

企業名⇒

株式会社マルヤナギ小倉屋



ひとことPR⇒

業界初・シェアNo.1商品多数！ニッチトップを目指す食品メーカー



①事業所PR

1951年創業の神戸の食品メーカー。業界初のレトルト煮豆や、シェアNo.1を誇る蒸し大豆や袋佃煮など、数々のヒット商品を生み出してきました。大豆や昆布、もち麦などのからだにいい食材を活用した食品を中心に、全国ほとんどのスーパーマーケットに供給しています。最近では世界中で高まるニーズに応じて海外へも販路拡大や事業拡大にも取り組み始めています。食を通じて世界中の人々の健康維持を支えながら、日本の食文化の普及に努めています。

②企業概要

本社所在地：兵庫県神戸市東灘区御影塚町
4-9-21

設立：1951年

従業員数：450名

平均年齢：41.4歳

③事業内容

「伝統食材のすばらしさを、次の世代へ。」をメインテーマに、長年取り扱ってきた昆布、豆、もち麦などの穀類、野菜などの伝統食材が持っている健康価値やおいしさを生かした新しい食の提案に取り組み、次の世代にしっかりと伝えてゆきたいと考えています。

④我が社の目指すビジョン

昔から食べられてきた「伝統食材」を”今の食卓”に取り入れやすいかたちで商品として提供し、次の世代にも受け継がれる食文化をつくっていきたいと考えています。

“伝統”と”挑戦”をキーワードに、これからも日本の食を支える企業を目指しています。

⑤こんな先輩が活躍しています

＼入社3年目の先輩社員の活躍／

●生産管理：現場の改善に取り組みながら、商品づくりの最前線で活躍！

「自分の提案で効率が上がった」「自分が関わった商品がスーパーに並んだ」といったやりがいを実感できるのが魅力です。

●営業：現場実践に重きをおき、取引先との信頼関係を築きながら、新しい売り場提案にも挑戦中！年齢に関わらず意見を発信できる環境があり、成長のチャンスが広がっています。

⑥これがあるから働きやすい

・昼食補助あり：お弁当200円台で支給可能。

・健康サポート：保健師が常駐しており、従業員一人一人に寄り添ったサポート体制が整っています。

・オフィス蒸し大豆・もち麦制度：始業前・休憩中・就業後に蒸し豆や蒸しもち麦を自由に食べられる制度です。

・風通しの良さ：若手でも意見やアイデアを発信しやすい風土です。

⑦採用担当者からみなさんへ

自分が「いいな」「一緒に働いてみたいな」と思えるかどうか大切だと思います。話を聞いてみたら、会社のイメージが変わることも少なくありません。気になる会社があれば、ぜひ直接話を聞いてみて、その「いいな」という気持ちを大切にしてください。当社は、生きるうえで欠かせない“食”に携わり、商品を通じておいしさや健康を届けられることが魅力の食品メーカーです。当日は、食品メーカーならではのやりがいや、マルヤナギ小倉屋ならではの魅力をもっとお伝えできればと思っています。

連絡先
(担当者)

〒658-0044

兵庫県神戸市東灘区御影塚町
4-9-21

☎ 078-841-1456

担当：総務人事部 北澤愛

企業ホームページURL：

<https://www.maruyanagi.co.jp/>

認定制度

・仕事と生活の調和推進認定企業
・ひょうご産業SDGs認証企業





「環境が人を育てる」「一人ひとりがリーダー」という考えのもと、主体的にチャレンジできる風土を大切にしています。

「やってみたい」と思ったことは、上司や仲間がしっかりと背中を押してくれる社風です。部署を超えた取り組み共有の場もあり、お互いを認め合い、高め合える職場づくりを目指しています。

“伝統食材のすばらしさを次の世代へ”をミッションに現代の食生活の課題を解決すべく、時代に合った形で伝統食材を伝えていくことが私たちの挑戦です。

マルヤナギ小倉屋で働く魅力について

大門工場
品質管理担当
入社2年目



若手でも**いろんなことに挑戦できる雰囲気**があるのが、マルヤナギの一番の魅力だと思います。最初は戸惑いもありましたが、まわりの先輩方がとても話やすく、**自然と質問できる環境**だったので安心して取り組みました。また、商品づくりの中で、ただ“おいしい”だけでなく、“**健康価値のある食品**”を届けているという点にも誇りを感じています。実際に自分が関わった商品が店頭に並び、お客様の健康にも貢献していると思うと、大きなやりがいを感じます。