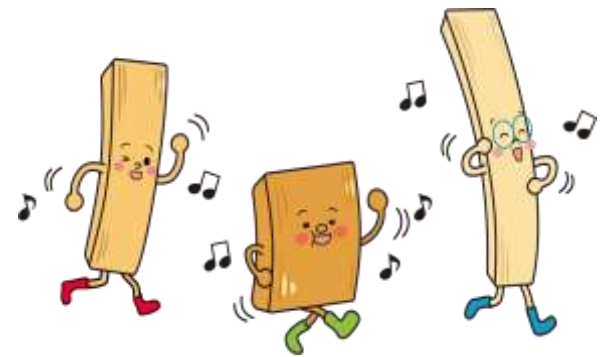


メンマの名付け親

丸松物産株式会社 会社紹介

- 食は、人の心とともに -



 丸松物産株式会社

2022年 Ver.1



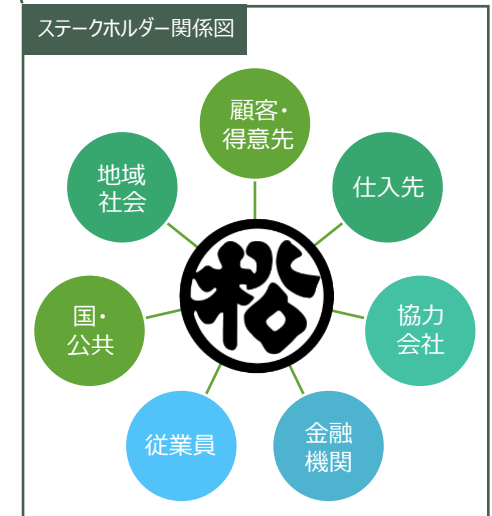
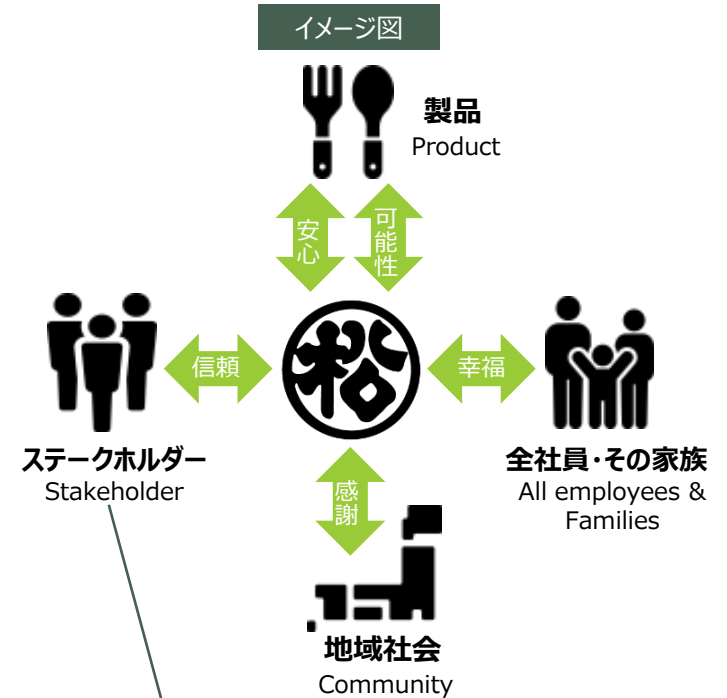
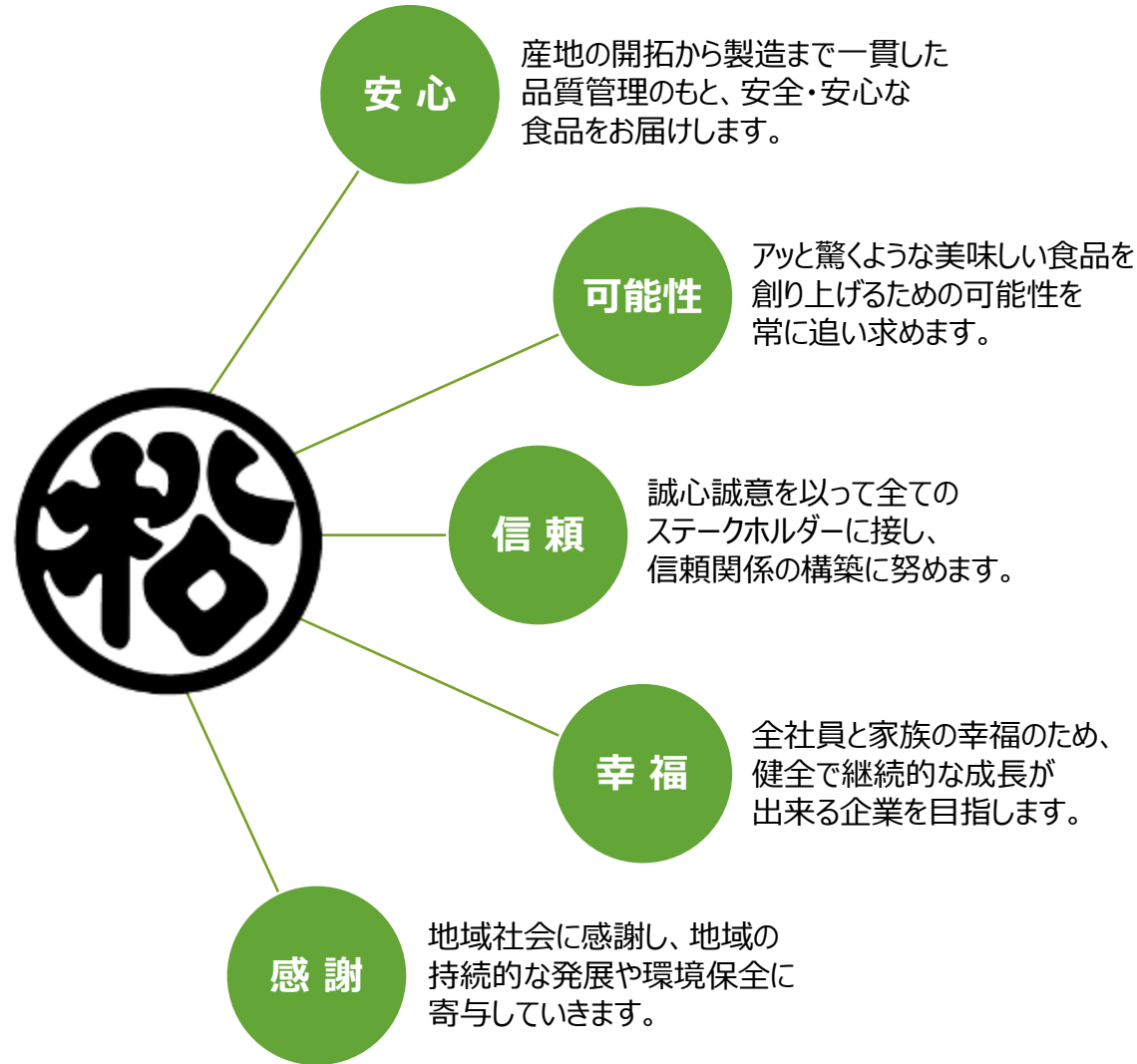
食は、人の心とともに

社会環境の変化や多様化に伴い、食の世界も変化を求められています。

「食」は人間が生きるためのエネルギー源ですが、人々が求めるのはそれだけではありません。食を楽しむ時の仲間・季節・場所・食材…。期待するものは人それぞれです。しかし、食を通じて得られる「心の豊かさ」や「満足」「幸せ」は、不変のものだと私たちは考えます。

私たちは「食は人の心とともにある」ことを忘れず、世界各地から安心・安全な食材を調達し、人にも環境にも優しい多様な「食」をお届けします。

丸松物産の経営理念



丸松物産の歴史



- ▶1895年（明治28年）
台湾台南市にてⓈ和美商行（ワミショウコウ）を創業。
「筍干（スンガン）」（乾燥させたメンマ）の製造・加工に着手し、上海・天津・マカオ・香港などへ輸出を開始。
- ▶大正期
台湾から日本への直接輸出を開始。
- ▶1948年（昭和23年）
前会長（故・松村秋水）が東京都世田谷区に個人企業として創業。
- ▶1950年（昭和25年）
前会長（故・松村秋水）が、当時「シナチク」と呼ばれていた麻竹を「**メンマ**」（**ラーメン**の上に載せた麻竹【**マチク**】）と名付ける。
- ▶1951年（昭和26年）
東京都世田谷区の工場にてメンマの加工製造開始（メンマの塩漬け）。
- ▶1958年（昭和33年）
法人組織に改め、商号を「Ⓢ丸松物産株式会社」とする。

- ▶1972年（昭和47年）
山形県上山市に山形工場を設立、味付メンマ缶詰、袋詰製品の製造を開始。
- ▶1982年（昭和57年）
東京都世田谷区代田一丁目に本社を移転。
- ▶1992年（平成4年）
中国工場「松徳豊食品有限公司」を設立。

発売当初の塩メンマ
（昭和30年代）



丸松物産の拠点

【海外】

松徳豊食品有限公司

広東省清遠市

日商丸松股份有限公司
(台湾支店)

台湾省台北市中山区

【国内】

北海道倉庫 ①

北海道石狩市

北海道出張所

北海道倉庫 ②

北海道札幌市

関西営業所

大阪市淀川区

大阪倉庫

大阪府堺市

東北営業所

山形工場

山形配送センター

山形県上山市

九州営業所

福岡市博多区

福岡倉庫

福岡市東区

東京本社

東京営業所

東京都世田谷区

横浜倉庫

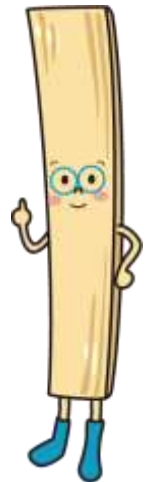
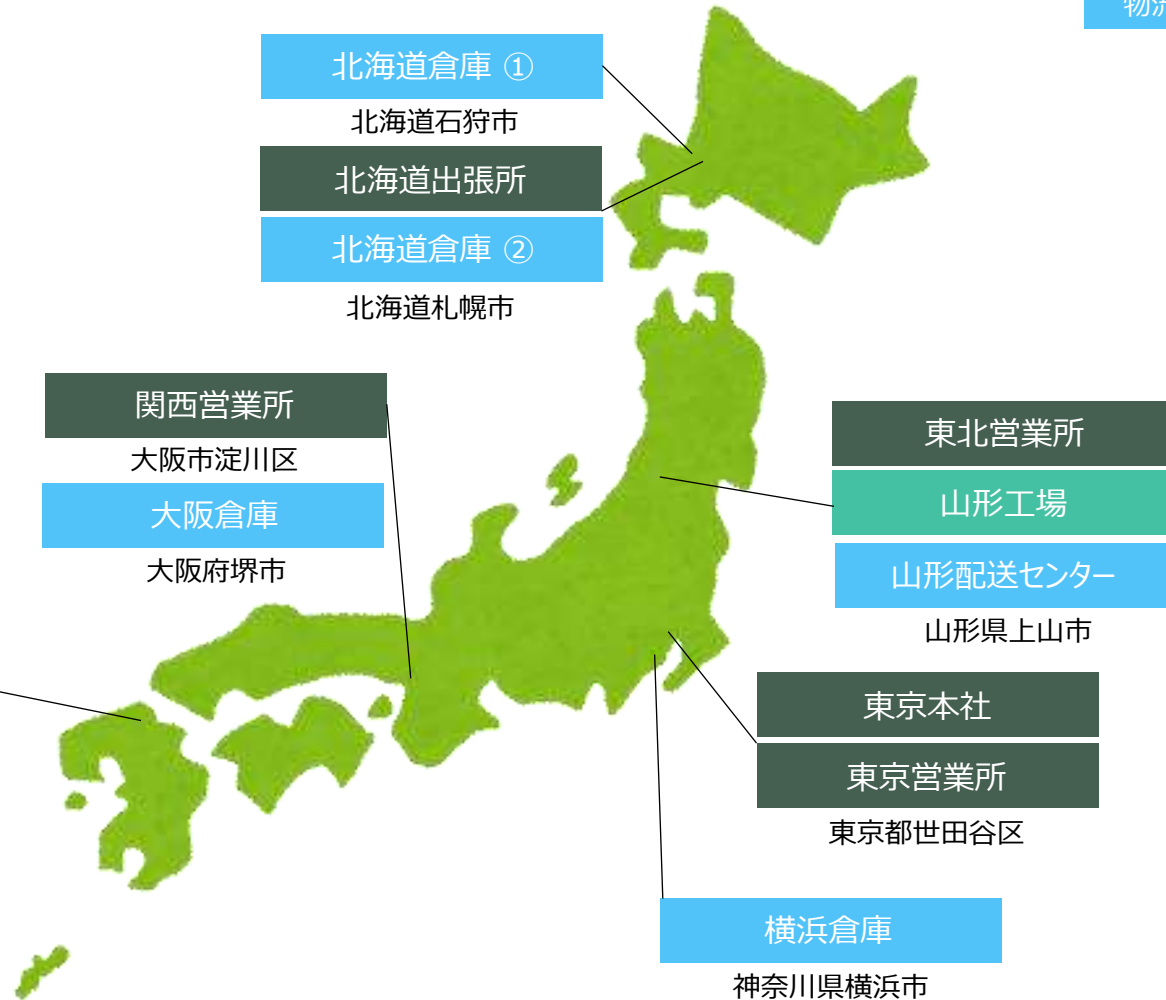
神奈川県横浜市

【凡例】

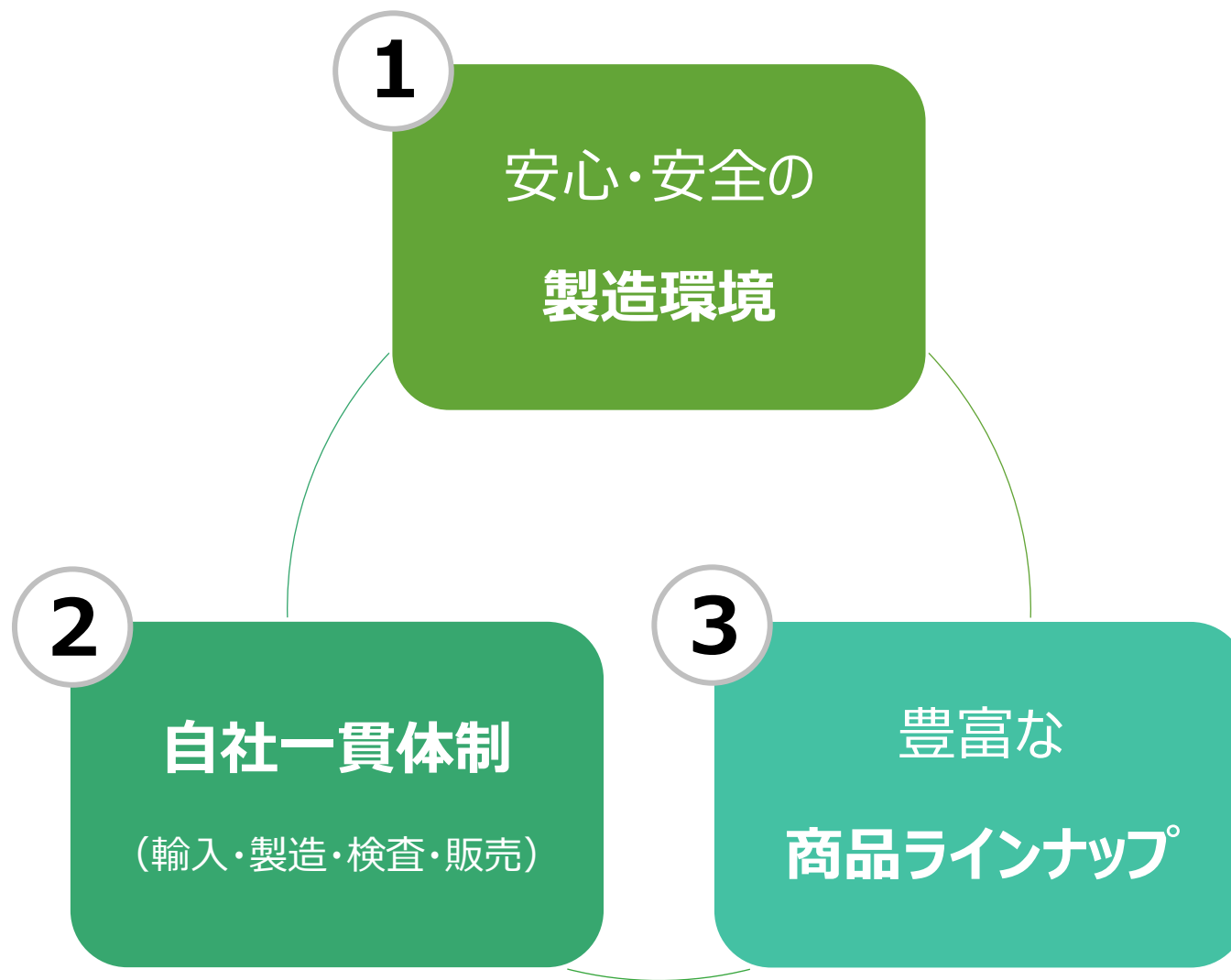
営業拠点

工場

物流倉庫



丸松物産の強み

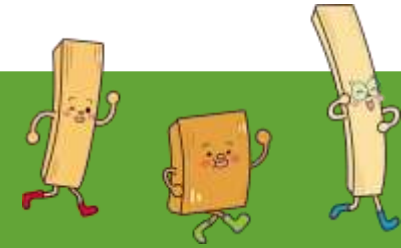


丸松物産の強み



① 安心・安全の製造環境

- 山形県上山市と中国広東省に生産工場を保有
- 山形工場は「FSSC22000認証」、中国工場は「ISO9001、HACCP認証」取得



▶徹底した品質管理体制

従来の品質管理に加えて、食品業界におけるコンプライアンス（法令遵守）に基づいた国内工場の生産体制を監視する「品質保証室」を設置し、海外自社工場および仕入先工場に対しても食の安全に関する指導を行っています。



● HACCP認証証明書



丸松物産の強み

▶その他、食の安心・安全のための取り組み

- 自主的に残留農薬検査、検品（輸入品及び輸入原料）、工場では規格検査、細菌検査等を実施しています。
- 海外から仕入れる食材の生産時期に合わせて、品質保証室員や、中国の情報に精通した社員を生産地および製造工場（中国など）へ定期的に派遣しています。派遣時は原料の生産状況を把握するほか、自社の「品質管理検査表」に基づいて製造工場における工程ごとの状況や衛生管理状態などをチェックしています。
- 製造責任者と共に情報交換や品質面での改善協議をしながら、技術向上の指導も行っています。
- 海外の関連輸出業者に対しても製造工場への立ち入りを定期的を実施し、異常がないか常にチェックを行っています。
- 弊社では念のため、山形工場で使用する水についても定期的に厳しい検査を実施し、安全性を確認しています。



丸松物産の強み

▶中国工場 建物面積3,500坪/職員数：約400名



丸松物産の強み



② 自社一貫体制

原料の輸入～加工～製品化～品質検査～販売までを自社で実施

▶ トレーサビリティ

メンマ生産農家の栽培指導、原料チェック、一次加工を中国自社工場にて行い、日本の山形工場で最終加工しています。特にメンマ製品は原料加工から品質検査・製品化まで一貫した社内体制で行っているため、トレーサビリティが機能しています。

現在、メンマ製造会社で日本と海外原料産地の双方に自社工場を保有しているのはメンマの名づけ親であり、メンマ製造のパイオニアである丸松物産だけです（2022年5月時点）。

▶ 商品のコンセプトに合わせたご提案

複数の製造拠点を持っているため、コストパフォーマンスを重視するなら中国工場、国内生産のメリットを重視するなら山形工場、というようなご提案が可能です。

丸松物産の強み



③ 豊富な商品ラインナップ

メンマをはじめとした調理惣菜・水煮（原料・素材品）・缶詰・乾物・中華材料加工品・中華調味料などの幅広い製品を取り扱う

メンマ製品



- ▼ 塩メンマ
- ▼ 塩水メンマ
- ▼ 味付メンマ
- ▼ 水煮メンマ
- ▼ 乾燥メンマ(原袋)
- ▼ 缶詰メンマ
- ▼ 惣菜メンマ

お惣菜・水煮製品



- ▼ 山菜
わらび/ぜんまい/山くらげ/せり/芋づる など
- ▼ きのこと
平茸/えのき/なめこ/ふくろ茸/椎茸 など
- ▼ その他
搾菜（ザーサイ）/青菜 など

乾物・加工品



- ▼ 乾物
ビーフン/はるさめ/
蝦片(えびせん)/鍋巴(おこげ)/
乾燥しいたけ/乾燥きくらげ
など
- ▼ 加工品
塩くらげ など

その他製品



- ▼ 缶詰
たけのこ/銀杏/なめこ/マッシュルーム/
ふくろ茸/オイスターマッシュルーム/
チェリー/搾菜/くわい/うずら卵/
ヤングコーン/ココナッツミルク/螺肉 など
- ▼ 調味料
かき油、各種醬/チキンスープの素/
グルタミン酸ソーダ/杏仁霜 など

会社概要

- 社名 丸松物産株式会社 (MARUMATSU BUSSAN Co.,Ltd)
- 本社所在地 〒155-0033 東京都世田谷区代田1丁目47番2号 丸松ビル
(電話 : 03-3419-1611)(FAX : 03-5486-7878)
- 代表取締役会長 松村 金榮
- 代表取締役社長 松村 大輔
- 設立 昭和58年5月
- 資本金 9,800万円
- 事業内容 総合食材類の輸入、メンマ・山菜等調理食品類の製造販売
- 主な取引先 全国主要食品卸 (業務用・市販用)
- 主な仕入先 海外各社 (中国・台湾・香港・タイ・ベトナムなど東南アジア)
- 国内工場 山形工場 : 〒999-3100 山形県上山市新北浦3 (電話 : 023-673-5511)
- 国内営業所
 - * 東北営業所 : 〒999-3100 山形県上山市新北浦3 (電話 : 023-673-5511)
 - * 関西営業所 : 〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島5-11-10 (電話 : 06-6304-7234)
 - * 九州営業所 : 〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前4-4-23 (電話 : 092-414-9788)
 - * 北海道出張所 : 〒060-0042 北海道札幌市中央区大通西15-2-1 (電話 : 011-299-2416)
 - * 山形配送センター : 〒999-3134 山形県上山市矢来4-6-22 (電話 : 023-673-7475)
- 海外関連企業 松徳豊食品有限公司 (中国広東省清遠市)



2022年4月時点

工場概要

工場名／社名	国内工場	中国工場
	山形工場	松徳豊食品有限公司
所在地	〒999-3100 山形県上山市新北浦3番地	511800 広東省清遠市清新県清和大道中16号
電話番号	023-673-5511	86-763-581-0818
FAX番号	023-677-1020	86-763-581-0778
アクセス	山形新幹線「かみのやま温泉駅」より車で約5分	広州新空港（花都）より車で約1時間
竣工／設立	1995年11月竣工（新北浦に移転） 2012年9月増設	1992年3月
従業員数	約100名	約400名
敷地面積	41,430㎡	33,000㎡
工場面積	約4,800㎡	約12,000㎡（冷蔵庫1,000t）
生產品目	メンマ製品（パウチ・缶詰・塩メンマ）、その他各種製品（素材品・調理加工品）	メンマ原袋、メンマ製品（パウチ・缶詰）、その他各種製品（素材品・調理加工品）
特記事項	FSSC22000認証工場	ISO9001、HACCP認証工場