

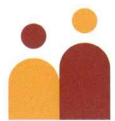
おいしい  
しあわせ、  
届けたい。



COMPANY PROFILE

マルタマフーズグループ





顔いっぱい笑顔がひろがる、  
そんな「おいしいしあわせ」を  
届けたい。

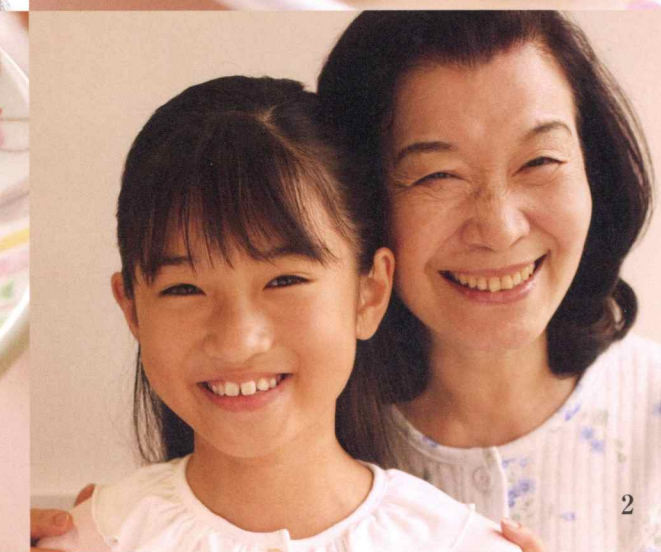
おいしいものに出会ったとき、人はこころからしあわせだと感じる。  
そして、知らず知らずのうちに、顔いっぱい笑顔がひろがっている。

私たちマルタマフーズグループは、そんな「おいしいしあわせ」を、  
50年以上にわたって、お客様にお届けしてまいりました。

素材のよさをいかした上質な味わい。  
まごころのこもった丁寧な調理。  
確かな品質と安心感。

「お客様においしいしあわせを届けたい」

私たちはその想いを胸に、今日も業務に取り組んでいます。



## 【企業理念】

# 食を通して社会に貢献する 全社員の物心両面の幸福の追求

「食事」を美味しく・楽しく味わうことで

健康で明るい心が育まれ

「食事」を通しての素敵なコミュニケーションは、

生活に潤いをもたらします。

私たちは「まごころ」を原点に、

一人でも多くの方に安心して飲んでいただける

フードサービスを提供します。

これを私たちの使命と考え、

惜しまぬ努力を注ぎます。

そして仕事を通して社員の

技術と心が成長できる企業を目指します。

安全・歓び・信頼。

これが私たちの大きな使命です。

### 安全

「食」に携わる企業として、  
安全性の確保を最優先に考えています。

「食中毒事故の防止」を筆頭に「火災  
事故の防止」「労働災害の防止」を最優  
先に考えています。また食材の選定から  
食事の配達まで品質管理を徹底し、事故  
の防止に努めます。

### 歓び

「食」の歓びを創造し、  
お客様に豊かな時間を提供します。

食事は生活の中の大切な楽しみのひとつ。  
マルタマフーズグループではお客様に心  
豊かな時間を過ごしていただくために、  
さまざまな料理メニューを開発し、  
「食の歓び」を創造し続けていきます。

### 信頼

「食」の安定供給実現を目指し、  
徹底した合理化に努めています。

限られた予算内で最高のサービスを安  
定供給したい…。そんな想いから、マル  
タマフーズグループでは徹底したロス  
対策と合理化に努めています。こうした  
企業努力は多くのお客様から高い信頼  
を得ています。



## おいしいしあわせを お届けするために

マルタマフーズグループでは「医療フードサービス」「福祉フードサービス」「コントラクトフードサービス」「学校給食部門」「簡単調理サービス」を中心に事業を展開しています。これら「食」に関わる事業を通して、お客様一人ひとりに「おいしいしあわせ」をお届けします。

### 医療フードサービス

医療施設やその他施設に対し、ご利用者様の病状に応じた食事を提供しています。味や見た目はもちろん、食べやすさも重視。食事の面からご利用者様の健康を支えます。

### 福祉フードサービス

高齢者福祉施設や児童養護施設などに対し、ご利用者様に合わせた食事を提供しています。おもてなしの心と家庭的な味わいが自慢です。

### コントラクトフードサービス・学校給食部門

オフィスや社員食堂などで、栄養管理の行き届いた飽きのこないメニューによりご利用者様の健康と活力を支えています。また学校給食においては、「食育」の推進と楽しく美味しい思い出づくりに励んでいます。

### 簡単調理サービス

環境の変化に伴い、だれでも簡単に料理が提供できる食事サービスが求められています。マルタマフーズグループでは、MP商品（マルタマプレミアム商品）を使い、お客様に寄り添ったサービスのご提案を行っています。

## おいしいしあわせを 支えるために

お客様一人ひとりに「おいしいしあわせ」をお届けできるのは、それを支える社内体制があるからこそ。マルタマフーズグループでは「品質管理」「衛生管理」「社員教育」というこだわりを通して、安全・安心な社内体制を確立しています。

### 品質管理へのこだわり

安全・安心な食を提供したいという想いから、仕入れから製造までの流れの中で、徹底した品質管理を実践。お客様にご安心いただける「食の創造」に力を注いでいます。

### 衛生管理へのこだわり

食中毒や異物混入などの事故を未然に防ぐため、作業工程はもちろん、社員一人ひとりの健康管理まで、一貫した衛生管理体制を整えています。

### 社員教育へのこだわり

最新の知識や技術を修得するための実践に即した研修会を開催。新入社員からリーダークラスまで多くの社員が参加し、実務能力や管理能力のスキルアップに努めています。

医療現場に食の喜びを。

栄養バランスに配慮し、

バラエティに富んだメニューを提供します。

## 医療フードサービス

マルタマフーズグループでは、食事一つの治療手段であると考え、患者様の病状に応じた治療食メニューの開発に取り組んでいます。各病院には経験豊かな専門スタッフを配置。患者様のニーズを的確に捉え、メニュー改善やサービスの向上に努めています。その他にも、メニューの内容や食事時間などを病状に合わせて変更するなど、きめ細やかなサービスを実施しています。

- 献立表(週間献立・食種展開献立)
- 献立レシピ

- 食品検討表・食品交換表・栄養月報
- 荷重平均表

- 食数表(食礼・セレクトメニュー申込書)



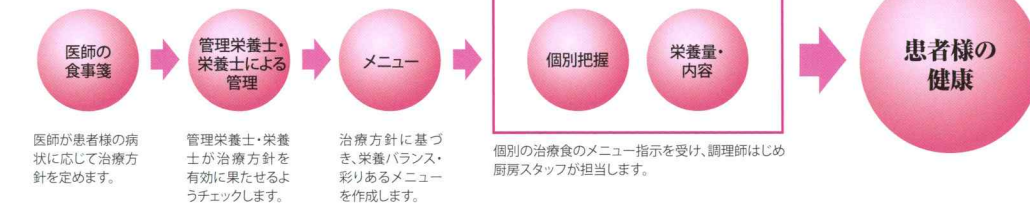
## 【医療フードサービスの特長】

### ● 見た目、おいしさを重視した治療食

糖尿病食や腎臓病食、肝臓病食など医師の食事箋に基づく治療食の提供には、専門的な栄養管理が必要です。マルタマフーズグループではご利用者様の年齢や心身の状況に応じた適切な栄養量の食事メニュー、および特別食加算に対応した食事メニューを提供しています。もちろん、味や見た目、食べやすさも重視。ご利用者様に喜ばれる食事づくりに取り組んでいます。



### 治療食の管理



### ● 病態別栄養管理だけでなく、成分別栄養管理にも取り組んでいます。

マルタマフーズグループでは、一般的な常食や軟食、きざみ食、流動食、ソフト食、ミキサー食をはじめ、特別治療食として、腎臓、高血圧・心臓、高脂血症、糖尿病、胃・十二指腸潰瘍、膵臓などへの対応を行っています。また、栄養成分別のエネルギーコントロール食、タンパク質コントロール食、脂質コントロール食、ナトリウムコントロール食などへの対応も積極的に実施。「病態別栄養管理」、「成分別栄養管理」の両面からご利用者様の健康を支える食事を提供しています。



### ● 医療関連サービス制度に基づく現場管理体制

医療関連サービス制度とは、(一財)医療関連サービス振興会が厚生労働省令で定めた認定基準を全て満たした事業者に対して、「医療関連サービスマーク」を認定する制度。「医療関連サービスマーク」が付されたサービスは、医療機関や国民に安心して利用していただける証となります。マルタマフーズグループはこの医療関連サービスマークを取得しており、そのきめ細かいサービスは各方面から高い評価をいただいております。



#### 指導助言者(管理栄養士)※

- ① 食事内容に関する評価
- ② 食中毒、感染症防止対策状況の確認
- ③ 献立、作業計画書の確認
- ④ 食材の保管等、衛生管理状況の確認
- ⑤ 喫食状況(残食等)に関する評価
- ⑥ 設備(調理器具・食器等)の衛生管理状況の確認
- ⑦ 厨房等施設の衛生管理状況の確認
- ⑧ 施設からの食事内容に関する改善要請に対する対応

施設現場への巡回指導

改善提案/報告/記録

※管理栄養士で病院において患者給食業務に5年以上の経験を有する者

### ● 四季の味や祭事を取り入れ、豊かで楽しい「食事」をお届けします。

マルタマフーズグループでは「選択メニュー」や「行事食」など、これからの病院経営で必要不可欠とされるサービスの導入に速やかに対応し、「食」に関するさまざまなサービスを提供しています。例えば、「行事食」では旬の食材をふんだんに取り入れ、季節感溢れる食を演出。メッセージカードも一緒に添え、心を込めた食事をお届けしています。



ひな祭り



七夕

春	夏	秋	冬
<b>ひな祭り</b> ちらし寿司、春の煮物、清汁等	<b>七夕</b> 枝豆御飯、天ぷら、鱈湯引き、そうめん、わらび餅等	<b>敬老の日</b> 粟入り赤飯、天ぷら、茶碗蒸し等	<b>クリスマス</b> ローストチキン、カブのサラダ、ポタージュ、ケーキ等
<b>お花見</b> 山菜御飯、木の芽焼き、春野菜炊き合せ等	<b>土用の丑</b> うなぎ丼等	<b>お月見</b> 月見豆腐、里芋と鶏団子の煮物、白玉あずき等	<b>おせち</b> 雑煮、三種盛り、赤飯、煮しめ、鱈塩焼き、ちらし寿司等
<b>端午の節句</b> 豆御飯、天ぷら、なまり鰯煮物、もち等	<b>お盆</b> 精進ちらし、精進揚げ、ゴマ豆腐、茶そば等	<b>体育の日</b> 松茸御飯、さんま塩焼き、茄子田楽等	<b>節分</b> 巻き寿司、鱈塩焼き、福豆等



敬老の日



お正月

ココロとカラダを満たす

家庭的な味とサービスを提供。

ご利用者様の体調にあったおいしく

食べやすい食事の提供を行っています。



## 福祉フードサービス

マルタマフーズグループでは施設フードサービスの経験を活かし、ご利用者様の声を反映させながらさまざまなニーズに対応する福祉メニューの開発・提供に取り組んでいます。例えば、デイサービスや在宅介護では、食べやすさとおいしさを兼ね備えたメニューをお届け。安全でおいしい食生活をサポートします。さらにお年寄りから子供まで…すべての人々が、まるで家庭にいるような、温もりを感じられる食事の提供を目指します。

## 【福祉フードサービスの特長】

●「安全でおいしい」だけでなく「食べやすさ」にも配慮



ソフト食

栄養ケア・マネジメントでは、体制づくり、計画の作成、実施をトータルで管理することが必要です。ご利用者様の栄養状態を把握し、それぞれにあった栄養ケアを実施しています。また栄養面だけでなく、ご利用者様のご要望を反映した食事メニューも作成。食への意欲を高め、ご利用者様の健康を支えます。

### ソフト食の工夫

嚥下障害のある高齢者にも配慮し、段階的に「きざみ食」、「ソフト食」を用意。味はもちろん、見た目にも配慮しています。献立内容によっては食べやすさを考え、別に調理したものをお出しします。さらに自社オリジナルの「嚥下食」の研究開発も行っております。

●さまざまな施設のさまざまな人たちへのまごころを大切に

すべての人たちにおいしさを提供するためにマルタマフーズグループでは専門のスタッフがそれぞれの施設にふさわしいメニューの開発に取り組んでいます。ご利用者様の立場でおいしさを追求し、まごころを添えてお届けします。

### バラエティ豊かな「食」の演出を実現

- 介護老人福祉施設（特別養護老人ホーム）
- 介護老人保健施設（老人保健施設）

毎月の必要な栄養量を確保し、ご利用者様の健康に配慮。季節や行事に応じた食事やバイキングなど変化のある食事提供にも力を入れています。



### 一人ひとりのためのメニュー作りを目指して

- 知的障がい者施設
- 身体障がい者施設

年齢やそれぞれの健康状態に応じ、形態対応や個人対応など、一人ひとりに適した食事を提供しています。

### 楽しく食事を味わうための工夫を実施

- ケアハウス・有料老人ホーム
- サービス付高齢者住宅

選べるメニューや食堂での対面サービスなどを実施し、ある時はご家庭の、またある時はレストランのような楽しい食事環境を提供しています。

### 「アレルギー」に対応するためのサービスを実践

- 全施設

近年増加している食物アレルギーに配慮して、事前にお知らせいただいた禁止食品に個人対応をしています。また、バランスの取れた食事、栄養を考えた食品の組み合わせなど、食育としての役割も担っています。



## 【コントラクトフードサービス】

### ● お客様の企業規模に合わせた効果的かつ効率的なプランをご提案

数千名の社員を抱えた企業と数十名の企業では、社員食堂における運営スタイルは全く異なります。マルタマフーズグループでは食堂スペースの確保や厨房の設計といった設備面のご提案をはじめ、献立設定、食材の仕入れ、調理、盛り付けに至るまで、お客様の企業規模に合わせた、実践的なフードサービスを実施しています。



## 【学校給食部門】

### ● 地域社会とともに「食育」の推進と楽しくて美味しい思い出づくりに励んでいます。

#### 学校給食センター・自校式給食

センター方式と自校式に分けられます。数千人分の調理をするセンター方式では、一度に千人以上の調理ができる回転釜やプールのレーンのようなフライヤーを使って、心配りを大切に、自校式では、児童・生徒とのふれあいが大きなやりがいになっています。

また、支援学校の給食では、障がいに合わせて段階食・楽しい行事食も栄養教諭の先生と思いを一つに取り組んでいます。

子どもたちの笑顔と未来のために心を込めて調理しています。



#### 有志クラブ笑顔会（えがおえ）

学校給食部門の有志のクラブを立ち上げ、休日を利用してボランティア活動を行っています。給食でかかわる地域へ向けて、「親子料理教室」「アレルギーセミナー」の開催や「笑顔会ブログ」の配信を行っています。



毎日の給食をブログにアップしています



★本日の給食  
親子で今日の給食が話題になればという思いで写真にしています。

#### お料理教室・セミナーの開催



#### 食育通信「トライ」の発行

★食品の豆知識やクイズなどで楽しく食育を学びます  
★学校給食センターが担当する小学校の配膳室に掲示しています。



栄養士がおススメする夕食メニュー  
お昼の給食を考えた夕食メニューの提案を行っています。

今日も「おいしい」「ありがとう」の言葉があふれる学校給食を調理しています。

## 【簡単調理サービス】

～「食べたい人」と「笑顔にさせたい人」をつなげる～

### ● 顧客の運営形態に合わせたプランをご提案

食事を取り巻く環境の変化とともに、従来の厨房ですべて手作りしていた時代から厨房で作るシーンが少なくなってくる時代へ急速に変わってきています。

マルタマフーズグループでは、顧客のニーズや運用形態に合わせた様々なプランをご用意しております。

#### MP商品（マルタマプレミアム商品）導入例

	月	火	水	木	金	土	日
朝	■	■	■	■	■	■	■
昼	■	■	■	■	■	■	■
夕	■	■	■	■	■	■	■

■ : すべてMP商品使用 (朝食)  
■ : 一部厨房で調理 (昼食・夕食)



調理師の休日に対応できるオペレーションや調理師の長時間労働を避けるオペレーションなど、ご要望に合わせて効率的なプランをご提案。

### ● 「優しさ」をカタチにかえたオリジナル商品の開発

#### MP商品（マルタマプレミアム商品）とは…

MP商品はだれでも簡単に提供できるおいしいお惣菜シリーズです。マルタマフーズグループでは「優しさ」をカタチに変えたオリジナル商品の開発・製造を進めています。

MP商品は、厳重な衛生管理のもと自社提携工場にて製造しています。MP商品はノロウイルス対策を考慮した衛生的な少量パックの製品で、取扱い・調理方法も簡単で、衛生的です。



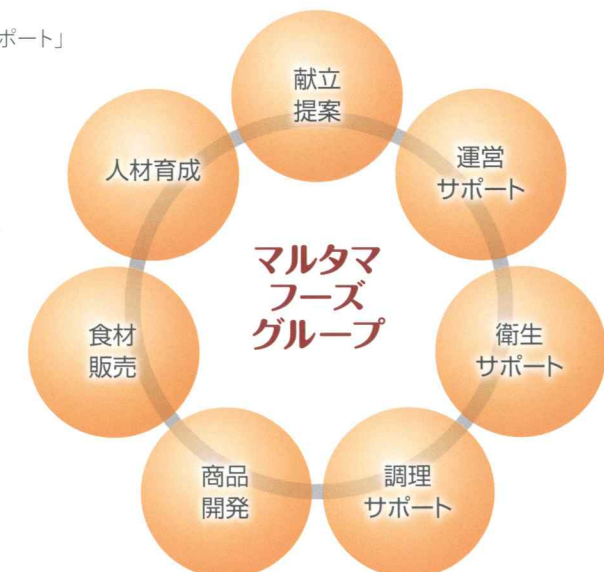
◆ 自社提携工場との連携により、安全な原材料調達と製造管理。  
◆ 生産工程での万全な安全チェック

湯煎や流水解凍で簡単♪



### ● お客様に寄り添ったサービスの提供

マルタマフーズグループでは「献立提案」「食材販売」「運営サポート」「衛生サポート」などお客様に寄り添った充実したサービスを提案・実施しています。



## 「安全・安心な食」をお届けするために

マルタマフーズグループでは安全・安心な食を提供したいという想いから、仕入れから製造までの一連の流れの中で、徹底した品質管理を実践しています。2004年には本部セントラルキッチン事業部に「ISO9001」を取得し、一貫した衛生教育の推進と検査・管理を実施。お客様においしい食事を安心して楽しんでいただくために、日々力を注いでいます。

### ● 食材の安全・安心

安全・安心な食材を調達するために、中央卸売市場や生産地、メーカーなど、流通経路の明らかな業者から直接買い付けを行っています。またメーカーの協力を得て、食材の加工や開発なども実施。魚の骨取り対応や定型グラム数へのカット加工、調味料・加工食品等の企画・立案などにも取り組んでいます。さらに、検品に関しても社員教育を徹底し、商品の入荷時から、集品時、出荷時と品質チェックを入念に行い、衛生安全管理、品質管理に万全を期しています。



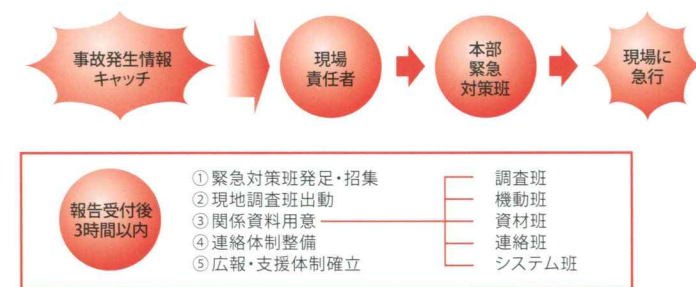
### ● 製造の安全・安心

マルタマフーズグループでは、メニュー開発や食材の一次加工を行うためのセントラルキッチンを開設しています。お客様に信頼いただける調理を心がけています。また仕組みはもちろんのこと、担当する社員一人ひとりに衛生管理や品質管理に関する教育も徹底。品質に対する高い意識を持ち、安全・安心な「食の創造」に取り組んでいます。



## 万一の事態に備えて… 安心の危機管理体制

マルタマフーズグループでは、万一の危機発生に備えて「緊急時対応マニュアル」を作成しています。地震や台風、火災などの天災による非常事態が発生しても業務に支障がないように、迅速な対応に努めます。また不慮の事故や感染・中毒症に備えて「生産物賠償責任保険」にも加入。事後処理を施設と連携しながらスムーズに行える体制を構築しています。



#### ■ 緊急対応事例

- ・平成7年「阪神淡路大震災」時に被災地の病院・福祉施設様に人材・食材を供給。
- ・平成12年「東海豪雨」時に2週間にわたり、病院様に治療食を供給。
- ・平成16年「台風23号」時に浸水被害に遭った施設様にセントラルキッチンで調理した食事を提供



## おいしい食事を支える、徹底した衛生管理体制

食中毒をはじめとする衛生事故はあらゆる季節において発生する可能性があります。当社では、衛生管理に関する各種マニュアルによる衛生教育を徹底し、調理作業や食品の取り扱いにおける衛生事故を未然に防ぐ取り組みを行っています。また、個人の衛生管理にも十分に配慮し、全社員に対しての検便は、毎月1回、5月から10月には月2回行います。年1回以上の健康診断を義務付け、衛生事故の原因となる原因菌を作業空間に持ち込まないよう、細心の注意を払っています。



### ● 独自の基準に基づき、施設内の安全・衛生を追求

危害分析重要管理点(HACCP)に基づき、作業工程・施設設備や調理器具・調理従事者・食材仕入業者など、業務に関わるあらゆる内容について、独自の衛生管理マニュアルを用意。特に食中毒については、工程別・食材別に徹底した安全対策に取り組んでいます。

衛生管理項目	業務作業工程	●調理作業指示書に沿った作業 ●各種点検表
	施設設備・調理器具など	●施設の定期点検 ●作業区域の明確化 ●清掃/洗浄/消毒の徹底
	調理従事者	●健康管理 ●衛生点検 ●安全/衛生講習会
	食材仕入・納入業者	●納入業者の衛生管理・検品の徹底 ●温度管理の徹底

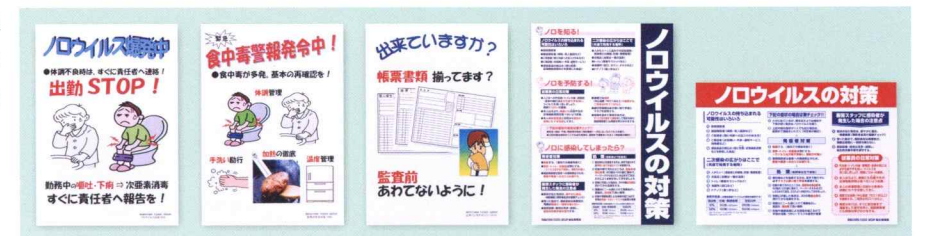
### ● 衛生管理マニュアル

HACCPに基づいた衛生管理マニュアルを作成。品質面や安全面の観点からも非常に重要なものであり、手順の間違いや作業もれのないように活用しています。



### ● 衛生強化ポスター

衛生管理マニュアルに沿った独自の衛生強化ポスターを作成し、マニュアルの周知徹底を図るための衛生管理教育を行い、実践活動を推進しています。



### ● 衛生の日

毎年6月と10月に開催している研修会です。毎日の業務の中で、じっくり衛生について見つめ直す日でもあります。当日はビデオ学習や外部講師を招いての講習を行います。

### ● ノロウイルスへの対策

マルタマフーズグループでは、ノロウイルスによる感染症及び食中毒の発生を防止するために社員や取引先施設様にさまざまな対策を行っています。

#### 社員の日常対策

- ・ 外出後・トイレの後・調理前・食事の前に手洗いを実施。同時にうがいを徹底。
- ・ 本人はもちろん、家族にも牡蠣や生の近海物魚貝類などの摂取を自粛。
- ・ 調理では加熱(中心温度75℃1分以上)を徹底。二枚貝等は85~90℃で90秒以上。
- ・ 本人または家族に対する体調管理の徹底。

#### 施設における発症時の対応

- ① 発症状況の確認  
第一発症者の嘔吐場所、感染経路や範囲、人数を把握。
- ② 施設側の対応状況の確認  
適切な汚物処理方法、感染拡大防止のための対応状況を確認(職員のマスク着用、入浴の自粛、外来者の制限など)
- ③ 現場への指示、施設内消毒対応  
・ 全員にマスク、衛生手袋の着用、手洗いの徹底。  
・ 厨房内・トイレの消毒、嘔吐物とその付着物が厨房に持ち込まれないようチェック。  
・ 家族を含めた健康状態をチェック。状況によってはウイルス対応検便を実施。

#### 施設への被害拡大防止対策

- ・ 感染拡大を防ぐための情報の提供。
- ・ 施設側と感染拡大防止対策の協議。
- ・ 万一、感染拡大が発生した場合は、デイスゴ食器などによる外部調理対応等の特殊対応を検討。

## 心から喜んでいただける 「食」をお届けするために

マルタマフーズグループでは、お客様に心から喜んでいただける「食」をお届けするために、社員教育に力を入れています。最新の知識や技術を修得するための実践に即した講座や研修を開催。新入社員からリーダークラスまで多くの社員が参加し、それぞれが実務能力や管理能力のスキルアップに努めています。

### ● サービス事例発表

マルタマフーズグループの各営業拠点から、サービス向上に役立つ事例を取り上げ、実施にいたる背景や具体的な取組みについて紹介。参加者それぞれが優れた事例を共有することで、「よりよいサービス」の実践を図ります。



### ● 食材紹介及び献立研修

仕入本部から各事業所で働く栄養士・調理師に向けて、旬の食材やそのシーズンにちなんだ食材、メーカーの新商品などを紹介。それらを実際に使用した献立も発表し、お客様に喜ばれる食づくりを追求しています。



### ● 新入社員研修

新戦力として活躍が期待される新入社員を対象に、実習型の教育研修会を開催。先輩社員や外部講師を招き、社会人としての心構えから、職場の人間関係、ルール・マナー等ビジネスの基礎を身につけ、企業人への意識変革を図ります。



### ● 薬膳インストラクター養成講座

教育・研修プログラムとして開講したマルタマフーズの社内認定資格講座。薬膳について学び、知識の向上と実践・指導できるスキルを身につけ、コミュニケーションできる人材を育てることを目指しています。



#### 学んだことを活かして

- \* 薬膳料理を施設へ提供。
- \* 高齢者福祉施設で提供する「季節の薬膳献立レシピ集」の作成。

### ● 野菜ソムリエオフィスコミュニティまるたま

「日本野菜ソムリエ協会」が認定する「野菜ソムリエ」の資格を導入し、野菜や果物の知識を学ぶだけでなく、レシピ作成、コミュニケーションやプレゼンテーション等のスキルアップにつなげ、共感される人材育成を目指しています。また、社内の有資格者が集まり「野菜ソムリエオフィスコミュニティまるたま」を設立。定期的に「レシピコンテスト」などのイベントを企画・開催すると共に、全国にいる野菜ソムリエとの交流、社外イベントへの参加も行っています。個でなくコミュニティとして活動することで、大きな力が生まれ社会貢献を意識することもできます。今後、変容する仕事のスタイルに合わせ、新たな社員の活躍の場を提供しています。



#### これまでの活動

- 2018年 6月 1日 全国初の企業内コミュニティ「野菜ソムリエオフィスコミュニティまるたま」を設立。
- 2018年 10月14日 「からだいきいきレシピコンテスト」を主催し、表彰式イベントを本社にて開催。
- 2019年 4月13日 「日本野菜ソムリエアワード」全国大会にて活動内容のプレゼンテーションを行い、特別賞を受賞。
- 2019年 5月18,19日 世界遺産・唐招提寺(奈良県)境内にて物販を行う。



●コミュニティのキャラクター



これからも私たちマルタマフーズグループは  
お客様に「おいしいしあわせ」をお届けします。

### ごあいさつ



代表取締役会長  
服部 四郎

より多くのお客様に満足していただける「食」を提供し続けます。

1961年の創業以来、私たちが大切にしてきたのは、「焦らず」「奢らず」「油断せず」という3つの言葉。その言葉を常に意識して、自分自身に言い聞かせてきました。また、どんなに調理器具や安全管理システムが進歩しようとも、根幹にあるのは「人」。時代とともに変化されるお客様のニーズに迅速にお応えするため、豊富な知識と経験を備えた人材の育成に最大限の力を注いでいます。私たちマルタマフーズグループは、今後もお客様の求める「食」の追求を行い、グループの発展並びにフードサービス業界の活性化に努めてまいります。



代表取締役社長  
服部 太郎

受け継いでいく変わらぬ想いと、時代のニーズに応える柔軟な対応力。

「人を大切にすること」これは先代から受け継いできた想いでもあります。仲間である社員やパートを含め、すべての社員の幸せを叶えていくことで、その家族はもちろん、サービスを提供するお客様や関連するすべての人にその幸せは連鎖していくものだと思っております。働いている人たちの幸せのために、お客様にも喜んでもらうために。私はその幸せの輪を広げていくために、時代に沿った革新を続け、会社を成長に導いていきます。





株式会社マルタマフーズ

〒547-0048 大阪府大阪市平野区平野馬場1-17-15  
TEL.06-6796-1800(代)

URL : <https://www.marutama-net.co.jp/>

E-mail : [info@marutama-net.co.jp](mailto:info@marutama-net.co.jp)

## 会社概要

## Company outline

### 株式会社 マルタマフーズ

創 業	昭和36年(1961年) 3月15日
設 立	昭和38年(1963年) 12月21日
資 本 金	4,800万円
代表取締役会長	服部 四郎
代表取締役社長	服部 太郎
本 社	大阪府東大阪市若江南町2-9-16
物 流 セ ン タ ー	大阪府大阪市平野区平野馬場 1-17-15

### 【事業内容】

- 病院食事サービスの受託運営
- 各種社会福祉施設食事サービスの受託運営
- 学校および関連施設食事サービスの受託運営
- 国公立事業所の食堂受託運営
- 会社・事業所の社員食堂受託運営
- 事業所・職域・学校売店の運営
- 仕出しおよび各種折詰め弁当・

パーティー料理のケータリングサービス

### グループ会社(全21社)

設 立	昭和60年(1985年) 4月 1日
総 資 本 金	2億1,000万円

社 員 数	7,000人(令和元年5月)
-------	----------------

## 会社の沿革

## Company history

昭和36年	3月	大阪市東成区神路町4丁目8番地にて創業	昭和60年	4月	分社制を導入 16ヶ所の営業所を丸玉フーズ株式会社として法人化
昭和37年	3月	河内営業所開設	昭和62年	4月	長浜丸玉フーズ(株)設立
昭和38年	12月	丸玉給食株式会社設立(法人化:資本金500万円)	平成元年	2月	岐阜丸玉フーズ(株)設立
昭和39年	3月	現在の本社(河内営業所)を新設創業	平成 3年	3月	摂津丸玉フーズ(株)設立
昭和41年	1月	布施営業所開設	平成 3年	9月	四日市丸玉フーズ(株)設立
昭和43年	7月	今里営業所開設	平成 5年	12月	名古屋北丸玉フーズ(株)工場リニューアルオープン
昭和45年	3月	万博警備要員約7,000名分の給食要請を受け、万博工場を開設(後に若江営業所として転用操業)	平成 7年	1月	阪神淡路大震災時に被災者への食事を提供
昭和46年	11月	営業所の増加に伴う材料の仕入れ、各営業所への材料配送システムの合理化の為、総合仕入れセンター及び東住吉営業所を開設 資本金を4,800万円に増資	平成10年	8月	名古屋南丸玉フーズ(株)設立 中部物流センター開設
昭和48年	4月	滋賀営業所開設	平成15年	3月	服部四郎 代表取締役会長に就任 服部太郎 代表取締役社長に就任
昭和49年	8月	奈良営業所開設	平成15年	10月	セントラルキッチン開設
昭和52年	5月	尼崎営業所開設	平成17年	5月	株式会社T.Mコーポレーション設立
昭和52年	6月	和泉営業所開設	平成17年	12月	尼崎・大正を尼崎丸玉フーズ(株)に統合
昭和53年	4月	東大阪営業所開設	平成22年	3月	河内中丸玉フーズ(株)工場リニューアルオープン
昭和54年	11月	京都営業所開設	平成23年	3月	創業50周年を迎える
昭和55年	4月	小野営業所開設	平成23年	4月	丸玉給食(株)から株式会社マルタマフーズに社名変更 ならびにグループ会社社名変更
昭和55年	7月	大正営業所開設	平成29年	1月	神戸マルタマフーズ(株)設立
昭和56年	11月	三重久居営業所開設	平成30年	6月	野菜ソムリエオフィスコミュニティまるたまを社内に設立、 第1回からだいいきいきレシピコンテストを開催
昭和59年	3月	柏原営業所開設 太閤折詰(株)設立			
昭和60年	1月	名古屋北営業所開設			

確かな信頼と実績。  
 マルタマフーズグループならではの、  
 おいしさのネットワーク。

**1** 河内マルタマフーズ株式会社  
 〒578-0943  
 大阪府東大阪市若江南町2-9-16  
 ☎06-6722-0006(代)

**2** 布施マルタマフーズ株式会社  
 〒578-0943  
 大阪府東大阪市若江南町3-6-7  
 ☎06-6728-5538(代)

**3** 東住吉中央マルタマフーズ株式会社  
 〒546-0001  
 大阪府大阪市東住吉区今林4-2-16  
 ☎06-6751-1421(代)

**4** 若江マルタマフーズ株式会社  
 〒578-0943  
 大阪府東大阪市若江南町2-9-16  
 ☎06-6723-3058(代)

**5** 東住吉マルタマフーズ株式会社  
 〒546-0001  
 大阪府大阪市東住吉区今林4-2-16  
 ☎06-6751-1421(代)

**6** 滋賀マルタマフーズ株式会社  
 〒612-8255  
 京都府京都市伏見区横大路六反畑57  
 ☎075-622-7252

**7** 奈良マルタマフーズ株式会社  
 〒633-0076  
 奈良県桜井市大泉2番地  
 ☎0744-42-9345(代)

**8** 大正マルタマフーズ株式会社  
 〒551-0011  
 大阪府大阪市大正区小林東3-7-20  
 ☎06-6554-2277(代)

**9** 和泉マルタマフーズ株式会社  
 〒594-0042  
 大阪府和泉市箕形町4-1-15  
 ☎0725-53-0661(代)

**10** 東大阪マルタマフーズ株式会社  
 〒578-0943  
 大阪府東大阪市若江南町2-9-16  
 ☎06-6724-4597(代)



**16** 名古屋北マルタマフーズ株式会社  
 〒454-0945  
 愛知県名古屋市中川区下之一色町字波花108  
 ☎052-302-1415(代)

**11** 京都マルタマフーズ株式会社  
 〒612-8255  
 京都府京都市伏見区横大路六反畑57  
 ☎075-622-5700(代)

**12** 小野マルタマフーズ株式会社  
 〒675-1367  
 兵庫県小野市敷地町1412-1  
 ☎0794-63-1110(代)

**13** 神戸マルタマフーズ株式会社  
 〒675-1367  
 兵庫県小野市敷地町1412-1  
 ☎0794-63-1154(代)

**14** 柏原マルタマフーズ株式会社  
 〒583-0001  
 大阪府藤井寺市川北3-4-23  
 ☎072-972-0568(代)

**15** 太閤折詰株式会社  
 〒578-0943  
 大阪府東大阪市若江南町3-7-22  
 ☎06-6723-8500(代)

**17** 長浜マルタマフーズ株式会社  
 〒526-0804  
 滋賀県長浜市加納町709  
 ☎0749-65-0030(代)

**18** 岐阜マルタマフーズ株式会社  
 〒501-0231  
 岐阜県瑞穂市野白新田58  
 ☎058-327-3300(代)

**19** 四日市マルタマフーズ株式会社  
 〒510-0061  
 三重県四日市市朝日町5-6  
 ☎059-352-3999(代)

**20** 名古屋マルタマフーズ株式会社  
 〒454-0945  
 愛知県名古屋市中川区下之一色町字波花108  
 ☎052-302-1415(代)

**21** 株式会社T.Mコーポレーション  
 〒547-0048  
 大阪府大阪市平野区平野馬場1-17-15  
 ☎06-6796-1810(代)

**A** マルタマフーズグループ本部  
 株式会社マルタマフーズ /  
 物流センター  
 〒547-0048  
 大阪府大阪市平野区平野馬場1-17-15  
 ☎06-6796-1800(代)

**C** マルタマフーズグループ本部  
 株式会社マルタマフーズ /  
 セントラルキッチン事業部  
 〒660-0805  
 兵庫県尼崎市西長洲町3-1-71  
 ☎06-6489-5171(代)

**B** マルタマフーズグループ本部  
 株式会社マルタマフーズ /  
 中部物流センター  
 〒454-0945  
 愛知県名古屋市中川区下之一色町字波花108  
 ☎052-302-7100(代)