

おいしかった



“おいしかった”の笑顔が好き

Love that "Delicious" smile

MARUESU, with a good heart, has created a wide range of products with quality ingredients.
We take delight in seeing a "Delicious" smile and we strive to bring those smiles to more people.

Established in 1947



代表取締役 田中 稔朗

私達マルエスは良質の素材を使い、心を込めて数々の製品を生みだしてまいりました。
フライ製品に関しましては、原料や油、工場内の空気にもこだわること、
お客様への思いやりを込めて完全な製品作りを目指しています。飽食の時代等と言われる昨今、
私たちは食品本来の安全性や真のおいしさ、お客様のニーズに合う味覚の追求を続けてまいります。
ひとりでも多くの人に“おいしかった”と笑顔を見せて頂くことが
私たちの最大の喜びであり、目的でもあります。

【マルエスの企業理念】我々の使命は、周りのすべてを海に囲まれている日本の特性を活かし、
その豊かな海産物や農産物を利用して、おいしい商品を作ることによって
世の中に貢献し、社会と社員が揃って豊かになることです。



エントランスにデザインされたウォールの
フューチャーラインは
Hop Step Jumpをイメージした曲線です。

社長3代に渡る足跡(そくせき)と
未来への発展を願い、
Hop Step Jumpで表現しました。



元気な笑顔に
会えるスペース

- 営業部
- 総務部
- 生産部
- 商品部
- 海外事業部
- 営業事務



明るい社風の中で生まれる
マンパワーは当社の自慢です。



笑顔が飛び交う明るく元気なオフィス

本社を営業拠点に東は東京営業所を都心に開設。北海道から沖縄まで幅広く活動しています。営業活動としては、新製品のご案内、販促活動、情報の提供と収集など、お客様に満足して頂けるよう努力しています。



Showroom

本社ショールームには、当社製品を見やすく
オシャレにディスプレイしています。



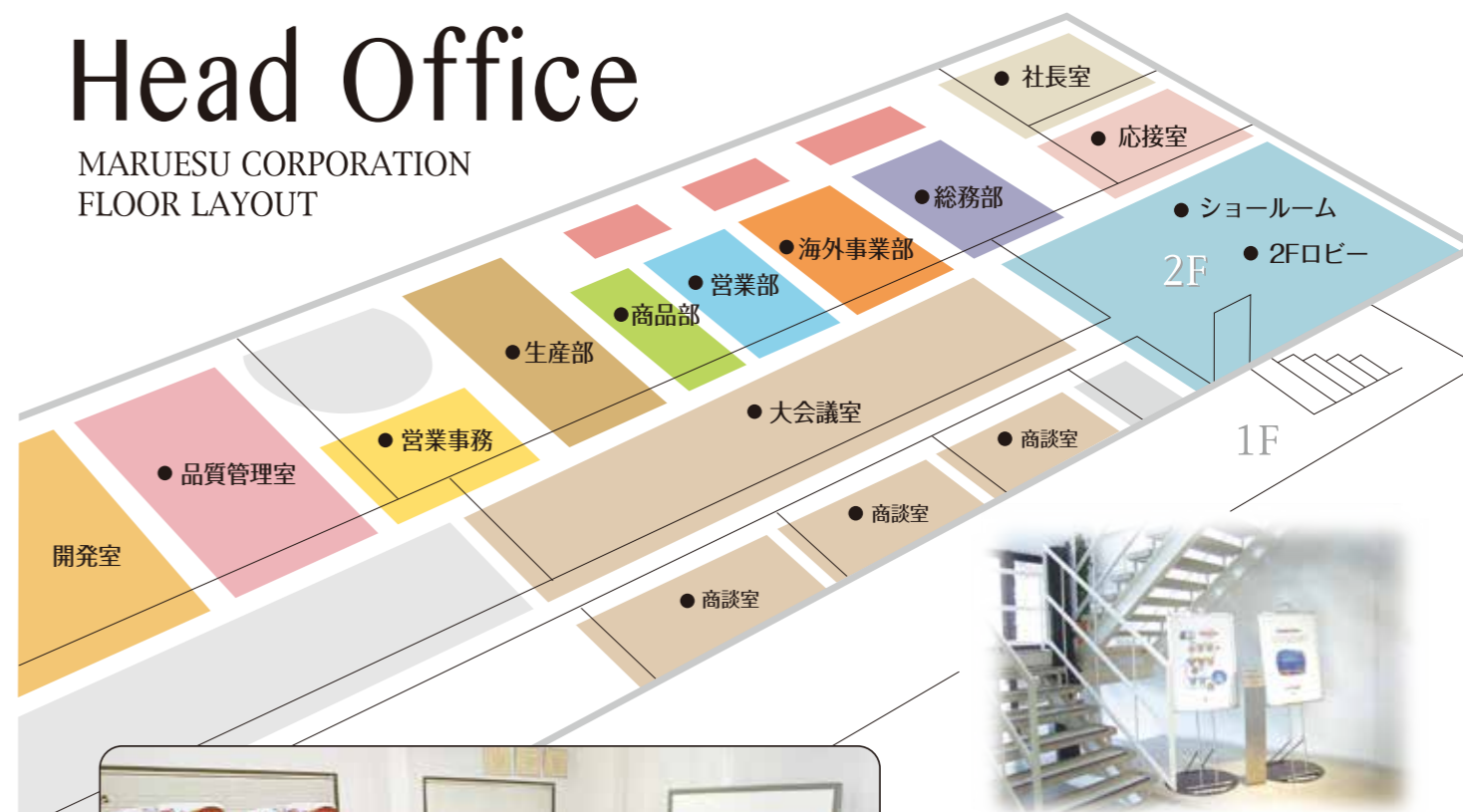
本社1Fロビーディスプレイ

本社2Fショールーム



Head Office

MARUESU CORPORATION
FLOOR LAYOUT



Head Conference

責任者会議、生産現場会議、
営業開発コミュニケーション会議等
責任者による各会議及びミーティングを行います。

開発

マルエスの製品は全てここからはじまります。



開発会議

開発室では原材料の吟味から新製品の試作、更に現製品の改良などを行い、大切な女性の味覚を取り入れながら、常に新しい味を追求します。さらに多様化する消費者ニーズに素早く応えられるよう、マーケティング情報を積極的に収集し、その豊富なデータを製品開発に役立てています。
『わくわく・どきどき・安心・安全』をテーマに日々美味しさを追求する…これが私たちの仕事です。

アイデアとニーズを
俊敏に具現化する開発力。
若さと笑い声が溢れる開発室



味づくり



新製品の試作

おいしい笑顔

とにかく美味しいものが好き。
たえ間ないフィールドリサーチは、私たちの趣味の一つです。
消費者が、真に求めるおいしさを提供するために努力します。

そしてこのこだわりシリーズは、

マルエスが自信を持って作り上げた
ナショナルブランドです。



NB ナショナルブランドから
PBまで マルエスのナショナルブランドはもとより、
共同開発や数々のプライベートブランドの
商品開発にも情熱を注いでいます。



ギフトセット



マルエスブランド商品



いつも真剣に取り組む研究スタッフ

徹底した品質管理
理化学検査、微生物検査体制を強化!
 原料の受入から最終製品に至る各工程では、
 厳重な品質検査を行います。
 日々製造する製品については、
 数値管理に頼らず、官能検査を欠かしません。
 品質管理室で行った分析結果はすぐに製造現場に
 ファードバックされます。
 「衛生的で安全な食品を管理する！」
 これが品質管理室のスローガンです。

品質管理



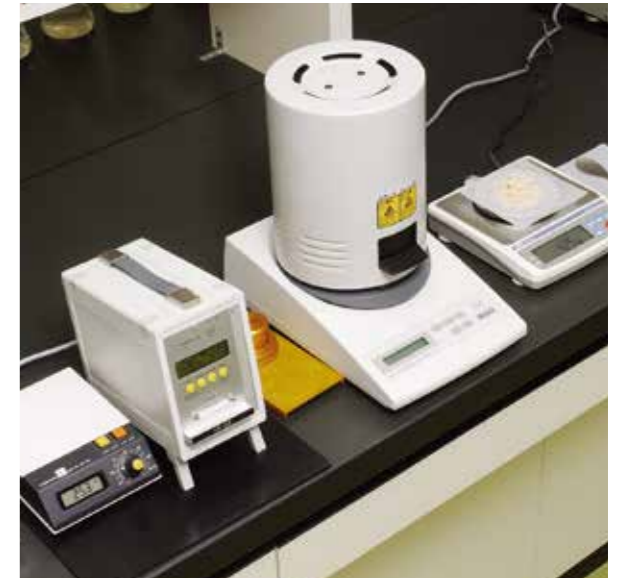
■ やわらか剣先いかフライ

美味しいだけでは困ります。

美味しくなくては困ります。



培養検査



充実した検査機器による分析

開発室とのグッドコンビネーション
 安全で美味しい製品を作るには、開発室との共同作業が欠かせません。
 新製品開発時にはあらゆる問題点を予測し、様々な検査に取り組みます。
 そこから得られるたくさんの方々のデータと過去に蓄積されたデータなどを考察し、
 安全だと判断した上で新製品が誕生します。
 安心して安全な新製品作りのために、開発室との連携はとても重要なのです。



■ のり天



■ 恋するめ

ウインドウ越しに見る品質管理室

微生物検査室
 微生物検査は無菌的に操作を行うため、
 クリーンベンチなどを使用します。
 一般細菌数をはじめ、
 食中毒菌を検査しています。



■ サクッといか天



徹底した品質管理から

安心安全な商品が生まれます。

How to make FRIED SNACKS. **IkatenDaioh**

製品の製造から出荷まで、全てのラインが効率よく、円滑に進むよう、独自の生産管理システムを導入。フライ工程の中核となる自動フライヤーには、多くのアイデアを取り入れ、常に安定した製品を作り出しています。加えて、安全性の確保などを目的に導入した、**トレーサビリティシステム**は生産から出荷まで製造工程の情報を瞬時に引出し、万一製品に不都合が生じた場合に迅速に対応・分析する事が可能です。

製造 空気もおいしいスペース

工場では空気にもこだわり、室内殺菌脱臭装置を導入しています。



工場見学



マルエスの本社工場で製造工程をご紹介します。ためにわかりやすく楽しいディテールで工場見学をする事が出来ます。



How to make RETORT FOODS. **Mukimuki-Amaguri**



1 計量

コンピュータ制御により自動計量しています。



2 包装

自動計量された製品はチッソガス充填されてから包装されます。



3 X線検出機

X線検出機によりパッケージ内の異物を検知します。



4 レトルトトレイ

レトルト釜へはこのレトルト専用トレイに包装したパッケージを並べて、釜にいれます。



5 レトルト殺菌

重ねたトレイをレトルト釜に入れて数十分間で殺菌されます。



6 カートニング

出来上がった製品をカートンディスプレイケースに詰めていきます。

7 出荷

PACKAGING 包装技術

常に安定した商品を安全に包装

多種のアイテムを包装するために、コンピュータ制御の計量システムはスムーズな生産性を生み出します。

1. コンピュータスケール 11台設置
 2. 全自動ガス充填包装機 5台
 3. 自動計量機 1台
 4. 全自動縦型ピローガス充填包装機 6台
 5. X線検出機 1台
 6. PSAチッソガス発生装置4台
 7. 衛生管理設備：各包装室の室内殺菌脱臭装置 エアシャワーなど
 8. 印字検査 (カメラ) 装置 7台
 9. リークテスター機 5台
 10. 残存酸素計 4台
 11. 自動横型ピロー包装機 9台
- *袋詰め：日産 13万袋

コンピュータ自動計量



自動包装



- 広いスペースで明るく働きやすい環境。
- クリーンで異物混入を許さない、安全で安心な商品をお客様に提供。
- お客様のご注文に対して正確な生産計画で製造、スムーズな生産でより新鮮な製品の供給をお約束。

TOP PAGE トップページ
WHAT'S NEW

WEB

www.maruesu-web.co.jp

- TOP PAGE WHAT'S NEW
- CORPORATE PROFILE
- OUR PRODUCTS
- ON LINE SHOPPING
- HOW TO MAKE FOODS
- SAFETY OF FOOD
- PRODUCT LINEUP
- COOKING RECIPE
- RADIO-CM
- TV-CM



マルエスのWEBサイトは常に新しい情報やお客様にお得な情報を知って頂けるよう努力しています。スマホ・携帯にも対応しています。



CORPORATE PROFILE
会社概要



ONLINE SHOPPING
オンラインショッピング



PRODUCT LINEUP
製品紹介



COOKING RECIPE
レシピ紹介



SP 積極的なセールスプロモーション活動

テレビCM、ラジオCMなど積極的に広告活動を行なっています。

TV-CM・RADIO-CM

TVコマーシャル / ラジオコマーシャル

テレビCM、ラジオCMは、楽しい企業イメージをお伝えする事を大切に考えています。



・主要駅構内の電飾サイン

TV-CM テレビCMカット



いか天大王
アゲタガール
タベタガール



堺から世界へ
マルエス

企業イメージラジオCM

製品イメージCM (いか天大王)

製品イメージCM (恋するめ)

Radio-CM

ラジオCMイメージ



【地球の平和編】

[20秒ラジオCM]
地球人が楽しそうに食べる...



【用心棒編】

[20秒ラジオCM]
また、つまらぬものを斬ってしまった...



【告白のサイン編】

[20秒ラジオCM]
恋するめ買ったんだけど...



Food SHOW

さまざまな展示会に積極的に参加しています。

フードショー
展示会では楽しいブースで主力商品を展示します。人気の試食コーナーはいつも大賑わい。コミュニケーションを大切に消費者の声を活かします。

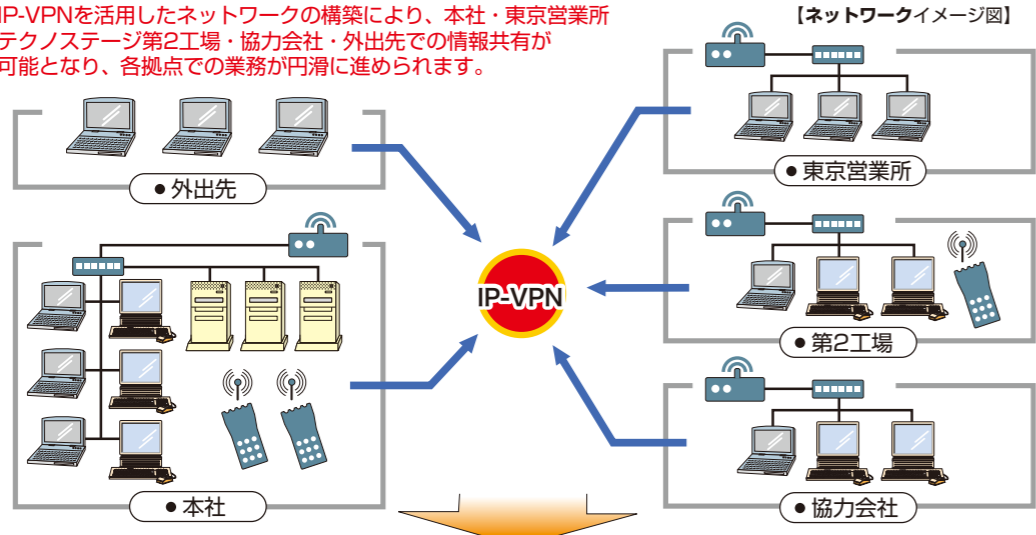
SUPER MARKET TRADE SHOW

FOODEX JAPAN in MAKUHARI



- 1.トレーサビリティシステム
- 2.各種情報共有
- 3.情報共有基盤の強化
- 4.原材料の一元管理
- 5.生産管理・販売管理機能の強化

● IP-VPNを活用したネットワークの構築により、本社・東京営業所・テクノステージ第2工場・協力会社・外出先での情報共有が可能となり、各拠点での業務が円滑に進められます。



これらのシステム導入により、生産管理・販売・生産記録の情報共有が可能になりました。当社が導入した、トレーサビリティシステムは入荷～製造の各工程～出荷における各工程に遡る情報検索（製品/原料：アレルギー、遺伝子組み換えの有無、添加物、原産地等の分析）の速やかな追跡調査が可能となり、商品の情報を把握する事ができるわけです。

安全性の確保を実現します

限りないエネルギーである
“太陽光”

安全 / 環境への取り組み



私たちはその太陽光エネルギーを直接、電力に変換するために社屋の屋上はもとより壁面にソーラーパネルを設置し、日々クリーンなエネルギーを地域社会に供給しています。出来ることからの取り組みに力を入れて一つずつ取り組んでいきたいと考えています。

マルエスの太陽光発電設備

太陽光発電システムの概要



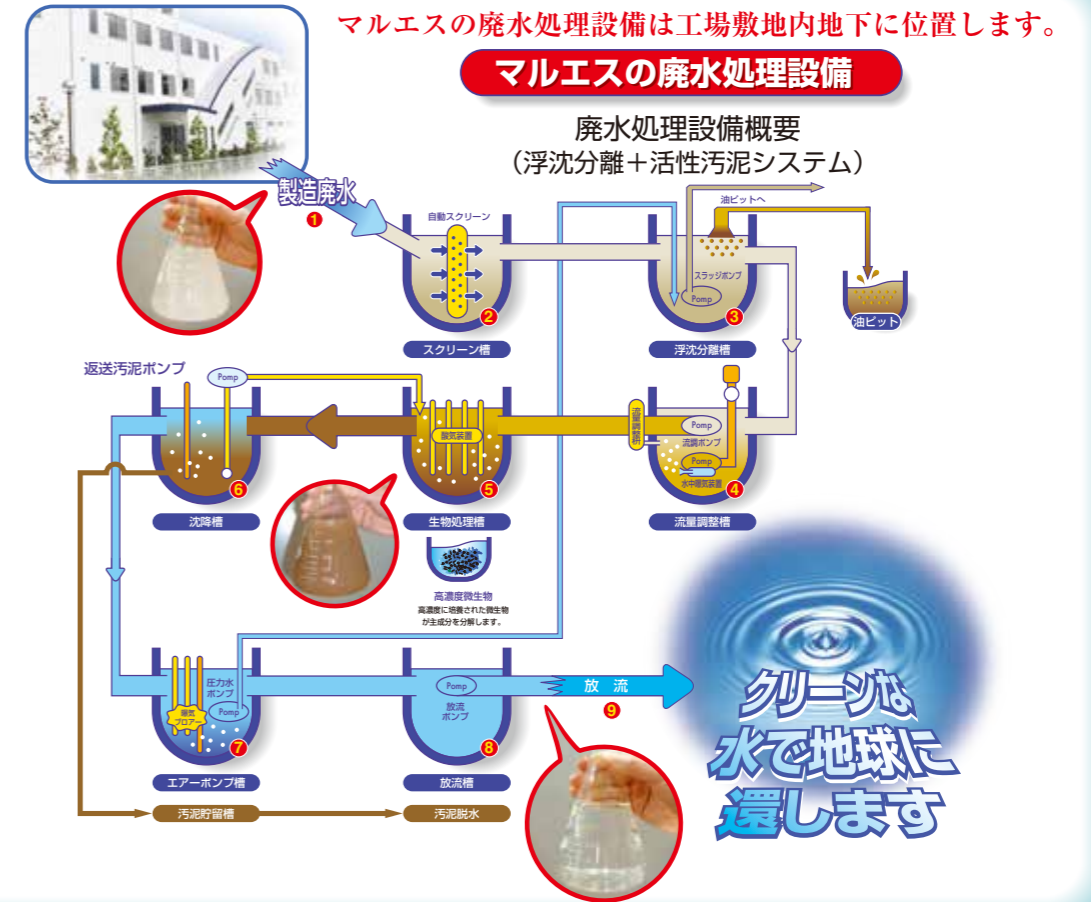
電力系統に送電し、クリーンなエネルギーを供給することで地域社会環境を考えています。

マルエスの太陽光発電設備のデータ概要	ソーラーパネル設置枚数	総パネル設置面積	予想年間発電電量	予想 CO ₂ 削減量
	630 枚	1,036 m ²	約 142,000 kWh / 年	約 59 t / 年

2012年10月運転開始

地球の生命を大切に…

私たちの生みの親である“水”
この“水”を大切にしたいという思いから、私たちは工場で使用した水をクリーンな姿で地球に戻しています。
これからも自然と共生し、循環型社会を目指すため、出来ることから一つずつ取り組んでいきたいと考えています。



クリーンな水で地球に還します

WORLD WIDE

堺から世界へ
おつまみは日本国内に限っての食品とは考えていません。良い食品は世界のグルメに向けても提供していく事が必要と考えます。



株式会社マルエス
テクノステージ第2工場

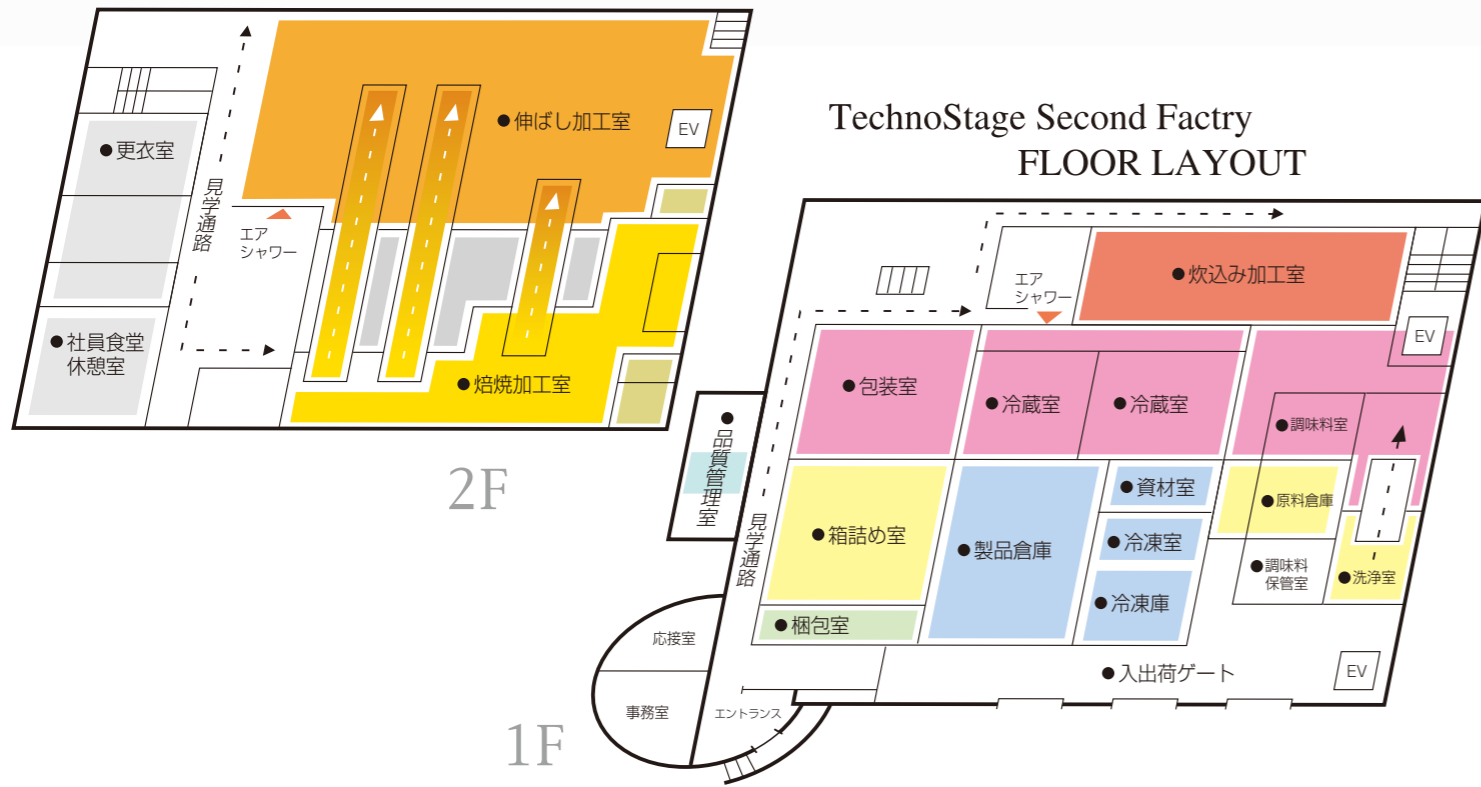
2007年5月和泉市テクノステージに第2工場を竣工。
鉄骨造2階建
敷地面積：6,728.10㎡ (2,035坪)



故田中稔前社長が植栽した桜の木が一年後の
2011年春に美しい花を咲かせました。

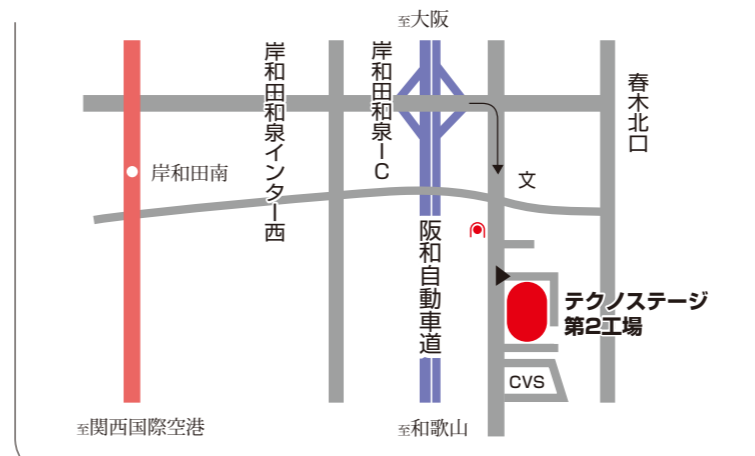


一步前進、さらなる飛躍。



株式会社マルエス本社
〒599-8266
大阪府堺市中区けな町86-1
TEL(072)274-0888

- 電車なら
- JR阪和線/津久野駅からバスで毛穴大橋下車すぐ。
 - JR阪和線/鳳駅から徒歩約15分
- お車なら
- 阪神高速堺線からR26経由のR61(泉北2号線) 沿い。
 - 湾岸線から堺泉北道路経由のR61(泉北2号線) 沿い。
 - 阪和自動車道 堺JctからR61(泉北2号線) 沿い。



マルエステクノステージ第2工場
〒594-1144
大阪府和泉市テクノステージ1丁目4番1
TEL(0725)51-3888

- 電車なら
- 南海泉北線/和泉中央駅からバスで「テクノステージ北」下車すぐ。
- お車なら
- 阪和自動車道 岸和田和泉Jctからテクノステージへ。

会社概要

商号 株式会社マルエス
 所在地 大阪府堺市中区けな町86-1
 創業 昭和22年5月
 会社設立 昭和31年8月
 資本金 1,000万円
 営業種目 食品製造販売
 従業員数 約357名（正社員105名・パート職252名）

年商 73.5億（株式会社マルエス：2023年7月決算）
 29.8億（株式会社エムアンドティ：2023年4月決算）
 決算期 7月31日
 取引銀行 りそな銀行・三菱UFJ銀行
 商工中金・日本政策金融公庫他
 代表者 代表取締役 田中 稔朗

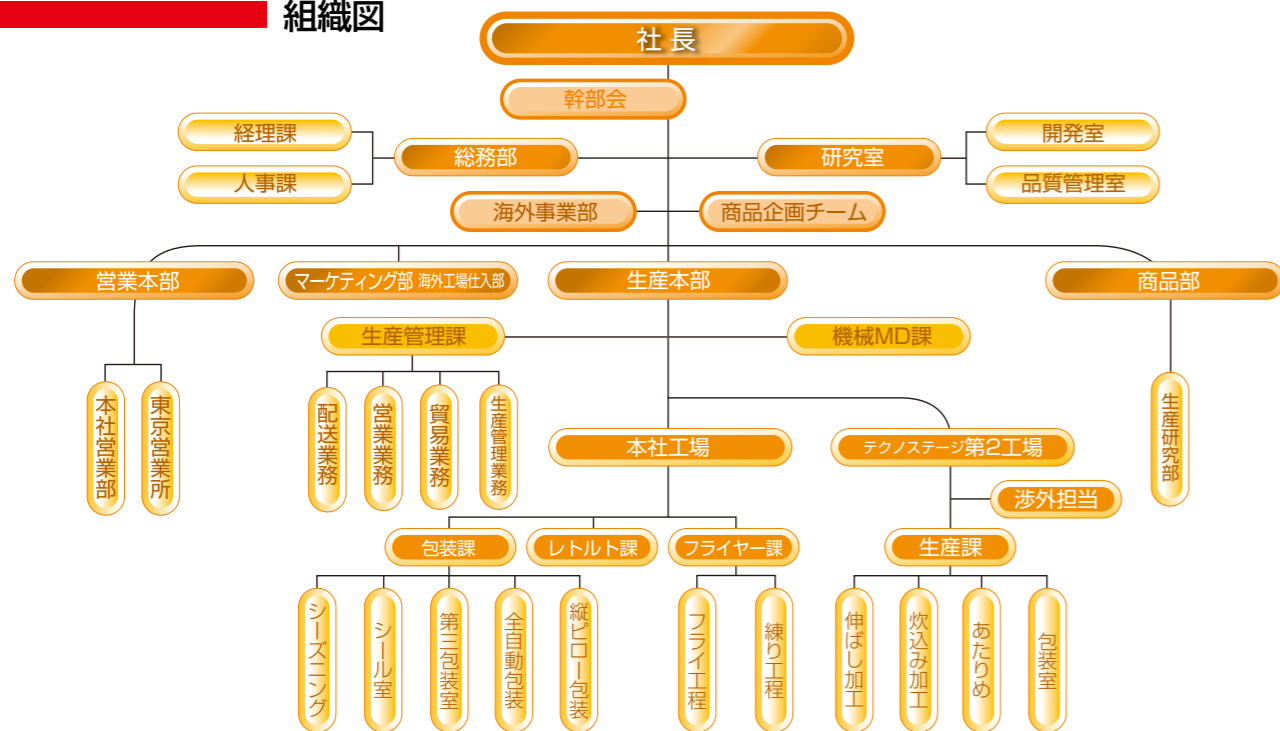
沿革

1947年5月 佃煮、塩干業として住吉区に田中商店を創立
 1956年8月 マルエス興業株式会社設立
 1958年12月 社名をマルエスするめ株式会社に変更
 1974年7月 堺市浜寺石津町に新工場設立移転
 1986年4月 フライドいかスティック発売
 1990年2月 堺市けな町に新工場設立移転
 1990年3月 社名を株式会社マルエスに変更
 1992年9月 堺市中小企業合理化研究
 モデル工場に指定される
 1993年9月 田中稔が代表取締役社長に就任
 1997年5月 株式会社マルエス50周年を迎える
 1999年5月 株式会社エムアンドティ設立
 2000年3月 レトルト事業参入
 2000年5月 堺市食品衛生優秀施設として表彰される
 2000年10月 ラジオCM開始
 2001年2月 プロモーションビデオ完成
 2001年3月 東京営業所開設
 2001年10月 いか天大王発売
 2001年11月 堺市優良申告法人に選ばれる
 2002年4月 新社屋増築(レトルト工場・研究室の拡大)
 2002年10月 廃水処理設備新設・ホームページ開設
 2006年11月 第2工場(和泉市テクノステージ)着工
 2007年5月 マルエステクノステージ第2工場竣工
 2009年7月 ネットショッピング拡大
 2010年4月 テクノステージ第2工場に桜の木植栽
 2010年9月 ISO9001:2008品質マネジメント認証取得
 2011年3月 田中稔朗が代表取締役に就任



2011年8月 全国テレビCM放映開始
 2011年10月 プロモーションビデオリニューアル
 2011年11月 WEST駐車場土地取得
 2012年1月 隣接地土地取得
 2012年4月 NORTH駐車場土地取得
 2012年10月 太陽光発電設備新設（パネル数630枚）
 2013年2月 コージェネレーション設備新設
 2013年8月 レトルト工場ライン新設
 2014年2月 WEST駐車場隣地取得
 2014年4月 本社工場・増改築工事完了、竣工式
 物流倉庫取得
 2014年12月 株式会社マルエスホールディング設立
 2015年2月 マルエスタイランド設立
 2015年8月 第2工場に太陽光発電設備新設（パネル数272枚）
 2015年8月 海外事業部新設
 2015年11月 全自動包装ライン増設
 2016年12月 テクノステージ第2工場増築着工
 2017年6月 水産食品加工施設HACCP認定取得
 2017年9月 第2工場増築工事完了・竣工式
 2018年6月 MOGU VILLAGE
 (マルエスズルショップ・まめの木) オープン
 本社工場・ロボット1号機導入
 2018年7月 ISO9001:2015 品質マネジメント認証取得
 2018年9月 JFS-B 規格取得（本社工場・第2工場）
 2019年4月 マルエスファクトリータイランド・竣工式
 2019年8月 MOGU駐車場土地売却(約250坪)
 2020年8月 MOGU VILLAGE後方土地購入(約1,000坪)
 FSSC22000 認証取得
 (本社工場・テクノステージ第2工場) 取得
 2021年10月

組織図



FSSC22000認証取得（本社工場）
 FSSC 22000

■ 株式会社マルエス本社オフィス及び工場

マルエス本社・営業所・工場



FSSC22000認証取得（テクノステージ第2工場）
 FSSC 22000



■ 株式会社マルエス東京営業所

■ 株式会社マルエステクノステージ第2工場

マルエスタイランドオフィス



■ マルエスタイランド（タイ・バンコク）