

食空間創造企業

あき
あき
うき
いき



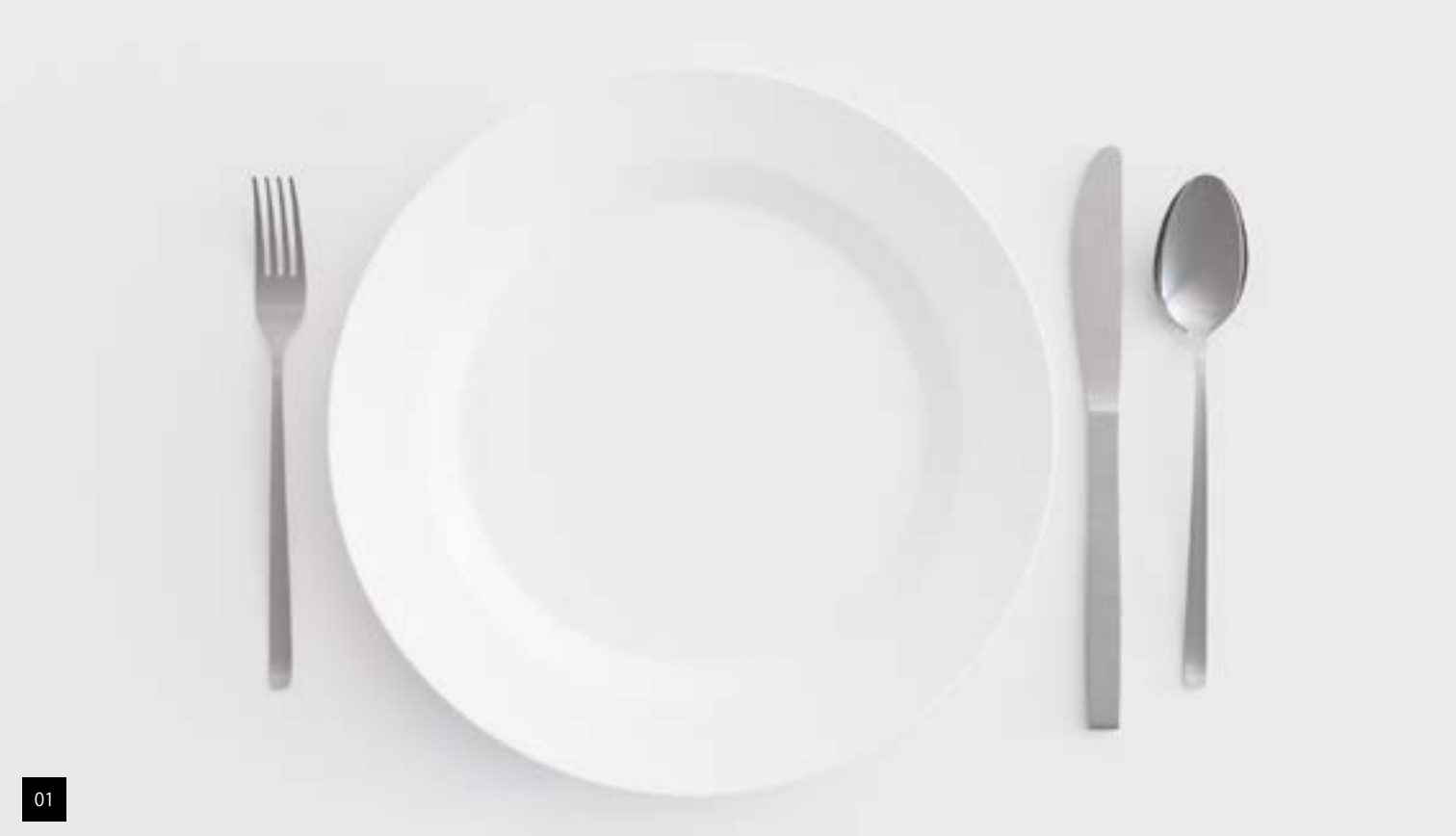
食で地域を
もっと楽しく
する会社



食空間創造企業
関東食糧株式会社

ミライのために

より良い食空間を創造する



名 称	関東食糧株式会社
所 在 地	埼玉県桶川市大字川田谷2459-1 TEL.048-786-9111 FAX.048-786-9613
代 表 者	代表取締役 臼田 真一郎
設 立	1970年
資 本 金	2,400 万円
事 業 内 容	業務用食品、冷凍食品、生鮮品、酒類、米穀、 厨房機器、食器の販売
従 業 員 数	240 名（パート・アルバイト含む）
取 引 銀 行	埼玉りそな銀行、足利銀行、埼玉縣信用金庫、武蔵野銀行 群馬銀行、東和銀行、第四北越銀行、日本政策金融公庫、商工組合中央金庫
食空間創造Base	〒363-0027 埼玉県桶川市大字川田谷2459-1 TEL.048-786-9111 FAX.048-786-9613
さいたま支店	〒331-0811 埼玉県さいたま市北区吉野町1-440-1
大宮市場店	〒331-0811 埼玉県さいたま市北区吉野町2-224-1 大宮総合食品卸売市場内
群馬支店	〒371-0132 群馬県前橋市五代町676-1
宇都宮営業所	〒320-0804 栃木県宇都宮市二荒町5-7
東京営業所	〒111-0053 東京都台東区浅草橋4-10-5 要ビル 203
千葉営業所	〒270-0034 千葉県松戸市新松戸3-279-3F
八王子営業所	〒194-0211 東京都町田市相原町1371-1-101
グループ会社	有限会社カワカミ 株式会社山本水産

※2026年3月現在





人に最上の知恵。
人に最良の時。
人に最善の食。



私たちは人々の生活、営みを中心に考え、人々に最上の知恵、最良の時、最善の食を提供すること。つまり、人々が楽しく幸せに感じるアイデアと空間、時間、そしてその場にあった食の提案を行っていくこと。これこそが食空間の創造と考えています。

食材を製造している生産者やメーカーの方々、その食材を使って料理を作る人。そして、それをいろいろな想いで食べている消費者の方々。私たちは、その人と人とのかけ橋となること。そして、そのかけ橋を「人」として最善の役目を果たしていくことこそが重要だと考えています。

だからこそ、私たちは一人ひとりが主役であり、一人ひとりが成長していったこそ会社の成長があるということなのです。

人間にベクトルを向け、人として常に最善を求め、より幸せで、より豊かな食空間を創造し続けていく。これこそが私たち関東食糧の最も大切な精神です。

わたしたちのビジョン



私たちは食空間創造企業としてより幸せで、より豊かな食空間を創造し、世の中にわくわく、ウキウキ、いきいき、ドキドキを増やしていきます。

代表挨拶

私たちは様々な創業の想いを受け継ぎ、今ここに、未来へと創業の精神を紡いでまいります。

人々が楽しく幸せに、そして豊かさを感じる暮らしにしていくために必要な食。

私たちのルーツは食を通して人々の暮らしを支え、より楽しく素敵にしていくことです。

そのために人々の暮らしを見つめ、その時その時にあったコト・モノを正々堂々と提供し続けてまいります。

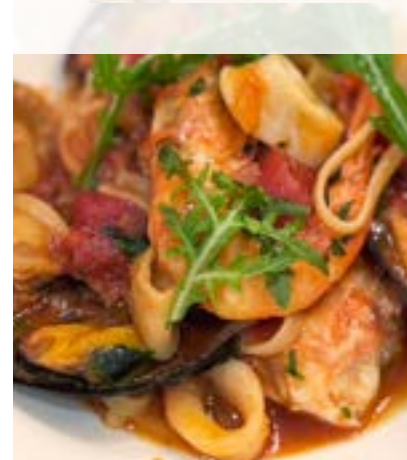
伊藤 真一朗





関東食糧がでること

和・洋・中、業種業態を選ばず、
様々な外食のお客様のニーズにお応えします。
調味料、冷凍食品だけでなく、
生鮮三品、
さらに食器や消耗備品各種も
お取り扱いしています。



- 食は創造の中に -

Create

Eat is at the heart of creation.



関東食糧お取引引き業者様向け
オンライン発注サイト

KANTO
EXPRESS

カントーエクスプレス 検索

チェック！



生鮮も関東食糧にお任せください

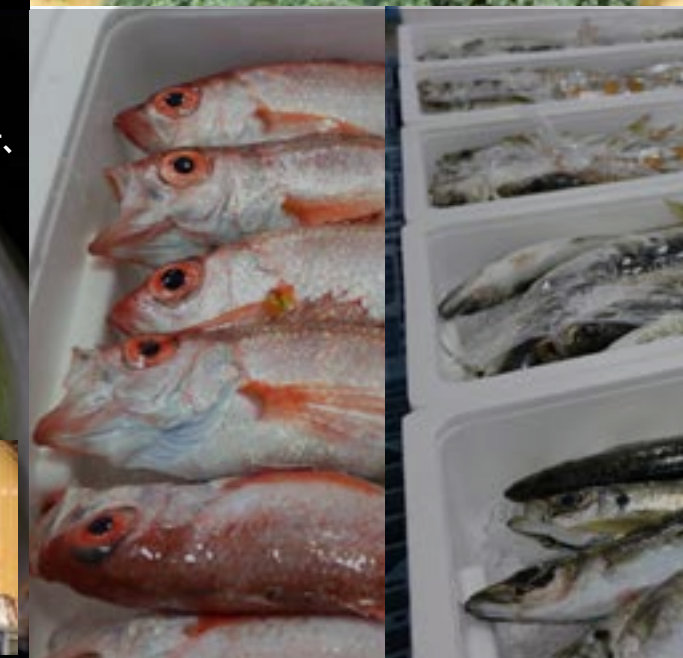
関東食糧は生鮮品の取り扱いも行っております。
新鮮な魚や野菜、コスパの良い畜肉製品から黒毛和牛まで、
専任の生鮮バイヤーが全国各地から選りすぐりの商材を取り寄せ、
お客様の様々なニーズにお応えしてまいります。
グループ会社の山本水産のネットワークもフル活用し、
豊洲直送で鮮魚をお届けいたします。
関東食糧は「食のプロフェッショナル」として、
産地と消費地、人と人をつなぎ、
地域の食文化の発展に貢献してまいります。



株式会社山本水産



取扱品目



関東食糧が取り組む「倉庫・物流改革」で「より早く、安全、正確に」

食空間創造 BASE

関東食糧は商品を「より早く、安全、正確に」お
客様のもとへお届けするため、常に倉庫・物流
改革に取り組んできました。
2011年には受注システムを整備し、web受注比率
の引き上げを進めてまいりました。
さらに倉庫作業（ピッキング）と配送を分業化す
ることで業務効率化を実現。



コンベア化されたオリコン（折り畳み式コンテナ）ライン

2019年には「魅せる倉庫」を目指し、最新設備を備えた新倉庫
「食空間創造Base」の稼働がスタート。
オリコン（折り畳み式コンテナ）ラインをコンベア化すること
で、ピッキングした商品を自動でトラックへの積み込み場へ移
動させることができるようになりました。

また、高速入出庫タイプの
自動倉庫システム「ロータ
リーラック」を導入。オリコ
ンをトラック毎や配送順に
迅速に並び替えることが可
能となり、キャパシティの
拡大と関連会社保管商品
の集約、倉庫業務の大幅な
省力化を実現しています。



ロータリーラック



関東食糧公式Youtubeチャンネルにて配信中／





KANTO

関東食糧メディカルケア部

病院・高齢者施設様向け食材の専門部署、関東食糧メディカルケア部。
 栄養士・管理栄養士が在籍しており、メディカル向け商品の提案だけでなく、
 行事食などのご提案やレシピ紹介等も行っています。
 高齢者施設、病院様のお困りごとに寄り添いながら、ご提案をさせていただきます。

関東食糧メディカルケア部の想い

「いつもお客様のそばに

食を彩るパートナー」



関東食糧メディカルケア部は2012年に発足し、
 おかげ様で2026年現在、1000件近くのお客様と
 お取引させていただいております。

お客様の最高のパートナーであるために、
 私たちはメディカルの食の専門家として
 日々邁進してまいりました。



「いつもお客様のそばに、食を彩るパートナー」をスローガンに、
 これからもお客様の一番の理解者であり続けることをお約束致します。

メディカルケア部の3つの柱

生涯の食のパートナーを目指します！

関東食糧メディカルケア部は、「商品力・提案力・対応力」の3つの柱でお客様を支えます。メディカル分野に特化した品ぞろえと管理栄養士の知識に基づく提案、現場のお困りごとに寄り添う対応により、医療・福祉の現場に安心と信頼をお届けします。



商品力

お客様

提案力

対応力



メディカルケア部の6つの強み

関東食糧メディカルケア部は、医療・福祉の現場に寄り添い、専門性と実績を活かした6つの強みでお客様を支えています。安心・安全な商品提供から、きめ細かな提案、安定した供給体制まで、現場の声に応えるサポートを実現します。

01 栄養士・管理栄養士が在籍

メディカルケア部には栄養士・管理栄養士が多数在籍し、施設・病院様に特化したご提案を行っております。また女性の比率が高いチームでもあり、現代の働き方改革に則ってより女性が働きやすい環境を目指しています。



02 営業による手厚いサポート

お客様の窓口となる営業はレスポンスの速さ、フットワークの軽さを大切にしています。商品情報やご提案はメディカルケア専門の担当営業が責任をもってお届けします。



03 メディカルに特化した品ぞろえ

高齢者施設・病院様に特化した商品を多数取り揃えております。メーカーとタッグを組み、お客様のご要望に細かくお応えしております。



各社ソフト食も
豊富に取り揃えております

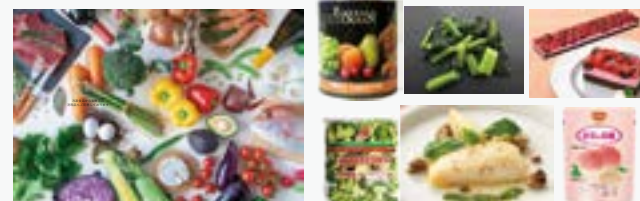
04 季節やイベントに合わせたご提案

季節やイベントに合わせて特集を組み、行事食のご提案をさせていただきます。そのほかにも、特別な配慮が必要なお食事についても、随時ご相談を承っております。



05 他社に負けない商品数

2019年に竣工した倉庫（食空間創造 Base）では、商品ごとに適した環境で品質保持をおこなっております。一般外食のお客様と多くお取引をさせて頂いている弊社だからこその豊富な商品ラインナップとなっております。



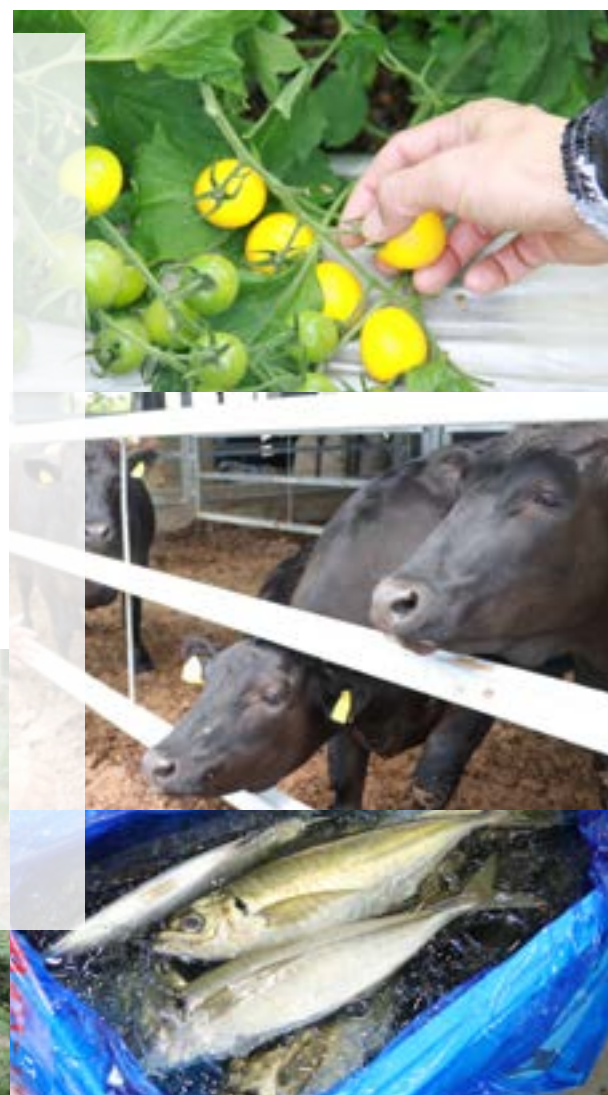
06 広エリア配送

物流拠点を増やしたことにより、広エリアへの配達が可能となりました。拠点が異なっても同じ商品のお届けが可能です。各エリアに店舗を持つグループ店のお客様にもご対応しております。



食で地域をもっと楽しくする会社

関東食糧は、地域の食材の生産者と飲食店をつなぎ、地産地消を推進し食文化の向上を目指します



さいたまヨーロッパ野菜研究会



さいたまヨーロッパ野菜研究会は、さいたま市にあるトキタ種苗がイタリア野菜の種を日本で発売されることをきっかけに、さいたま市のレストラン経営者と農家が協力して始めたプロジェクトです。

最初は知名度や需要が低く、売れ残りも多くありましたが、埼玉県全域に販路を持つ関東食糧が埼玉県内の販売を担当することになり様々な飲食店にサンプルとして配りました。その結果、イタリアンやフレンチ、ホテルや式場だけでなく、居酒屋や中華料理店、寿司屋など多様なジャンルの飲食店がヨーロッパ野菜を使うようになり、さいたま市を代表するブランドになりました。今後も、お客様・生産者と協力してさいたま市内の飲食店を中心にヨーロッパ野菜を広めていきます。

オール埼玉ラーメンプロジェクト



関東食糧は、埼玉の食の魅力を発信するオール埼玉ラーメンプロジェクトを実施しています。彩たまごを生んだ親鳥の丸鶏チキンスープ、笛木醤油使用のかえし、埼玉県産小麦使用の麺のほか、埼玉県で生産された様々な食材を使って、お店それぞれのオリジナルのラーメンを提供していただくことで、地元の農業や畜産を応援し、「埼玉県にも、地元にも、こんなにおいしいものがたくさんある」という気づきと誇りを、食を通じて広げていきます。

一般消費者の皆様には埼玉県の魅力や特色を思いっきり味わっていただき、地域の生産者や文化への関心も深めていただけます。関東食糧はオール埼玉ラーメンプロジェクトを通じて、食で地域をもっと楽しく、もっと元気にする会社として、これからも埼玉の食文化を盛り上げてまいります。

幸魂（さいたま）バーガープロジェクト



埼玉県は豊かな自然と歴史、文化、産業が調和した魅力的な地域であり、魅力的な食材もたくさんある地域です。

その埼玉県の魅力をぎゅっと詰め込んだハンバーガーが、関東食糧が提案する「幸魂（さいたま）バーガー」です。

「幸魂バーガー」は埼玉県名の由来に感銘を受け、この名をつけました。埼玉県の精神が表現されている埼玉県章のまが玉のイメージは「幸魂（さきみたま）」という埼玉県の名前の由来になったものとされています。「幸魂バーガー」のバンズは、埼玉県の小麦を使用。パティは、埼玉県のブランド豚「香り豚」で作成しています。そのほか、ソースや野菜を埼玉県産品を使うことでより埼玉県をアピールすることができます。埼玉県の情熱をともに広めませんか。

食空間創造計画

プロジェクトK

Food Create mission

養殖生本まぐろ直送プロジェクト

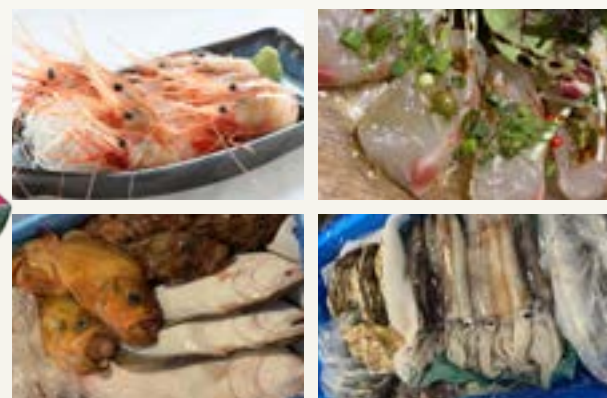
黒潮の影響により温暖で風通しの良い気候の和歌山県串本町にて、国内有数規模（80m×48m）の大型イケスで養殖し、柑橘類のじゃばら果皮やビタミンを配合した飼料を給餌してたっぷり運動した健康的な生の本まぐろを産地直送でお届けします！



三陸応援！鮮魚プロジェクト



三陸、常磐の魅力発信・復興支援・発展に繋がるプロジェクト。三陸とお客さまを繋ぎ三陸の魅力を発信し消費拡大を目指します。関東食糧はこの趣旨に賛同し協力していきます。



新幹線直送プロジェクト



新幹線を利用した高速輸送サービス「はこピュン」と関東食糧が提携。函館、新潟、石川の朝取れ鮮魚をその日のうちにお店にお届けする事が可能になりました。毎週定期的に鮮魚詰め合わせセットをお届けいたします。

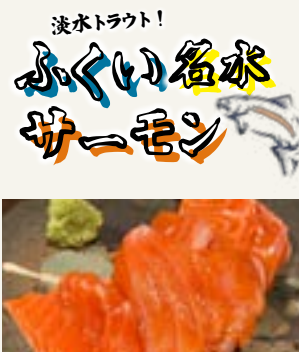
三重養殖魚直送プロジェクト

三重県尾鷲物産にて水揚げされた養殖ブリ・真鯛を産地直送でお届けいたします。高鮮度・高品質な鮮魚を必要な分だけ安定供給することで、水産資源を持続可能（SDGs精神）に有効活用していく意識の普及もはかります。



ふくい名水サーモンプロジェクト

福井県の名水で育てられたブランド魚「ふくい名水サーモン」を提案。上品な脂としっかりと身質が特長で、刺身やカルパッチョなど生食メニューに最適。フィーレなど使いやすい規格で提供し、飲食店の付加価値メニューづくりを支援します。



より良い食空間を目指してお客様とともに。

関東食糧が取り組んでいる「プロジェクトK」とは、全国各地から生産者の想いを感じて頂けるような食材を厳選し、ご提案をさせて頂くプロジェクトです。各プロジェクトメンバーとして招集された関東食糧営業メンバー達が自ら現地に出向き、交渉。何度となく試作や試食を重ね、飲食店様がメニューとして有効的にご利用できるような食材を選び抜き、ご提案いたします。



ラーメンプロジェクト



関東食糧は創業からラーメン業態と共に歩んできました。常に進化し続けるラーメン業界と共に、今後のニーズや流行を創造・発信し、関東食糧も進化いたします。新店をご検討の方は関東食糧で食材すべて揃います。是非ご相談ください。

千葉エシカルプロジェクト



「千葉県」は、海・山・川に恵まれた近代的な県として美味しい食材がたくさんあります。安心かつ使い易い食材を見つけ出し、生産者の想いを食材と一緒にレストランの方々へ届けることで、食空間を創造していく取り組みを行ってまいります。

チルドミートプロジェクト

鮮度にこだわったチルド（冷蔵）食肉を提案。埼玉県産「香り豚」など国産肉を中心に、品質の高い食材を安定供給。冷蔵流通の強みを活かし、飲食店のメニュー品質向上と差別化に活用ください。



欧風食材プロジェクト

フォアグラ、キャビア、トリュフ、ポルチーニなどヨーロッパの高級食材を提案するプロジェクト。レストランやホテルの本格メニューに対応し、安定供給と品質管理を強化しながら、付加価値の高い洋食メニュー展開を。



国産素材プロジェクト

関東食糧ではこのプロジェクトを通じて国産素材の発掘を進め「人手不足・時短への対応、SDGs、エシカル消費」に取り組んでいきます。



漬物プロジェクト

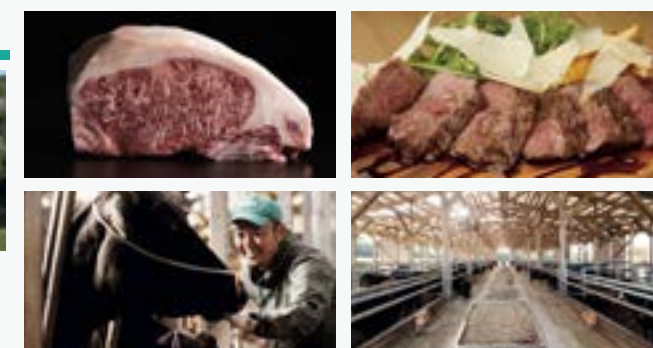
しば漬、つぼ漬、青じそ漬など和食に欠かせない各種漬物を提案。定番商品から特色ある商品まで幅広く取り揃え、定食・弁当・居酒屋メニューなど多様な業態に対応しています。



梶屋牛プロジェクト



鹿児島県・種子島で育てられた黒毛和牛「梶屋牛」を提案。豊かな自然環境で育った肉質の良さと旨味が特長で、焼肉やステーキなど高付加価値メニューに最適。飲食店の差別化商品としてご利用ください。



Food Create EXPO

— 食は創造の中に —

フード・クリエイト・エキスポ

／食材だけじゃない! 関東食糧だからできる食空間創造提案／

外食産業に関わるプロ向け食品総合展

フードクリエイトエキスポ (Food Create EXPO) とは

外食産業に関わるプロ向け食品総合展として 1986 年からスタートし、毎年 1 万人ものお客様が来場される関東食糧ならではの大会案会に成長した「ニューフードフェア」が、2023 年より「フードクリエイトエキスポ (Food Create EXPO)」としてリニューアル。

DX 化やデザインサポートなど食材やメニュー提案だけではなく飲食店様への包括的なサービス提供を目指した展示会です。

Food Create EXPO'25

— 食は創造の中に —

フード・クリエイト・エキスポ

創業 55 周年記念展示会

Date: 2025.10.8-9

さいたまスーパーアリーナ
コミュニティアリーナ



食空間創造計画

プロジェクトK

Food Create mission

埼玉県産の食材を使用したものから、全国各地のうまいものをピックアップしたものなど、関東食糧が取り組むさまざまなフードプロジェクトをご紹介します! 飲食店様のメニュー提案などにぜひご活用ください。



会場投票企画! 大好評企画

メーカー各社が2つのテーマで自慢のメニューを提案!
来場したみなさんの投票が人気のメニューを決める!

今年のテーマはこちら!

時短・人手不足対策メニュー 見栄えアップで単価もアップ



関東食糧公式
Youtubeチャンネルで
展示会場の様子をライブ生配信



生きていくために絶対に必要な「食べる -eat-」ことは、「創造 -create」の中にある。

わたしたち“食空間創造企業の関東食糧”は、飲食店の皆様とともに、

より良い食のミライを創造したい。

「Food Create EXPO」はそんな想いを込めた食の博覧会です。

KANTO

DX

関東食糧が創造する DX 戦略

IT の活用と業務プロセス・風土の革新で、飲食業界の食空間創造に貢献する。

01

プロセスの再構築、IT 化／オンライン化

▲オンライン受注サイト KANTO EXPRESS

▲LINE 公式アカウント

業界では先駆的な自社開発のオンライン受注サイト「KANTO EXPRESS (KE)」や、商品紹介サイト「Buyer Selection (BS)」をはじめ、LINE 公式アカウントなどの SNS でお客様とのコミュニケーションのオンライン化を推進。店舗での HACCP 管理アプリ「HACCP Bell」を開発してリリース。

02

従業員の意識改革、文化・風土の変換

LINE WORKS や自社開発の営業支援システムにより、オープンな情報共有を実現。良好な社員間コミュニケーションにより、人的成長を助成。

▲飲食店向けソリューション事業 Foodbell (フーベル)

▲全国の飲食店様をターゲットにした通販サイトの運営

03

環境変化へ即応 基幹事業の拡大と新たな事業領域の創出へ

事業所、配送エリアを拡大。飲食店向けソリューション事業や BtoC 並びに全国の飲食店様をターゲットにした事業を展開し売上を拡大。

ご注文は…

注文サイト KANTO EXPRESS

最新情報は…

関東食糧公式 Instagram

ご相談は…

飲食店サポート Foodbell

最新動画は…

関東食糧公式 YouTube チャンネル

関東食糧のシン展示会

Food Create EXPO'25

一食は創造の中に一

での取り組み

KANTO Digital Transformation

業界初、自社開発システムによりリアルとオンラインで展示会を開催し、当日で来場できないお客様も参加いただける展示会となっております。

会場の様子は YouTube で LIVE 配信
ご来場いただけなかったお客様に当日の臨場感をお届けしました！

Real

来場者パス印刷

商品受注

Online

来場事前予約サイト

サイト閲覧 ID/PW 発行

ログイン

商品受注

会場と同価格にて展示会出品商品を提供

15

16



2026
健康経営優良法人
KENKO Investment for Health
中小規模法人部門
ネクストブライト1000



健康についての取り組み・宣言

私たちは経営理念「人源」のもと、ビジョンである「食空間創造企業」としてより幸せでより豊かな食空間を創造することで世の中にわくわく、ウキウキ、いきいき、ドキドキを増やしていくことを実現するためにも従業員の皆様一人一人が健康で元気に働いていただくことが不可欠だと考えています。

人事理念でも「いきいき、わくわく、ドキドキ、きびきび」とは「生きがい、楽しさ、革新性、逞しさ」のことでまさしく健康で逞しい精神と身体で自主的に動いていく会社を目指しています。

より働きやすい環境づくりと働いている一人一人の健康増進を企業として推進することでより良い食空間を創造し続ける会社を目指してまいります。



経済産業省管轄の日本健康会議より
『健康経営優良法人 2026 中小規模法人部門（ネクストブライト 1000）』
に認定されました。

関東食糧としての実際の取り組み事例

社内コミュニケーション強化



「コミュニケーション月間」と称し、朝礼時にテーマに沿った内容で数分/1人、隔月で部署ごとにプレゼンしています。テーマは弊社の業種に合わせて、「おすすめのお店は？」など食関係に設定することが多いです。
この取り組みを通じ、挨拶をしっかりとるようになったり、日常会話のコミュニケーションも増えました。また、日常会話のその先の業務の会話にも繋がり、意思疎通が強化され、業務にも良い影響が出ました。
「自分のことを周りに知ってもらうこと、周りのことを知ること」の大事さを発信しながら、今後は部署の垣根を越えてコミュニケーション強化の環境が作れるように取り組んでいきます。

従業員個々の目標設定



1年に1回、身体・心・社会的内容についての目標を個々に設定・行動し、優秀者には表彰する「私の健康宣言」に取り組んでいます。毎年7月～9月に実施するというのを定例化しています。定例化することにより「自分でこうやろうかな」と独自の目標・実行に繋がっています。また健康面だけでなく、個々のスキルアップにも繋がるため、会社から率先して発信をしています。そして、優秀者の表彰にプラス、優秀者インタビューも実施し社内のSNSにも投稿したところ、従業員はとても前向きに捉えてくれています。

取り組みによる効果と今後のビジョン

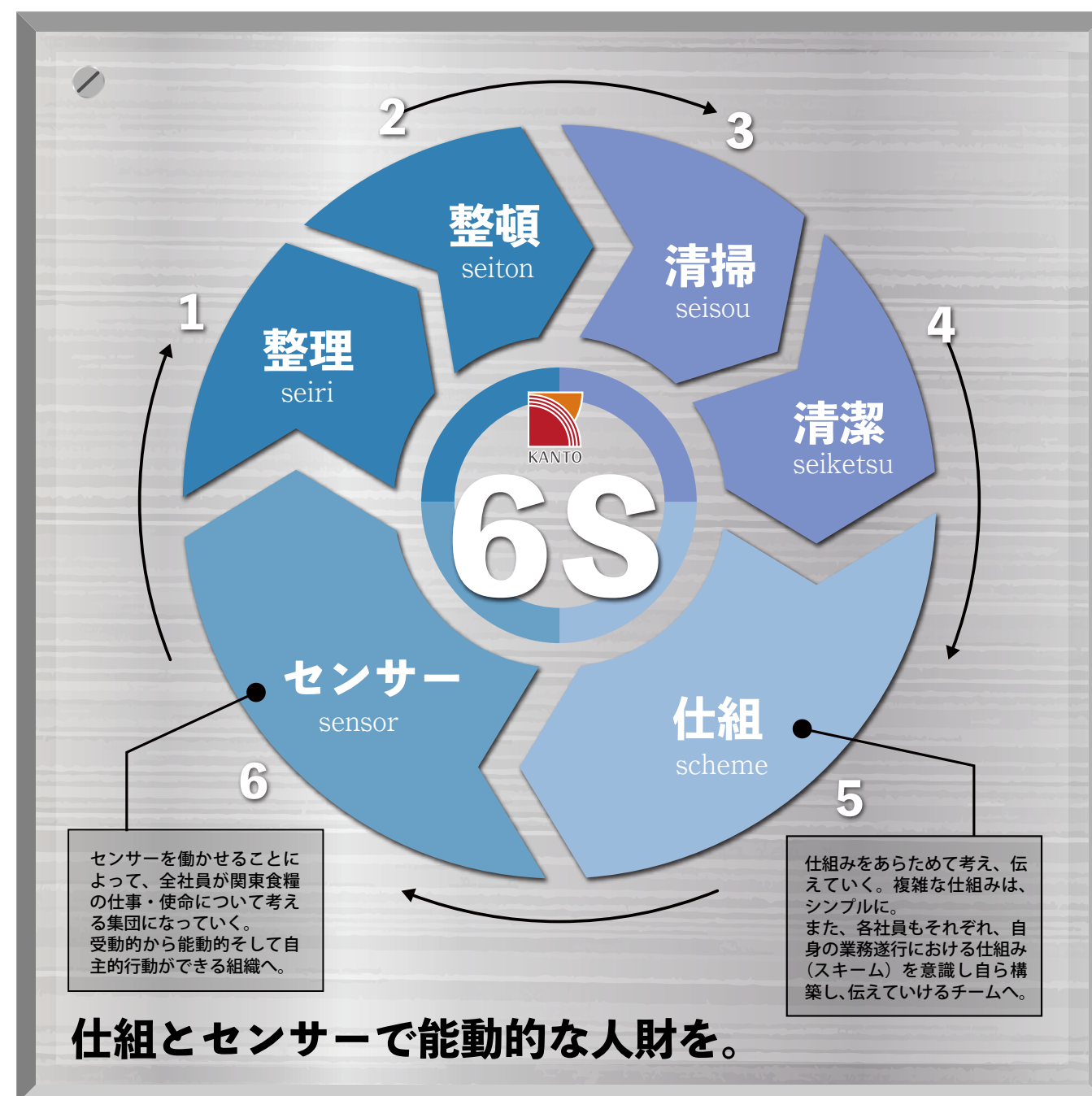


「コミュニケーション月間」や「私の健康宣言」などの取り組みを通じ、社内への満足度が徐々に高まってきているのを実感しています。
「こういう取り組みをしているのは、同じ業界ではそんなに多くないと思う。従業員のために色々考えてくれているんだと思った。」という声が上がったり、取り組み時期に部署内で「やりましょう!」と働きかけてくれたりしています。



関東食糧は 5S >>> 6Sへ

関東食糧式6Sは「しつけ」るのではなく、
仕組を浸透させて、社員の**センサー**の**精度をあげていく**。



関東食糧を知る

部署紹介

Department introduction

関東食糧は食空間創造企業を実践していくためにそれぞれに専門性を高めた部署があります。食空間創造営業本部では、営業、仕入、物流を一括で統括することでお客様にとって有益な情報と商品を様々な形でお届けできる体制を整えています。食空間創造企画室ではお客様との架け橋であるWEB受注サイト「KANTO EXPRESS」やWEB情報サイト「Buyer Selection（バイヤーセクション）」「Foodbell（フーベル）」を運営。ITシステム部は独自のプログラムで現場の意見を集約したシステムを構築。食空間創造推進本部は食空間創造企業として必要な「人財」「お金」「モノ」の管理を行っています。これらの部署が相互協力し、常にお客様にとってお役に立てるサービスを創造し続けてまいります。

食空間創造営業本部



食空間創造外商部

本社営業部／さいたま支店（広域量販）／さいたま支店（外食）
群馬支店／八王子営業所／宇都宮営業所／千葉営業所／東京営業所

メディカルケア部

食空間創造物流・MK 本部



食空間創造商品企画部

市場課／ベジタブル課
水産課／精肉課

食空間創造マーケティング部

酒・雑貨 MD 課／仕入課
管理課／展示会実行課

食空間創造BASE

Delivery Management／Logistics サポート
Inventory Management／配送課



食空間創造総合企画室



webマーケティング事業部

EC サイト管理課
コンテンツ制作／宣伝課

戦略情報システム部

開発課
保守課



食空間創造推進本部



人事総務部

総務・庶務課／人事・労務課／広報・働き方推進室

経理・財務部

経理財務課／経営管理課



グループ企業



有限会社カワカミ
東京都東久留米市下里
5-12-12

人と世界は食とワインでつながる

ボーダレスに選んだ食材とワイン、造り手の想い。
その本質的な魅力をお届けします



株式会社 山本水産

株式会社山本水産
埼玉県さいたま市北区
吉野町 1-440-1

海・人・地域を強く太くつないでいく。
山本水産は「繋がり企業」です。



NCF

NCFグループ概要

NCFとは

NCFとは、地域密着型ナンバーワンの食材卸売企業が結集し、その強みを最大限に活かし、全国卸・大手商社卸と対抗しうる組織がNCFです。NCFは、加盟企業相互の独自性を尊重しつつ、商品開発や情報力・提案力をさらに強化し、常に問題意識をもち解決すべく情報の共有化を図り、加盟企業の繁栄に寄与し、次世代の販売店を目指していきます。

NCFのメリット

1. センター物流と違い、地域密着企業の店舗納品が可能
2. 商品・価格の統一により収益シミュレーションが安定
3. 新規出店地域での商談業務が軽減
4. 新メニュー導入時の商談業務が軽減
5. 主幹企業の窓口一本化により請求業務が軽減(インフォーマット利用)

事業内容

- ◆NCF加盟企業における広域物流の推進
- ◆商品開発に関する研究、NCFPB商品の開発・実務者による内外工場視察研修
- ◆NCF内での人材教育、毎年若手営業マン、中間管理職を対象とした研修会を開催
- ◆NCF「共同拡売キャンペーン」の実施・推進
- ◆NCF加盟企業相互の情報共有化の推進
- ◆NCF加盟企業相互の親睦

グループ概要

名称 日本業務用食材流通グループ
代表幹事 関東食糧(株) 代表取締役社長 白田 真一朗

事務局 埼玉県桶川市川田谷2459-1(関東食糧内)
TEL/FAX 048-786-9615 / 048-786-9613
参画企業 13社(2020年9月現在)

グループ沿革

- 1994年 株式会社栄村商店、永和物産株式会社、関東食糧株式会社、株式会社サクラ食品工業、吉田食品株式会社(五十音順)、により日本業務用食材流通グループ設立
- 1998年 株式会社大竹商店 加盟
日本業務用食材流通株式会社設立
- 2001年 広栄株式会社 加盟
- 2009年 岩田産業株式会社、アクト中食株式会社
株式会社マルト水谷 加盟
- 2010年 株式会社にしむら 加盟
- 2011年 山一商事株式会社 加盟
- 2013年 大洋産業株式会社 加盟
／株式会社アイスライン 加盟



営業拠点

関東食糧 本社(メディカルケア部)

〒363-0027
桶川市大字川田谷 2459-1

関東食糧 さいたま支店

〒331-0811
さいたま市北区吉野町 1-440-1

関東食糧 群馬支店

〒371-0132
群馬県前橋市五代町 676-1

関東食糧 宇都宮営業所

〒320-0804
栃木県宇都宮市二荒町 5-7

関東食糧 八王子営業所

〒194-0211
東京都町田市
相原町 1371-1-101

関東食糧 東京営業所

〒111-0053
東京都台東区浅草橋
4-10-5 要ビル 203

関東食糧 千葉営業所

〒270-0034
千葉県松戸市
新松戸 3-279-3F

グループ企業

有限会社カワカミ

〒203-0043
東京都
東久留米市
下里 5-12-12

<http://foodgarage.co.jp/>

YAMAMOTO
SUISAN

株式会社山本水産

〒331-0811
さいたま市
北区吉野町
1-440-1

<https://yamamoto-suisan.co.jp>

販売店

関東食糧 大宮市場店

〒331-0811
さいたま市北区吉野町 2-224-1
大宮総合食品卸売市場内

関東食糧 大宮メルカート

〒331-0811
さいたま市北区吉野町 2-224-1
大宮総合食品卸売市場内

EC サイト ささえる Base

<https://sasaeru.kanto-syokuryo.co.jp>

数字で見る 関東食糧

Digitization

創業

1970年

売上直近3年伸び率

119%

2022▶2025

WEB受注率

84.1%

注文サイトKANTO EXPRESS 以外のweb注文情報も含む。
※2026年3月時点
※メディアケア・広域を除く

従業員数

240名

※パート・アルバイト含
※2026年3月時点

育休職場復帰率

100%

※2026年3月時点

過去3年 ※2022年～2025年 新卒社員離職率

33.3%

※2026年3月時点

車両台数 ※2026年3月時点

トラック 102台

営業車 40台

一日配送店数

2,555件

一日最高ピッキング数

27,000

明細 ↑

※2026年3月時点

グループ全体売上高

152億円

YouTube 総再生回数

565,513回

2020年3月～2026年3月時点

人源

NCF日本業務用食材流通グループ



食空間創造企業

関東食糧株式会社

関東食糧株式会社
〒363-0027 埼玉県桶川市大字川田谷 2459-1
tel. 048-786-9111 (代表)

グループ会社



株式会社 山本水産

株式会社山本水産
〒331-0811 さいたま市北区吉野町1-440-1
tel. 048-651-3991



FOOD GARAGE

KAWAKAMI

有限会社カワカミ
〒203-0043 東京都東久留米市下里5-12-12
tel. 042-395-2531