

Company

Guide

- 株式会社 北信食肉センター
- 会社紹介資料

- Company Guide -

Contents

- 01 会社概要
- 02 事業概要
- 03 組織風土・働く環境
- 04 お問い合わせ先

01 会社概要

02 事業概要

03 組織風土・働く環境・選考

04 お問い合わせ先

基本情報

● 会社概要

社名（商号）	株式会社 北信食肉センター
設立年月日	1973年6月（昭和48年6月）
代表者	湯本 隆英
資本金	1億3397万円
従業員数	24名（2025年3月末時点）
所在地	長野県中野市草間461番地1
事業内容	「牛・豚・山羊・綿羊」と畜業 「病畜」と畜業 「処理能力」牛10頭/日 豚260頭/日



経営陣・従業員数

代表取締役社長

湯本 隆英

令和02年

中野市市長就任

（株）北信食肉センター 代表取締役社長

総括本部長

佐藤 棕太

平成25年

平成28年

令和05年

令和06年

令和07年

（株）北信食肉センター入社

大動物係長

業務課課長

総務・経理課長 兼 管理部長

総括本部長 兼 経理課長 兼 管理部長

常務取締役

日向 朝之

令和04年

（株）北信食肉センター 常務取締役

センター長

上田 喜勝

平成13年

平成15年

平成20年

令和07年

（株）北信食肉センター 入社

大動物係長

工場長

センター長 兼 業務部長

従業員数

24人（2025年3月末時点）

01 会社概要

02 事業概要

03 組織風土・働く環境・選考

04 お問い合わせ先

VISION

正しい者が正しく報われる社会へ

A society where the righteous are justly rewarded.

VISION

MISSION

安心安全な食肉の生産を原点から

Producing safe and secure meat from the ground up

MISSION

特徴

- HACCPに準じて、衛生教育、場内環境整備を行い、細菌数を極限まで減らす。
- 社員の労働安全の強化、安全には妥協せず、見つかった問題点はその日に解決。

POINT 01

食肉衛生検査所指導の元
HACCPの構築



月に1度長野食肉衛生検査所の先生と社員一同でHACCP会を開催し、問題点を可視化して対策をし、衛生レベルを上げている。

POINT 02

場内全ての作業工程に
オンレール方式を採用



平成13年に豚さんを、オンレール方式へ変更、令和7年に牛さんを、オンレール方式に変更、衛生的レベル向上を図る。

POINT 03

社員の労働安全を強化
安全には妥協しない！



屋根に遮熱塗装施工、場内の換気扇を大型化し空気の流れを作る【場内最高温度△3度】WBGT値の最大値を27度未満へ安全対策チームによる、安全衛生の強化

- 01 会社概要
- 02 事業概要
- 03 組織風土・働く環境
- 04 お問い合わせ先

組織情報

従業員数

24名

平均年齢

45.1歳

新卒・中途入社比率

新卒 10% 中途 90%

男女比率



8:2



育休取得率

100%



100%



100%

社員定着率

90%

取り組みとメンバーの声



社員教育

- ・ナイフの砥ぎ方講座開催
- ・自分にあった指導者を選べる仕組み
- ・資格取得支援
- ・希望者には修繕技術を伝授



社内コミュニティ

自由参加型の行事を開催
家畜の御霊に感謝、食肉への感謝を込め、
焼肉大会を開催。
全ての行事を自由参加型にしておりますが、
参加率は90%を超える。



チーム力が高い

ONとOFFが
しっかりしている

みんな協力的で優しい

チャレンジを
推奨してくれる会社

プライベートでも役立つ技
術・情報が豊富

勤務形態

就業形態	フレックスタイム制（コアタイム 8:00 ～ 14:00） ※ 詳細は面接にてご確認ください
給与	想定年収 280万円～800万円 ※ 各種手当を含む
勤務地	長野県中野市大字草間461番地 1
待遇	<ul style="list-style-type: none">・ 昇給年1回（4月）、賞与年2回（8月・12月）、交通費支給、社会保険、厚生年金加入・ 各種福利厚生
休日休暇	<ul style="list-style-type: none">・ 完全週休2日制（土・日）祝日は会社カレンダーによる・ 休日（118日）＋代休制度（2日）＝【年間休日120日】

01 会社概要

02 事業概要

03 組織風土・働く環境・選考

04 お問い合わせ先

衛生レベルを世界適合レベルへ

Raise hygiene levels to global standards

Join us!

お問い合わせ先
株式会社北信食肉センター
<https://www.h-syokuniku.com/>



北信食肉センター

検索