限公司〔中国〕
ASC Fine Wines〔中国〕
HuongThuy&Co.,Ltd〔ベトナム〕
New Land Vietnam Japan Joint Stock Company
KOSPA Cold Chain Logistics Co.Ltd〔ミャンマー〕
Kokubu Food Logistics Malaysia Sdn. Bhd.
Focal Marketing Sdn. Bhd.〔マレーシア〕
KOKUBU SINGAPORE Pte. Ltd
Commonwealth KOKUBU Logistics Pte. Ltd.
KOKUBU Commonwealth Trading Pte.Ltd

商品開発製造会社

デリシャス・クック（株）《惣菜製造業》
旭トラストフーズ（株）《パン粉製造業》

物流事業会社

国分ロジスティクス（株）
（株）T&Dロジテム
（株）りゅうせき低温流通

その他事業会社

国分ビジネスサポート（株）
国分ビジネスエキスパート(株)

資本提携先企業

セントラルフォレストグループ(株)
（株）トーカン
（株）久世
（株）ジャパン・インフォレックス
エコトレーディング（株）
ユーロフィンQKEN（株）
（株）ミクリード
（株）山星屋
倉島乳業(株)
王将椎茸(株)

国分北海道（株）

国分東北（株）

国分関信越（株）

国分首都圏（株）

国分九州（株）

国分中部（株）

国分西日本（株）

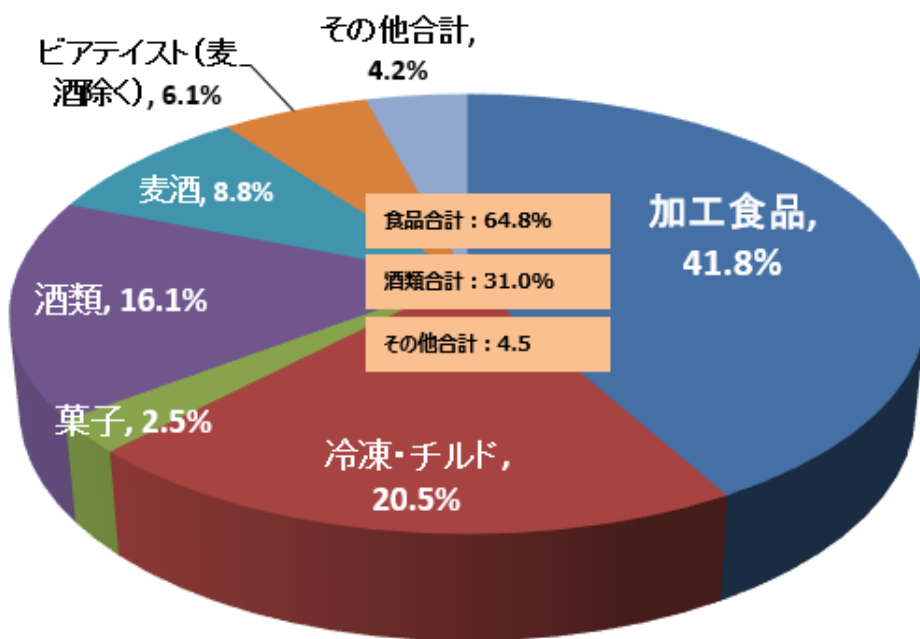
その他の卸売事業会社

国分フードクリエイト（株）
国分フレッシュリンク(株)
フレッシュリンク大田(株)《青果卸》
フレッシュリンク豊洲(株)《青果卸》
中部食糧（株）《業務用卸》
（株）クサヤ《冷蔵卸》
（株）ナックス《冷凍卸》
ヤシマ(株)《乳製品卸》
（株）ヌーヴェル・セクション
新潟酒販(株)

2022年 業績(連結)

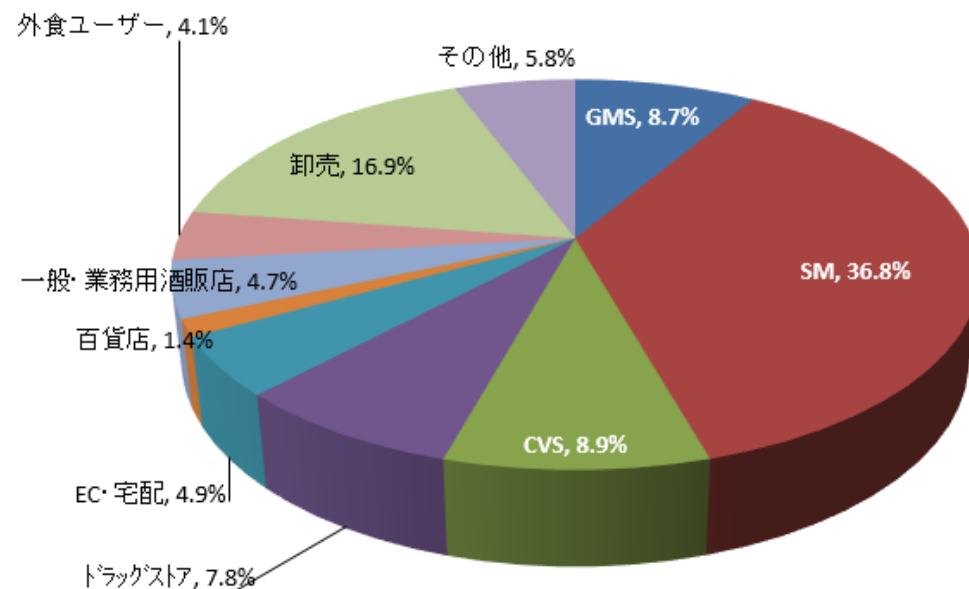
令和4年度部門別売上高構成比

部門別売上高構成比

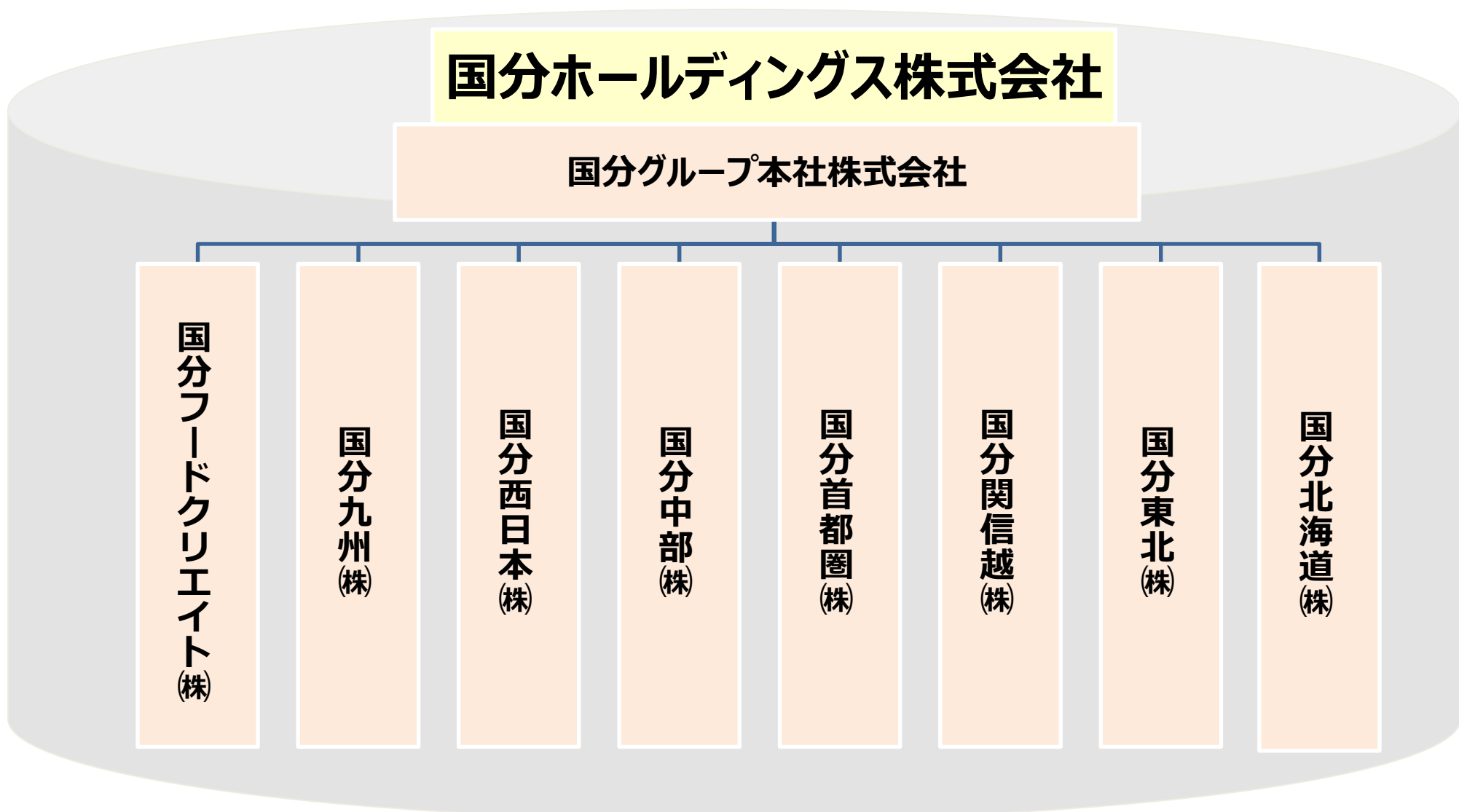


令和4年度業態別売上高構成比

業態別売上高構成比

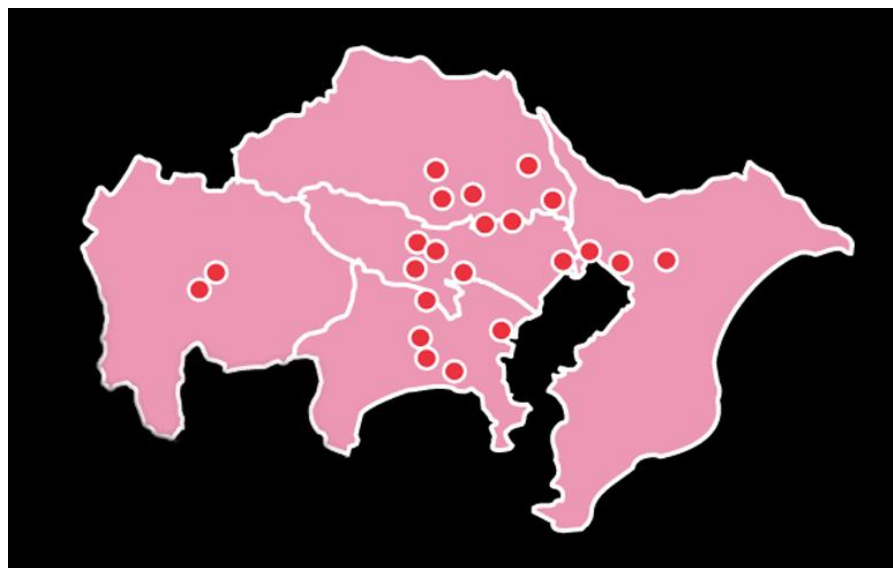
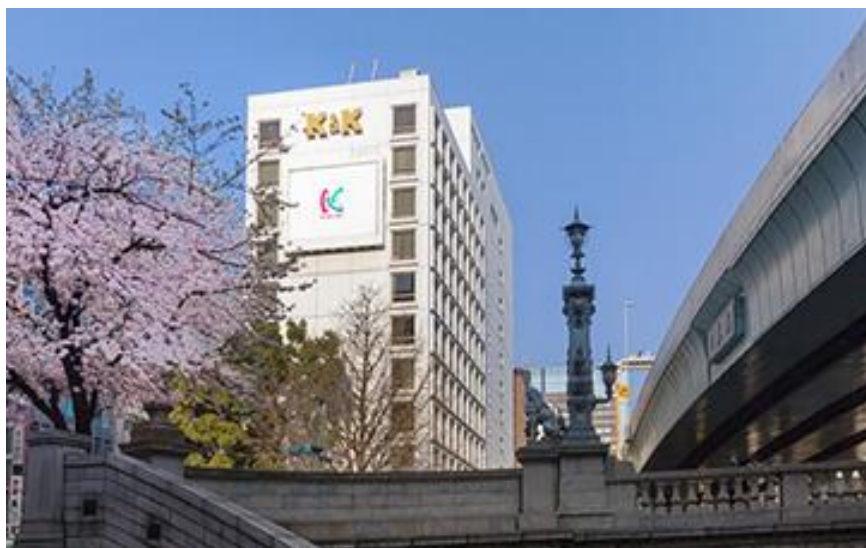


国分グループの国内体制

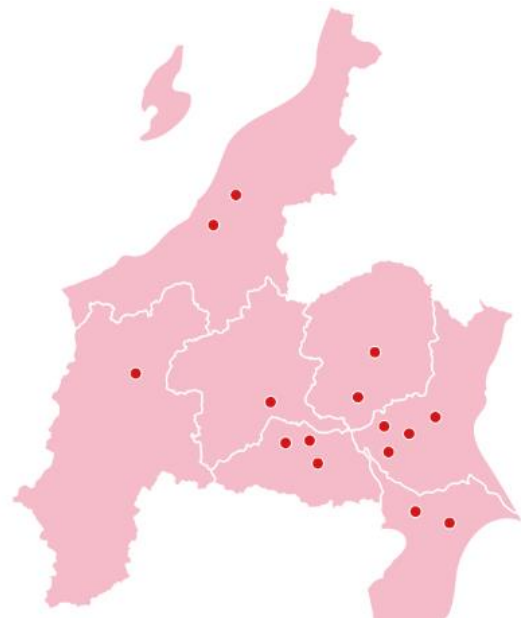


会社概要

名称	国分首都圏株式会社
所在地	東京都中央区日本橋1-1-1
代表者	代表取締役社長執行役員 南 博貴
資本金	1,100百万円
事業内容	酒類・食品・関連消費財にわたる卸売業及び流通加工、配送業務、貿易業、不動産賃貸借業ほか
売上高	366,001百万円（2022年12月期）
従業員数	582名（2022年12月31日現在）
エリア	東京都、神奈川県、千葉県、山梨県、埼玉県（一部）



x 会社概要	
名称	国分関信越株式会社
所在地	栃木県小山市出井1211-4
代表者	代表取締役社長執行役員 前原 康宏
資本金	500百万円
事業内容	酒類・食品・関連消費財にわたる卸売業及び流通加工、配送業務、貿易業、不動産賃貸借業ほか
売上高	184,880百万円（2022年12月期）
従業員数	318名（2022年12月31日現在）
エリア	茨城県、栃木県、群馬県、新潟県、長野県、埼玉県（一部）



ビジョンタイトル

**「食のマーケティングカンパニー」の進化
～共創圏の確立～**

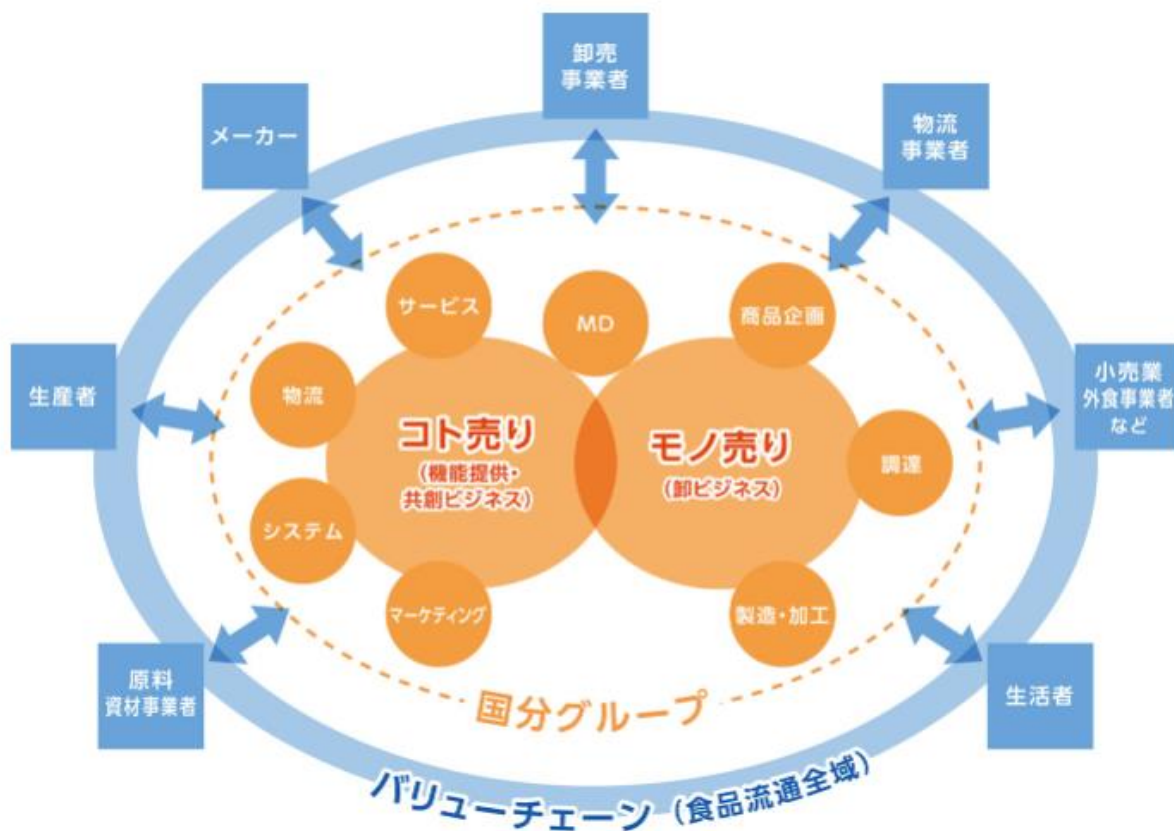
ビジョン（ありたい姿）

**「食のマーケティングカンパニー」として、
食に関わるあらゆる事業者および生活者の真のニーズを主体的に捉えて、
社内外の人々と融合した共創圏を構築・発展し、
食の価値創造No.1企業となる。**

食を取り巻く様々な課題の解決や、環境変化に対応することで、新たな価値の創出につなげます。

地域ビジネスモデルの確立

川上から川下までのバリューチェーン全域で、あらゆる人々（仕入先、販売先のみでなく、生産者、物流会社などの事業者、行政、生活者）の皆様と従来の枠組みを超えて連携し、変化に迅速に対応。持続的に成長しながら、**食品流通における新たな価値、新たな事業創造を目指すネットワーク**

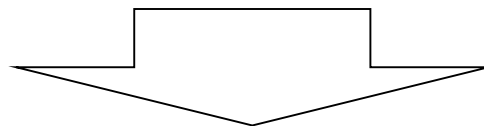


千葉県庁の方との会話の中で分かった 房総半島の課題について、関係する方々と 連携して取り組んでいる例をご紹介します



ジビエ取組へのきっかけ

千葉県農林水産部の方に懸案事項をお聞きしました。
県産品のブランド化や販路拡大の他に「**ジビエ被害の対応が急務**」とのことでした。
特に猪・鹿の被害に悩み、駆除するだけでなく、有効活用を図るため、「房総ジビエ」ブランドを
立ち上げ、ジビエ食の普及に取り組みました。しかしながら**食肉としては5%しか活用できて
いないとのことでした**。農作物の被害解消だけでなく、課題が多い食料生産の対応を考えると、
ジビエの活用を真剣に考える時代がきたと思いました。



**自治体、地元企業と組み、ジビエ販売を通じて
地域の課題解決に貢献したい！**

千葉県  食肉処理業社  国分



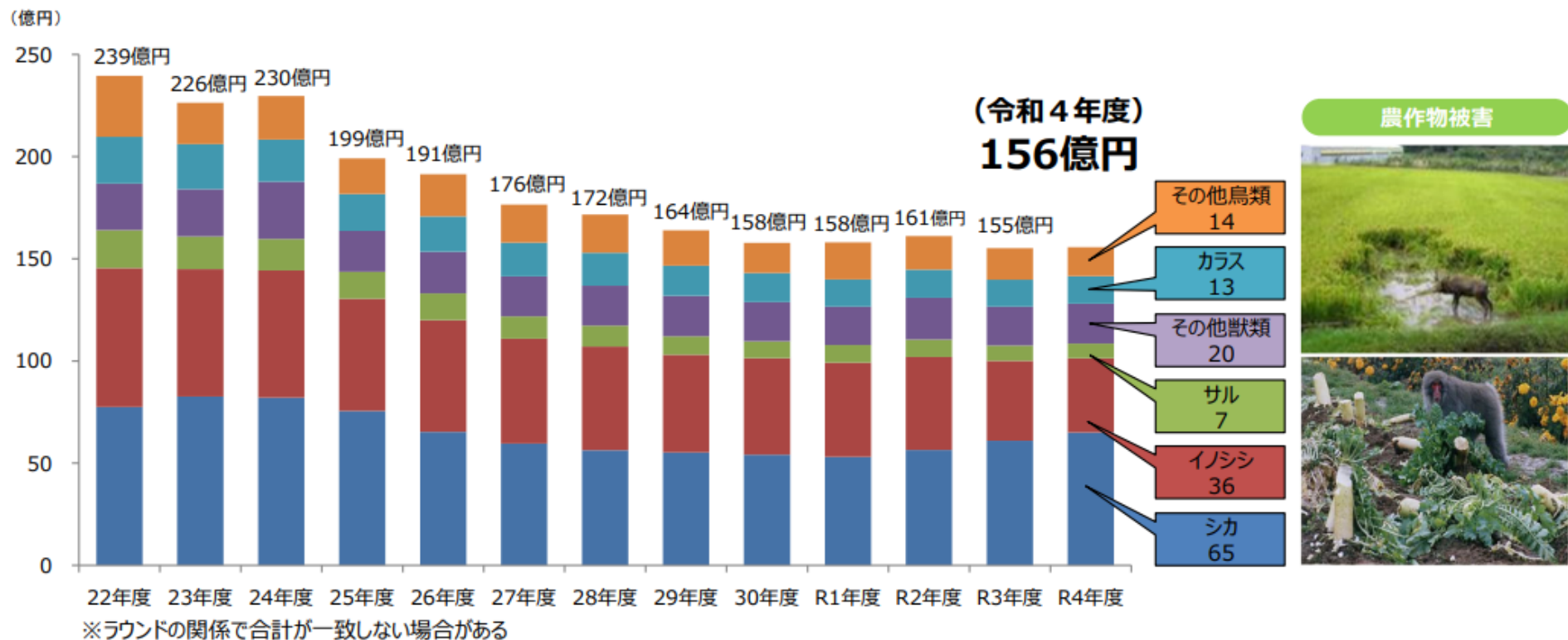
KURKKUFIELDS



野生鳥獣による農作物被害が深刻！

全国の農作物被害額は**156億円**！

被害全体の約65%は**シカ、イノシシ**が原因



出展：農林水産省「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況」より

ジビエに関する現状

有効活用されていないジビエの存在

捕獲された有害鳥獣のジビエ利用について

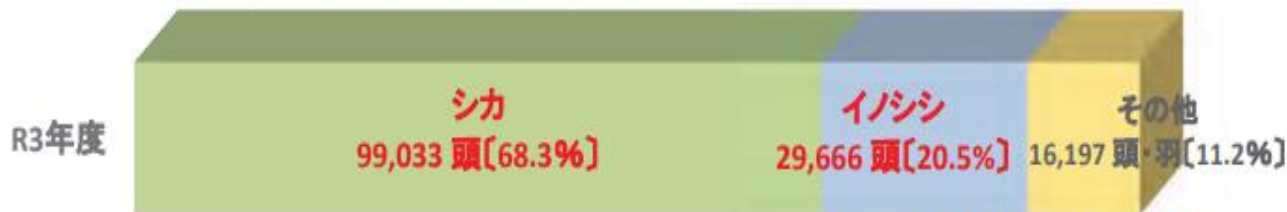
捕獲されたシカ・イノシシのうち
ジビエとして食肉加工・流通された割合 **約1割**

(※ハンターによる自家消費を除く)

食肉処理施設における
シカ・イノシシの処理頭数 約13万頭
シカ・イノシシの捕獲頭数 約125万頭

(令和3年度)

合計144,896 頭・羽(対前年度10,626頭・羽増)



出典: 野生鳥獣資源利用実態調査

目標: ジビエ利用量の増加



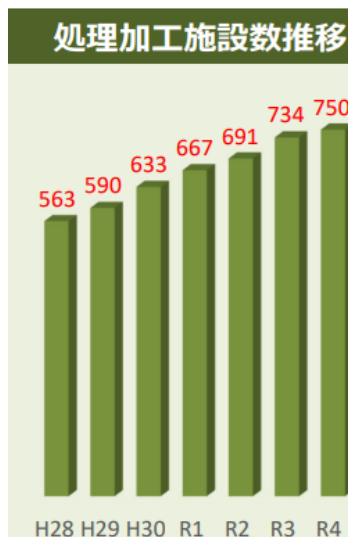
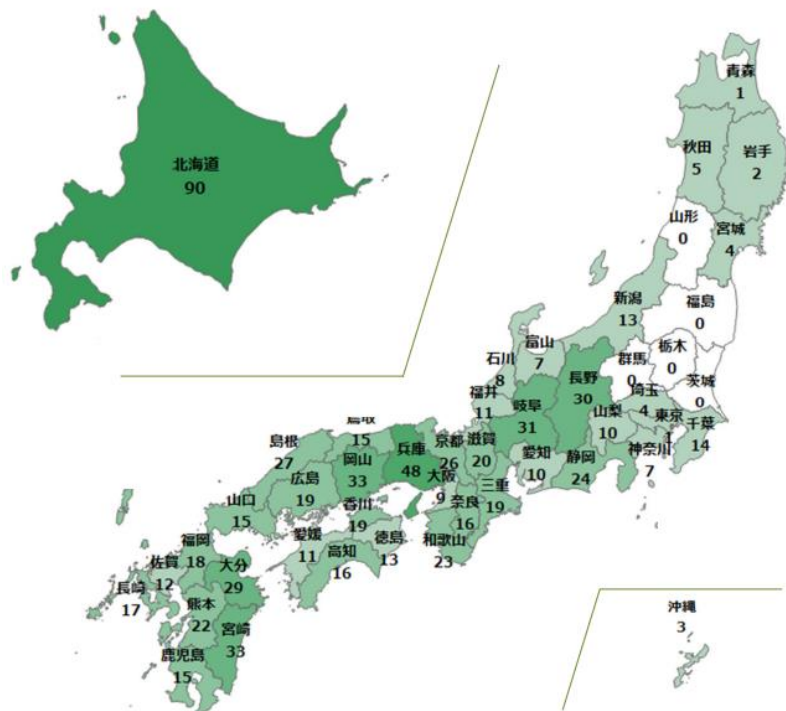
皮、骨、内臓などほぼ
すべてを活用している
施設もあるが、ほとん
どの施設は残りはコス
トをかけて廃棄処理を
している。

ジビエに関する課題～有効活用できない理由～

加工処理施設が少ない

全国で750施設があるものの年間100万頭以上の捕獲数を全て加工処理できない。

国産ジビエ認証を受けた施設は29ヶ所しかない



出展：農林水産省「捕獲鳥獣のジビエ利用を巡る最近の状況」より



【認証された食肉処理施設】 ※日付は認証日

- ① 京丹波自然工房 (H30年9月7日) (京都府京丹波町)
- ② 祖谷の地美栄 (いやのじびえ) (H31年1月9日) (徳島県三好町)
- ③ 信州富士見高原ファーム (H31年3月29日) (長野県富士見町)
- ④ 西米良村ジビエ処理加工施設 (R元年5月30日) (宮崎県西米良村)
- ⑤ TAG-KNIGHT (タグナイト) (R元年5月30日) (大分県国東市)
- ⑥ 宇佐ジビエファクトリー (R元年7月3日) (大分県宇佐市)
- ⑦ わかさ29工房 (にくこうぼう) (R元年7月3日) (鳥取県若桜町)
- ⑧ 長野市ジビエ加工センター (R元年8月22日) (長野県長野市)
- ⑨ ゆすはらジビエの里 (R元年12月19日) (高知県梼原町)
- ⑩ 東広島市有害獣処理加工施設 (R2年2月14日) (広島県東広島市)
- ⑪ 清流ジビエフードサービス (R2年3月30日) (岐阜県大野町)
- ⑫ イズシカ問屋 (R2年3月30日) (静岡県伊豆市)
- ⑬ 北海道シュヴルイユ浦臼工場 (浦臼ジビエ加工センター) (R2年10月23日) (北海道浦臼町)
- ⑭ 屋久島ジビエ加工センター (R3年2月4日) (鹿児島県屋久島町)
- ⑮ 丹波山村ジビエ肉処理加工施設 (R3年2月4日) (山梨県丹波山村)
- ⑯ 安芸高田市野生鳥獣食肉処理加工施設 (R3年3月31日) (広島県安芸高田市)
- ⑰ 庄原市有害鳥獣処理施設 (R3年3月31日) (広島県庄原市)
- ⑱ 朝霧高原ジビエ (R3年3月31日) (静岡県富士宮市)
- ⑲ ジビエファーム (R3年3月31日) (熊本県宇城市)
- ⑳ オーガニックブリッジ (R3年5月27日) (千葉県木更津市)
- ㉑ 美作市獣肉処理施設 (地美恵の郷みまさか) (R3年7月8日) (岡山県美作市)
- ㉒ ジビエ食肉処理施設大幸 (R3年8月5日) (鹿児島県出水市)
- ㉓ 南加賀獣肉処理加工施設 (ジビエアトリエ加賀の國) (R4年1月20日) (石川県小松市)
- ㉔ ジビエ工房やまと (R4年3月25日) (熊本県山都町)
- ㉕ 上世屋獣肉店 (R4年3月25日) (京都府宮津市)
- ㉖ ジビエ工房茂原 (R4年6月9日) (千葉県茂原市)
- ㉗ 湘南じびえ河津ファクトリー (R4年6月30日) (静岡県河津町)
- ㉘ いかくら阿久根 (R4年12月22日) (鹿児島県阿久根市)
- ㉙ 天草ジビエ倉岳加工所 (R5年2月20日) (熊本県天草市)

ジビエに関する課題～有効活用できない理由～

品質管理が難しい

- ✓ 屠殺後の時間経過が長いと品質劣化のため販売できない。
- ✓ 病気などのリスクがあったり、ケガなどがある個体は加工処理できない。
- ✓ 処理施設が国産ジビエ認証を受けるには高いハードルがある。

国産ジビエ認証の基準

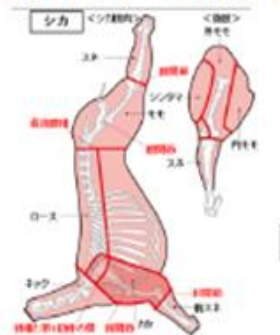
- 認証機関として、（一社）日本ジビエ振興協会が登録済み。
- 現在、認証されている食肉処理施設は、29施設。

〈認証基準〉

- 厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に基づく衛生管理の遵守
- カットチャートの遵守



金属探知機による
弾丸や金属片の確認



「カットチャート」に基づくカット

- 表示ラベルの記載事項の遵守

商品名 鹿肉ロース(スライス) 産地: 〇〇県 内容量: 500g 賞味期限(※): 〇〇〇〇〇〇〇〇 保存方法: -18℃以下で保存 加工者: (名称) 〇〇〇〇〇〇〇 (住所) 〇〇県 〇〇市 〇〇町 〇〇番 〇〇 金属探知機: 検査済み	2次元コードなどで示す情報 ① 捕獲年月日 ② 産地 例) 〇〇県 × × 町 ③ 捕獲方法 例) 銃/くさり罠/箱罠など ④ 性別等 例) ♂/♀、幼獣/成獣 ⑤ 体重(内臓摘出後) ⑥ 解体年月日 ⑦ 加工者 ⑧ 個体識別番号 ⑨ 認証施設・責任者 ⑩ 電話番号
---	--

出荷製品に掲載する情報

- トレーサビリティの確保



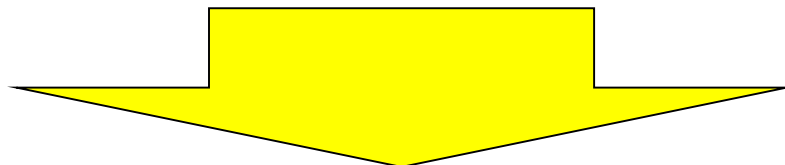
認証を取得した事業者は、認証機関に認証マークの使用申請を行うことで、認証マークを使用可能

施設で個体ごとに個体識別番号を付し捕獲～処理～保管～出荷に至る一連の記録を管理・保存

ジビエに関する課題～有効活用できない理由～

販売先が見つけられない

- ☒ ジビエを食べる食文化がない
- ☒ ジビエの美味しさを知らない方がほとんど
- ☒ 地元の卸売業者や飲食店などの限られた販路しかない
- ☒ 捕獲の不安定さなどから、大手小売業や飲食店には数量確保ができない



**少しずつでもジビエ肉を普及させ、自然の上で
成り立っていることを理解していただき、まずは一店舗
から導入してもらうことが大事！**

自治体、地元企業と組み、 ジビエ販売を通じて 地域の課題解決に貢献したい！



ALSOK千葉株式会社



KURKKUFIELDS
クルックフィールズ



国分グループ

普及活動の一環 首都圏展示会にてジビエの取組をアピール

池袋サンシャインシティ・文化会館 展示ホールにて、お得意先様のスーパー、百貨店、CVS、EC、ドラッグストア、飲食店、特殊ルートなど2,169名の方がご来場。

サステナブルコーナーで地産地消カテゴリーの一つとしてジビエの取扱いを提案。

多くの方に鹿肉、猪肉を試食していただく。学校給食、飲食店、高質店舗などのお客様から想定以上の反応があり、商談、販売を開始。



展示会で試食⇒



↑
展示会で試食

首都圏では国産ジビエ認証を受けた施設を持つ、4社の商品を扱う



山梨県（丹波山村）
「(株)アットホームサポーターズ」
：鹿肉



神奈川県（海老名市）
「(株)湘南じびえ」：鹿肉



©DESIGNALIKE



千葉県（茂原市）
「ALSO千葉(株)」：猪肉



KURKKU FIELDS
クルックフィールズ

・千葉県（木更津市）
「(株)KURKKU FIELDS」
：猪肉・鹿肉

販売店へ新たな販売カテゴリーとして健康軸での売場作りを提案！

ジビエの特徴をお客様へアピール

牛肉や豚肉よりもヘルシーで高たんぱく&ビタミンB・鉄分が豊富！

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	鉄分 (mg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンB6 (mg)	ビタミンB12 (μg)
シカ肉 1	119	23.9	4.0	3.9	0.20	0.35	0.60	1.3
牛肉 2	294	17.1	25.8	2.0	0.07	0.17	0.35	1.4
イノシシ肉 3	244	18.8	19.8	2.5	0.24	0.29	0.35	1.7
豚肉 4	237	17.1	19.2	0.6	0.63	0.23	0.28	0.5

1 ニホンジカ、赤肉、生

2 和牛肉（サーロイン）、赤肉、生

3 肉、脂身つき、生

4 大型種肉（肩ロース）、脂身つき、生

出典：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」

鹿肉

牛肉と比べると

★高たんぱく

★低脂質（6分の1）

★エネルギーが半分

★鉄分は2倍



イノシシ肉

豚肉と比べると

★鉄分が4倍

★ビタミンB12が3倍



ジビエ販売を開始しました



商品開発

・ソーセージ、缶詰
アソリート向けササミ..



国分首都圏では農水省の
国産ジビエ認証を受けた
千葉、神奈川、山梨の4社と
口座開設し、取扱開始！



得意先

・高品質店舗での品揃え
冷凍食品売り場での展開
バラ肉スライス、ブロック..



キャンプ場

・キャンプ場での展開
買い忘れ・追加需要
地産地消



観光ホテル

・ホテルディナーメニュー
地産地消メニュー

捨てている命がある・・

これが現状です。

少しでも資源の少ない日本で単に駆除するだけでなく「美味しくいただく」ことを進めたと思います。少しずつその思いを伝えることでジビエが鶏肉、豚肉、牛肉に続く食肉にしていきたいと考えます。ジビエ文化は西日本では東日本に比べ根付いています。東日本でもジビエの分かを引き続き広めていきたいです。



WJMTS 2024[®]

SUPERMARKET TRADE SHOW
スーパーマーケット・トレードショー

会期：2月14日（水）～16日（金）
10:00～17:00（最終日は16:00まで）
会場：幕張メッセ
主催：一般社団法人
全国スーパーマーケット協会
※事前登録制

国分グループのテーマ

食 共創
パートナー
地域
コミュニティ

新たな価値創造を国分と



地域共創ビジネスコーナーでは
各エリアで「地域の課題を地域と共に」
取り組んでいる例をご案内致します。

皆様のご来場を心より
お待ちしております！

