



大信畜産工業株式会社

会社概要

商号 / 大信畜産工業株式会社
 設立 / 昭和37年6月
 資本金 / 9500万円
 売上高 / 102億 (2025年3月期)
 従業員数 / 314名 (2026年2月15日現在)
 工場機能 / 中野本社工場 (ミート加工部 デリカ加工部)
 長野プロセスセンター
 若穂デリカミートセンター
 塩尻プロセスセンター
 決算期 / 3月
 代表者 / 代表取締役社長 久保伸也
 所在地 / 〒383-0045 長野県中野市大字江部 634-1
 電話 / 0269-22-4196
 F A X / 0269-26-7390



事業案内

1. 家畜の売買
2. 食肉の加工および販売 (部分肉、バック肉)
3. 食肉加工品の製造および販売 (ハムソーセージ、食肉惣菜)

会社の取り組み

ISO22000 認証取得 (中野工場 2020年5月)
 SQF 認証取得 (長野工場 2016年4月)
 職場いきいきアドバンスカンパニーとしての認証 (2017年2月)
 長野県 SDGs 推進企業に登録 (2021年10月)

マルチ畜産グループ

流通加工の面から長野の食卓を安全に豊かに
 大信畜産工業株式会社は信州牛生産販売協議会や信州米豚など、信州を代表する食の生産家の方々と協力体制を長年に渡って築いてまいりました。
 また、牛・豚・鶏の全国有力産地とも深く結びつき安定的な食肉の供給を実現しています。
 これからも大信畜産工業株式会社は、株式会社マルチ畜産グループの食肉加工・製造工場の中核として、長野県内外に食肉製品をお届けし、流通加工の面から長野の食卓を安全に豊かにしていきます。

本社・中野工場

〒383-0045 中野市大字江部 634-1
 TEL: 0269-22-4196 FAX: 0269-26-7390

長野プロセスセンター

〒381-2202 長野市市場 7-11
 TEL: 026-286-3929 FAX: 026-286-3325

若穂デリカミートセンター

〒381-0103 長野市若穂川田字外新田 3800-12
 TEL: 026-282-1129 FAX: 026-282-1829

塩尻プロセスセンター

〒399-0701 塩尻市広丘吉田字八幡原 563-10
 TEL: 0263-57-7315 FAX: 0263-57-7403



長野県基幹種雄牛 栄寿



全ては
 美味しさと
 安心のために



信州から全国の食卓に夢を。「緑の自然から食卓まで」

現代ほど人々が食べ物にこだわりをもつ時代はかつてあったでしょうか。
 消費者は食生活周辺のさまざまな要素に大きな関心を寄せ、それぞれにあった商品を選んでいきます。
 大信畜産は「緑の自然から食卓まで」を企業理念に、利用者のニーズを的確にとらえ、全国有数の畜産県でもある信州で、
 地域の畜産振興、優れた品質の商品製造、効率的な物流ネットワークなど、
 生産から販売・流通までの一貫したマーケティングシステムを確立して、全国の食卓に夢を育てています。

● 確かな技術で総合的な食肉加工

本社・中野工場は、牛・豚の食肉処理加工とマイルドビーフ・食肉製品・惣菜製品を製造する、マルイチ畜産グループの基幹工場です。懸肉レーンで接続された北信食肉センターからは枝肉の迅速な搬入と加工処理が可能となっています。また、工場は北信食肉センターと隣接しているため、枝肉の迅速な搬入と加工処理が可能です。そして、工場全体の低温化を図りながら、品質管理や衛生管理に留意し、高鮮度の食肉を生産できる体制となっています。さらにカットプロセスにおいては、豊富なスペックを設定し、ユーザーのニーズにきめ細かく対応しています。



本社・中野工場 (ISO22000 認証取得)

〒383-0045 中野市大字江部 634-1 TEL: 0269-22-4196
 生産量/ミート加工部: 豚約83,000頭/年 牛約1,500頭/年
 デリカ加工部: マイルドビーフ・食肉製品・惣菜製品 800t/年

マルイチ産商グループのネットワーク

大信畜産工業(株)
(株)グリーンフード

お客様の多様なニーズに対応し、日本独特の味わいのある美味しい牛肉を求めて業務に励んでおります。

素牛導入・品質改良

飼料供給

飼育

一次流通 食肉加工

二次流通 流通・販売

信州牛生産販売協議会

「りんご和牛信州牛」を支える産地の肥育農家は、信州牛生産販売協議会生産部会のメンバーを中心に約60名。四季の自然に恵まれた信州・奥信濃地方を中心に長野県一帯で広く肥育されています。

(株)マルイチ産商

マルイチ産商畜産事業部は、県内外に販売拠点を持ち、クイックデリバリー体制で、量販店・一般小売店・専門店などを対象に食肉製品を取り扱っています。

大信畜産工業(株)

県外の大手百貨店・スーパー・生協を中心に、信州の風土を生かした商品を販売しています。

マルイチ畜産グループの パーティカルマーケティングシステム

一貫した
生産・流通・販売システム
全ては美味しさと
安心のために

より美味しくより安全で安心な肉をつくろう。それをお客様のもとへ安定して届けてゆく仕組みをつくろう。大信畜産工業のネットワークはすべてその想いから始まりました。マルイチ産商グループでは、素牛導入、品質改良から始まり、飼料供給、生産、加工、流通、販売のネットワークを形成し、皆様のもとへお届けしています。

● 消費者ニーズに合った流通・販売

長野プロセスセンター、若穂デリカミートセンター、塩尻プロセスセンターは、牛・豚・鶏肉等のパック肉を365日体制で製造しています。包装・値付けラインには、多品種小口生産に適したコンピュータ制御の生産管理システムを導入し、高い生産性を誇っています。また、プロセスセンターとして、小売店とのEOS(電子発注システム)体制をいち早く取り入れ、さまざまな消費者情報を収集し、生産情報に変換して、商品開発や販売促進に役立て、流通プロセスにおける情報システム化のニーズにもお応えしています。このように生産された製品は、県下4カ所と首都圏・北陸に販売拠点を持つ株式会社マルイチ産商の温度管理された配送網によって、きめ細かなクイックデリバリー体制で、高鮮度を保持したまま量販店・一般小売店・専門店などへお届けしています。



左上/【長野プロセスセンター】(135万パック/月)

左/【塩尻プロセスセンター】(61万パック/月)
牛肉・豚肉・鶏肉等のパック肉の製造 (SQF 認証工場)

上/【若穂デリカミートセンター】(精肉45万パック、
味付け・パン粉付50t/月)
パック肉製造のほか味付け肉・パン粉付け加工品の製造 (SQF 認証工場)

プロが作るから一味違う 毎日のお惣菜から大切な人への贈り物まで

本社・中野工場のデリカ加工部では食肉惣菜・マイルドビーフ・ハム加工品製造を行っています。りんご和牛信州牛のステーキ肉やすきやき肉に始まって、贈り物によろこばれる本格ハム・ソーセージ、子どもも大人も大好きなハンバーグなどのお惣菜、添加物を極力抑えた安心・安全の学校給食、最新で高度な技術と長年の経験値を駆使した業務用商品など多彩なラインナップを実現しています。



写真はイメージです

特製のりんご入り発酵飼料で育った りんご和牛信州牛

りんごやりんごジュースの搾り滓、おから、トマト滓、酒粕、ワイン滓、味噌大豆の煮汁等が含まれた「りんご入り発酵飼料」を与え、良質の霜降りとキレのある味わい、独特の芳香を兼ね揃えたりんご和牛信州牛。大信畜産工業株式会社がルーツの「信州牛生産販売協議会」では、生産者と小売店や飲食店が一体となって、飼料供給から販売をひとつにつなぐネットワークを形成し、りんご和牛信州牛の振興と普及を促進しています。

