株式会社
マルエツ
フレッシュフーズ
会社案内

2023年

「健康で豊かな食生活に貢献するために」

ご　挨　拶

㈱マルエツフレッシュフーズは㈱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305店舗（2023年4月末現在）に対して精肉と鮮魚の商品供給をしております。

川崎・三郷両事業所合計で1日当り約30万パック、年間当り約1億パックに及ぶ（2022年度）商品の加工をしております。

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、今後も努力を続けてまいります。そして「きれいな商品づくり」を目指しつつ「生産性の向上」を図り、安全・安心な商品の安定・継続的な供給を、ローコストで実現する為に、常に業務改善を図っております。さらに業務拡大を目指し、今後も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、この業務を通じて精肉・鮮魚の技術伝承を行い、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　粂 学 取　締　役 三郷鮮魚事業部長　関根 啓孝 取　締　役　林 誠司 監　査　役　古澤 孝
■ 従 業 員 数	823名（社員・パートタイマー・アルバイト含む）

2023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

(株)マルエツフレッシュフーズ　ー 食品安全方針 ー

株式会社マルエツフレッシュフーズ 川崎・三郷事業所は、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為に以下の食品安全方針を取り組みます。

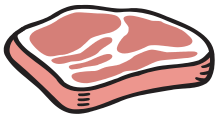
1. 私たちは、フードサプライチェーンの一員として関係法規制を遵守し、安全・安心な商品の供給に努めます。
2. 私たちは、食品安全方針を従業員に周知させると共に、常に食品安全に関する知識の向上を図ります。
3. 私たちは、利害関係者との円滑なコミュニケーション・情報の共有化を通じ、お客様満足の向上に努めます。
4. 私たちは、食品安全マネジメントシステムのツールを活用し、品質向上のための PDCA を行います。
5. 私たちは、食品安全方針を実行するため、目標を設定し、その達成のための活動を行い、検証を行います。

「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」（あいえすおーにまんにせん）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。

JMA FSMS REGISTRATION CENTER JMAQA-F061

(株)マルエツフレッシュフーズは (株)マルエツで販売する 精肉や鮮魚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
かわさき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（2023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197店舗へ供給（2023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

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

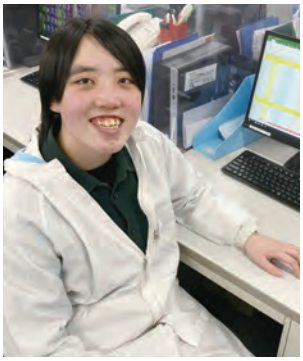
なりたい自分を目指せる場が、ここにあります
（入社を検討されている皆様へ、先輩からのメッセージです。）

課長

蔵條さん　2013年入社

課長としての役割は、方針、課題、現場状況等を把握して、職場内の交通整理をする事です。作業しながら、問題提起、連絡、各担当との調整を行っています。受注した商品を、決められた時間内に製造するために各班主体で前向きに活動しています。「ムリ無く、ムダ無く」安定した勤務時間で、働ける環境づくりに取り組んでいます。

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、当日便出荷進捗管理等				休憩	翌日便出荷進捗管理等			事務作業（翌日生産工程確認等）		退社	



髙橋さん　2017年入社

班長

私は鮮魚事業部盛付班に所属し魚介類（生鮮食品）を中心に原料調達業務や盛込み作業を担当しており、私達が製造出荷した商品がマルエツのお客様の手に取って頂けるように見栄え重視で製造に取り組んでいます。班長になった事で責任感も増し、自班だけでなく他班を見る事や、協力し合いより効率よく作業に取り組み、改善すべき事は迅速に対応し自分で考えて指示する力が身につきました。今まで以上に仕事に力を入れて班長から更にステップアップ出来るように頑張ります。

8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
出社、加工短冊チェック、当日出荷作業指示等				休憩	翌日便出荷進捗管理等			事務作業（原料、トレー発注、勤怠管理等）		退社

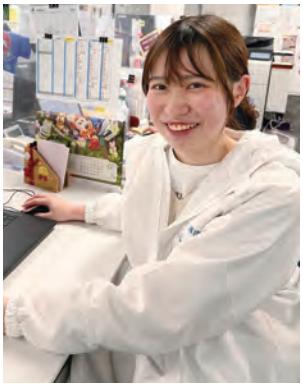
班長

金子さん　2016年入社

【先輩社員やパートナーさんに恵まれた働きやすい職場です。】

毎日マルエツの店舗に加工・盛付した製品を出荷しています。私は豚肉班・挽肉班・牛肉班を経験して現在【包装・値付班】の班長として日々、商品名の確認、MDシールの確認、加工誤りが無いかの確認等責任は重くなりますが、やりがいのある仕事を任されています。

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、当日便出荷包装進捗管理等				休憩	包装・値付け翌日便出荷分短冊確認、出来栄え確認			事務作業（勤怠管理等）		退社



小山さん　2020年入社

一般

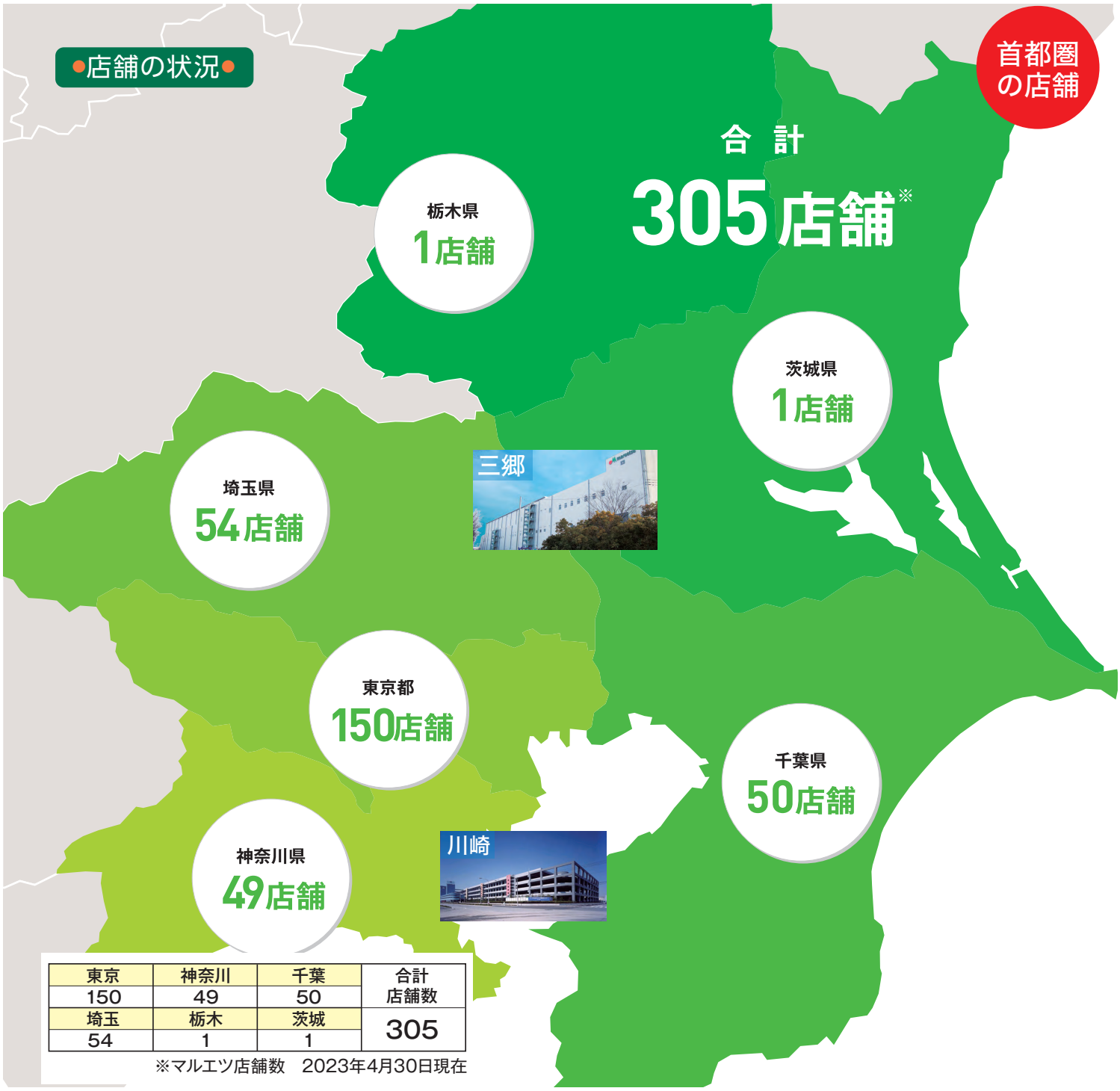
豚肉班で、プロとしての専門的な「知識」と「技術」を学びながら、盛付担当者として、どうすれば美味しそうに見えるか?どうすれば早くできるか?を常に意識しながら、自分の家族が購入した時に自慢できる商品づくりを行ってきました。現在はラインリーダーとして、自分で立案した作業計画で、与えられた目標を達成できるように、仲間と日々取り組んでいます。

8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
出社、ミーティング、当日便出荷加工進捗管理等				休憩	加工翌日便出荷分短冊確認、出来栄え確認			事務作業在庫確認等		退社

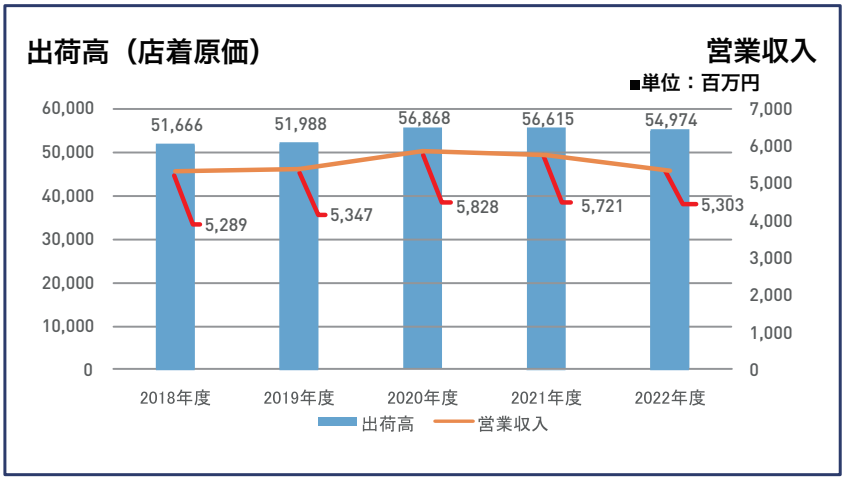
2023年度新入社員
（入社式）

今年入社のみんな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



東京	神奈川	千葉	合計店舗数
150	49	50	305
埼玉	栃木	茨城	
54	1	1	

※マルエツ店舗数　2023年4月30日現在

首都圏にある(株)マルエツ305店舗に対しての精肉・鮮魚のPC商品を加工し、供給しています。