

あけくち

あけくち

チャック



瀬戸内ブランド  
認定商品

SETOUCHI LEMON

瀬戸内れもん味  
イカ天。

さっぱりなのに  
なんだかやみつき  
きゅんとする、  
瀬戸内恋の味。



写真はイメージです

# 瀬戸内レモンと イカ天の出会い。

じつは、イカ天の生産工場が全国で

いちばん多いのは瀬戸内に面する広島県。

サクサクのイカ天に瀬戸内レモンの

さわやかなうま味をプラス。

さっぱりなのに、なんだかやみつきになる

美味しさです。

受付

20.9.16



まるか食品株式会社

瀬戸内れもん味イカ天 <http://www.e-maruka.co.jp>





# 「尾道・広島・瀬戸内・まるか食品」

ONOMICHI

HIROSHIMA

SETOUCHI

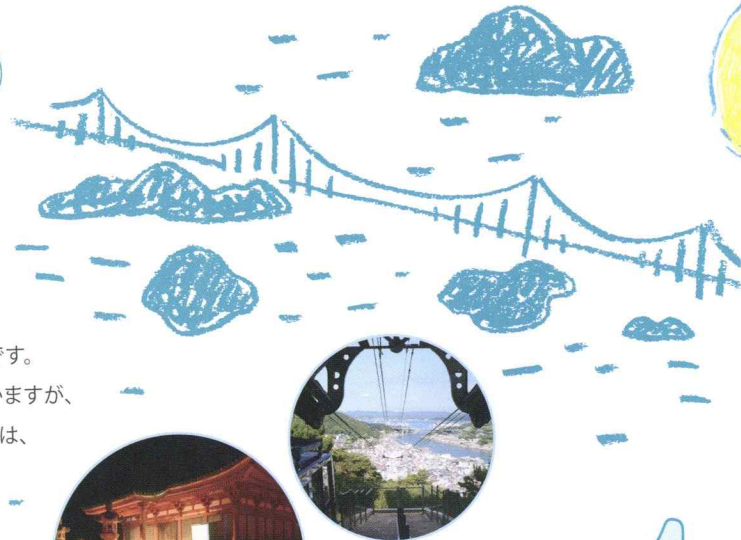
MARUKA-SHOKUJIN

## イカ天のメッカ「尾道」

実は日本全国のいか天製造メーカーの多くが尾道にあるんです。このことから、尾道と瀬戸内はいか天のメッカといっても過言ではないでしょう。

ではなぜこんなに瀬戸内に集中しているのでしょうか？「いか」が穫れるから？

いいえ、いかの漁獲量は北海道と青森がダントツに多いです。いか天の材料となる「するめ」も、最近は輸入品も増えていますが、決して尾道で穫れるわけではありません。この謎を解くには、江戸時代まで歴史をさかのぼる必要があります。



## いつ来たんね せとうちレモンは？

### 瀬戸内レモンの歴史

瀬戸内でのレモン栽培は明治31年、広島県で始まりました。

はじめは、はからずも起こった出来事。

和歌山からネーブルの苗木を購入した際、レモンの苗木が3本混入し、それを試しに栽培したことがきっかけだと言われています。

そんな偶然が生んだ瀬戸内でのレモンの栽培。

瀬戸内ののんびりと温暖な気候はレモン栽培には最適で

昭和28年には全国一のレモン産地となりました。

## イカ天発祥ストーリー

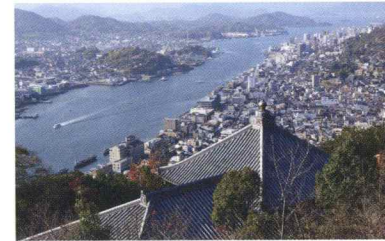
四国につながる「しまなみ海道」の本州側拠点の尾道は、約800年まえ、平安のむかしより、荘園米の積み出しを行う、天然の良港として開かれています。時代をさらに経て、室町時代より、瀬戸内交通の要衝としてさらに発展し、江戸時代の北前船の西廻り航路が開発されてからは、海産物を中心とした商業物資の集積地として、繁栄を極めました。尾道の港には、北海道から来た北前船をはじめ、九州・四国・大阪などから全国の商船が集まっていました。今でも残る白壁の建物は、当時「尾道千軒」と呼ばれた大繁栄の名残です。その中でも、北海道では取れない、当時の最重要品のひとつ、尾道で製造されていた「塩」を求めて、最上級のスルメ、昆布、ニンジンなどを尾道に運んでいました。こうして、全国の最上級の食材があつまる港としても名声を高めました。そのおかげで、諸国の海産物を使った商品も数多く作られたといいます。瀬戸内や尾道でいか天製造メーカーが多い理由は、このような歴史からだったのです。



### 【北前船紀行】

北前船・西廻り航路の主な寄港地

## 尾道市が「日本遺産」に認定されました



尾道水道の景観



斜面地の景観

尾道三山と対岸の島に囲まれた尾道は、町の中心を通る「海の川」とも言うべき尾道水道の恵みによって、中世の開港以来、瀬戸内随一の良港として繁栄し、人・もの・財が集積しました。その結果、尾道三山と尾道水道の間の限られた生活空間に多くの神社や庭園、住宅が造られ、それらを結ぶ入り組んだ路地・坂道とともに中世から近代の趣を今に残す箱庭的都市が生み出されました。迷路に迷い込んだかのような路地や、坂道を抜けた先に突如として広がる風景は、限られた空間ながら実に様々な顔を見せ、今も昔も多くの人を惹きつけています。



# おいしさと安心、 笑顔と信頼の和。

昭和36年の創業以来、まるか食品は、お客さまの、地域のみなさまの、  
そして私たち自身の「楽しい笑顔」に役立ちたいとの思いを胸に、  
日々「おいしい」商品を作り出す事に努めてまいりました。  
今後も、みなさまに「安心」して食べていただける「おいしい」商品を通じて、  
笑顔あふれる大きな大きな信頼の「和」をつくり、  
心豊かな食生活に貢献してまいります。  
これからも皆さまのご愛顧とご指導のほどよろしくお願い致します。

まるか食品株式会社 代表取締役 川原 一展



## ISO 9001 とは？

お客様の求める品質が保たれ、継続的に改善されていることが、  
外部の審査機関から認められた品質規格認証です。

日本だけでなく、海外でも共通の国際標準により定められています。

また、ここで言われている品質とは、単に製品の質のことだけを指しているのではなく、  
社員の質、プロセス（やり方）の質、経営の質等を含めた、総合的な会社の質のことを表しています。

まるか食品が、お客様に信頼され、一番に相談される会社を実現化するためには、  
かかせない仕組みです。

## まるか食品のフライがおいしい理由！

まるか食品のフライヤーは長さ10m、  
おいしいか天を作るポイントは？

入口、中間、出口の3ヵ所で油温度を変えているところ。

中までじっくり揚がり、衣もサクッと軽くなります。

この技術は天ぷらを知り尽くした、まるか食品にしかできない技です。

ぜひ一度、その美味しさを味わってみてください。



長さ10m以上のフライヤー

## まるか食品のフライが美味しい理由！

天ぷらの美味しさは植物油で決まる！

パームフルーツ油、米油、ごま油をブレンドした油で、パームフルーツ油はくせがなく素材の  
美味しさを引き立てます。また、米油は米の甘味と香ばしさをもち、ごま油は風味を加えます。

このブレンドはまるか食品だけのオリジナルレシピ。ぜひ一度、その美味しさを味わってみてください。





## 会社概要

社名	まるか食品株式会社
資本金	9,471万円
従業員数	100名
代表者	代表取締役 川原 一展
事業内容	スルメフライを主体に、海産珍味およびスナック類の製造販売
事業所	<本社> 〒722-0212 広島県尾道市美ノ郷町本郷455-10 TEL 0848-48-5585 FAX 0848-48-5595 E-mail info@e-maruka.co.jp URL <a href="http://www.e-maruka.co.jp">http://www.e-maruka.co.jp</a> ISO 9001認証 <東京営業所> 〒174-0065 東京都板橋区若木2丁目6-8 TEL 03-3931-1224 ISO 9001認証

工場	広島県尾道市美ノ郷町本郷455-10 広島県尾道市神田町2-11
----	-------------------------------------

加盟団体	全国珍味商工業協同組合連合会 全国いか加工業協同組合 社団法人大日本水産会
------	---



## 会社沿革

- 1961年3月 尾道市に於いてスルメフライ製造業として現会長川原一が個人創業する。
- 1969年6月 尾道市神田町に工場新築移転する。まるか食品株式会社設立。
- 1975年5月 (協)ベイトウン尾道に事務所新築
- 1985年 尾道市神田町に事務所移転、工場・事務所増改築
- 1991年4月 東京営業所開設
- 1993年11月 尾道工業団地に本社工場新築
- 2006年5月 川原一展 社長就任
- 2007年4月 本社工場及び東京営業所にてISO 9001を取得
- 2008年3月 「郷の味(さとのあじ)」商標登録
- 2008年5月 食品衛生優良施設 広島県知事賞 受賞
- 2009年5月 本社敷地内に第2工場増設
- 2013年12月 イカ天瀬戸内れもん味発売
- 2015年 イカ天瀬戸内れもん味、日経トレンディご当地ヒット大賞受賞



 **まるか食品株式会社**





当社の商品がどうすれば売れるのかを考え、具体化する仕事です。  
 ルート営業中心に、お客様へ新商品の案内などを行います。



「安心・安全」な「美味しい」商品づくりを追求する仕事です。  
 製造機械のオペレーション、新商品の製造工程立案など。



新商品開発、既存商品の改良をメインに行います。マーケットの  
 ニーズを捉え、ヒット商品を作るために試作を繰り返します。

# あなたの好奇心を刺激する、 まるかの6つの職種



商品の企画や、PB商品の設計を行ったり、販売促進の手段を  
 決める部署です。商品を世に送り出す戦略を担当。



一般的な経理、総務業の他に、採用を行う人事部門や、  
 商品・材料の仕入れなど幅広く業務を担当します。



商品の安全性を常にチェックします。工場生産される  
 商品の品質を管理し、改善策を製造部に提案します。

受付  
 20.9.18  
 キャリアセンター

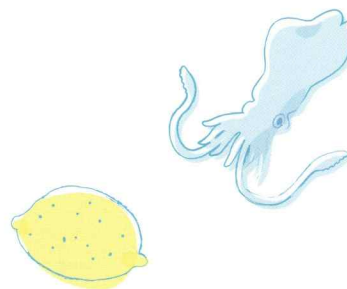


# まるか食品が求める人材、 進んで失敗ができる人です。

社長に就任した当初、創業50年を目前に、売上が非常に低迷していました。そこで「12ヶ月新商品企画」を立案。それは毎月新商品を発表するという、非常に無謀な挑戦でした。当然、失敗も多かったです。しかし挑戦を続けたおかげで業績は回復。

そして7年目、「イカ天瀬戸内れもん味」が全国規模の大ヒット商品になりました。女性向けのコピー、デザイン、サイズ、全てが大きな挑戦でしたし、また失敗するかもしれないと思っていました。しかし、この失敗を恐れず進んでいく社風こそが、このヒット商品を生んだのだと思っています。

これからも成功のための失敗はやめません。どんどんと積極的な失敗が出来る人こそが、第2の「イカ天瀬戸内れもん味」を作れるのだと信じています。



代表取締役社長  
川原 一展



先輩社員に聞く！

## まるか食品のしごと

「サクサク」「しっとり」の食感を操るスペシャリストに



製造

製造部：谷山 佳史

製造業務はスイッチを押せば良い商品が自動で仕上がる訳ではありません。原料の状態、気温、湿度等によって仕上がりは変わります。良い商品を作るため、商品の状態が良好か、常に細かな調整を行いながら進めていきます。その中で温度、フライ時間によって仕上がりを調整し、サクとした商品、柔らかい商品など様々なものを作っていきます。また、製造作業の合間を使って、機械の分解清掃や修理などのメンテナンスも行います。



1日の  
流れ

8:00  
出勤

8:00~12:00  
製造作業

12:00~13:00  
昼食

13:00~  
製造作業  
設備メンテナンス

「0」から「1」を生み出す、新商品開発



開発

開発課：早田 明日香



1日の  
流れ

8:00  
出勤

8:00~12:00  
試作品の  
製造立ち合い

12:00~13:00  
昼食

13:00~  
新商品の  
試作



# まるかの設備

工場



検査



## 様々な商品の製造に対応した設備

工場(本社)は4階建てで、それぞれ上階から衣作り、フライ、選別、包装を行っています。焙焼機で一度素材となるすめを焼き上げ、圧延(あつえん)と呼ばれる作業で約20cmから約1mに薄く延ばします。(写真下)長さ10mフライヤー(商品を揚げる機械・上)が全部で8機。号機ごとに特徴が異なり、イカ天・のり天・天かすなど商品の特徴に合わせ製造。1台で約700kg/日のイカ天を揚げることができ、1日の全体生産量は6tあります。その後味付けを行い、自動計量機(写真中)にて商品を充填・製袋した後、賞味期限印字、梱包を行います。



## いつも変わらない品質のために

まるか食品は自然素材を使用するため、製品の状態は気温や天候によっても左右されます。いつも美味しい状態を保つために、様々な自社検査を通して高い品質を保っています。エバポレーター(写真中)という装置を使い、食品中に含まれる油を抽出します。AV・POV滴定(写真上)は抽出された油の酸価・過酸価物価を測定します。菌検査(写真下)では、製造した製品やお客様からお問い合わせがあった商品で、一般生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌・カビ酵母を検査するなど、様々な方法で品質管理を行っています。



# 商品ラインナップ

## 乾杯シリーズ

お酒のおつまみにぴったりの  
美味しい食感!



きゅんとする  
瀬戸内恋の味



すきっとする  
瀬戸内青春の味



海鮮揚げのり天

国産海苔を使った食物繊維  
たっぷりの、のり天です。  
海の香りが広がります。

## 期間限定 商品



イカ天尾道グリーンれもん味

希少価値の高い尾道産グリーンレモン  
を使用し、強い酸味と爽やかな香りが  
特徴です。



のり天ブルーチーズ  
クリームソース味

芳醇なブルーチーズと国産海苔の磯  
風味の相性が抜群。ワインにぴったりの  
商品です。



イカ天スリラチャソース味

アメリカで大人気のスリラチャソース味  
に仕上げました。辛味と甘酸っぱさが  
クセになります。

## 天がす

イカ粒の風味と特製天かすの食感が、  
お好み焼き・うどん等の様々な食品の  
美味しさを引き立てます。



## するめ揚げ

良質なスルメの胴体を使用し、  
創業以来50年以上変わらぬ  
美味しさで作り続けています。





# 活発な社内活動



尾道みなと祭

地域の祭に会社として参加。  
毎年演舞を披露しています。



環境整備

仕事をしやすくするために、  
毎日「整理・整頓・清潔」を行います。



展示会

食品業者が出展し、販売先やコラボ先の  
企業との出会いの場です。



社員旅行

年に1度実施。家族も参加可能です。  
最近では神戸へ行きました。



研修

内定者研修、新入社員研修等。  
教育には力を入れています!



懇親会

部門ごとの懇親会を毎月開催。  
会社から一定額補助が出ます。



発表会

毎年全従業員が集まり、  
会社の数字、目標・方針を共有します。



工場見学

地域の小・中学校の工場見学を  
受入れています。



# まるかのこと

## 経営理念

私たちは、全従業員の物心両面の幸福を追求すると共に、地域・社会の進歩発展に貢献します。



## 5つの誓い

- 一つ、私たちはいつも爽やかにあいさつをします
- 一つ、私たちはいつも整理整頓をします
- 一つ、私たちはいつも職場をきれいにします
- 一つ、私たちはいつも安全と仕事に工夫をします
- 一つ、私たちはいつも美味しくて、お客さまに喜ばれる製品をつくります

## 品質方針

### おいしさと安心でつくろう、笑顔と信頼の和

まるか食品では、ISO9001を取得し、高品質維持に努めています。ISO9001とは、外部の審査機関から認められた、国際基準の品質規格認証です。社員、工程、経営を含めた、総合的な会社の質で評価されます。また衛生管理に関しても、平成17年に県食品衛生協会から食品衛生優良施設の表彰を、平成20年度に県知事より衛生的な施設の改善管理について表彰を受けました。

## 募集要項

募集職種	研究職、企画職、開発職、営業職、製造職＝(総合職)
募集学部・学科	全学部全学科
初任給	大学院了・大学卒 203,000円 短大卒190,500円
諸手当	通勤手当(最大20,000円)、一人暮らし手当、家族手当、出張手当、役職手当
昇給	年1回(3月)
賞与	年2回(7月、12月)
休日休暇	年間休日93日(当社カレンダーによる)、夏季休暇、年末年始休暇、慶弔休暇、年次有給休暇
待遇・福利厚生・社内制度	健康保険、厚生年金保険、雇用保険、労災保険、退職年金、育児休業制度、介護休業制度、再雇用制度、継続雇用制度、社員旅行
勤務地	本社(尾道市)

## 研修制度

**内定期間** 内定者研修(外部研修)(広島/東京他開催・1泊2日)、  
知覧研修(外部研修)(鹿児島開催・1泊2日)、その他社内研修

**入社後** 新入社員研修、社内・社外研修、管理者研修、通信教育、海外研修



本社 〒722-0212 広島県尾道市美ノ郷町本郷455-10  
TEL : 0848-48-5585 FAX : 0848-48-5595 E-mail : info@e-maruka.co.jp URL : http://www.e-maruka.co.jp

採用についてのお問い合わせはコチラ ☎ **0848-48-5585** [月～金 9:00～17:00]

ホームページ



新卒採用



レモンイカ天



facebook



LINEスタンプ

