



NAKANO
Food Service Supply

心を届ける

60th  ANNI^{ERS}ARY
心の配達60年

皆さまのチームメイトとして

最高のアシストも、ミスのリカバリーも、全てチームの勝利のため。
そんな頼りになるチームメイトであり続ける事が、我々の役割です。
これまでの60年、そしてこれからも
飲食店様と共に悩み、喜ぶために走り続けます！

代表挨拶

はじめまして、社長の中野宏信です

弊社は私の父親(中野澄男)が1966年(昭和41年9月)堺市西区鳳で個人商店の酒店として1人でスタートさせ今年で58年が経ちました。創業して数年はオヤジが原動機付き自転車(原チャリ)で一般家庭に御用聞きをしながら酒類・調味料を配達していたと聞いてました。昭和50年代に入ってから酒類販売の規制緩和による「大手スーパーの酒類業界進出」に余儀なくされ、また伸び始めていた「外食産業の成長」に着目し一般家庭から飲食店様を主たるお客様へとシフトし業務用酒類販売として業態を変化させていきました。

平成に入ってからバブル経済の崩壊、酒ディスカウント店の広がり余儀なくされ「食を中心とした飲食店様」に営業力を集中させた結果、売上も順調に推移していきましたが、平成10年に差し掛かる頃には外食産業にとってアゲンストな風が吹き始め既存店様との取引額が年々減少する時代に突入し始めました。そのために(業務用食品)の取引を増やすことに着目しました。まだまだ手探り状態ですが会社全体の25%以上になっております。また、平成29年からは業務用食肉卸もスタートし顧客数も700店を超えてきました。酒類・食品の取引先様へ食肉の取引をさせていただくのはもちろんですが、食肉のみの取引先様に酒類・食品を取引していただくパターンも年々増えていっております。

私は13年前に創業者である父親(中野澄男)を病気で亡くし40歳で社長として舵取りをし、私なりに順調にきておりましたが飲食店様を主たる顧客にしている弊社にとって襲ってきたのが「コロナウイルス」です。緊急事態宣言中には売上も8割以上減となった月もあり初めて本当の危機を感じました。コロナ禍の約2年半は会社に大きな傷跡を残しましたが傷跡以上にいろんな勉強をさせていただき感じる事ができた2年半でした。afterコロナを見据えまたコロナ禍中の赤字を少しでも減らそうと効率配送が出来るように社員自ら率先してお客様の鍵を借りて回ってくれたり1回の配送料を増やしていただく、お願いに回ったり訪問での集金回収を振込に変更していただくよう回ったりと会社存続のために邁進してくれました。また異業種の友達や仕事でお世話になっている方々から売上を減らすまいと飲食店様を紹介していただけました。飲食店が営業できないので毎晩のように私の家にきて相談に乗ってくれたり気を紛らわしてくれた得意先の方、仕入先の方、友達。いつも口では人が大事!人が大事!と言っていましたがお金で変えない人脈の有難さを感じたコロナ禍でした。オヤジ(中野澄男)とはいっしょに仕事をした分、親子喧嘩もよくしましたがコロナ化で改めてオヤジが言った言葉を思い出しました。「商売(酒屋)は量売ったからって偉いんちゃうで!売って人に尽くしてこそ偉いんやで!」と...多分、この言葉の続きには「そうしたらまた商売で返ってくるねん!」という事を肌で感じたコロナ禍でした。

商売人として「お客様の満足度」を高める努力をするのは当たり前ですがその前に「社員の満足度」なくして絶対に「お客様の満足度」には結びつきません!いい会社は作れません!afterコロナでシュリンクする経済ですがピンチをチャンスと捉え「昨日より今日」「今日より明日」と地に足を踏みしめながら全社員で成長し商売人としての人間力を高め「人柄のいい人間(社員)」が「お客様(飲食店)」を全力でサポートしお客様から利益の一部を還元していただき還元いただいた利益を社員に還元させていただく!私にとってそれがシンプルでいい会社なのです!精一杯「生産性の高い労働力」で「費用対効果の高い会社」にし、お客様、社員 両方の満足度を高める努力をし続けます。これからは「世の中のデジタル化」「シュリンクする経済」に煽られながら少し前の「3年が1年」「5年が1年」に感じる時代ですが時のスピードに対応したアクティブな行動と冷静な判断を持ちながら前進していきたいと思っております。

ビジネスゲームにまみれた時代ですが人と人との出会いを大切に、中野外食サプライの真面目で人柄のいい社員と共に地に足を踏みしめながら一緒に前進していきましょう。今後ともきびしいご指導、ご鞭撻をたまわりますようよろしくお願致します

毎度おおきに
いつもお世話に
なっています。
中野です。



代表取締役 中野 宏信

経営理念

「継続は力なり」
続ける事である！
本業のみを深く追及し
努力とは

中野外食サプライの行動理念

- 1 お客様が想像する以上の満足をお届けする！
- 2 お客様への感謝は思うだけでなく行動で示す！
- 3 お客様と共に汗を流し共存共栄を図る！

中野外食サプライ
60年のあゆみ

1966-2024

1966.9 昭和41年 9月

中野塚店 創業/
堺市西区鳳東町5丁448番地



1970.11 昭和45年 11月

株式会社中野塚店 設立
代表取締役社長 中野澄男 就任

1980.3 昭和55年 11月

配送センター新設
/ 堺市西区浜寺南町3丁11-25



1988.11 昭和63年 3月

第二配送センター新設
/ 堺市西区浜寺南町3丁8-7

1995.11 平成7年 11月

業務卸部 配送センター新設
/ 堺市西区鳳中町10丁16-7

2001.9 平成13年 9月

業務卸部 配送センター新設
/ 堺市西区鳳北町10丁45

2011.4 平成23年 4月

社名を株式会社中野塚店から
株式会社中野外食サプライに変更
代表取締役社長 中野宏信 就任

2016.9 平成28年 9月

創業50周年

2017.4 平成29年4月

食肉專業部 立ち上げ

2018.5 平成30年 5月

本社及び配送センター移転



2024.4 令和6年 4月

吹田センター新設

徹底して正社員による 心の配達いたします。



すべてに思いやりを添えて 正社員による“心の配達”いたします。

弊社では今までもこれからも物理的限界まで「気配り」「目配り」「思いやり」を持って、自社便にこだわり続けることで、皆様（飲食店様）への配達に手ごたえを感じたいのです！

中野外食サプライのこだわり①

商品・商材は、 もちろん“定温輸送”です。

定温輸送により、1年を通してできる限り同じ温度で輸送し、雨や直射日光を避ける事により、商品の品質維持に努めております。冷凍・冷蔵商品に限っては、さらに業務用専用の保冷BOXに入れ、品質保持に努めています。



関西一円 50台の自社便にて 広範囲に対応致します。

大阪 全域

奈良 西部

和歌山 北部 和歌山市
・岩出市

兵庫 南東部

※京都府と一部地域につきましては委託便にて配送いたします。

弊社では、すべて **正社員（自社便）**による「**心の配送**」を徹底しております!お客様と毎日顔を合わせる事が多いからこそ、貴店様の変化を察知して営業担当者とリアルタイムな連携を心がけています。また、2024年4月吹田センターが稼働し自社便にて配達エリアを拡大しております。



豊富なアイテムで おもてなし。



常時、豊富なアイテムを揃えております！

時代と共に変わる顧客ニーズに対応するため弊社では満足いく幅広い商品ラインナップで取り揃えております。

酒在庫 約**8,000** アイテム

食 材 約**4,500** アイテム

品名	在庫平定数 (単位)	発注先
811 AB-スーパー 1100ml	1600	三井物産 堺工場 A 500000000000000000
810 【特約】K 吉野家 1200ml 【1000入付】	1300	イマエツキ 1200000000000000000000
818 100% HONICAC 250g	1000	三井物産 4000000000000000000000
815 【特約】コトノハ 1200ml	900	三井物産 4000000000000000000000
812 【特約】100% 1200ml	650	三井物産 4000000000000000000000
813 【特約】A Sun 1200ml	450	三井物産 4000000000000000000000
814 【特約】南無堂 1200ml	400	三井物産 4000000000000000000000
816 【特約】NEW 1200ml	300	三井物産 4000000000000000000000
819 【特約】100% 1200ml	250	三井物産 4000000000000000000000
817 【特約】100% 1200ml	200	三井物産 4000000000000000000000
818 【特約】100% 1200ml	150	三井物産 4000000000000000000000
819 【特約】100% 1200ml	100	三井物産 4000000000000000000000
820 【特約】100% 1200ml	50	三井物産 4000000000000000000000
821 【特約】100% 1200ml	20	三井物産 4000000000000000000000
822 【特約】100% 1200ml	10	三井物産 4000000000000000000000
823 【特約】100% 1200ml	5	三井物産 4000000000000000000000
824 【特約】100% 1200ml	2	三井物産 4000000000000000000000
825 【特約】100% 1200ml	1	三井物産 4000000000000000000000

卓越した管理 & 大量仕入。

弊社仕入部では商品をシステム管理することで1品ごと適正在庫を管理しております。不良在庫、過剰在庫ゼロを目標に日々改善を繰り返しております。単価変動の多い商品においては少しでも低価格で提供できるよう類似商品の切替を実施し、お客様の利益増、負担減につながるよう目配りしております。

ビールにおきましては4社とも10t車にて工場直送の新鮮ビールがリアルタイムに入荷しております。

迅速対応、フル回転。

堺センターは業界トップレベルの規模を誇り4方向(阪神高速堺線・最終出入口)(阪神高速湾岸線・出島入口)(堺泉北道平井出入口)(近畿自動車道堺出入口)に物流が可能な好立地に位置し50台の配送車でお客様への配送をパーフェクトに実現しております。



この時代だからこそ 私たちが物件をご提案。



私たちが心を込めた 物件のご提案をいたします。

開業数より閉店数が上回る昨今、弊社では毎日、最新の物件情報入手しております。勿論、負担の少ない居抜物件に関しては積極的に、ご紹介させていただきます。ぜひ弊社、営業担当までご連絡お待ちしております。



今までのノウハウを使った POPやドリンクメニューを ご提案させていただきます。

メニューとは飲食店様にとって二つ目の看板です。業態、立地、客層、客単価に応じて今まで蓄積したノウハウをご提案させていただきます。



弊社以外に 必要な業者を ご紹介いたします。

創業から60年
安心できる業者さんをご紹介致します。

エリアに応じた不動産

おしほり

店舗専門計画・設計・施工

ゴミ回収

飲食専門コンサルティング

警備保障

テント・看板

業務用厨房機器

牛・豚・鶏の食肉卸売 はじめました。

**飲食店向け酒類・食品卸で培った長年の経験を武器に
飲食店様に喜んでいただける食肉卸を目指しています。**

1店のお客様もない中、2017年4月より食肉の卸売りを本格的にスタートしました。日本における飲食店様で飲まれる酒類の消費量は今後10年で25%減少と言われていているのに対し食肉においては人口の減少が予想されているにもかかわらず「欧米化の食生活の普及」「高齢者の食肉消費量増」「インバウンドによる和牛の需要増」等に後押しされ、まだまだ増え

ていくと推測されます。現にこの50年で日本における食肉消費量は1人当たり10倍になりました。今後は長年、酒類・食品卸で築いたパイプを今以上にたくし食肉卸も加えトータルでアクティブに提案させていただき仕組みづくりを構築していきますのでよろしくお願い致します。



取扱商品



牛肉

高級（国産黒毛和牛）から輸入牛肉まで、赤身、内臓、骨まで牛肉卸用の様々な部位を取り揃えております。お客様の要望に応じた加工も承ります。

当社人気部位

[輸入] 牛タン、ハラミ、シマチョウ
[国産] 和牛各部位



豚肉

高級黒豚から輸入ポークまで、精肉、内臓、希少部位までの原料とすぐに使えるスライスまで豊富に在庫しております。

当社人気部位

[輸入] ポークバラ2.5mmスライス、ポークバラブロックカット、筋引テンダー
[国産] 豚足串、黒豚ロース、ミンチ



鶏肉

ブラジル産とりもも肉から国産鶏の各部位、スープ用のガラまで豊富に取り揃えております。すぐに調理できる串加工商品も多数取り揃えております。

当社人気部位

[輸入] ブラジル産とりもも、せせり、ヤゲン
[国産] ささみ、むね肉、ぼんじり、ミンチ

こだわりの「酒」を 取り揃えております 是非一度ご覧下さい。

4つのカテゴリー分けした 「酒商なかの」のこだわりアイテム。

こだわり 1 配達へのこだわり。

ひと昔前はお酒は酒屋さんが配達してくれる!と言うのが当たり前でした。しかし近年は大型スーパー、酒ディスカウント店でしかお酒を購入することができません。また大手ショッピングサイトで購入するにも配達してもらうにもリードタイムがかかるどんな人が配達に来てくれるかわからない等の不安もあります。「酒商なかの」では酒屋の基本に戻り、そのような不安が一切なくお電話1本でその日の指定時間前後にお届け致します。リアル店舗がございますので安心してご注文いただけます。



こだわり 2 「アサヒスーパードライ」「サントリーウイスキー角」「キリン氷結サワー」など、 老若男女問わず、不特定多数のお客様に愛される定番アイテム。

こだわり 3 「名前は聞いたことがあるバーボンやスコッチ」「安いからたまに買うチューハイやハウスワイン」 「中身よりも価格重視の甲乙混和焼酎」など、 不特定少数のお客様がこだわりなく購入されるアイテム。

こだわり 4 ネームバリューに関わらず、商品の背景に物語(ストーリー性)があり蔵元や蒸留所、 醸造所がこだわりを持って醸した商品。 すなわち、特定少数のお客様に気に入っていただけるアイテム。

当初は、3つ目のカテゴリーのみの品揃えを予定していましたが、より沢山の方に知っていただきたく、品揃えを増やしました。毎日飲む定番のお酒を買いに来られた方にも、「変わったウイスキーがあるな」「故郷の地酒が置いてるな」「この前行きつけのBARで飲んだジンがあるな」というふうな、些細なきっかけで興味を持っていただけるよう、「こだわりの酒」と言うショルダーネームをつけてご紹介しています。是非、蔵元・蒸留所・醸造所の造り手さんたちのこだわりを、観て感じて飲んで堪能して下さい!また、季節ごとに品揃えやギフトなども少しずつラインナップを変更しています。四季とともに移ろうお酒の変化を味わっていただけるよう、スタッフ一同努めてまいりますので、よろしく願い申し上げます。

会社概要

商号	株式会社中野外食サプライ
役員	代表取締役 中野 宏信 専務取締役 松見 茂明 取締役 岡田 誠司
所在地	本社（本社配送センター）:大阪府堺市中区八田北町10-9 吹田支店（吹田配送センター）:大阪府吹田市春日3丁目1-19 小売部（酒商なかの）:大阪府堺市西区浜寺南町3-11-23 食肉卸事業部:大阪府堺市中区毛穴町297-1
事業内容	業務用酒類・食品卸／一般小売販売／業務用食肉販売
創業	昭和41年9月
設立	昭和45年11月
資本金	1,000万円
売上 (2024.8月期売上高)	業務卸部:53億6900万円 小売事業部:1億3200万円 食肉事業部:9億6800万円 合計:64億6900万円
決算期	8月(年1回)
取引銀行	池田泉州銀行 諏訪森支店／りそな銀行 堺東支店／三井住友銀行 鳳支店
社員	120名(パート・アルバイト含む)
物流体制	2t車 40台 / 冷凍車 10台 / 営業車 10台
取引先	大阪府下を中心に和歌山・奈良・兵庫・京都の飲食店様 3000店舗



株式会社
中野外食サプライ
NAKANO Food Service Supply

すべては「人」から…
商売は「人柄」!

～ロゴマークにかける想い～

やさしさをイメージする「マル」の中にも躍動感のある「N」をモチーフにしたマークは右上がりの成長と上昇志向を表しています。また、ロゴタイプには、創業時からの歴史を思わせる、レトロでテイストのあるフォントで古き良き初心（基本）と、親しみを持てるイメージを表しています。



tel.072-279-2950

【営業時間】8:00~15:00

〒599-8262 大阪府堺市中区八田北町10-9