

Company Profile

株式会社 **赤塚屋**

SINCE 1954

akatsukaya



会社概要

株式会社 赤塚屋 (Akatsukaya Co., Ltd.)

〒162-0067 東京都新宿区富久町7-12 AKビル2階

TEL：03-3355-4129 URL：https://www.akatsukaya.co.jp

創業：昭和29年（1954年）／ 設立：昭和38年（1963年）

資本金：5,000万円

役員：代表取締役社長 大野 武夫 （事業本部長 兼 営業本部長）
常務取締役 月永 由志浩 （国産食肉統括 兼 株式会社渡良瀬工房 社長）
取締役 黒木 孝行 （国立支店支店長 兼 管理本部長）

主要仕入先：国内主要産地、国内主要卸売市場、国内大手メーカー、国内大手商社、
海外メーカー・海外ミートパッカー（北米・南米・欧州・オセアニア・ほか）

関連会社：有限会社 ラッキーフーズ / 株式会社 渡良瀬工房

拠点体制

・本社（東京都新宿区）

営業本部・管理部・輸入部

※商社機能と本部機能を併せ持ち、営業冷蔵庫と連携した輸入品を主力とした売買と流通を営業戦略としています。各支店のサポート機能も展開している。

・東扇島センター（神奈川県川崎市川崎区）

ルート営業・物流拠点営業・食肉加工

※東京都・神奈川県・首都圏を中心に湾岸エリアを流通拠点として、
食肉業務卸問屋・食肉専門小売店・スーパー/量販店・外食産業・機内食産業 他、
国産品・輸入品の畜種バリエーションを要して営業力を展開している。
地方大卸問屋や全国主要都市への出荷なども実施している。

・国立支店（東京都国立市）

食肉加工・ルート営業・EC事業部

※東京都内・首都圏エリアの外食産業 他を主体とした食肉一次加工/業務用食肉卸しを軸として国産品・輸入品の畜種バリエーションを要して営業力を展開している。
三多摩エリアへの食肉業務卸問屋へも販売し、近年ではEC事業も展開している。

業績推移

1954年創業以来、赤塚屋グループは堅実な成長を続け、

2024年度には売上高172.7億円を達成しました。

2029・創業75周年着地に向け経営計画を掲げ、売上高200億円達成を目指しています。

本社・東扇島センター・国立支店の3拠点が緊密に連携し、

安定した供給体制と高品質商品提供を実行し、持続していく。

売上構成比：本社 50% / 東扇島センター 35% / 国立支店 15%

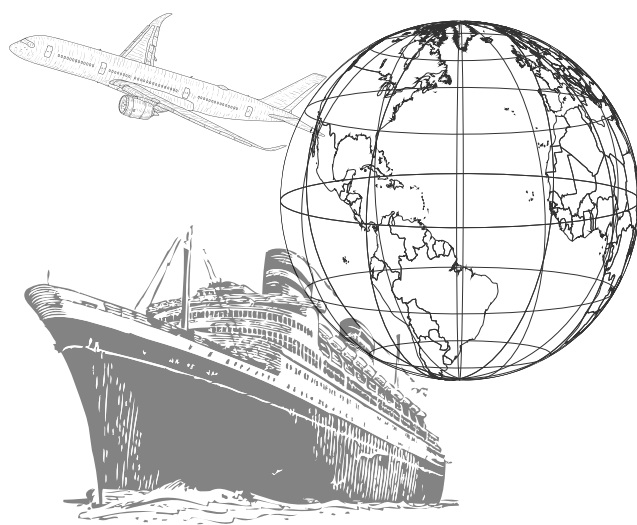
事業内容紹介

■ 食肉卸売事業

国産・輸入の牛肉・豚肉・鶏肉・各畜種副産物（内臓類 他）を中心に、国内主要産地、国内主要卸売市場・大手メーカー・大手商社・海外ミートパッカーから仕入れを行っています。豊富な品揃えと安定した供給力で、食肉商社・食肉卸問屋・外食産業・食肉小売専門店・量販店・事業給食・機内食・食肉加工メーカーなど、幅広い業種に最適な商品を販売お届けをしています。

【特徴】

- ・国内外からの安定した調達ネットワーク
- ・輸入物は世界8ヶ国よりインポーターとして貿易
- ・ニーズに合わせた部位・規格・ロット対応
- ・高鮮度・高品質を維持する温度・衛生管理体制
- ・メニュー構成や価格帯に合わせた商品提案
- ・飲食業から大手量販まで幅広い対応力
- ・業界動向・季節トレンドを踏まえた販売サポート



■ 専門総合商社機能（仕入・提案・販売）

赤塚屋は単なる卸売にとどまらず、「食肉のプロフェッショナル」として、最適な商品提案と情報提供を行う商社機能を有しています。

飲食業・量販業の業態・規模・メニュー構成に合わせて、最適な仕入れルート・コスト・品質のバランスを提案します。

【特徴】

- ・長年の業界ネットワークを活かした市場情報の提供
- ・シーズン・トレンドに合わせた商品提案
- ・OEM・共同開発案件にも柔軟に対応
- ・国内外の市場動向をリアルタイムで把握
- ・突発的な需要変動や品薄時にも迅速に対応
- ・お客様の業態・規模に合わせた最適な仕入提案
- ・短納期・緊急対応にも柔軟に対応
- ・営業担当による定期訪問とフォロー
- ・顧客満足を第一に考えた地域密着型営業も充実



事業内容紹介

■ 食肉加工・製造事業

グループ内の加工拠点「**国立支店**」と「**東扇島センター**」にて、スライス・カット・真空包装・冷凍加工など多様な加工に対応しています。

用途やメニューに合わせたオーダーカットで、お客様の現場での手間を軽減し、品質の安定化と効率化を実現しています。

【特徴】

- ・充実した食肉専用設備機材による精密なカット・加工技術
- ・小ロットから大量生産まで柔軟に対応
- ・HACCP基準に準じた衛生・品質管理
- ・食品安全マネジメント規格【JFS-B】 国立支店 認定登録番号JFS-B20001221-00



■ グループ事業・関連会社との連携

「**株式会社 渡良瀬工房**」では燻製調理や煮込み調理などの製造・商品提案を行っています。グループ全体で食肉流通から加工・販売までを一貫管理し、安定供給と新たな付加価値の創出を実現しています。

【特徴】

- ・手作りや手仕込みによる小ロット製造から対応
- ・燻製品（ベーコン/チキン/etc.）に煮込み品（チャーシュー/ボイル処理/etc.）OEM対応
- ・グループ連携によるスピード感ある商品供給製造

【加熱機具類】

- ・業務用スモークハウス1室
- ・五徳瓦斯コンロ4本
- ・業務用寸胴8器
- ・業務用圧力鍋1器



拠点とアクセス

■ 本 社

所在地：〒162-0067 東京都新宿区富久町7-12 AKビル2階

T E L：03-3355-4129

- アクセス：
- ・都営地下鉄新宿線「曙橋駅」より徒歩約6分
 - ・東京メトロ丸ノ内線「新宿御苑前駅」より徒歩約8分
 - ・東京メトロ丸ノ内線「四谷三丁目駅」より徒歩約10分
 - ・東京メトロ副都心線「新宿三丁目駅」より徒歩約16分



■ 東扇島センター

所在地：〒210-0869 神奈川県川崎市川崎区東扇島24
公益財団法人 日本食肉流通センターD棟11・12

T E L：044-281-2929

- アクセス：
- ・川崎駅より川崎市営バス05系統
東扇島循環行/日本食肉流通センター下車(約30分)
バス停より徒歩約5分
 - ・横浜駅より東口YCAT高速バス乗り場
東扇島行/日本食肉流通センター下車(約25分)
バス停より徒歩約5分
 - ・首都高速道路湾岸線/東扇島インター出口より約3分



■ 国立支店

所在地：〒186-0012 東京都国立市泉1-15-9

T E L：042-571-1129

- アクセス：
- ・JR南武線/矢川駅徒歩22分、谷保駅徒歩22分
 - ・京王線「中河原駅」よりバス(中川原駅バス停
※ちゅうバス四谷六丁目循環)で10分
日新町五丁目西バス停より徒歩5分
 - ・中央高速道路/国立府中インター出口より日野方面へ約3分



沿革

昭和29年 6月	東京都新宿区富久町にて、創業者 工藤正男が食肉販売業を個人創業
昭和38年 2月	株式会社 赤塚屋を設立 工藤正男が初代社長就任
昭和43年1 1月	資本金を1,000万円に増資
昭和45年 4月	東京都目黒区上目黒に焼肉レストラン昌寿 開店、株式会社 昌寿 設立 運営は3店舗まで拡大、中目黒店・大門口店・歌舞伎町店 ※のちに閉店
昭和49年 8月	工藤正男が株式会社 赤塚屋 代表取締役会長に就任 工藤昭一が株式会社 赤塚屋 代表取締役社長に就任 工藤義雄が株式会社 赤塚屋商事 代表取締役社長に就任
昭和52年1 2月	東京都品川区戸越に食肉小売店ジャイアンツ 開店 昭和59年株式会社へ 運営は3店舗まで拡大、戸越店・大山店・元住吉店 ※のちに閉店
昭和54年 8月	資本金を5,000万円に増資
昭和58年 9月	神奈川県横浜市神奈川区西寺尾に食肉一次加工製造・販売会社として 加工者製造ブランド：株式会社ラッキーフーズを設立 ※のちに閉設
昭和61年 9月	株式会社赤塚屋と株式会社赤塚屋商事を合併 新 株式会社赤塚屋を設立 工藤義雄が代表取締役社長に就任
平成 元年 6月	東京都国立市富士見台に多摩支店を開設
平成 元年1 2月	神奈川県横浜市神奈川区西寺尾に横浜支店を開設
平成 2年 9月	東京都中野区南台に東京支店を開設
平成 6年 9月	東京都国立市泉に国立支店を開設
平成14年 2月	本社を東京都新宿区富久町から東京都中野区南台へ移転
平成15年 9月	多摩支店と国立支店を統合し新 国立支店を開設
平成16年 7月	東京都中野区南台に畜産・水産・青果・輸入販売業務として 有限会社ラッキーフーズを設立
平成17年1 1月	神奈川県川崎市川崎区東扇島に横浜支店を移転 東扇島センターを開設
平成18年 5月	東京支店を東扇島センターへ統合 新 東扇島センター開設
平成19年 3月	自社ビル完成により東京都中野区南台から新宿区富久町へ本社移転
平成23年1 0月	工藤義雄が株式会社 赤塚屋 取締役会長に就任 新田隆祐が株式会社 赤塚屋 代表取締役社長に就任
平成30年 2月	群馬県桐生市に子会社となる株式会社 渡良瀬工房を設立
令和 5年1 1月	新田隆祐が株式会社 赤塚屋 代表取締役会長に就任 大野武夫が株式会社 赤塚屋 代表取締役社長に就任
令和 6年 6月	赤塚屋 創業70周年を迎える

