



株式会社マルエス

株式会社マルエス会社案内

MARUESU Corporation Guide

“美味しかった”の笑顔が好き

We love that “Delicious” smiling face.

- 本社 〒599-8266 大阪府堺市中区けな町86-1
TEL(072)274-0888 FAX(072)273-1400
- 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1-4-1
TEL(0725)51-3888 FAX(0725)53-3887
- 東京営業所 〒108-0023 東京都港区芝浦3-12-6 国際芝浦ビル6階
TEL(03)5730-8588 FAX(03)5730-8589
- 中部営業所 〒451-0043 愛知県名古屋市中区新道1-13-31-ブランドール301
TEL(052)589-1130 FAX(052)589-1140

MARUESU Group companies

- マルエス タイランド 18/5 Soi Udomsuk 31, Sukhumvit Road, Bangjak, Phrakanong, Bangkok 10260 Thailand
- マルエスファクトリー タイランド TFD Industrial Estate 1,1/12 Moo 5, Tha Sa-an, Bang Pakong, Chachoengsao 24130 Thailand
- マルエス アメリカ 400 N Tustin Ave Ste 240, Santa Ana, CA 92705 USA
- マルエス フィリピン 23 Prudencio de Santos Street, President Heights, BF Homes, Paranaque City, Philippines
- マルエス マレーシア Lot 2, Lingkaran Sultan Mohamed 1, Kaw. Perindustrian Bandar Sultan Suleiman, Selat Klang Utara, 42000 Port Klang, Selangor Darul Ehsan, Malaysia

FSSC22000認証取得(本社工場テクノステージ第2工場)



マルエスのホームページ

www.maruesu-web.co.jp



マルエスホームページへ

MARUESU Corporation



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、工場内の空気にまでこだわる事で、
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。



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。

【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。

元気な笑顔に 会えるスペース

明るい社風から生まれる
マンパワーは当社の自慢です。



- 開発室
- 品質管理室
- 品質保証部
- 営業部
- 海外事業部
- 総務部
- 営業事務
- 生産部
- 商品部

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京営業所、中部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

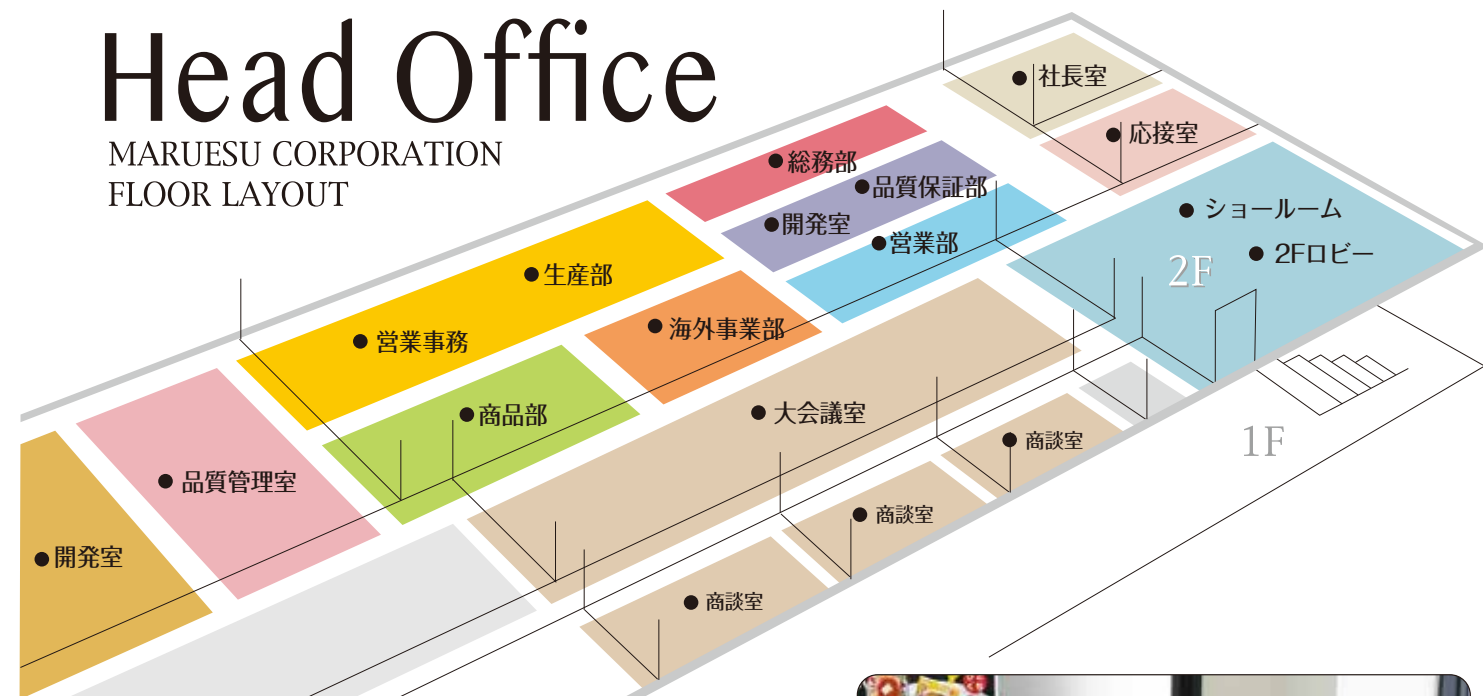
本社ショールームには、当社製品を見やすく
オシャレにディスプレイしています。



本社2Fショールーム

Head Office

MARUESU CORPORATION
FLOOR LAYOUT



本社1Fロビーディスプレイ



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、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。
センスと熱意が溢れる開発室



味づくり
とにかく美味しいものが好き。そんなスタッフのたえ間ないフィールドリサーチが、開発の一躍を担います。消費者が真に求めるおいしさを提供するために私たちは努力します。

そして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、業務用商品の開発、数々のプライベートブランドの共同開発やお土産用企画にも情熱を注いでいます。





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
 フィ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



充実した検査機器による分析

■ 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。

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。

開発室とのグッドコンビネーション

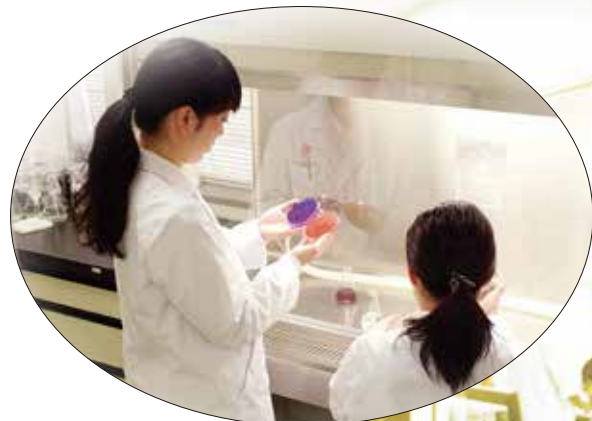
■ のり天



■ 恋するめ



■ ひとくちトースト



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。

徹底した品質管理から

安心安全な商品が生まれます。



■ サクッといか天

How to make FRIED SNACKs. IkatenDaio

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。フライ工程の中枢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ィールで、工場見学をする事が出来ます。



How to make RETORT FOODs. Chestnuts



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窒素ガス充填されてから包装されます。

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。

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 陳列

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、釜にいきます。

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

- 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。

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 15台
 2. 全自動給袋ガス充填包装機 6台
 3. 全自動縦ピローガス充填包装機 8台
 4. 自動計量機 1台
 5. 自動横ピロー包装機 12台
 6. マス計量包装機 2台
 7. X線検出機 4台
 8. 印字検査(カメラ)装置 10台
 9. リークテスター 5台
 10. 残存酸素濃度計 5台
 11. PSA窒素ガス発生装置 5台
 12. 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
- ※袋詰め:日産15万袋

コンピュータ自動計量



自動包装



TOP PAGE トップページ
WHAT'S NEW

WEB

www.maruesu-web.co.jp

- TOP PAGE WHAT'S NEW
- SPECIAL CONTENTS
- 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サイトはお客様に常に新しい情報や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



CORPORATE EFFORTS
マルエスの取り組み



PRODUCT LINEUP
製品紹介



ONLINE SHOPPING
オンラインショッピング



OVERSEAS SITE
海外向けサイト
・USA
・CHINA
・THAILAND

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

テレビコマーシャル / 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る事を大切に考えています。



● 阪神電車甲子園駅構内の看板



● JR・南海電車の主要駅構内の電飾看板

Radio-CM

ラジオCMイメージ

企業イメージラジオ CM



【地球の平和編】

[20秒ラジオCM]
地球人が同じように食べる...

製品イメージCM (いか天大王)

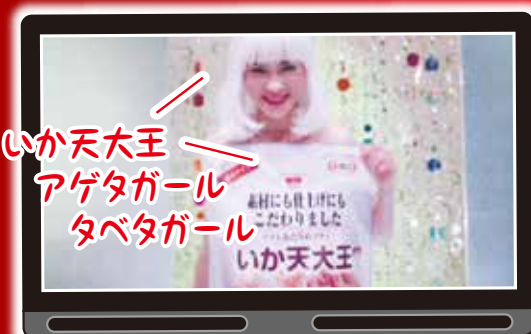


【用心棒編】

[20秒ラジオCM]
また、つまらぬものを斬ってしまった...

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

Food Show Archive

さまざまな展示会に積極的に参加しています。

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。お客様とのコミュニケーションを大切に、消費者の声を商品開発に活かします。

SUPER MARKET TRADE SHOW FOODEX JAPAN 2024



DX化を見据えた社内ネットワークの構築

- マルエスグループ全体でDX化について2025年以降を見据えて、原材料・半製品・製品一元管理システムとしてのバーコード生産システムに取り組んできました。少しずつ機材を増やし、DX化に向けて対応していきます。

DX化を見据えた社内ネットワークの全体概要

原材料・半製品・製品一元管理システム



基幹システムと統合へ

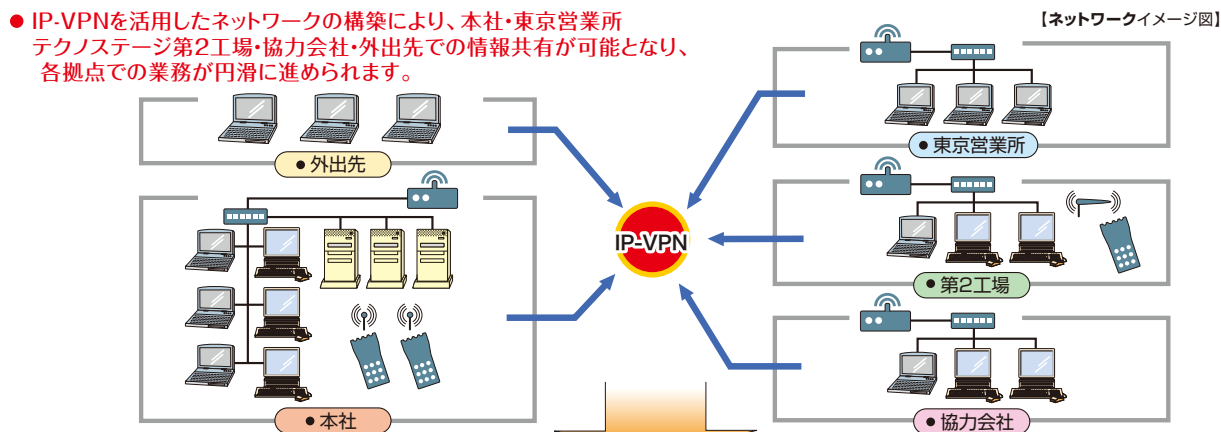
DX化を見据えた製造新進捗管理(リアルタイムに大型ディスプレイで「見える化」)

DX化を見据えた社内ネットワーク(拠点間相互モニターによる情報共有化)

社内原価管理システムを構築

- 資源価格の高騰、人口減少、伝染病など目まぐるしく変わる社会変化にスムーズに対応し、しっかりと適正価格でお取引先様から仕入れ、お客様へ販売できるように、新原価計算システムを導入しました。

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



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

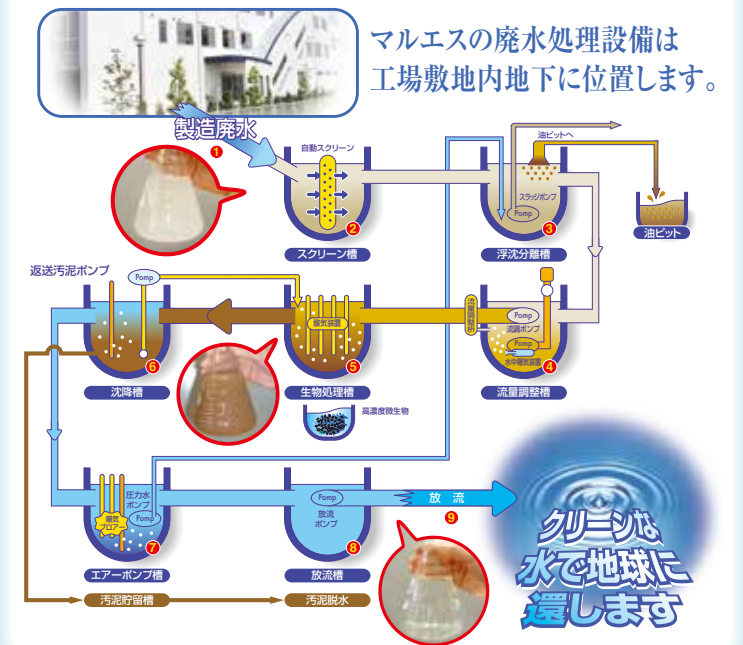
食品残渣 全量リサイクル

マルエスではこれまで産業廃棄物として処理してきたフライ商品の食品ロス(製造時に発生する天カス・揚げカス等の食品残渣)を廃食用油と同様に全量リサイクルをすることで環境への影響を軽減しています。



マルエスの廃水処理設備

廃水処理設備概要(浮沈分離+活性汚泥システム)



太陽光発電システムの概要



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。



本社屋、倉庫の屋上や壁面を利用しソーラーパネルを設置。太陽光エネルギーを直流電力エネルギーとして効率よく取込みます。(変換率: 14.7%)
 ソーラーパネルから蓄えられた直流電力を交流電力に変換する装置です。(交流電力: 家庭で使用出来る電気)
 低圧電力を高圧電力にあげて地域の電力系統に送電します。
 太陽光発電システムから得た発電量を常時モニタリングできます。(本社2Fロビーに設置)

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㎡	約142,000 kWh/年	約59 t/年

2012年10月運転開始

WORLD WIDE

堺から世界へ ■おつまみは日本国内に限った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、提供していく事が必要と考えます。



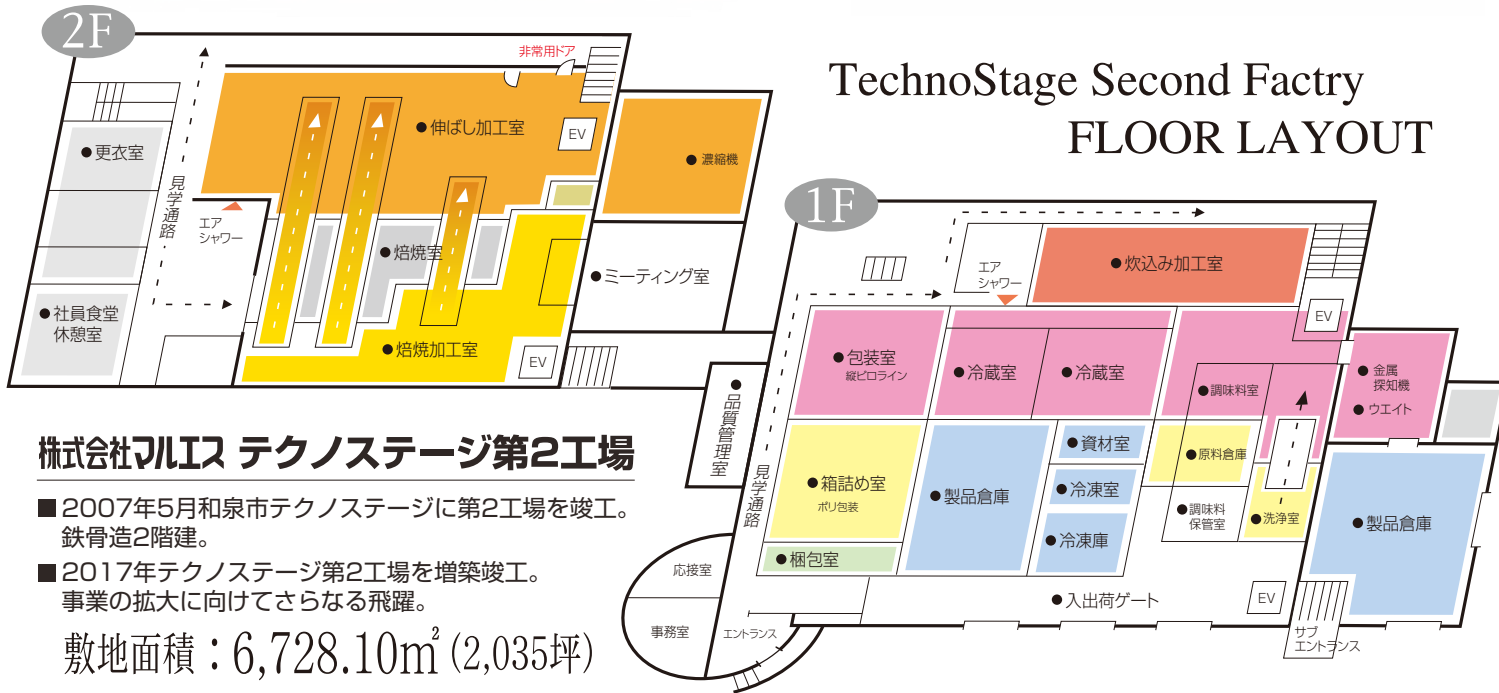
さらなる飛躍。

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。

田中稔朗社長監修のもと2017年にテクノステージの増築を完了しました。



TechnoStage Second Factory FLOOR LAYOUT



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。
- 2017年テクノステージ第2工場を増築竣工。事業の拡大に向けてさらなる飛躍。

敷地面積：6,728.10m² (2,035坪)

地元を応援。

マルエスは、原山公園プールと原山台ジムの施設を応援するために、ネーミングライツでサポートします。



MARUESU MOGU VILLAGE

モグビレッジはマルエスの直営店として本社に隣接しているおつまみとスイーツのファクトリーショップです。



モグビレッジ



イートインスペースを2階に併設



おつまみのシズルショップ SIZZLE SHOP



スイーツのファクトリーショップ まめの木 mamenoki SINCE1988

話のつまみに来てみませんか？



Instagram



送迎用マイクロバス



マルエス第3倉庫



配送トラック

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 84.5億（株式会社マルエス：2024年7月決算）
 29.1億（株式会社エムアンドティ：2024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

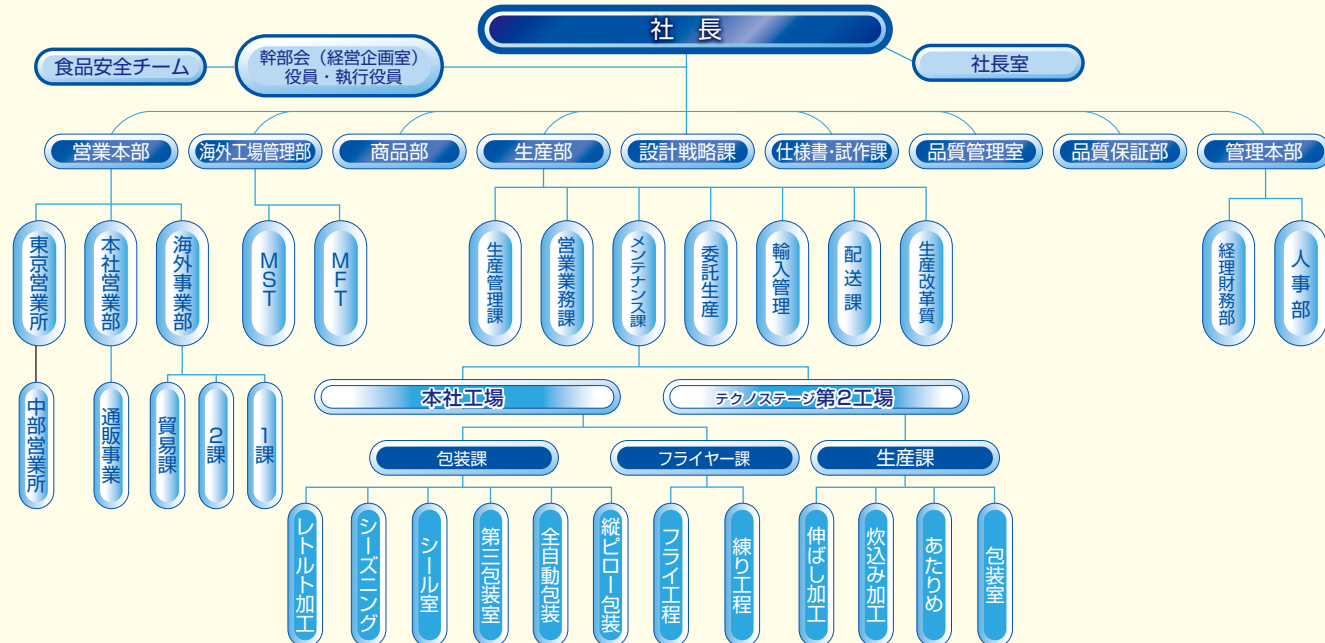
沿革

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
 1968年12月 社名をマルエスとする株式会社に変更
 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
 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
 2014年12月 物流倉庫取得
 2015年2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일랜드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
 (マルエスシズルショップ・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4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



マルエス本社・営業所・工場

MARUESU Corporation

■ 本社オフィス及び工場



FSSC22000認証取得(本社工場)

FSSC 22000



■ テクノステージ第2工場



FSSC22000認証取得(テクノステージ第2工場)

FSSC 22000



■ 東京営業所



■ 中部営業所

株式会社マルエス
中部営業所

マルエス海外オフィス・工場

MARUESU FACTORY (THAILAND) CO.,LTD.



■ マルエス
ファクトリータイランド



■ マルエス
タイランドオフィス

