

業務用総合厨房機器メーカー



Maruzen

東 証 2 部 上 場



HPはこちら

<http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

←写真の詳細はこちら！

マルゼングループ
会社案内／納入実績



TOTAL KITCHEN PLANNER

業務用総合厨房機器メーカーが創る新時代。

マルゼングループ組織図



■会社概要

商号 株式会社マルゼン MARUZEN CO.,LTD.
 本社 東京都台東区根岸2丁目19番18号
 TEL03-5603-7111 (代)

設立 昭和36年3月
 資本金 31億6,495万円
 売上高 535億80百万円(2020年2月期・連結)
 代表者 代表取締役社長 渡辺恵一
 業務 業務用厨房機器の製造・販売
 業務用厨房設備の設計・施工
 ホテル・レストラン厨房設備一式
 学校・病院・福祉施設・事業所給食設備一式
 厨房付帯工事一式 厨房機器輸出入
 冷蔵・冷凍装置一式
 冷暖房装置の設計・施工 店舗の企画設計・施工

許可・登録 国土交通大臣許可管工事業(般-28)第14034号
 (社)公共建築協会 評価第073-16017007号

事業所 本社、89支社、支店・営業所、7物流センター
 子会社 マルゼン工業株式会社(九州工場、東北工場、首都圏工場)
 台湾丸善股份有限公司
 株式会社フジサワ・マルゼン
 Maruzen (Thailand) Co., Ltd.

■ご挨拶にかえて

当社は昭和36年の設立以来、ホテル・レストラン等の外食産業はもちろん、学校・病院・福祉施設・給食等の集団給食、スーパーマーケット・コンビニエンスストア等の中食産業に至るまで、フードサービス産業全般をささえる業務用厨房機器の総合メーカーとして、日本の食文化の発展に寄与してまいりました。

そもそも世界の人々の永遠のテーマといえる「食」。社会の発展とともに成長してきたわが国の食文化は、24時間という制約もなく、ありとあらゆる業種業態に広がりを見せ、いまや日本は世界でも有数の豊かな「食」の国となりました。

それでもなお多様化を続ける日本の「食」。これまでも私たちマルゼンは、厨房機器の開発を通じて豊かな食生活を提供し「社会への貢献」を果たしてきました。それは家族の楽しい食事タイムや、病院や福祉施設における健康回復のための食事、一方では日本の将来を担う子供たちに対する食育等々、言い尽くせないほどさまざまな場面で役立ってきたのです。半世紀以上に渡る厨房機器メーカーとしてのマルゼンの活動は、まさに「食文化の創造」そのものでありました。

そして21世紀の今、総合厨房機器メーカーとしてマルゼンが成すべきことは、新しい時代の食文化そのものを創造すること。そして新しい社会の発展に寄与すること。それがトップブランドの責任。これからは私たちは企業理念「顧客第一主義」を貫き、お客様のご要望に沿った先進の最適厨房システムをご提案してまいります。そして設計・施工、納品、アフターサービスまでの一貫した自社サービス体制をワンストップでご提供し、万全の体制でフードビジネスをトータルにサポートいたします。



代表取締役社長
渡辺恵一



取締役副社長 営業本部長
渡辺雄大



専務取締役 管理本部長
萬賀房男



常務取締役 営業担当
(中部・近畿・九州地区)
竹原直之



常務取締役 営業担当
(関東東・南関東・信越・北海道・東北地区)
山野井 誠



取締役 営業担当
(首都圏地区、営業開発部)
筋内 隆



取締役 営業担当
(中四国地区)
種村浩樹



社外取締役
中丸 康



社外取締役
矢部孝治



常勤社外監査役
久野敬之



社外監査役
長坂 修



社外監査役
古明地 宏

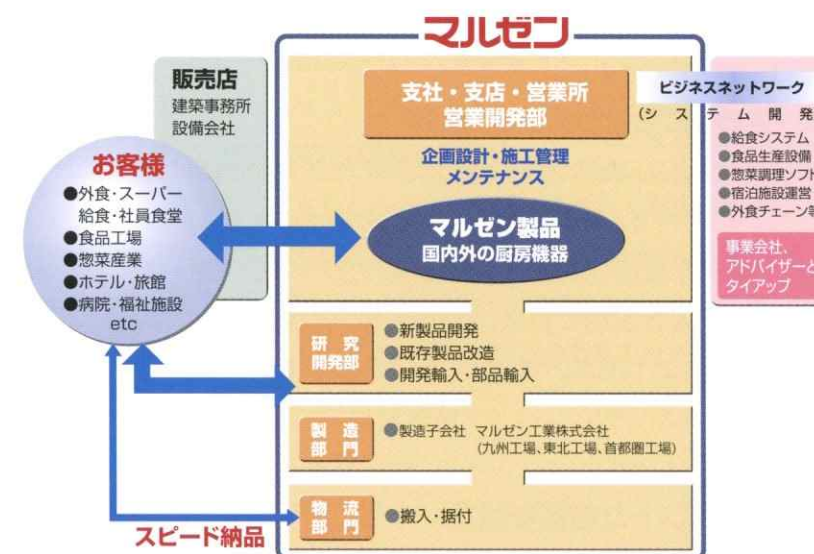
フードビジネスの明日を マルゼンは考える。



マルゼンブランドの責任。

“食”の一步先へ、時代の先を予見する戦略立案。

マルゼンは、常に、総合厨房機器メーカーとして「食」に携わり、明日を見つめています。テクノロジーの進歩が、新しいコミュニケーションを創り、新しいモノ・便利なコトの情報は瞬時に拡がり、そして、人々の関心は先へ先へと移っていきます。マルゼンの携わるフード・マーケットも、今日にいたるまで日進月歩の成長を続けた結果、多種多様な形態のサービスを生み出し、今なお変化を続けています。それはホテルやレストランなどの外食、コンビニエンスストアや弁当店などの中食、学校・病院・福祉施設などの集団給食まで多岐にわたります。人のいるところすべてにフード・マーケットが存在し、変化を続けているのです。



マルゼンは、時代を読む力でこの先を予見します

例えば厨房機器の評価は「いかに手間をかけずに、コストをかけずに美味しい料理を提供できるか」という言葉に集約されます。それは、使いやすく、低コストで、安全性の高い厨房システムの企画・設計・提案。さらに特注対応可能な製造部門、即納体制の物流部門、安心の要であるサービス部門までの充実した体制で完成します。マルゼンが機器の開発だけで済む時代は終わりました。いまマルゼンは、厨房機器開発にとどまらず、厨房設計、メニュー提案まで…「食」の未来に繋がる情報を発信し続けています。「食」に携わるあらゆるお客様の未来を創る、それがトータルキッチンプランナー・マルゼンの果たすべきことなのです。実り豊かな将来のために。



スチームコンベクションオープン
「スーパースチーム エクセレント」

表現されたカタチ。

マルゼンの後にニーズが生まれる。

企画からケアまでトータルでキッチンをクリエイトする。

時代はどこに向かっているのか、人々は何を求めているのかをキャッチすることで、時代のニーズ・人のニーズが見えてきます。これを掴んだとき、マルゼンの創る厨房、機器の設計の大部分は完成したといえるかもしれません。マルゼンのものづくりは厨房の企画設計から始まっているのです。

「顧客第一主義」にもとづく企画・設計

マルゼンの企業理念は「顧客第一主義」。お客様が何を指し、そのためにどのようなサービスを実現したいのか。そのすべてをヒアリングし、お客様の業種や業態、規模に最適な厨房プランをご提案させていただきます。もちろん合理的で安全、しかも快適な環境で心地よく調理を行っていただかなければなりません。さらにイニシャルコストの低減やライフサイクルコスト(ランニングコスト・運営コスト・メンテナンスコスト)を考慮しなければならないのは、いうまでもありません。

お客様にとって最適な機器を選定

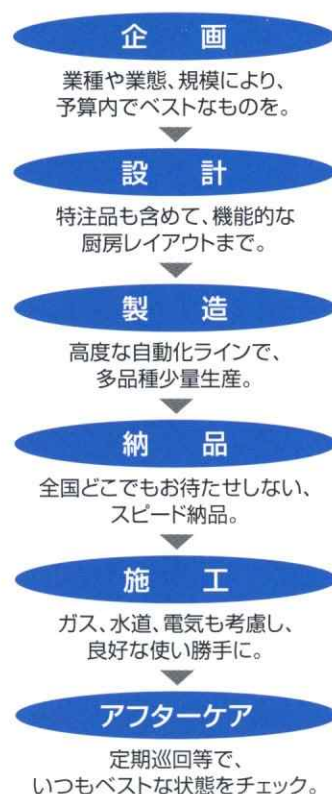
機器の選定においては、省エネ、人手不足、HACCP対応など、様々な課題をクリアさせます。各種提案書はもちろん、製品の紹介ビデオやレシピ集など、豊富なツールをタブレットを用いてお客様へソリューション提案を行い、最適な機器を選定していきます。日本でも普及が進むHACCPには、全国に在籍するHACCPコーディネーターが対応。国際的な衛生管理基準にも対応いたします。

システムを生きたものにする施工/保守管理

全国を網羅する事業所のサービスネットワークで、機器・厨房の施工・保守はもとより、マルゼンがお勧めした機器やシステムが100パーセント機能して、お客様の経営に貢献すべく、運営を管理・アドバイスいたします。このようにマルゼンは、使う人の声を反映したプランニングでニーズをカタチにすることから、使う人の心を満たすサービス、ケアまで、一貫したシステムで対応致します。



「ニューパワークックガスレンジ」



半世紀にわたる

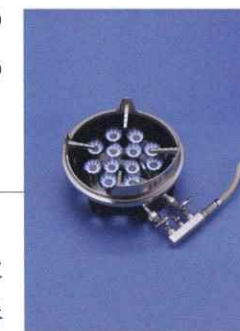
マルゼンのものづくりの精神。^{こころ}

お客様のニーズが活きた製品開発。

長大な時の流れの中で腕は磨かれ培われ、職人技が誕生します。その技を絶やすことなく、さらに磨きをかけることで新たな技術が生まれます。総合厨房機器メーカーとしてマルゼンは、あらゆる厨房機器を製造しているといっても過言ではありません。しかし、お客様にとってはひとつだけの機器。心地よく、使いやすく、ローコストで…と結果が求められるのは当然。そこにマルゼンのクラフトマンシップが発揮されます。

これからもマルゼンの歴史は厨房機器の歴史

厨房機器進歩の一翼を担って来たといえるマルゼンの優れた技術開発力。数々の特許や実用新案を取得した実績のある技術開発力は、常に独創的、革新的なアイデアを創り出してきました。例えば、調理において“勘”に頼ることなく誰が調理しても常に同じ味をサービス可能な機器や、エルゴノミクスデザインを取り入れた作業性の良い機器の開発。さらには感性の領域まで踏み込んだ調理人にとって心地よいデザインの研究等々。しかし、それはユーザーのニーズがあつてのことであり、お客様のご要望に応えるためのもの。必要があれば、そのお客様専用の機種さえ実現します。



お客様から始まるマルゼンの「キッチン・クリエイト」

いまマルゼンが取り組んでいるのは、「省エネ、エコロジー、高機能」など時代のニーズにマッチした厨房機器の開発。これを製品といたちにするには、これまで培ってきたノウハウはもとより、将来を見据えたマーケティング、日々変化を続けるユーザーニーズに敏感に反応できる感性、そして直接お客様と接することで得られるデータまで、これらの膨大な蓄積です。マルゼンは、これまでのノウハウを大切にこれからへとその技を培っていきます。研究・開発から製造まで、それは一人の営業マンがお客様をお訪ねしたときから、マルゼンの「キッチン・クリエイト」は始まっています。そして、すべての行程に一貫した意志と情熱が息づく、マルゼンブランドをお届けします。



ラーメン釜「はやわき」



見える、分かる! いま必要なもの、次に来るもの。

— トータルプレゼンテーションでチャンスをつかむ。 —



いつもお客様の心をいちばん良く知っていたい。

情報の多様化で、知りたいこと・知らせたいことが容易に収集・発信できるようになりました。それに依存しすぎること、心と心のコミュニケーションが希薄になったような気がします。マルゼンは人とのふれあいこそが基本だと考えます。「食」を通して輪が広がり、お客様の繁栄とともにマルゼンも成長する。これはマルゼンの企業理念そのものです。

フードサービスのコミュニケーションスペース「テストキッチン」

そのためマルゼンは全国の主要事業所にテストキッチンを開設。キッチンに関するさまざまな情報交換、コミュニケーションの場としてご利用いただいております。話題のマルゼンの新製品を見て、触れ、「この機器を使用して、どんなメニューを、どう提供するか」を考えると、お客様の笑顔が自ずと実感できることでしょう。



ともにビジネスチャンスを発見する「セミナー/イベント」

これはテストキッチンだけではありません。スチームコンベクションオープン「スーパースチーム」を用いた調理講習会、ベーカリーオープン「フジサワ・プリンス」「ベーカリーシェフ」を用いた製パン講習会などの調理セミナーを全国各地で開催するとともに、全国どこからでも参加可能なWeb調理セミナーも定期的実施。さらにはホテルレストランショーやモバックショーなど全国主要都市で開催される社外イベントにも積極的に出展。お客様との活発なコミュニケーションを積み重ねています。日頃マルゼンが収集したマーケットニーズの変化から、同業他社の動向まで最新の情報をもとに、お客様とともに考え、ビジネスチャンスを発見していきます。



Web調理セミナー

提案のある実践型「展示即売会」の開催

積極的なお客様とのコミュニケーションは、定期的な「展示即売会」に、より実践的な形として表れています。ただ製品を販売するだけでなく、コンサルティングセールスで「お客様にとって、いま、本当に必要な機器は何なのか」



をともに考え、もちろん即売会ならではのご提供価格を含めて、最適の1台をセレクト。かならずご満足いただける結果にご好評をいただいています。



IHクリーンコンロ 発光スケルトン

納入実績 (敬称略)

庁舎・公共施設

- 東京都 衆議院議員会館
- 東京都 経済産業省総合庁舎 別館
- 東京都 国際法務総合センター アジ研・法総研棟
- 東京都 警視庁大塚警察署・単身者待機寮
- 千葉県 市原刑務所
- 神奈川県 平塚市役所・平塚税務署庁舎
- 神奈川県 座間市立市民交流プラザ カフェ
- 北海道 道の駅 みそぎの郷 きこない
- 北海道 旭川刑務所
- 宮城県 NHK仙台放送会館
- 愛知県 名古屋港鍋田埠頭港湾労働者福祉センター
- 愛知県 JICA中部国際センター 宿泊棟
- 京都府 向日市新庁舎 展望レストラン
- 山口県 仙崎地区交流拠点施設 センザキッチン
- 愛媛県 伊方町観光交流施設 佐多岬はなはな
- 高知県 高知市役所

病院

- 東京都 東京都健康長寿医療センター
- 東京都 がん・感染症医療センター都立駒込病院
- 東京都 日本赤十字社医療センター
- 東京都 順天堂大学医学部附属順天堂医院
- 埼玉県 埼玉県立がんセンター
- 千葉県 森の病院 成田リハビリテーション病院
- 千葉県 東千葉メディカルセンター
- 千葉県 総合病院国保旭中央病院
- 神奈川県 帝京大学医学部附属溝口病院
- 神奈川県 藤沢市民病院 新東館
- 静岡県 静岡県立総合病院
- 茨城県 総合病院 土浦協同病院
- 宮城県 仙台医療センター
- 福島県 いわき市立医療センター
- 福島県 福島赤十字病院
- 大阪府 国立循環器病研究センター
- 大阪府 大阪国際がんセンター
- 京都府 京都大学医学部附属病院 レストラン・職員食堂

- 鳥取県 鳥取県立中央病院
- 沖縄県 沖縄リハビリテーションセンター病院

福祉施設

<高齢者福祉施設>

- 東京都 特別養護老人ホーム ケアホーム板橋
- 東京都 特別養護老人ホーム 三鷹げんき
- 東京都 特別養護老人ホーム 世田谷希望丘ホーム
- 埼玉県 特別養護老人ホーム たいようの杜
- 埼玉県 特別養護老人ホーム 康寿園
- 千葉県 特別養護老人ホーム 太陽と緑の家藤原
- 北海道 特別養護老人ホーム 緑ヶ丘ハイツ
- 北海道 滝川市老人ホーム 緑寿園
- 滋賀県 特別養護老人ホーム 野洲篠原すみれ園
- 兵庫県 特別養護老人ホーム ケアホーム住吉
- 広島県 特別養護老人ホーム 第二光明
- 愛媛県 高齢者総合複合施設 サンシティ北条
- 香川県 特別養護老人ホーム きたまち苑

<障がい者施設>

- 東京都 発達障がい者支援センター サポートハウス ココロ板橋
- 東京都 就労支援施設 おうちカフェキッチン
- 東京都 入所支援施設 バランしょうぶ
- 埼玉県 就労支援施設 テミカフェ 所沢市こども福祉の未来館
- 埼玉県 障がい者多機能型 こすもす高倉作業所
- 神奈川県 就労支援施設 茅ヶ崎ペーカリー
- 群馬県 体験型多世代交流施設 ソナタリユール
- 北海道 就労支援移行事業 大福屋ひかり
- 愛知県 障がい児入所施設 名古屋市あけぼの学園
- 愛知県 こども発達センター すくも
- 鳥取県 就労支援施設 nononaファクトリー
- 大分県 就労支援施設ペパーミント パン工場

<有料老人ホーム・高齢者住宅>

- 東京都 介護付有料老人ホーム グランヴィ小日向
- 東京都 サービス付き高齢者向け住宅 グランドマスト勝どき
- 千葉県 サービス付き高齢者向け住宅 オウカス 幕張ベイパーク
- 神奈川県 健康型有料老人ホーム マゼラン湘南佐島
- 神奈川県 住宅型有料老人ホーム ベストライフ横浜瀬谷
- 愛知県 サービス付き高齢者向け住宅 ロイヤルレジデンス松軒

技術、サービスへのご支持。 ともに繁栄するパートナーとしてのお客様。

給食センター・小中学校

<給食センター>

- 埼玉県 狭山市立堀兼学校給食センター
- 北海道 だて歴史の杜食育センター PFI事業
- 青森県 おいらせ町立学校給食センター
- 福岡県 行橋市防災食育センター
- 佐賀県 鳥栖市立学校給食センター

<小・中学校>

- 東京都 渋谷区立小中一貫教育校 渋谷本町学園
- 千葉県 船橋市立八栄小学校
- 静岡県 小中一貫校 浜松中部学園
- 茨城県 江戸川学園 取手小学校
- 三重県 伊勢市立みなと小学校
- 大阪府 大阪府立北河内地域支援学校
- 奈良県 奈良市立あやめ池小学校
- 和歌山県 和歌山県立和歌山さくら支援学校
- 兵庫県 芦屋市立潮見中学校
- 香川県 まんのう町立満濃中学校
- 佐賀県 玄海町立小中一貫校 玄海みらい学園

大学・高校、専修学校等

- 東京都 東京理科大学 葛飾キャンパス
- 東京都 青山学院大学
- 東京都 帝京大学 板橋キャンパス 新大学棟
- 東京都 東京電機大学 東京千住キャンパス
- 東京都 国士館大学 メイプルセンチュリーセンター多摩
- 東京都 文教大学 東京あだちキャンパス
- 東京都 野田鎌田学園 杉並高等専修学校
- 埼玉県 浦和明の星女子中学・高等学校
- 神奈川県 麻布大学 テラスいちよう
- 静岡県 常葉大学 静岡草薙キャンパス
- 新潟県 国際調理製菓専門学校 Food3号館
- 北海道 三笠高校生レストラン
- 兵庫県 兵庫栄養調理製菓専門学校
- 広島県 広島県立広島観智学園中学校・高等学校
- 広島県 広島国際大学 呉キャンパス 教育会館



だて歴史の杜食育センター PFI事業



青山学院大学17号館



帝京大学板橋キャンパス新大学棟



三笠高校生レストラン MIKASA COOKING ESSOR



温冷配膳車



道の駅 みそぎの郷 きこない



総合病院国保旭中央病院



東千葉メディカルセンター



森の病院 成田リハビリテーション病院



狭山市立堀兼学校給食センター

事業所給食

東京都 三菱地所 本社オフィス
 東京都 ソフトバンク 本社ビル
 東京都 みずほ丸の内タワー・銀行会館
 東京都 三菱自動車工業
 東京都 読売新聞 東京本社ビル
 東京都 大日本印刷 DNP市谷加賀町ビル
 東京都 日本経済新聞社
 神奈川県 ソニーイメージングプロダクツ&ソリューションズ
 神奈川県 AGC 横浜テクニカルセンター
 静岡県 東芝機械 御殿場テクニカルセンター

茨城県 ファナック ロボット工場
 愛知県 三菱重工業 大江工場新塗装棟
 岐阜県 トヨタ自動車 多治見サービスセンター研修棟
 三重県 ヤマザキマザック マニュファクチャリングいなべ製作所
 大阪府 シマノ 本社工場 厚生棟
 大阪府 ヤンマー 本社ビル
 大阪府 朝日放送 本社ビル
 京都府 日本電産 生産技術研究所
 宮崎県 宮崎日機装 航空宇宙工場管理棟

食品加工、ほか

東京都 サンケイ会館 上野営業所
 千葉県 みのり 多古町セントラルキッチン
 神奈川県 崎陽軒 横浜工場 弁当製造
 新潟県 医療・福祉の里 美味滋養工房 長岡セントラルキッチン
 北海道 フレアサービス 山鼻セントラルキッチン
 香川県 サムズ 第二工場
 大分県 中津もぎたてファクトリー
 大分県 森永食研 セントラルキッチン
 熊本県 HOSHIKO Links

ホテル・旅館、結婚式場ほか

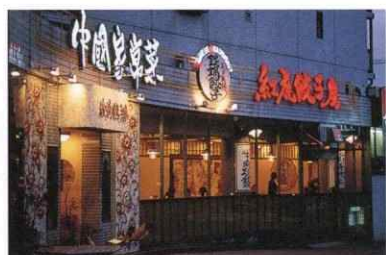
東京都 スtringsホテル東京インターコンチネンタル
 東京都 日本青年館ホテル
 東京都 ホテル ザ セレスティン銀座
 東京都 トランクホテル
 千葉県 さざね
 静岡県 SOKI ATAMI
 群馬県 エイトウッズスターリゾート 空山望
 北海道 センチュリーマリーナ函館
 岩手県 大船渡プラザホテル
 京都府 ホテル カンラ 京都 新館

京都府 梅小路ホテル 京都
 京都府 グッドネイチャーステーション
 和歌山県 ブランシェット南紀白浜
 兵庫県 ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン
 鹿児島県 ラビスタ霧島ヒルズ
 沖縄県 沖縄エグザス那覇

納入実績 (敬称略)



スシロー



紅虎餃子房



餃子の王将



鳥良



焼肉きんぐ



ほっともっと



大船渡プラザホテル



沖縄エグザス那覇



読売新聞ビル



セブン-イレブン



朝日放送

技術、サービスへのご支持。ともに繁栄するパートナーとしてのお客様。

外食

WIRED CAFE
 あみやき亭
 安楽亭
 いきなり!ステーキ
 がってん寿司
 Café & Meal MUJI
 KEY'S CAFE
 木曾路
 きちり
 餃子の王将
 ぎょうざの満州

銀座アスター
 クッチーナ
 元気寿司
 CoCo壱番屋
 コート・ダジュール
 珈琲館
 こだわりもん
 the 3rd Burger
 ゴンチャ
 さばてん
 白木屋
 すぎのや
 スシロー

田所商店
 タリーズコーヒー
 ダンデライオン・チョコレート
 築地銀だこ
 ドトールコーヒー
 鶏三和
 鳥良
 とんでん
 はーべすと
 日高屋
 ビッグエコー
 ブルーボトルコーヒー
 ベックスコーヒーショップ

紅虎餃子房
 ほっともっと
 ホノルルコーヒー
 焼肉きんぐ
 やさい家めい
 山岡家
 ゆで太郎
 リンガーハット
 和食さと
 わん

スーパー・コンビニ

イオン
 ゆめタウン
 ウオロク
 エコス
 オークワ
 サンエー
 西友
 セブン-イレブン
 ラ・ムー
 デイリーヤマザキ
 トライアル

ドン・キホーテUNY
 バロー
 ファミリーマート
 ベイシア
 ベルク
 ビッグハウス
 マイヤ
 マックスバリュ
 マツゲン
 マルエツ
 ミニストップ
 ヨークマート
 ライフ

ロピア



貯水タンク式コンベクションオーブン

時代と、お客様と、 密接なコミュニケーション。

ユーザーニーズを捉え、お客様のご要望に耳を傾け、製品を開発し、お客様にお届けする、この当たり前の一連のアクションが滞ることなく機能するのも、コミュニケーション。
マルゼンは心のコミュニケーションをメインテーマに、お客様のこれからをプロデュース。使いやすい、働きやすい環境をお届けします。



企画からケア、そして新たな提案。 全国89営業所・サービス拠点網。

マルゼンは全国を網羅する拠点網を駆使して独自の流通ネットワークを築き、マーケットニーズを先見した提案型営業を展開。しかも「直販」と「ルート販売」の営業体制を敷いています。これは、食のマーケットの拡大にともなうユーザーニーズの多様化に対応するためです。厨房機器とひとくちに言っても、ホテルやレストランの厨房、スーパーマーケットのバックヤード、学校給食センター、病院のセントラルキッチンなどその用途は多岐にわたります。そしてその用途ごとに存在する多様なユーザーニーズは、世の中の流れに応じて常に変化し続ける時代なのです。こうした時代の要求をいち早くキャッチしてご提案するのが、第一線で活躍する営業マンです。

その活動は官公庁や企業、学校、病院・福祉施設から給食センター、そして和・洋・中・エスニックの各種レストランはもちろん、ファミリーレストラン、居酒屋などの外食チェーン、コンビニエンスストア、さらに結婚式場やホテル、ゴルフ場、テーマパークなどのレジャー施設まで広くバラエティに富んでいます。この活動から生み出されたキッチンシステム、厨房機器は迅速にお客様のもとに届けられます。そしてアフターケア。ここから再びマルゼンのご提案がうまれます。日々変化を続けるニーズに対応するためには当然のことなのです。

日本全国を、海外をむすぶオンラインとコミュニケーション。

マルゼンでは、いつも人が真ん中にいます。その人は、お客様、その先にいるユーザー、そして、マルゼンの社員ひとりひとり。皆がひとつにコミュニケーションが出来てこそ、理想的なキッチンがうまれますとマルゼンは考えます。マルゼンはいち早く全国ネットワークをコンピュータでオンライン化し、お客様の情報、ユーザーのニーズを一元化。それが研究開発にも活用され、受注から短納期納品までを、コミュニケーション、情報の両面から強化してきました。本社管理部門、各地の事業所に至るまで、社員の誰もが同じ情報を同時に共有することで広がる輪は、今では海外にまで及んでいます。

平成25年9月、台湾に続いてタイへも進出を果たすことができました。もちろんそれら海外マーケットで得られた情報も国内へと還元、世界の、新しい食文化創造のための努力を続けています。トータルキッチンプランナーとして、世界のお客様のお役に立つべく活動を展開しているのです。

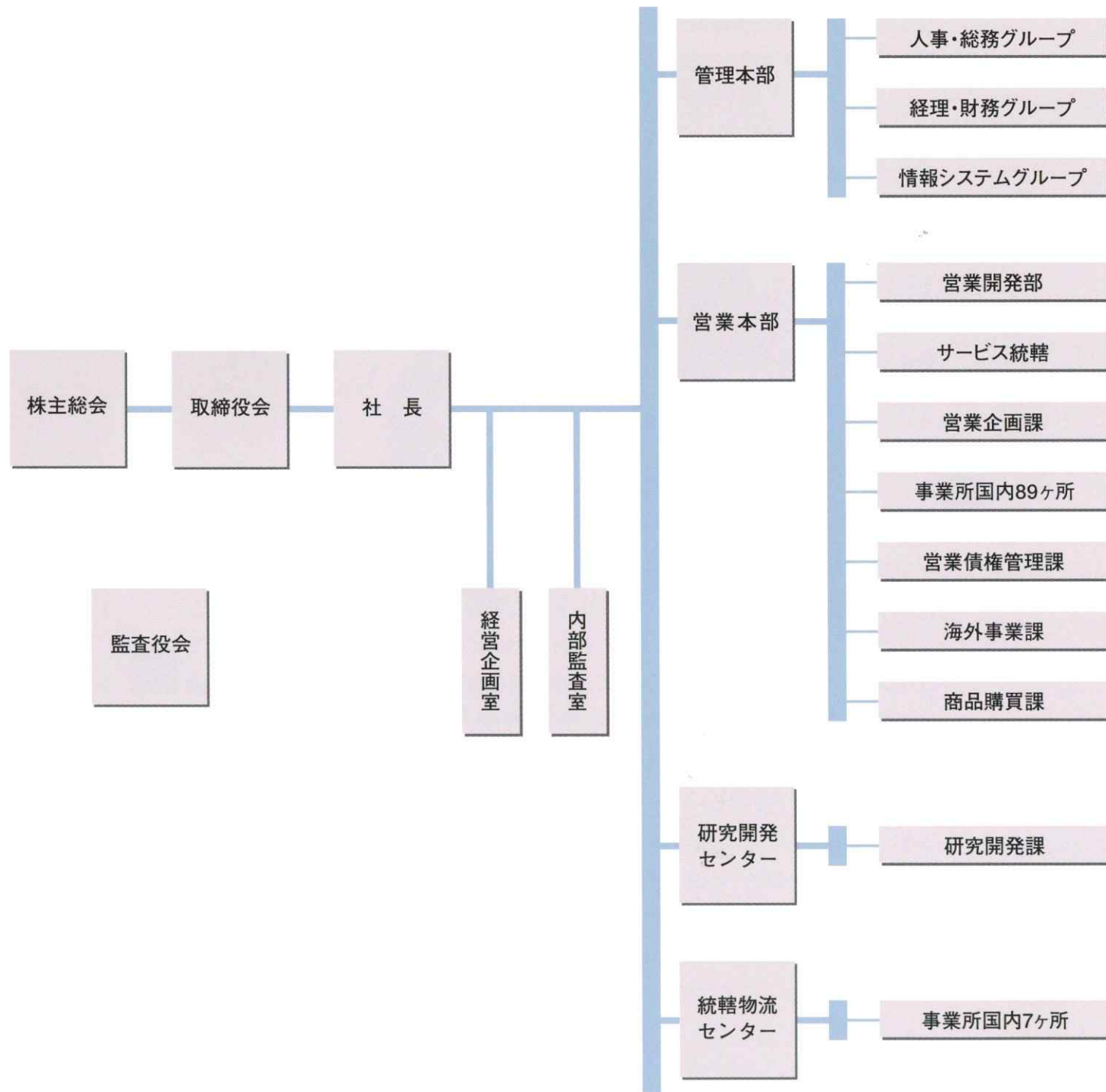


独自の物流部門が完全・安心施工。

マルゼンが独自の物流部門を備えているのも、お客様のため。北海道から九州までを網羅すべく全国7ヶ所に物流拠点を設け、迅速な納品を可能とする配送体制を確立しています。しかも配送するだけではありません。お届けする製品が間違いなく作動しなければ、キッチンは成り立ちません。そのためにも、単なるドライバーではない、機器のことを熟知したドライバーがすべての現場に搬入・据付けを行います。お客様に安心してマルゼン製品をご使用いただくために、完全な設置を確認してこそ、スピーディな物流だとマルゼンは考えます。



組織図



事業所一覧

本社	●東京都台東区根岸2-19-18	☎03(5603)7111	大阪支社	●大阪市西区西本町2-6-8	☎06(6538)6011
営業開発部	●東京都台東区根岸2-19-18	☎03(5603)7766	豊中営業所	●豊中市岡上の町2-6-9	☎06(4865)9391
官需営業所	●東京都台東区根岸2-19-18	☎03(5603)7725	東大阪営業所	●東大阪市長田東2-3-5	☎06(6747)5690
札幌支店	●札幌市白石区北郷四条2-1-8	☎011(874)5355	堺営業所	●堺市北区百舌鳥赤畑町2-46-2	☎072(257)8931
旭川営業所	●旭川市東光15条4-2-13	☎0166(34)7641	京都支店	●京都市伏見区竹田東小屋ノ内町110	☎075(602)1221
北見営業所	●北見市北進町5-4-48	☎0157(22)7071	滋賀営業所	●守山市守山6-8-37	☎077(583)1171
帯広営業所	●帯広市西三条南17-1-1	☎0155(26)3911	奈良営業所	●奈良市三条町321-4	☎0742(27)1481
苫小牧営業所	●苫小牧市弥生町2-2-2	☎0144(71)3301	和歌山営業所	●和歌山市太田3-1-20	☎073(474)3147
函館営業所	●函館市新川町4-3	☎0138(26)8711	神戸営業所	●神戸市長田区若松町2-1-9	☎078(621)5371
仙台営業所	●仙台市宮城野区原町2-3-43	☎022(299)0511	姫路営業所	●姫路市飾磨区構1-94	☎079(234)8961
青森営業所	●青森市緑1-9-10	☎017(734)8211	広島支店	●広島市西区東観音町1-23	☎082(295)0181
八戸営業所	●八戸市下長2-1-33	☎0178(29)3011	福山営業所	●福山市草戸町3-10-38	☎084(928)9781
盛岡営業所	●盛岡市永井16-73-2	☎019(639)4411	岡山営業所	●岡山市北区西古松2-2-27	☎086(246)4451
秋田営業所	●秋田市外旭川字水口35-1	☎018(868)5521	島根営業所	●松江市西津田7-11-7	☎0852(28)2521
古川営業所	●大崎市古川幸町1-5-30	☎0229(24)8411	鳥取営業所	●鳥取市湖山町東5-374-7	☎0857(38)8770
山形営業所	●山形市鉄砲町3-3-11	☎023(625)0715	山口営業所	●山口市三の宮1-2-37	☎083(921)2531
郡山営業所	●郡山市開成4-9-12	☎024(921)8981	松山営業所	●松山市枝松5-6-48	☎089(915)0811
会津営業所	●会津若松市城西町7-8	☎0242(28)6081	高松営業所	●高松市鶴町983-1	☎087(881)6011
新潟営業所	●新潟市江南区亀田工業団地2-2-4	☎025(381)3843	徳島営業所	●徳島市北常三島町2-46-1	☎088(655)2101
長岡営業所	●長岡市南七丁目12-4	☎0258(46)1611	高知営業所	●高知市旭町1-51	☎088(875)9531
長野営業所	●長野市青木島1-7-3	☎026(283)1811	福岡支店	●福岡市博多区諸岡2-12-31	☎092(588)7380
松本営業所	●松本市南松本1-2-21	☎0263(28)6131	北九州営業所	●北九州市八幡西区竹末1-12-15	☎093(641)8583
宇都宮営業所	●宇都宮市築瀬町2277-2	☎028(637)3441	久留米営業所	●久留米市上津町2391-4	☎0942(22)7701
小山営業所	●小山市花垣町1-1-1	☎0285(24)6551	佐賀営業所	●佐賀市鍋島3-5-8	☎0952(36)8901
群馬営業所	●高崎市下小島町590-2	☎027(363)7771	長崎営業所	●長崎市千歳町21-16	☎095(843)3271
首都圏ルート支社	●東京都台東区根岸2-19-18	☎03(5603)7711	熊本営業所	●熊本市南区平田2-5-30	☎096(325)7611
東京支社	●東京都台東区根岸2-19-18	☎03(3876)5111	大分営業所	●大分市新貝12-3	☎097(556)8223
首都圏サービス	●東京都台東区根岸2-19-18	☎03(3876)6221	宮崎営業所	●宮崎市大淀1-2-23	☎0985(53)6722
渋谷営業所	●東京都渋谷区幡ヶ谷1-1-2	☎03(5351)5761	都城営業所	●都市志比田町4535-2	☎0986(26)5611
新宿営業所	●東京都新宿区高田馬場1-33-13	☎03(5291)7177	鹿児島営業所	●鹿児島市錦江町8-2	☎099(223)0915
品川支社	●東京都品川区東五反田5-28-11	☎03(3441)9011	沖縄営業所	●宜野湾市真栄原1-2-10	☎098(870)2251
池袋営業所	●東京都豊島区池袋2-24-4	☎03(5985)1331	石垣出張所	●石垣市浜崎町3-2-1	☎0980(88)5831
江東営業所	●東京都江東区木場5-1-8	☎03(5621)3411	宮古島出張所	●宮古島市平良字下里1331-2	☎0980(72)6852
足立営業所	●東京都足立区竹の塚1-37-12	☎03(5851)3500	海外事業課	●東京都台東区根岸2-19-18	☎03(5603)5516
吉祥寺営業所	●武蔵野市吉祥寺本町1-10-15	☎0422(21)2271	研究開発センター	●埼玉県春日部市下柳1286-1	☎048(718)4020
立川営業所	●立川市錦町3-6-6	☎042(523)5101	台湾丸善股份有限公司	●台北市延平北路2段202號12樓之3	☎010-886-2-2550-1355
大宮支店	●さいたま市見沼区大和田町2-902	☎048(682)0171	Maruzen(Thailand)Co.,Ltd.	●Room 184/193 Floor29-C3 ForumTower Rachadaphisek Rd. Huai Khwang, Huai Khwang, Bangkok 10310 Thailand.	☎010-66-2-645-4242
さいたま営業所	●さいたま市南区別所3-13-19	☎048(861)9611	東日本物流センター	●埼玉県春日部市下柳1286-1	☎048(718)3500
熊谷営業所	●熊谷市宮前町1-140	☎048(525)1141	北日本物流センター	●十和田市大字米田山日向23-1	☎0176(20)8555
千葉支社	●千葉市中央区弁天1-24-13	☎043(206)1461	東北物流センター	●南陽市梨郷字袖田640-2	☎0238(45)2871
船橋支社	●船橋市海神町2-232-2	☎047(495)6355	中部物流センター	●愛知県江南市高屋町西里84	☎0587(51)7411
木更津営業所	●木更津市文京3-1-50	☎0438(25)7006	近畿物流センター	●京田辺市草内当ノ木1-5	☎0774(63)7681
水戸営業所	●水戸市元吉田町1572番地8	☎029(246)3411	中四国物流センター	●広島県三原市南方1-3-1	☎0848(86)2471
つくば営業所	●つくば市花室945-1	☎029(857)1155	西日本物流センター	●福岡県八女郡広川町大字日吉1164-38	☎0943(32)3871
横浜支社	●横浜市港北区新横浜3-13-6	☎045(472)5300			
相模原営業所	●相模原市南区東林間5-3-1	☎042(701)1301			
小田原営業所	●小田原市曾比1755-1	☎0465(37)7031			
静岡営業所	●静岡市駿河区敷地1-14-8	☎054(237)3853			
三島営業所	●駿東郡長泉町下土狩1291-1	☎055(916)3870			
山梨営業所	●甲府市武田3-2-18	☎055(253)1411			
名古屋支社	●名古屋市中村区竹橋町13-12	☎052(454)2601			
豊橋営業所	●豊橋市前田南町2-25-3	☎0532(54)0051			
浜松営業所	●浜松市南区三島町1441-1	☎053(444)5691			
岐阜営業所	●岐阜市藪田南3-13-4	☎058(271)3701			
三重営業所	●津市羽所町320	☎059(226)0991			
金沢営業所	●金沢市松島2-121	☎076(269)1191			
富山営業所	●富山市今泉40	☎076(491)7211			
福井営業所	●福井市二の宮2-29-10	☎0776(27)6901			



食器洗浄機「トップクリーン」

高品質な製品を、より安く、短納期でお届けします。

マルゼン工業株式会社(製造子会社)

当社は昭和61年、親会社である株式会社マルゼンの製造子会社として設立し、マルゼングループの一員として、企業理念「顧客第一主義」をモットーに、業務用総合厨房機器メーカー“マルゼン”を支える製造担当部門として、着実に歩みを重ねてまいりました。そもそも「食」は、世界の人々の永遠のテーマであり、多様に変化を続ける食文化に対し、わたしたちは「厨房機器」という面から、その発展に寄与してまいりました。いまや食は、生活の24時間化や個食化など、人々のライフスタイルの変化に伴い、大きな変革のときを迎えており、それに伴って厨房機器も、誰にでも美味しく調理できることはもちろん、一方ではランニングコストや安全性が重要視されております。

マルゼン工業といたしましては、お客様である外食・中食産業の皆さまのご要望を十分にお聞きし、厨房機器の品質はもちろん、安全性や価格面、また短納期などを実現するために、最新鋭の自動化生産設備の導入によって多品種少量生産体制の充実に努めております。同時にお客様専用とする特注製品の生産にも積極的に取り組んでおり、お客様のご要望を“かたち”にする努力を積み重ねております。

時代は21世紀を迎え、食の世界は多様に変化を続けながら拡がりを見せていきます。マルゼン工業はこれからも、マルゼングループにおける製造部門として、高い技術力を柱に、高品質と低コスト、そして短納期まで、お客様のさまざまなご要望にお応えできるよう、生産体制の充実に努めてまいります。



マルゼン工業株式会社
代表取締役社長 渡辺 恵一



九州工場



東北工場



首都圏工場



専務取締役
萬實房男



取締役製造本部長
弥永俊弘



九州工場 工場長
平田健一



東北工場 工場長
吉田圭一郎



首都圏工場 工場長
中島隆二

マルゼン工業(株)
九州工場
福岡県八女郡広川町大字日吉1164-38
TEL0943(32)5091(代)

マルゼン工業(株)
東北工場
青森県十和田市大字米田宇山日向23-1
TEL0176(20)8550(代)

マルゼン工業(株)
首都圏工場
埼玉県春日部市下柳1286-1
TEL048(718)3939(代)

■会社概要

設立 昭和61年2月/資本金 1,000万円
代表取締役社長 渡辺恵一



首都圏工場は、品質マネジメントシステムの国際規格ISO9001の認証を取得しております。



クオリティとスピード。ともに最優先。

お客様が必要とする厨房システムをトータルに、しかも高品質・高精度な製品をより安く、短納期でお届けするために…マルゼン工業の答えは、多品種少量生産体制の充実です。

高品質な製品を、より安く、短納期でお届けするために。

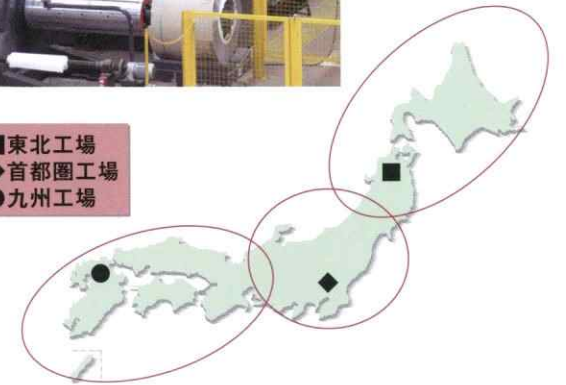
マルゼン製品は、熱機器から洗浄・消毒機器、作業機器まで業界トップクラスの豊富な製品ラインアップを誇っています。それでも多品種少量生産体制にこだわるのは、すべては企業理念「顧客第一主義」に基づいているからです。そのため、NC機器など最新鋭の自動化生産設備を導入してスピーディな生産ラインを実現、製品の品質・精度を高めると同時に生産性が高まり、コストダウンにつながっています。一方では工作機械やプレス機械の導入により内製化がいっそう促進され、これらのコストダウンによってお客様への低価格提供を可能にしています。



全国を網羅する3拠点

マルゼン工業では九州、東北、首都圏の3工場をバランス良く配置し全国をカバー。地域に密着した生産体制を整えています。

■東北工場
◆首都圏工場
●九州工場



■九州工場

九州工場は、マルゼン工業の中心的な存在であり、九州および中四国、近畿、中部圏まで幅広いエリアをカバーしています。主にマルゼンの高機能・高付加価値製品と、お客様から要望される、お客様専用の特注製品を中心とした生産体制をとっており、一方では工作機械やプレス機械の導入により、ヒーターなど部品関係の内製化にも着手、よりいっそうの品質向上と低価格提供に努めています。

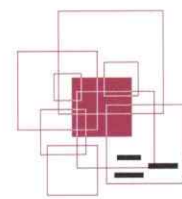
■東北工場

東北工場は、主にマルゼンオリジナル規格製品の生産を行っていますが、最新鋭の自動化生産設備によって高品質と低コスト化の両立を推進しています。一方では技能職社員の強化により技術力を高め、お客様専用の特注製品の生産体制も強化を進めています。担当エリアは東北6県および北海道ですが、当社の主力工場として、積極的な増産体制をとっています。

■首都圏工場

首都圏工場は、首都圏を中心として関東甲信越をカバーしています。中でも首都圏は日本経済の要として非常に大きな市場があり、それらのお客様の担当工場として、その発展に寄与しています。

いま首都圏工場は豊富な経験と実績を活かし、お客様のご要望である特注オーダー製品に特化した生産体制をとっており、かつ、お客様が安心してご使用いただける高品質とお求めやすい低価格の両立を実現。首都圏工場は厨房機器という面から日本の食文化を支えているのです。



ニーズにお応えして、お客様仕様の1台をカスタマイズ。

効率化だけを追い求めるばかりに画一的な製品だけを提供するのではなく、お客様の個性にあわせた最適な1台をも提供できる。それが現代の多様化、複雑化したニーズに適応する「お客様に役立つ」メーカーといえ、企業理念「顧客第一主義」がここにも表れています。

そこにあるのは卓越した技術力と豊かな感性。

マルゼン工業では、マルゼンオリジナル規格製品の多品種少量生産と並行して、お客様がご要望する、お客様に最適な特注製品をお届けできる柔軟性のある生産体制を実現しています。まずマルゼン工業の開発設計担当者が、販売部門であるマルゼンの営業マンと同行してご要望をお伺いし、最新のCADシステムを駆使してスピーディに設計。試作と試験を繰り返し、また使い勝手のほかランニングコストや安全性といった面も十分に検証しながら、お客様だけの1台をつくりあげていきます。それらはマルゼン研究開発部の技術力をベースに、マルゼン工業として長年に渡り培われてきた最高の技術力、そして厨房機器に対する豊かな感性の成せる業といえます。

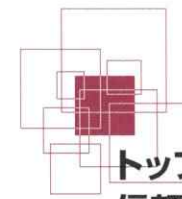


卓越した技術力を維持するため人材の育成に力を注いでいます。

マルゼン工業の高い技術力は、継続的に行ってきた人材育成の結果でもあります。設計、製造、組立、溶接、研磨のセクション毎に、個人の年齢や経験にあわせた技能講習を実施しているほか、各工場間やマルゼン研究開発部との技術交流やグループ単位での品質ミーティングを通じて技術力の向上を図っています。特により高度な技術力を必要とする溶接・研磨部門においては、技能検定を実施。これらが規格オリジナル製品の品質・精度の向上に繋がり、お客様が安心してご使用いただける製品の供給を実現、一方ではお客様のご要望する特注製品の生産体制の強化にも効果が表れています。

積極的な内製化への取り組みで技術力を蓄積。

マルゼンのオリジナル規格製品は、業界トップクラスのラインアップを誇っています。これらの内製化を積極的に図ることで、より多くの技術力の蓄積に繋がっており、マルゼン工業はメーカーとして、よりハイグレードな製品づくりに積極的に取り組んでいます。



トップブランドの品質。

信頼ある製品をお届けします。

高度に自動化された生産ラインは同時に、作り出される製品の精度と品質を高めています。マルゼン工業ではお客様に、より安心して厨房機器をお使いいただくための努力を惜しみません。特にガスや電気など、熱エネルギーを使用する機器については、法令に基づく安全基準に沿った製品づくりを行っており、さらに製造工程や出荷前で抜き取り検査を実施するなど、厳密な品質管理体制をとっています。また年2回行われるフォローアップをベースに品質管理体制を常時見直しており、一方、改善提案・TQC活動を通じて問題点や改善案を他部署へフィードバックするなど、工場全体による品質向上に向けた取り組みに力を入れています。

首都圏工場はISO9001認証取得工場です。

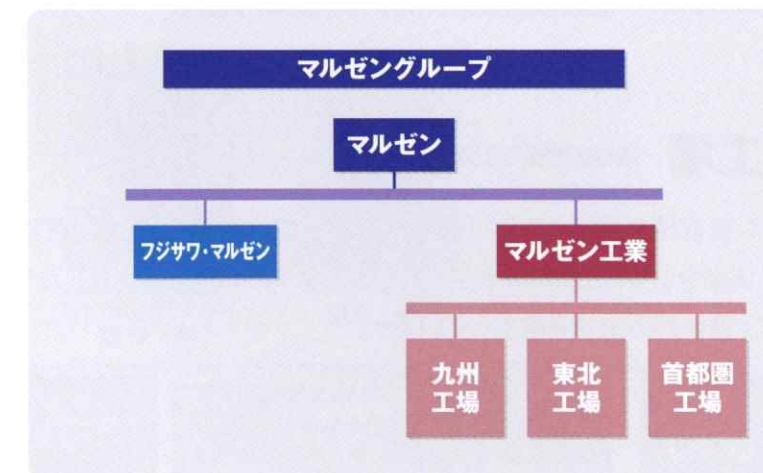
首都圏工場では、高度な品質・生産管理体制の維持と、そのさらなる強化に努める証として、品質マネジメントシステムの国際規格「ISO9001」の認証を取得しております。

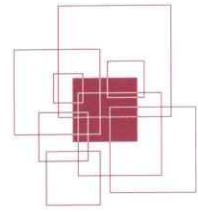


登録番号
認証登録日 平成13年2月28日



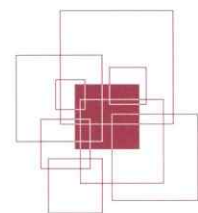
マルゼン工業は、マルゼングループの一員として、食文化の発展に貢献しています。





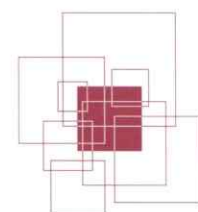
九州工場

九州工場は、九州および中四国、近畿、中部圏まで幅広いエリアをカバー。主にマルゼンの高機能・高付加価値製品と、お客様専用の特注製品を中心とした生産体制です。一方では工作機械やプレス機械の導入により内製化を促進、よりいっそうの品質向上と低価格提供に努めています。



東北工場

東北工場は、東北6県と北海道エリアをカバー。主にマルゼンオリジナル規格製品を生産しており、最新鋭の自動化生産設備によって、高品質と低コスト化の両立を推進しているほか、特注製品の生産体制の強化にも着手。主力工場として、積極的な増産体制をとっています。



首都圏工場 ISO認証取得工場 JQ0647

首都圏工場は、首都圏を中心に関東甲信越をカバー。特に日本経済の要、首都圏を担当する工場として、豊富な経験と実績を活かし、お客様専用とする特注オーダー製品に特化した生産体制を確立し、かつ高品質と低価格、短納期の充実を推進しています。



90年の歴史から、ベーカリー新時代へ。 株式会社フジサワ・マルゼン (連結子会社)

株式会社フジサワ・マルゼンは、業務用厨房機器の総合メーカーで、東証二部上場企業である株式会社マルゼンの100%出資子会社として、平成15年4月に発足いたしました。当社の前身である旧フジサワは、製パン製菓機械の総合メーカーとして90年の歴史を有し、個人店やチェーン店向けの小型機種から、大規模製パン工場向けの大型設備まで取り扱う、日本を代表する企業でありましたが、その高い技術力とノウハウは新生フジサワ・マルゼンにも受け継がれております。そしてマルゼンの技術力が投入されたことにより、社員一人一人のレベルアップと、従来にも増して高品質、かつ高精度な製品を最適な納期で、しかもお求めやすい価格でご提供できるものと自負いたしております。あわせてマルゼングループの一員として、全国を網羅したマルゼンのサービス網を活かし、安心してご使用いただける体制の充実に尽力いたしております。当社といたしましては、我が国の製パン製菓業界の発展、ひいては食文化の発展に寄与するために、マルゼングループの企業理念「顧客第一主義」を基本に、皆様のご要望に積極的に応えし、一步一步前進してまいる所存でございますので、引き続きまして末永いご指導、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

Fujisawa-Maruzen Co., Ltd established in April 2003 as a 100% investment subsidiary of Maruzen Co., Ltd., is total general commercial kitchen equipment maker and is listed on the Tokyo Stock Exchange Group II. Fujisawa was one of the leading company as total machinery maker for bakery and confectionery, deal in from small machines for chain store and private concern to large equipment for large-scale bakery factory. New Fujisawa-Maruzen succeed to their high technique and know-how. Additionally Fujisawa-Maruzen gained skill of Maruzen so we believe firmly that each staff raise the level and we supply high quality and precision products reasonable delivery time and price. As a member of Maruzen, we supply best services by using Maruzen service network. Based on our company policy "Customer is primary importance", we do our best to meet the needs of customer for bakery industrial growth and growth of food culture. We greatly appreciate your continuous patronage for us.



株式会社フジサワ・マルゼン
代表取締役社長
渡辺 恵一
President
Watanabe Keiichi



取締役副社長
渡辺 雄大



取締役製造本部長兼
研究開発部長兼工場長
鎌谷 徹



取締役 営業本部長
伊東 祐

(株)フジサワ・マルゼン 東京支店
東京都台東区根岸2-19-18 TEL03(5603)5520(代)
Tokyo sales office
19-18, Negishi 2-chome, Taito-ku, Tokyo, Japan

(株)フジサワ・マルゼン 東京支店北海道分室
札幌市白石区北郷四条2-1-8 TEL011(874)0023(代)
Hokkaido branch office
2-1-8, Kitago-Yojo, Shiroishi-ku, Sapporo, Japan

(株)フジサワ・マルゼン 大阪支店
兵庫県尼崎市末広町2-8-1 TEL06(6430)5552(代)
Osaka sales office
2-8-1, Suehiro-cho, Amagasaki-shi, Hyogo, Japan

(株)フジサワ・マルゼン 名古屋営業所
名古屋市千代田区竹橋町13-12 TEL052(454)2605(代)
Nagoya sales office
13-12, Takebashicho, Nakamura-ku, Nagoya, Japan

(株)フジサワ・マルゼン 福岡営業所
福岡県福岡市博多区榎田1-8-31 TEL092(433)0711(代)
Fukuoka sales office
1-8-31, Enokida, Hakata-ku, Fukuoka, Japan

■会社概要

設立 平成15年4月 / 資本金 1,000万円
代表取締役社長 渡辺 恵一

(株)フジサワ・マルゼン 大阪工場
兵庫県尼崎市末広町2-8-1 TEL06(6430)2288(代)
Osaka plant
2-8-1, Suehiro-cho, Amagasaki-shi, Hyogo, Japan



**日本初のベーカリー機械メーカーの誇り。
高い技術力とノウハウが生きるものづくり。**

国内初のベーカリー機械総合メーカーとして設立以来、大規模製パン工場向け機械設備、インスタベーカリー機器の双方で、日本の“ベーカリー”を支えてきたFUJISAWA。一品一様のものづくりを実現するその高い技術力とノウハウは、マルゼンの企業理念「顧客第一主義」とあいまって、社員一人ひとりのレベルアップと、従来にも増して高品質、かつ高精度な製品を最適な納期で、しかもお求めやすい価格でご提供できるようになりました。

Since Fujisawa was established as the first Japanese synthetic equipments maker and producer of bakery, it has provided the market customers with the equipments for large-scale baker factories as well as the smaller machines for chain stores and franchisee stores, in such a long years.

Multiplied the accumulated higher technique and know-how to create any individual conscious work by Maruzen's company policy of Customer is primarily importance on the base of raising skills for every staff, we, Fujisawa-Maruzen, has become to supply the higher qualities and more precision equipments under the reasonable delivery periods and prices.



**マルゼングループとして、
万全のサービスをご提供します。
Maruzen group supply best services.**



会社の経歴

- 昭和2年 藤沢鉄工所として創業。
製パン製菓機械の製造を開始する。
- 昭和5年 電熱式固定窯の量産化を開始する。
- 昭和18年 株式会社藤沢製作所に社名および組織変更。
- 昭和22年 千葉工場を新設、社団法人日本パン技術指導所を大阪に創立(現日本パン技術研究所)。
- 昭和23年 電熱式トンネルオーブンを開発。
- 昭和25年 新製パン理論FASY法を開発、広くパン業界に公開。
- 昭和28年 東京都渋谷区にパン科学会館を建設。東京営業所をこれに移転し、併せて財団法人日本パン科学会を創立するとともに、大阪のパン技術研究所をこれに移転する。
1P分割丸め機を開発。高速ミキサーを開発。
軽油式リールオープンの開発。
- 昭和30年 国産第1号の強制対流式電熱トンネルオーブンを開発。
- 昭和32年 2P分割丸め機を開発。
- 昭和33年 軽油式トンネルオーブンを開発。
- 昭和34年 FDB自動分割機を開発。
- 昭和35年 東京都江戸川区に工場を建設し、千葉工場を移転する。
福岡営業所を開設。
アメリカ・東南アジア諸国への輸出を開始。
- 昭和36年 300kW相当の大型電熱式トンネルオーブンを開発。
- 昭和38年 Fロールラインを開発。
- 昭和39年 プレッシャーケーキミキサー、コンティニアスケーキミキサーを開発。
- 昭和40年 FM-31モルダーを開発。
札幌営業所を開設。
反転デパンナーを開発。
- 昭和41年 2Pラインを開発。
- 昭和42年 ガス式トンネルオーブン、ガス式バンドオーブンを開発。
- 昭和46年 坂出営業所を開設。
- 昭和47年 仙台営業所を開設。
- 昭和49年 日本最大のGT-1100型ガス式トンネルオーブンを開発。
- 昭和50年 名古屋営業所を開設。
全自動長崎カステララインを開発。
メカニカルデパンナーを開発。
- 昭和52年 油圧分割機を開発。
- 昭和58年 東京都江戸川区に新「パン科学会館」を建設。
- 昭和59年 東京営業所、日本パン技術研究所、日本パン科学会をこれに移転。
- 平成元年 千葉県四街道市に研究工場を建設し、東京工場を移転する。
- 平成2年 コンピューター制御ガストンネルオーブンを開発。
- 平成3年 株式会社フジサワと社名を変更。
- 平成8年 タクトデパンナーを開発。
- 平成10年 ドウコンディショナーを開発。
- 平成15年 株式会社マルゼン100%出資の子会社として、株式会社フジサワ・マルゼンを設立。
株式会社フジサワより営業譲渡を受け、主に製パン製菓機械の製造販売を開始。
- 平成16年 大阪工場および大阪支店を兵庫県尼崎市東向島西之町に移転。
- 平成17年 福岡営業所を開設。
- 平成18年 代表取締役社長に渡邊恵一が就任。
デッキオーブン「プリンスシリーズ」を開発。
- 平成19年 東京支店北海道分室および名古屋営業所を開設。
東京支店を東京都台東区のマルゼンビル内に移転。
- 平成21年 大阪工場および大阪支店を兵庫県尼崎市末広町に移転。
ボウル転倒式高速ミキサーFHIIIを開発。
- 平成24年 トレイ式ファイナルブルーファーターを開発。
- 平成26年 自動ラック搬送式プレハブホイロを開発。
- 平成27年 サーボ分割機、円筒丸め機を開発。
- 平成29年 ボウル転倒式高速ミキサーFHIII-5250を開発。
福岡営業所を福岡県福岡市博多区榎田に移転。
油圧式分割機をモデルチェンジ。
- 平成30年 大型モルダーをモデルチェンジ。
- 平成31年 2P分割丸め機をモデルチェンジ。

Company Records

- 1927 Established of the company as Fujisawa Iron Works.
Started manufacturing of bakery machines.
- 1930 Start the mass production of electric Deck Baking Oven.
- 1943 Changed the name of the company to FUJISAWA MANUFACTURING COMPANY LIMITED.
- 1947 Established Chiba Plant. Established Japan Institute of Baking (Japan Baking School) in Osaka.
- 1948 Developed Electric Tunnel Oven.
- 1950 Developed new methodology of baking and opened to the baking industry.
- 1953 Established new building in Shibuya-ku, Tokyo for Japan Institute of Baking, Japan Baking School and moved the Tokyo Sales Office there.
Developed 1P Divider Rounder, High Speed Dough Mixer, Gas fired Reel Oven.
- 1955 Developed Electric Tunnel Oven with forced heat circulation.
- 1957 Developed 2P Divider Rounder.
- 1958 Developed Oil fired Tunnel Oven.
- 1959 Developed FDB Divider.
- 1960 Established new Tokyo Plant and transferred Chiba Plant to new plant.
Opend Fukuoka Sales Office.
Started to promote export business for U.S.A. and Far Eastern countries.
- 1961 Developed Large sized (300kW) Tunnel Oven.
- 1963 Developed F Roll Line.
- 1964 Developed Pressure Cake Mixer, Continuous Cake Mixer.
- 1965 Developed FM-31 Moulder.
Opend Sapporo Sales Office.
Developed Turning Depanner.
- 1966 Developed 2P Line.
- 1967 Developed Gas fired Tunnel Oven, Gas fired Band Oven.
- 1971 Opend Sakaide Sales Office.
- 1972 Opend Sendai Sales Office.
- 1974 Developed The Largest sized Gas fired Tunnel Oven in Japan.
- 1975 Opend Nagoya Sales Office.
Developed Nagasaki Cake Line.
- 1977 Developed Mechanical Depanner.
- 1983 Developed Hydraulic Divider.
- 1984 Established new building in Edogawa-ku, Tokyo for Japan Institute of Baking, Japan Baking School and moved the Tokyo Sales Office there.
- 1989 Constructed a new researching plant in Chiba, and moved the Tokyo Plant there.
- 1990 Developed Computer controled Gas fired Tunnel Oven.
- 1991 The company name was changed to Fujisawa Co., Ltd.
- 1996 Developed Tact Depanner.
- 1998 Developed Dough Conditioner.
- 2003 Fujisawa-Maruzen Co., Ltd established as a 100% investment subsidiary of Maruzen Co., Ltd.
A business transfer from Fujisawa Co., Ltd, start manufacturing and sales bakery and confectionery machines.
- 2004 Osaka Factory and Osaka Office moved to Nishino-cho, Higashi-Mukoujima, Amagasaki-city in Hyogo.
- 2005 Established Fukuoka Sales Office.
- 2006 Watanabe Keiichi took office as President.
Developed Deck Oven Prince Series.
- 2007 Established Hokkaido Branch Office and Nagoya Sales Office.
Tokyo office moved to Maruzen Building in Taito-ku.
- 2009 Osaka Factory and Osaka Office moved to Suehiro-cho, Amagasaki-city in Hyogo.
Developed High Speed Dough Mixer FHIII.
- 2012 Developed Tray Type Final Proofer.
- 2014 Developed Auto Rack Conveyer Proofer.
- 2015 Developed Servomotor Dough Divider and Rounder.
- 2017 Developed High Speed Dough Mixer FHIII-5250.
Fukuoka office moved to Enokida, Hakata-ku, Fukuoka-city.
Improved Hydraulic Dough Divider.
- 2018 Improved Moulder (White Bread Moulder).
- 2019 Improved 2P Divider Rounder.



小型機種から大型設備までフルラインアップ。

FUJISAWAブランドは、日本の代表的な大手製パンメーカーをはじめ、全国各所の製パン工場、中堅・小型のベーカリー、またベーカリーチェーンまで多岐に及んでいます。特に大型機種はトップクラスのシェアを有しており、また小型機種はホテルやレストラン、スーパーマーケット、学校、病院、各種研究所など多方面のユーザー様にご愛用いただいております。

FUJISAWA brand for bakery machines cover almost all of categories in the industrial bakery factory and many bakery shops. Particularly, we have the top-class share in industrial bakery market, and many users in hotels, restaurants, supermarkets, schools, hospitals, and re-search institutes market.

■大規模施設向け製パン製菓ライン Factory machines

- シフター
- 水量計
- 副資材溶解機
- 高速度ミキサー
- ケーキミキサー
- デバイダー(自動分割機)
- ラウンダー(丸め機)
- ブルファー
- モルダー
- トレイ式ファイナルブルファー
- リールオープン/ダブルデッキオープン
- トンネルオープン
- バンドオープン・スイスロールライン
- スパイラルコンベアシステム(ブルファー&オープン)
- リッター・デリッター
- デパンナー
- ブレッドクーラー
- ドウボックス・ドウボックスエレベーター
- 各種コンベア
- その他製パン製菓機械・設備一切



エアシフター
Air Sifter



高速度ミキサー
High Speed Dough Mixer



サーボ分割機&円筒丸め機
Servomotor Dough Divider & Rounder



ブルファー
Intermediate Proofer



大型モルダー
Dough Moulder

- Sifters
- Water Meters
- Ingredient Mixers
- High Speed Dough Mixers
- Cake Mixers
- Dough Dividers
- Rounders
- Proofer
- Moulders
- Tray Type Final Proofer
- Reel Ovens/Double Deck Ovens
- Tunnel Ovens
- Band Ovens, Automatic Swiss Roll Line
- Spiral Conveyor System (Proofer & Oven)
- Lidders, Delidders
- Depanners
- Bread Coolers
- Dough Troughs, Dough Trough Elevators
- Conveyors
- All other machines



2Pコンパクトライン
2P Dough Make Up Compact Line



トレイ式ファイナルブルファー
Tray Type Final Proofer



リールオープン
Reel Oven



トンネルオープン
Tunnel Oven



メカニカルデパンナー
Mechanical Depanner

■インストアベーカリー機器 Instore equipments

- ヨーロッパ窯「レーヴ」
- パティスリーオープン「エスポワール」
- プリンスオープンシリーズ
- ベーカリーシェフ・ミニデッキオープン
- ベーカリーシェフ・コンベクションオープン
- ドウコンディショナー/ホイロ
- リターダー/フリーザー
- その他製パン機械一切



ヨーロッパ窯「レーヴ」
Deck Oven - Reve



パティスリーオープン「エスポワール」
Deck Oven - Espoir



プリンスオープン 3段
Deck Oven - Prince 3 decks



ベーカリーシェフコンベクションオープン+ミニデッキオープン
Convection Oven + Mini Deck Oven - Baker Chef



ドウコンディショナー
Dough Conditioner



リクルート・インフォメーション

福利厚生の一環として毎年行っている社員旅行。

『豊かな食』を提供し続ける厨房機器のリーディングカンパニーです

ホテルやレストランのシェフが使う火力の強いガスコンロ、スイッチ1つでOKの自動餃子焼器、給食センターの大型食器洗浄器…私達はそんな業務用の厨房機器を企画・製造・販売する総合メーカーです。単に製造・販売だけでなく、お客様の要望に合わせて厨房をトータルプロデュース出来るのが当社の強みです。

『食』を通じた社会貢献を実現できます。

家族の楽しい食事タイムや、病院や福祉施設における健康回復のための食事、さらには学校給食における子供たちへの食育等々、様々な場面でマルゼングループの厨房機器が役立っています。社員ひとりひとりがお客様へ良い提案をし、良い製品を提供して安心・安全を届けることで、『食』を通じた社会貢献を実現してください。

教育研修 — 当社の教育研修制度について。 —

マルゼンの教育研修は、万全なバックアップ体制により社員のキャリア形成を支援します。新入社員教育(入社導入研修、ブラザー制度、フォローアップ研修等)、職務別研修、通信教育受講、業界専門資格取得支援(厨房設備士、厨房設備技能士等)などを実施。新しい知識や技術の習得を目指します。

新入社員研修の一例



グループワーク研修



製品研修(操作指導、調理体験)



工場見学

職種紹介

職種:営業(マルゼン)

駒谷 真歩(2019年入社)



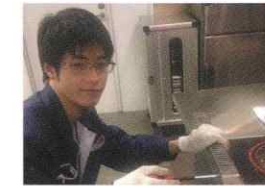
厨房機器・設備を提案する営業を行っています。お客様から「希望の製品が見つかることができました。ありがとうございます。」と言って頂いた時がとても嬉しかったです。



営業職新入社員には入社3年目前後の先輩社員を指導者とする「ブラザー(メンター)制度」を導入しております。

職種:サービスエンジニア(マルゼン)

西井 脩記(2016年入社)



製品に故障や不具合があった場合、素早く修理対応することが仕事です。難しさもありますがお客様からお礼を言われるなどやりがいもあります。

職種:厨房設計(マルゼン)

上野 康平(2016年入社)



打ち合せした内容を図面に起こしたり、厨房レイアウトをお客様に提案するのが主な仕事です。設計した特注品が「完璧だった」と言われたのが嬉しかったです。

職種:配送・設備(マルゼン)

金子 誠(2015年入社)



フォークリフトで倉庫内の製品のピッキングや、厨房機器を積み込み配送し、搬入据付を行っています。製品がラック内に綺麗に片付いた時には達成感があります。

職種:研究開発(マルゼン)

池田 光宏(2016年入社)



厨房機器の開発に携わっています。大学のCADや機械加工の実習にやりがいを感じていたので「これを仕事にしたい」と考え、マルゼンを志望しました。

職種:溶接(マルゼン工業)

古川 光(2015年入社)



業務用厨房機器の部品をアルゴン溶接で製作しています。最初は不安でしたが、2か月、3か月と時間が経つにつれてとても上達して行くのが実感でき嬉しかったです。

職種:製造組立(マルゼン工業)

吉永 希望(2020年入社)



ステンレスの板をベンダーという機械を使い曲げる加工を行っています。複雑な形状のものを一人で加工できたときに達成感がありました。

募集職種一覧

- 営業 厨房設計 栄養士 研究開発部門
- サービスエンジニア 製造・生産技術
- 管理部門 物流部門

職種紹介、募集職種等の詳細は、マルゼン採用情報サイトをご覧ください。
http://www.maruzen-kitchen.co.jp/mg_saiyou/top_sy.htm

採用担当 TEL:0120-314-002
E-mail:saiyou@maruzen-kitchen.co.jp



マルゼングループ所在地 — 全国各地に勤務地があります! —

マルゼングループでは、エリア別採用をしており、皆さんの活躍の場を全国各地に用意しております。希望を伺いながら配属先を決定しておりますので、Uターンも大歓迎です。是非、皆さんの力をマルゼングループで発揮してください。

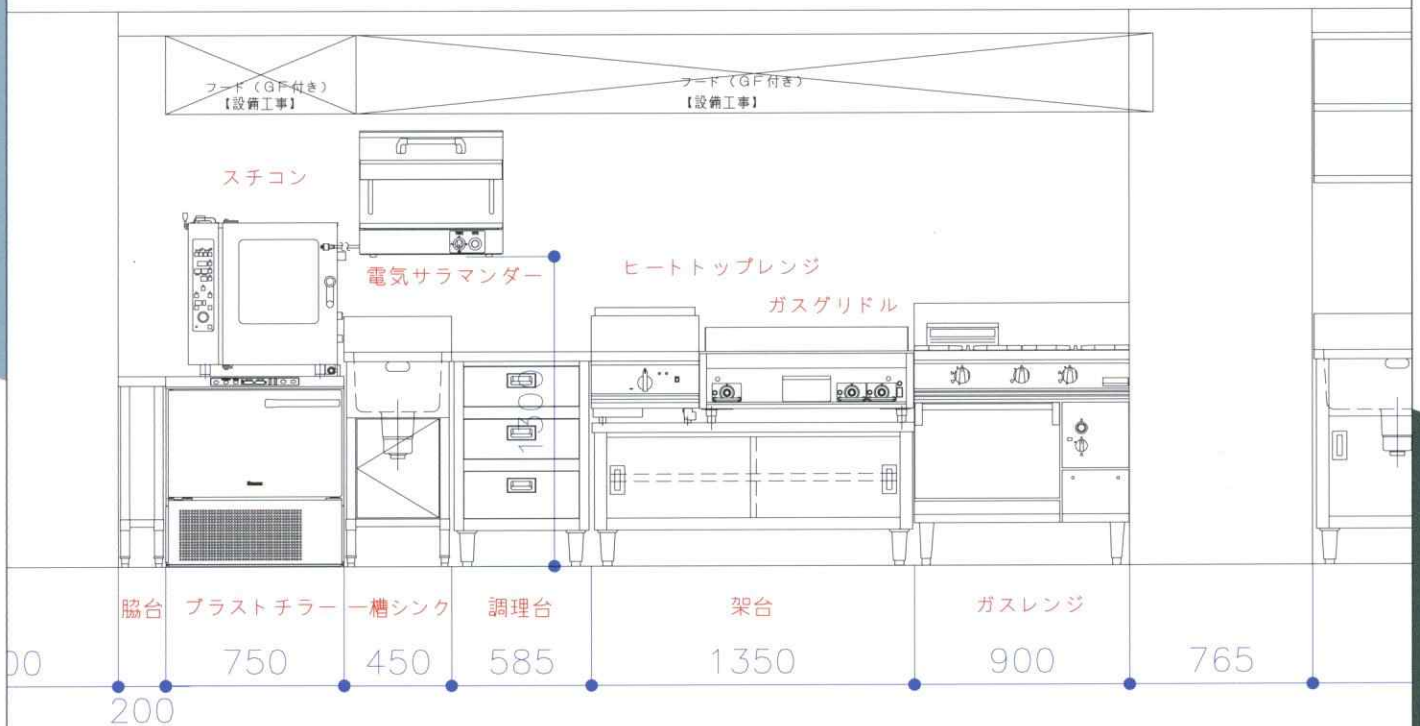
マルゼン (全47都道府県)
・全47都道府県に勤務地があります。
・本社(東京都)、89支社・支店・営業所(全47都道府県)、7物流センター(青森県、山形県、埼玉県、愛知県、京都府、広島県、福岡県)、研究開発センター(埼玉県)。

マルゼン工業 (青森、埼玉、福岡)
・東北工場(青森県)、首都圏工場(埼玉県)、九州工場(福岡県)の3つの勤務地があります。

フジサワ・マルゼン (全国主要都市)
・4支店・営業所(東京都・兵庫県・愛知県・福岡県)、工場(兵庫県)、分室(北海道)の6つの勤務地があります。

マルゼン工業とフジサワ・マルゼンでは工場見学を随時受け付けております。詳しくは0120-314-002(本社採用担当)またはsaiyou@maruzen-kitchen.co.jpまでお問い合わせください。

厨房 加熱調理機器ライン (立面図 設計)



[写真はこちら！→](#)

マルゼングループは

厨房機器の製造・販売および厨房の企画、設計・施工、納品、アフターサービスまでの一貫した自社サービス体制をワンストップでご提供いたします。

業務用総合厨房機器メーカー

 株式会社 **マルゼン**

 マルゼン工業株式会社

 **fbm** 株式会社  マルゼン