

COMPANY PROFILE



JUMP THE FRONTIER



集中して迅速に行動し続けよう。 歩き回って実らせるお客様第一主義。

ご挨拶

TOP MESSAGE



代表取締役社長
吉村 直樹

平素は格別の御愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。弊社は先代社長吉村栄吉が、昭和20年代初頭にマーガリンの製造を開始以来一貫して、食品メーカーの道を歩んでまいりました。この間、時代の流れは大きく変化し、弊社も遅ればせながら脱皮を続けてまいりました。振り返ってみますと、弊社が今日あるのは、偏にお客様のご愛顧とご芳情による叱咤激励でありました。商品の品質、サービス、配送などから企業体質にいたるまでの数々のご指摘が、その改善努力がマリンフードの歴史であり、血となり肉となっております。同時に、マリンフードの将来を支えるものも、全く同様に、お客様の御愛顧と叱咤激励しかありません。従来にも増して私どもは、出来る限りお客様にお会いし、弊社に対する御不満な点や、新しい商品に対するご要望、或いは潜在需要といったものを探り出す努力を続けて行きたいと願いたしております。

私どもの因って立つ基盤はお客様しかないことを肝に銘じ、社内においては、お客様の繁栄こそがマリンフードの繁栄であると声を上げ、その達成に努力していく所存であります。それがひいては株主、仕入先、銀行等各方面、並びに社員を含む一般社会から信頼を受け、ご期待に応える企業への道であると確信する次第であります。

会社概要

社名	マリンフード株式会社
設立	昭和32年3月15日
資本金	9,000万円
従業員数	426名
事業内容	マーガリン、チーズ、ホットケーキ、ソース、ジャム、調理品の製造・加工および販売
売上高	198億9,913万円(平成29年度)
決算	12月
主要取引銀行	日本政策金融公庫 大阪支店 りそな銀行 三国支店 三菱東京UFJ銀行 豊中支店 三井住友銀行 新大阪支店

企業大方針

コア・コンピタンス(核の力)

重点主義、集中、差別化を標榜し、ナンバーワン、オンリーワンをたくさん作り磨きあげる。そして存在意義を明確に持つ。

カスタマー・フォーカス(お客様第一主義)

会社の真の支配者はお客様である。我社グループの存亡はお客様の手に委ねられている。社内の体制が全てお客様に向って開かれていなければならない。

スピード(早さ)

IT化とは革新的なスピード化ということだ。スピード化とは心と頭の中で決まる。優先順位の決定とスケジューリング(計画表の作成)と今すぐ立ち上がる行動力だ。今日出来ることは明日に延ばすな。たった今始めよ。

マネジメント・バイ・ワンダリング・アラウンド (経営は歩き回りながら)

得意先を、市場を、工場を、他工場を歩き廻る。現場は宝の山だ。金鉱を掘り当てよ。開拓者精神で未知と遭遇せよ。

会社沿革

西暦	年号	沿 革
1888	明治21年	● 創業者、吉村又作が東京・牛込にて「吉村石鹼工場」創業。
1922	大正11年	● 大阪に、吉村又一郎（創業者の長男）が、個人商店「吉村商店」（後の「吉村油化学研究所」）を設立。
1948	昭和23年	● 創立者である吉村栄吉（創業者の五男）が、 「吉村油化学」にてマーガリンの生産を開始。 
1957	昭和32年	● 「ミルクマリン株式会社」設立。資本金800万円。 ● 現在地（大阪府豊中市）に工場完成。
1959	昭和34年	● 福岡営業所開設。
1960	昭和35年	● 会社名を「ミルクマリン食品株式会社」に改称。
1962	昭和37年	● ニュージーランドチーズを原料とするプロセスチーズの生産を開始。
1969	昭和44年	● 会社名を「マリンフード株式会社」（現社名）に改称。 ● 東京営業所（後に支店）開設。 
1970	昭和45年	● 名古屋営業所開設。
1975	昭和50年	● ホットケーキの生産を開始。
1976	昭和51年	● 札幌連絡所（後に営業所）開設。
1977	昭和52年	● ピザ用ミックスチーズの生産を開始。 ● 7回目の増資により、資本金7,000万円となる。
1978	昭和53年	● 広島営業所・仙台出張所開設。
1979	昭和54年	● 資本金9,000万円となり、現在に至る。
1980	昭和55年	● 4月14日、創立者である社長・吉村栄吉逝去。 ● 常務・吉村直樹（現社長）が第2代社長に就任。
1984	昭和59年	● ポーションタイプマーガリンの生産を開始。
1985	昭和60年	● 新社屋（マーガリン・チーズ工場及び事務所）竣工。 ● パンケーキの生産開始。
1986	昭和61年	● ピザソースの生産開始。
1990	平成2年	● ジャンボホットケーキをギフト市場に投入。
1992	平成4年	● 「モンドセレクション」にて、ジャンボホットケーキ、ジャンボホットケーキアップルが 金賞受賞。 以後2年間同賞を連続受賞。 
1993	平成5年	● 徒弟里親親子制度開始。
1994	平成6年	● 「モンドセレクション」にて、フリーズドライスープが金賞受賞。
1995	平成7年	● ガーリックマーガリンの生産を開始。
1996	平成8年	● 工場環境整備活動強化。廃水処理新システム導入。
1997	平成9年	● 銅板焼ホットケーキ発売。 ● 新入社員の社内新教育システム開始。
1998	平成10年	● 消費者モニター制度導入。 ● 新製品（5年間）が売上の30%を達成。
1999	平成11年	● マリンオープンテニス大会開始。
2000	平成12年	● 超薄型スライスチーズの生産を開始。 ● ホームページ開設。 ● 北海道ホットケーキ発売。 ● 「陽気なイタリアンキャンペーン」を実施し、イタリアの旅にご招待（60名）。
2001	平成13年	● 泉大津工場竣工。研究室拡充。 ● はちみつシュガー、チーズフォンデュポーション品の新発売。
2002	平成14年	● 創立45周年記念で中国北京・上海3泊4日の社員旅行。 ● ガーリックマーガリンが日本食糧新聞社の第6回業務用加工食品ヒット賞受賞。 ● キャンディチーズラインを導入。
2003	平成15年	● 会社案内ビデオが（社）日本産業映画協議会主催の『第41回日本産業映画・ビデオコンクール 奨励賞』を受賞。

西暦	年号	沿 革
		● マーガリン2種がモンドセレクションで特別金賞を受賞。 ● マーガリン（ごまバターブレンド）とチーズフォンデュが金賞を受賞。 
		● 色物マーガリンが食品産業新聞社主催の『第33回食品産業技術功労賞技術・アイデア部門』を受賞。
2004	平成16年	● 「ポーションシリーズ」が日本食糧新聞社の第8回業務用加工食品ヒット賞を受賞。 
2006	平成18年	● 全社ISO9001認証取得。 ● 社員教育強化プログラム導入。
2007	平成19年	● 創立50周年記念で北海道3泊4日の社員旅行。 ● 一拭き運動表彰制度スタート。 ● 東京ミッドタウンで第7回『グランドマリン会』開催。 ● チーズ代替品「スティリーノ」開発。
2008	平成20年	● 「創業120年記念新春パーティー」開催。 ● 「創業120年記念ガーリック彩りレシピ」キャンペーン開催。 ● 第1回「社内工務大会」実施。 ● チーズ代替品スティリーノの大増産。
2009	平成21年	● 第1回パソコン入力コンテスト決勝大会実施。 ● 「ミルクを食べる」ブランド創設。 ● 大阪府豊中市の小中学校教育に対する永年の寄付活動に対して内閣府より「紺綬褒章」を受章。 ● 「スティリーノシリーズ」が日本食糧新聞社の第13回業務用加工食品ヒット賞（洋食部門）受賞。
2010	平成22年	● 第1回ベストプレゼンター決勝大会実施。 ● モンドセレクション受賞 金賞（プールコンポーゼ・ド・パリ、はちみつシュガー・バターブレンド）銀賞（ジャンボホットケーキ、チーズ&スティリーノ）銅賞（タラコスプレッド、チーズフォンデュ） ● 「チョコフォンデュ」が日本食糧新聞社の第14回業務用加工食品ヒット賞（洋食部門）受賞。 ● ザ・キャピトルホテル東急にて第8回グランドマリン会開催。
2011	平成23年	● 企画・新技術開発が認められ「スティリーノシリーズ」新技術・食品開発賞受賞。 ● 新設備チューブライン・スタンディングパックライン、ワッフル焼成機導入。 
2012	平成24年	● 創立55周年事業で新ロゴ決定。 ● 大阪府豊中市の小中学校教育に対する永年の寄付活動に対して、内閣府より2度目の「紺綬褒章」を受章。 ● 海外展開に向けて国際部門が発足。 ● 長浜工場竣工。 
2013	平成25年	● ベビーチーズ発売。 ● スライスチーズ自動充填ライン導入。
2014	平成26年	● グランフロント大阪にて第9回グランドマリン会開催。 ● 豊中市ネーミングライツパートナーシップスタート。 ● ベビーチーズ2種（たらこ、ミモレット）がモンドセレクションで銀賞を受賞。 ● 全工場でFSSC22000認証取得。 ● 長浜工場キャンディチーズラインでハラル認証取得。 
2015	平成27年	● 燻製バター、マーガリン「私の～」シリーズ発売。
2016	平成28年	● 27品目のアレルゲン原料不使用「ヴィーガン」シリーズ発売。
2017	平成29年	● 大阪府豊中市の小中学校教育に対する永年の寄付活動に対し内閣府より3度目の「紺綬褒章」を受賞。

こだわりのブレンドのマーガリン

創業当初からの主力商品であったマーガリン。食用油脂にクリーム・粉乳・チーズなどを加えたバター感覚のベーシックな商品を中心に、ガーリック、はちみつ、たらこなど、新鮮な発想のブレンドを加えたヒット商品が次々と生まれています。業務用の大容量の他、使いやすい小型包装シリーズも好調です。

ミニ缶・スタンダード缶	マーガリン、ファットスプレッド
袋	マスタード
ポンド	マーガリン、コンパウンド、マスタード、バター、燻製バター
カップ	マーガリン、マスタード、ガーリック、はちみつシュガー、たらこ、私のフランス料理、私のフレンチトースト、私のアーモンド&バターブレンド、私のおいしいヴィーガンソフト、私のホイップバター
ポーション	マーガリン、コンパウンド、バター、ホイップバター、メンドーテル
小袋・キャラメル型	マーガリン、コンパウンド、バター、燻製バター
チューブ	ガーリック
その他	ビュアラード、チョコフォンデュ



MARGARINE

CHEESE

バラエティ豊かに世界のチーズ

世界に800種類以上もあるといわれるチーズ。国により産地により、これほどさまざまな風味と味わいのある食品も少ないでしょう。それらをベースに、独自の配合や乳化技術を駆使し、アイデアあふれる新しい包装形式などを組み合わせて、意外性のある新製品を開発。これまでにない食のスタイルを提案し続けています。

シュレッドチーズ	ナチュラルチーズ、プロセスチーズ
ダイスカットチーズ	ナチュラルチーズ、プロセスチーズ
スライスチーズ	カットスライスチーズ、個包装スライスチーズ
キャンディチーズ	プレーン、ブラックペッパー、アーモンド、わさび等
ベビーチーズ	プレーン、ブラックペッパー、アーモンド、スモーク風味、オレンジピール等
ストリングチーズ	プレーン
チーズソース類	チーズソース、チーズフォンデュ等
その他	パウダーチーズ、カルトンチーズ等



弊社独自開発 スティリーノシリーズ

スティリーノとは、チーズ中の乳脂肪の代わりに植物油脂を使用した弊社独自開発の原料です。通常のナチュラルチーズと比較してコレステロールがカットされています。

業務用	シュレッド、ダイスカット
家庭用	シュレッド、個包装スライス

心まで温かくするホットケーキ

ふっくらとした厚み、香ばしく上品な甘さ。ホットケーキは誰にでも愛されるどこか懐かしいおいしさを秘めています。しかし新しい味わいと新しい冷凍冷蔵技術の可能性は限りなくあります。パウダーやブレンドの工夫もとどまるところを知りません。焼き立てのおいしさを早く安く楽しく。ホットケーキの未来はこれからです。

業務用	ホットエイト、ホットキッス、ジャンボホットケーキ、ホットケーキチャイルド、バターミルクパンケーキ、アメリカンワッフル、ビュッフェパンケーキ、ビュッフェパンケーキキュート、ホットケーキセット
家庭用	北海道ホットケーキ、北海道ホットケーキ焼印入り、銅板焼ホットケーキ、通販用ホットケーキ等



HOT CAKE

おいしさの決め手は自慢のソース

料理にこだわる人ほど、ソースにはうるさいものです。さまざまなトッピングと共にマリノフードがお届けするのは、独自の調合によるピザソース。完熟トマトのペーストを使用したなめらかで甘味と酸味のバランスの良い自慢の味です。さらに新鮮なフルーツの味と香りいっぱいジャムなど、甘辛両方のテイストで味を極めます。

ソース	ピザソース(マイルド・ガーリック)
ジャム	ストロベリー、マーマレード、ブルーベリー
メープル入りシロップ	丸型、角型、小袋

うまさと便利さの一品メニュー

お湯を注ぐだけですぐ味わえるフリーズドライのみそ汁、スープ類。電子レンジで温めるだけでできたてのおいしさが味わえる冷凍調理済食品。その手軽さと味のよさ、バラエティの豊かさは、今後もっとも大きな成長が期待されるカテゴリーです。世界のホットメニューを今すぐ食べられる夢が実現します。

クラスト	クラストヘビー、クラスト
フリーズドライ食品	みそ汁(京風・なす・ごぼう・長ねぎ)、懐石赤だし、玉子スープ、通販用フリーズドライセット
冷凍調理済食品	焼そば



SPECIAL VARIETY

お客さまとの接点をより多く。 その声をカタチにしていきます。

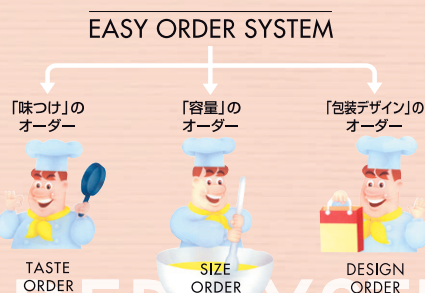


お客さまに喜ばれる商品をつくるには、できる限り
お客さまとお会いする機会を多くすることが基本です。
マリンフードでは営業担当者が足繁くお客さまを
お訪ねします。その都度試作品などを持参し、
配合・風味・色調・食感・容量・包装・ネーミングなど
多くの項目にわたってご意見をお伺いしています。
その訪問回数の多さこそ、我々の誠意のしるし。
訪問内容の濃さとともに、
どの食品メーカーにも負けないつもりです。



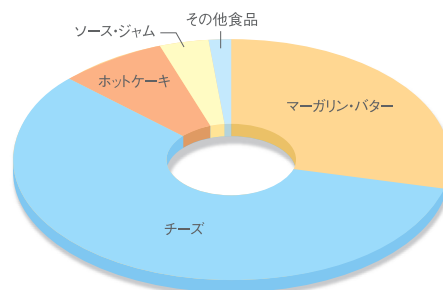
味、容量、包装の細かいご注文に応える テイスト・オーダー・システム

お客さまからのご要望があれば、どんな厳しいご注文にもお応えしたい。そんなマリンフードの考え方を示しているのがこのシステムです。「食のプロ」のお客さまに、当社の標準品をベースに、味付けや包装についてのご希望を、可能な限り商品化して納めさせていただきます。それが我々の任務であり、勉強であり、次のヒット商品への大きな飛躍となるからです。



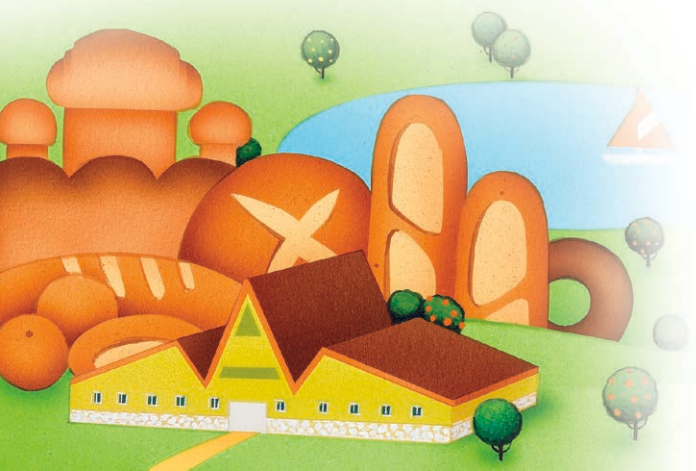
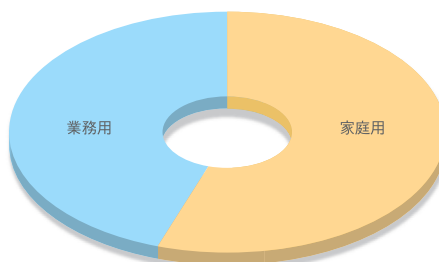
部門別構成比率

マリンフードでは、人々の食へのこだわりを速やかに先取りするとともに、新しい食生活を積極的に提案。「食のプロフェッショナル」として未来の食卓をリードしていく気概をもって、新商品・新分野の開拓を進めています。



業務用と家庭用、2つの食材市場へ

業務用は、プロの厳しい味へのこだわりに応え、保存性、キメ細かな特別注文にも応える専門性が求められます。また家庭用は、新メニューの提案や魅力的な新商品の充実をはかり、通販市場へはDMやインターネット販売を通じて直接各ご家庭へ商品を発送しています。



工場見学、消費者モニター制度などを通して あらゆる機会にお客さまの生の声をお聞きします。

年間百社を超えるお客さまを弊社にご招待。工場をご見学いただいたうえ、新製品のご紹介、新メニューのご試食などを通して、活発なご意見をうかがっています。また消費者モニター制度を設け、直接一般消費者の方々からも率直なご意見をいただいて、製品の改良、新製品の開発に努めています。

消費者モニター調査会



万全の品質管理態勢

原料、製造工程、保存方法のすべてにわたって、パーフェクトな品質管理を行うことは、食品メーカーの基本的業務です。一般的な日常チェック項目はもちろん、マリンフード独自に設定した細かい検査項目を実行。清潔で活気にあふれた「元気な工場」を標榜する製造現場と密な連携を取りながら、安心できる製品づくりに努めています。

HISTORY OF AWARDED

世界食品コンクール「モンドセレクション」で
グランドゴールドメダル・ゴールドメダルを受賞

こうした努力が実を結び、数々の賞を受賞しております。

- 1992**
平成4年

モンドセレクション金賞「ジャンボホットケーキ」
「ジャンボホットケーキアップル」
以後2年間同賞を連続受賞
- 2002**
平成14年

第6回業務用加工食品ヒット賞 (日本食糧新聞社) 「ガーリックマーガリン」
- 2003**
平成15年

モンドセレクション特別金賞「マーガリン2種」
金賞「マーガリン1種ごまバターブレンド」「チーズフォンデュ」
第33回食品産業技術功労賞技術・アイデア部門 (食品産業新聞社) 「色物マーガリン」
- 2004**
平成16年

第8回業務用加工食品ヒット賞 (日本食糧新聞社) 「ポーションシリーズ」
- 2009**
平成21年

第13回業務用加工食品ヒット賞 (洋食部門) (日本食糧新聞社) 「スティリーノシリーズ」
- 2010**
平成22年

モンドセレクション金賞「ブルコンポーゼ・ド・パリ」「はちみつシュガーバターブレンド」
銀賞「ジャンボホットケーキ」「チーズ&スティリーノ」
銅賞「たらこスブレッド」「チーズフォンデュ」
第14回業務用加工食品ヒット賞 (洋食部門) (日本食糧新聞社) 「チョコフォンデュ」
- 2011**
平成23年

新技術・食品開発賞「スティリーノシリーズ」
- 2014**
平成26年

モンドセレクション銀賞「ベビーチーズたらこ」「ベビーチーズミモレット」
第2回地域食品産業貢献賞 (日本食糧新聞社)
第7回経営合理化大賞フジサンケイビジネスアイ賞 (フジサンケイビジネスアイ)
- 2015**
平成27年

第18回日食優秀食品 素材賞 (日本食糧新聞社) 「スティリーノ」
ITQI優秀味覚賞「私の燻製バター」
- 2016**
平成28年

モンドセレクション銀賞「私のクラシックパンケーキ、私の燻製バター」
銅賞「私のフレンチトースト」
第46回食品産業技術功労賞 国際部門 (日本食糧新聞社)



コンピューター制御のオートメーション工場が、 確かな品質をご提供します。

高品質の商品をいつも安定してお届けするために、ほとんどの工程をオートメーション化。最新鋭の製造機械を導入し、コンピュータ制御システムを積極的にとり入れ、安定した品質、高い生産効率と同時に、衛生面でも高い水準が保たれています。さらに最終工程では、量目チェック、完成品の品質チェックも徹底して実施。信頼のクオリティはここから生まれます。

MARGARINE & BUTTER

ポーション



原料油および副原料をタンク内で攪拌
コンピューターによる温度管理



冷却後マーガリンとして自動
的にポーション容器に充填



シート状の容器に上蓋を取り
付け、打ち抜く



自動集積機により中箱に詰め
られ、効率よく包装

カップ入り



生地が配管によって送り出され、
カップ容器に充填



重量チェック、X線検査装置を通
った合格品にラベルを張り付け



出来上がった製品を中箱に入れ、
賞味期限を記載



自動的に段ボール内に納められ、
製品として完成

CHEESE & STYRINO

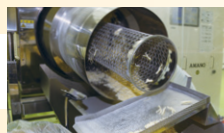
シュレッド



世界各国から輸入されてきた原料
チーズを商品ごとにブレンド



専用カッターによりシュレッド、ダイスカット、
パウダーなど、用途に応じて切り分け



均一に混ぜるように、大きな
ドラムを用いて混合



自動秤量されたものをガス
置換包装して完成

スライス



原料チーズを加熱溶解し、
フィルムに流し込む



シート状に成形され、水の中
を通過して冷却



1枚ずつカットされ、自動的に
設定枚数に重ねられる



包装後、X線検査機、重量検査
機を通過

キャンディ



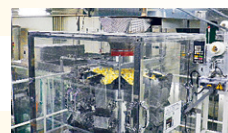
原料チーズを加熱溶解し、混
合したものをチューブに充填



チューブを冷却・カット後、ひねり包装
をすることでキャンディの形に



金属探知機を通過したものを
検品者が目視検品



自動計量され、包装したものを
箱詰めして出荷

ベビー



型抜きしたアルミ箔に、プロセス
チーズを充填



整列され、冷却のためフリー
ザーへ



外装異状がないか目視検品



袋詰め、賞味期限印字後、X線
検査機を通過

ストリング



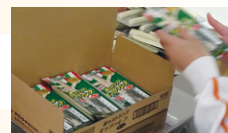
型抜きした容器にストリングチ
ーズを充填



フィルムを取り付け、賞味期限
を記載



X線検査機と重量検査機を通
過



目視検品し、箱詰めされ製品と
して出荷

HOT CAKE & WAFFLE

ホットケーキ



調製されたホットケーキ生地
を自動注入



銅板でムラのない美しい焼き
色に仕上げる



完全ライン化による安定した
生産性を実現



メープル入りシロップなどの
添付品を同時進行で包装



<http://www.marinfood.co.jp>

本 社	● 〒561-0814 大阪府豊中市豊南町東4-5-1	TEL (06) 6333-6801・FAX (06) 6336-3109	E-mail marin@marinfood.co.jp
本社豊中工場	● 〒561-0814 大阪府豊中市豊南町東4-5-1	TEL (06) 6333-6804・FAX (06) 6336-3109	E-mail seisan-d@marinfood.co.jp
泉大津工場	● 〒595-0074 大阪府泉大津市小津島町2-8	TEL (0725) 23-6522・FAX (0725) 23-6533	E-mail izumi@marinfood.co.jp
長 浜 工 場	● 〒526-0829 滋賀県長浜市田村町1291番1	TEL (0749) 64-6077・FAX (0749) 64-6067	E-mail nagahama@marinfood.co.jp
大 阪 支 店	● 〒561-0816 大阪府豊中市豊南町西3-20-20 伊丹ビル2F	TEL (06) 6336-5400・FAX (06) 6336-5411	E-mail osaka-b@marinfood.co.jp
東 京 支 店	● 〒105-0022 東京都港区海岸2-2-6 プレミア海岸ビル9F	TEL (03) 3453-1023・FAX (03) 3453-1021	E-mail tokyo-b@marinfood.co.jp
札幌営業所	● 〒060-0012 札幌市中央区北12条西23-2-5 SDC北12条ビル4F	TEL (011) 618-4670・FAX (011) 618-4671	E-mail sapporo-o@marinfood.co.jp
仙台営業所	● 〒980-0804 仙台市青葉区大町2-10-14 TAKAYUパークサイドビル4F	TEL (022) 713-9781・FAX (022) 713-9780	E-mail sendai-o@marinfood.co.jp
名古屋営業所	● 〒461-0004 名古屋市東区葵1-15-18 オフィス サンナゴヤ8F	TEL (052) 935-5660・FAX (052) 935-5693	E-mail nagoya-o@marinfood.co.jp
広島営業所	● 〒730-0041 広島市中区小町2-26 アーバンビュー小町301	TEL (082) 247-4981・FAX (082) 247-4991	E-mail hiroshima-o@marinfood.co.jp
福岡営業所	● 〒810-0074 福岡市中央区大手門2-2-20 ラリブ大手門2F	TEL (092) 751-3225・FAX (092) 771-5919	E-mail fukuoka-o@marinfood.co.jp

