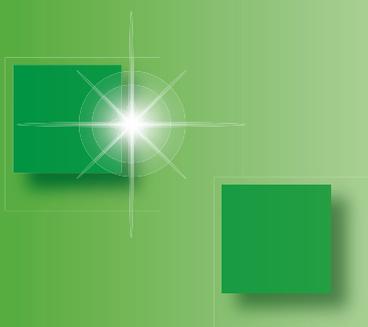




株式会社
マルエツ
フレッシュフーズ
会社案内

2024年



「健康で豊かな食生活に貢献するために」

ご挨拶

(株)マルエツフレッシュフーズは(株)マルエツの店舗に対し新鮮な精肉・鮮魚の商品を供給するために、2010年(平成22年)4月28日に設立しました。

2010年9月にマルエツ川崎複合センター(精肉・鮮魚プロセスセンター)が稼働、2012年4月にはマルエツ三郷複合センター(精肉・鮮魚プロセスセンター)が稼働し、精肉・鮮魚商品の加工業務をマルエツより受託することとなりました。

徹底した衛生管理・温度管理のもと、マルエツの店舗に対して精肉と鮮魚の商品供給をしており、川崎・三郷両事業所合計で一日当たり約30万パック、年間当たり約1億パックに及ぶ(2023年度)商品の加工をしております。そして、2024年3月にはマルエツ草加デリカセンターが稼働し、新たにデリカ商品の供給を開始しました。

わたくしたちは「安全でおいしい商品の提供を通じて、健康で豊かな食生活に貢献します。」というマルエツの経営理念を具現化する会社として、「安全・安心で美味しい商品」の供給責任を果たすための努力を続けております。そして「生産性の向上」の実現に向けても、常に業務改善を図っております。今後も更なる業務拡大を目指し、新たな領域にチャレンジしてまいります。

その為には、未来につながる人財の育成が大切であり、この業務を通じて食品加工技術の伝承を行い、常に変化するお客様のニーズにお応えできる会社であり続けたいと考えております。



代表取締役社長

川田 猛敏

会社概要

- 社名 株式会社マルエツフレッシュフーズ
- 本社所在地 東京都豊島区東池袋五丁目51番12号
- 設立 平成22年4月28日
- 代表者 代表取締役 社長 川田 猛敏
- 資本金 5,000万円
株式会社マルエツ100%
- 事業内容 生鮮食料品及び保存食料品の仕入、製造、加工及び販売
- 役員
代表取締役 会長 中村 孝
代表取締役 社長 川田 猛敏
取締役 川崎事業所長 糸 学
取締役 三郷事業所長 木村 孝宏
取締役 草加事業所副所長 作本 祐章
取締役 林 誠司
監査役 金指 岳男
- 従業員数 1,159名(社員・パートタイマー・アルバイト含む)

2024年4月末現在

マルエツフレッシュフーズの加工作業・商品紹介

鮮魚



デリカ



精肉



センターの加工商品で売場が完成

(株)マルエツフレッシュフーズ - 食品安全方針 -

株式会社マルエツフレッシュフーズ 川崎・三郷・草加事業所は、経営理念である「存在意義」、安全で、おいしい商品の提供を通じて、健康で豊かな食生活に貢献するために、以下の食品安全方針に取り組みます。

1. 私たちは、フードサプライチェーンの一員として関係法規制を遵守し、安全・安心な商品の供給に努めます。
2. 私たちは、食品安全方針を従業員に周知させると共に、常に食品安全に関する知識の向上を図ります。
3. 私たちは、利害関係者との円滑なコミュニケーション・情報の共有化を通じ、お客様満足の向上に努めます。
4. 私たちは、食品安全マネジメントシステムのツールを活用し、品質向上のためのPDCAを行います。
5. 私たちは、食品安全方針を実行するため、目標を設定し、その達成のための活動を行い、検証を行います。

「ISO22000」の認証取得

川崎、三郷両複合センターは、食品安全マネジメントシステムの国際規格である「ISO22000」(あいえずおーにまんにせん)の認証を取得しています。

「ISO22000」は生産・流通・販売のすべての工程で品質管理を行うことで食の安全を守ります。





(株)マルエツフレッシュフーズは (株)マルエツで販売する



精肉・鮮魚・デリカの加工を専門に行う会社です。

年間休日112日 年間労働時間2,024時間 (月平均約168.7時間)



川崎事業所

〒210-0869
神奈川県川崎市川崎区東扇島6-10
かわさぎファズ物流センターA棟
電話 044-287-2730

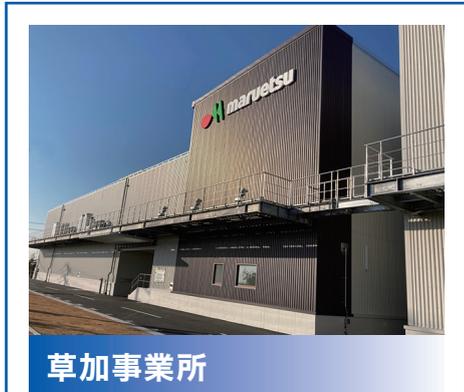
2010年9月8日より稼働
マルエツ108店舗へ供給
(2024年4月末現在)



三郷事業所

〒341-0056
埼玉県三郷市インター南1丁目3番地1
電話 048-949-7661

2012年4月20日より稼働
マルエツ196店舗へ供給
(2024年4月末現在)



草加事業所

〒340-0001
埼玉県草加市柿木町宝1338-11
電話 048-933-1510

2024年3月6日より稼働
マルエツ304店舗へ供給
(2024年4月末現在)



加工技術が身に付きます



機械で加工し大量生産します



店舗ごとに
仕分けて発送します



安全・衛生面もしっかり基準を守ります



高速値付機で自動で包装と値段を付けます

みんなの美味しい食卓を
支える仕事です



なりたい自分を目指せる場が、ここにあります

(入社を検討されている皆様へ、先輩からのメッセージです。)

課長



楠本さん 2017年入社

課長の仕事は、会社の方針を無理なく現場に浸透させることです。
現場の主体性を尊重しつつ、課題や問題点を共有し、ゴールへと導きます。
決められた時間内に「安全で安心できる商品」の供給に日々、努めています。
時には管理者、時には作業者としての視点を持ち、現場が働きやすい環境を整えるとともに、求められた結果に結びつけるのが私の仕事です。



8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00
出社、事務作業(メールチェック、工程確認)、進捗MT、当日出荷進捗管理、商品チェック等			休憩		事務作業(店着確認)		翌日出荷進捗管理、商品チェック、最終チェック(清掃、原料の確認)等		事務作業(翌日指示)		退社

班長



室谷さん 2019年入社

毎日、先輩社員やパートナーさん、特定技能実習生達と楽しく働いています。
私は入社してから全ての班を経験し、現在は川崎事業所の精肉事業部で、「包装値付班」班長を任されています。最初は製品の最終確認者として責任が大きく不安もありましたが、皆の力を借りながら頑張っています。今では、安全安心な製品をお客様へお届けする事に、とても「やりがい」を感じています。



8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
出社、ミーティング、当日出荷包装進捗管理等			休憩		包装・値付け翌日出荷分短冊確認、出来栄確認		事務作業(勤怠管理等)		退社	

班長



宇賀神さん 2023年入社

私は寿司班として巻き寿司やいなり寿司の製造や人のマネジメントを経験し、現在、米飯班と寿司班の班長を任されています。出来栄の向上はもとより、人の配置やロス管理、生産性を意識し、常に向上するべく改善点を把握し、迅速に対応することを心掛けて業務に取り組んでいます。
責任のある仕事ですが、仲間にも支えられ日々業務に励んでいます。



8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00
出社、事務作業(勤怠管理、工程確認等)、ミーティング、当日出荷進捗管理等			休憩		当日出荷進捗管理 翌日便原料出庫管理		事務作業(翌日生産工程確認等)		退社		

昨年入社



吉野さん 2023年入社

プロとしての専門的な「知識」と「加工技術」を学びながら、私達の商品を店舗にどうすれば安全でおいしく提供でき、お客様に手に取って頂けるかを常に考えながら行動しています。入社当時は、自分が魚を捌けるようになるのが不安でしたが、先輩たちが出来るようになるまで教えて下さり、毎日楽しく仕事が出来ています。与えられた目標が達成できた時が一番うれしいです。



8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
出社、当日出荷加工等			休憩		翌日便出荷加工等		退社			

2024年度新入社員
(入社式)



今年入社のみんも
元気に活躍して
います!

マルエツフレッシュフーズの供給店舗先



首都圏にある(株)マルエツ304店舗に対して精肉・鮮魚・デリカの商品を加工し、出荷しています。

