

味力



丸善食品工業株式会社
MARUZEN FOOD INDUSTRY CO.,LTD.



事業・採用
説明



丸善食品工業について

味
力

■ 創立 1962年2月26日
食の基盤を60年以上支える調味料メーカー



鶴岡工場
生産管理棟

■ 拠点
本社 東京都板橋区
生産拠点 山形県鶴岡市(食品)・酒田市(肥料原料)
営業拠点 札幌・仙台・東京・名古屋・大阪・福岡



鶴岡工場外観

■ 従業員 約200名(本社・工場・営業所)
7割以上は山形県の拠点に在籍

■ 年商 2024年度 約76億円(2025年度予算 80億円)
食品メーカー、食品系商社、外食産業などへ販売
約600社以上と取引

ms

資本関係のある関連会社について

味力

■ 関連会社

岩手県久慈市

株式会社十文字丸善スープ
チキンスープ・オイルに特化した会社



岩手 十文字丸善スープ

新潟県上越市

株式会社直江津油脂
創業時から関係の深いオイルメーカー



新潟 直江津油脂

中国福建省

紫山丸善果菜加工有限公司
技術支援・製品委託先



中国福建省 紫山丸善

教育のための取り組み

味
カ

■メンター制度

先輩社員が1年間、定期的に面談でサポートする「あんちや・あねちや会」



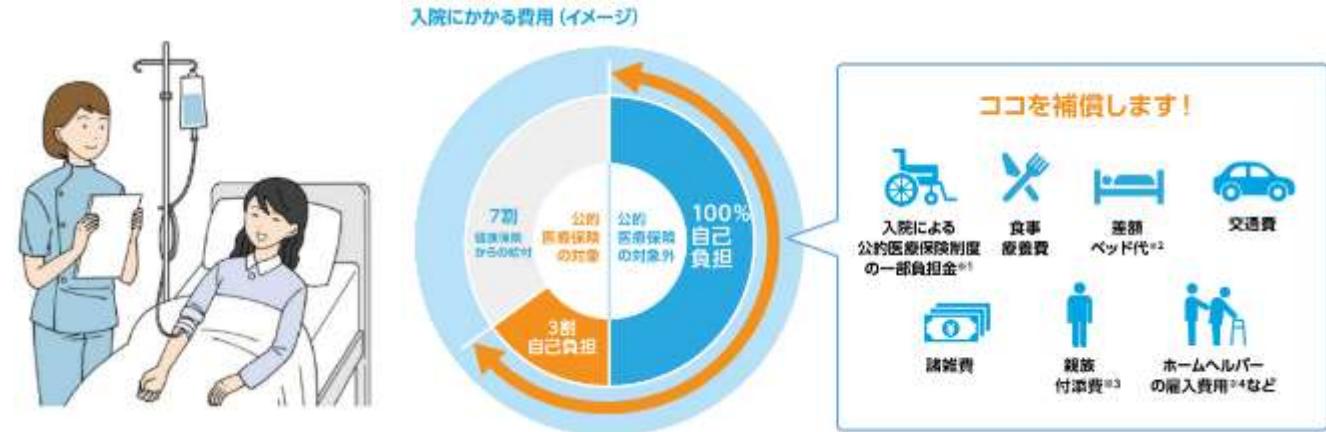
■教育補助制度

- 仕事のスキル向上、自己啓発の学習を通信課程と研修でサポート
- 日本能率協会、中小企業大学校を中心に豊富なカリキュラムを選択可能
- 費用も会社で補助します(業務関連は全額、自己啓発でも半額)

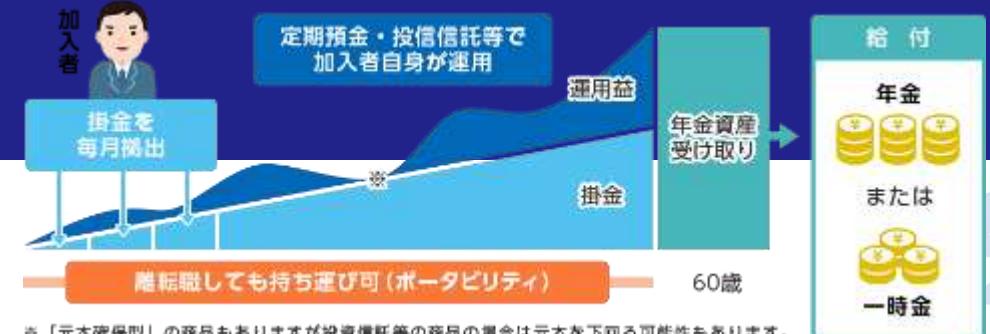
福利厚生について

味カ

■従業員医療保険に会社負担で加入済み
もしも入院が必要な病気になった場合に1件あたり50万円まで補償
会社負担なので個人での保険加入負担を軽減にもなっています



■確定拠出年金制度
退職金の一部(3,000円／月)を会社で積み立てるほか、自分で積立運用する確定
拠出年金制度(入社3年目から適用)
税と社会保険の軽減で有利な運用ができます



安心して働けるための取り組み

めか

■年間休日数+10日

2026年度から 105日／年 → 115日／年 に増加！

■ベースアップを4年連続で実施 物価変動に対応してベースアップ

2023年4月 +5,000円／月

2024年4月 +4,000円／月

2025年4月 +9,000円／月

2026年4月 +6,000円／月 …4年合計 24,000円／月UP

■勤続手当・地域手当

山形勤務時は毎年4月に「勤続手当」を+1,000円／月UP

東京や各営業所勤務時は基本給額に連動する地域手当を支給

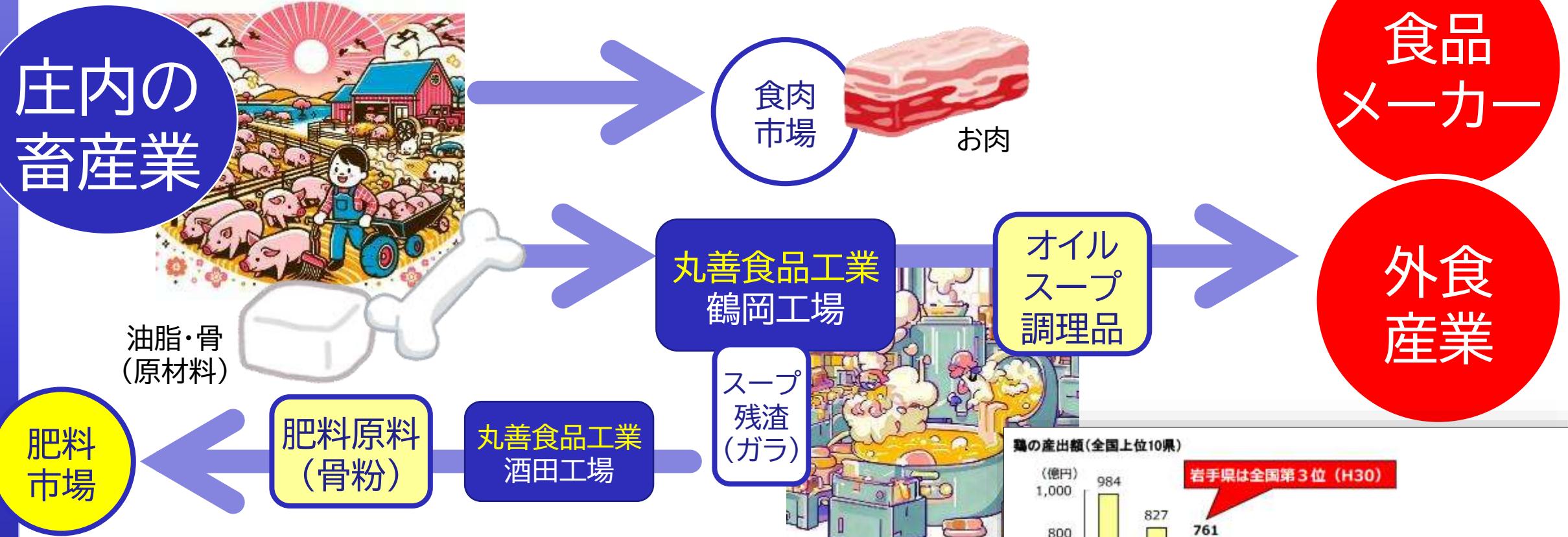
■夜勤手当

生産業務などで夜勤担当時は、該当日に 2,000円／日を支給

mecha

地域に地盤を持つ循環型事業モデル

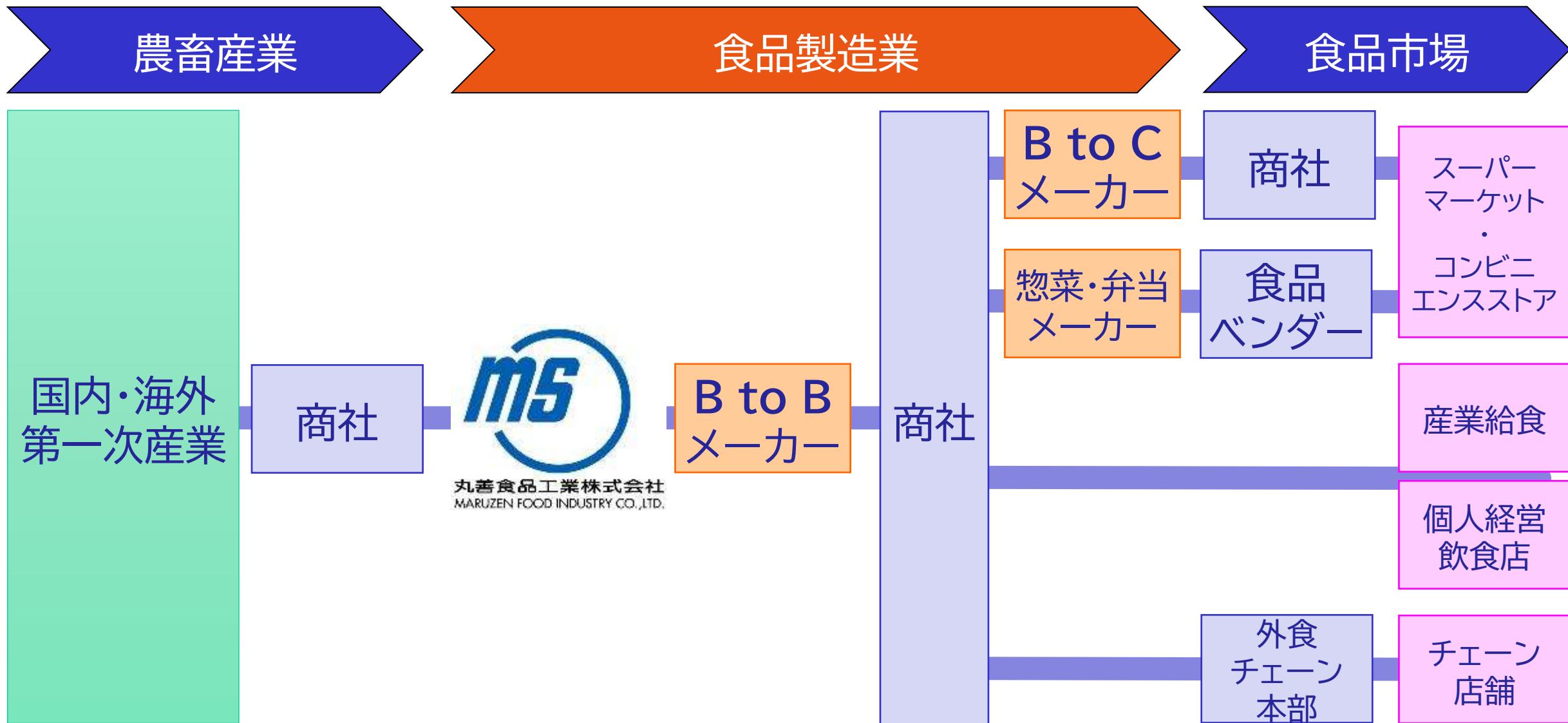
味



岩手県も畜産(チキン)が盛ん
鶏肉生産が全国3位
関連会社もその地盤を活かして
事業を展開しています



丸善食品工業の位置づけ



景気変動を受けにくい事業モデル

食品メーカー向け 原料商品

食品
メーカー
向け



食のプロに向けた 業務用商品

外食
産業
向け



食品メーカー：外食産業 = 約6:4の構成

異なる業界に販売することで社会的なインパクトを吸収しています

例) 東日本大震災・コロナ禍:

メーカー需要 増加 外食産業 減少

例) インバウンド景気:

メーカー需要 減少 外食産業 増加

ニッチトップな存在

食品メーカー向け 原料商品



■動植物油脂加工品

プレーンオイル、シーズニングオイル
背脂

■スープ・エキス類

ガラスープ、ブイヨン、畜肉系濃縮エキス
酵素分解系・加熱反応系調味料

■調理加工品

たれ、カレー・デミグラスソースなど多種

畜産系シーズニングオイル

1位

ボーンエキス

4位

食品化学新聞社調べ

年間 約600 の試作をおこない 約700種の製品を製造しています

味力

丸善の製品【自社ブランド商品】



スープカレーベース タッケジャンベース



先進道のご当地グルメ
スープカレーの業です。
18種類の香辛料を使用した、
スパイシー且味わいのスープ
カレーベースです。



辛味のある韓国伝統料理
タッケジャンスープの業です。
こだわりの味噌と唐辛子で、
やみつきになる旨辛スープに
仕上げました。

トムヤムベース クラムチャウダーベース



世界3大スープの1つ
トムヤムスープの業です。
パンチの効いた酸味と辛さの
中にも旨味を感じ込み、本物的
な味に仕上げました。



スープの定番
クラムチャウダーの業です。
ほめらかな舌触りと濃厚な
味わいのクラムチャウダー
ベースになります。

エキス

ホーグエキス



ビーフエキス



チキンエキス



その他エキス 調理ソース



オイル

コラーゲン



オイル

ブレーンオイル



シーズニングオイル



オイル

背脂



野菜加工品



ms

いつもの食の中で活躍しています

粗製オイル・シーズニングオイル

- 加工食品へのコク味付与
- 香りの添加と媒体にもなる



冷凍チャーハン



和風ポテトチップス



チキンナゲット

抽出スープ・エキストラクト

- 即席麺の小袋濃縮スープ
- チェーン店のベーススープ
- 味に厚みを与える存在



肉まんの具材



即製麺の調味料



ラーメンのスープ

複合調味料・調理加工品

- 調味たれ、鍋つゆ
- カレーやデミグラスソース
- バリエーションは多彩



鍋つゆ



カレーソース



デミグラスソース

加工食品と外食メニューの一部として億単位の食数を支えています

募集職種

■研究開発職

学部系統： 栄養・食品・農業・生物・化学

■製造・生産管理職

学部系統： 不問

※ 職種別にご応募、選考をおこないます

職種 「研究開発」 の仕事

■開発の主な業務

- サンプルから本生産まですべての設計図(レシピ)を作る
- 製造の効率改善や品質・工程の理論を固める
- 原材料、設備、工程の全てを理解するスペシャリスト職
- 知識と味覚を組み合わせる職人的仕事
- 顧客・営業・生産の間に立つ調整役でもある



■担当者より(男性・20代)

さまざまな種類の商品を担当し、毎日試作をしています

丸善の製品は人知れず多くの飲食店で使われていて“食のプロ”が認める味で、一般にはあまり知られていないが実は身近な存在なのが面白いところです

既存のレシピは参考にしつつも、ほとんどが“自分の舌”で開発することになり、若手にも大きな仕事を任せてもらえることは丸善の良いところだと思います

採用条件

募集条件

(2026年4月1日入社)

職種		研究開発職		業務内容 知識と味覚を組み合わせての商品開発。サンプルから本生産まで食品製造の設計図（レシピ）作成。効率・品質改善や工程の理論化など
区分		専門・高専・短大	大学・大学院	
初任給		221,750	232,800	
基本給		206,250	216,500	
諸手当	業務	15,500	16,300	
	勤続	平日10時間相当。超過時は別途計算のうえで支給		
通勤	勤続年数に応じて支給 毎年4月に更新 (+1,000円)		学部学科	栄養・食品・農業・生物・化学 など
	自家用車での 通勤距離に応じて支給		業務内容	
就業場所		鶴岡工場内		

2027年4月も
+5,000円前後
UPを計画中



職種 「製造・生産管理」 の仕事

■ 製造・生産管理の主な業務

- メーカーとしての核心、ものづくりの業務です
- 「製造」は実際に製造設備を運転して生産活動を行ないます
- 「生産管理」には生産活動を支えるすべてのさまざまな業務と部署があります
…生産計画、購買、原価計算、品質管理、品質保証、物流 など
- 製造現場での経験をもとに多様な業務へのキャリア展開がある職種です



■ 担当者より(男性・20代)

ものづくり現場の人間として、品質がより良いものをコストをかけずに作るにはどうしたらいいか常に考え“なぜ？”を何回も繰り返します。そして現場での実践と検証で周りにも納得してもらうことが大事です

ミスなく生産を維持するため、ほかの部署もイメージしながら自分の仕事を進めていくことは、生産管理業務のキャリアに進んだときにも役立ちます



採用条件

募集条件

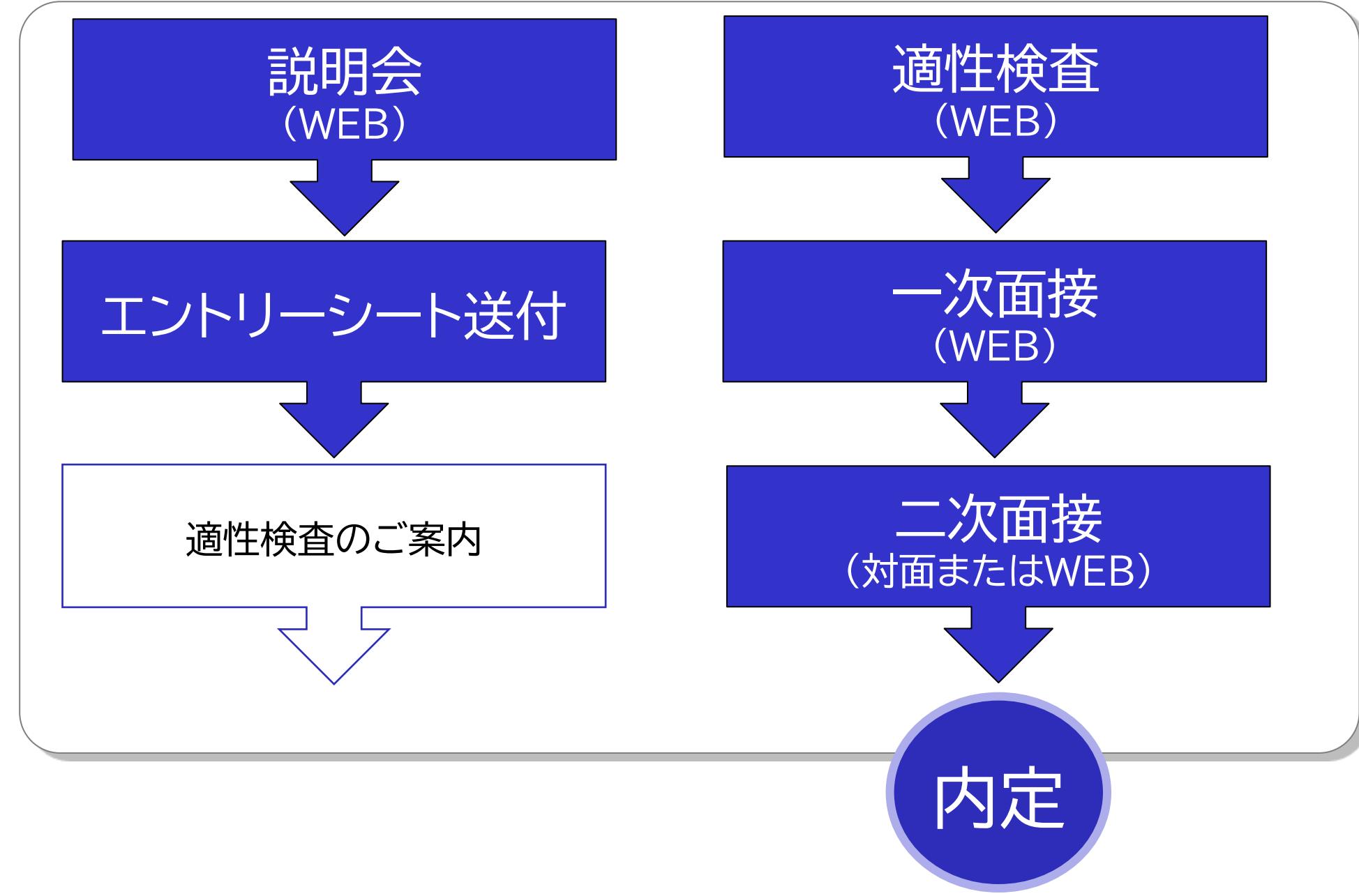
(2026年4月1日入社)

職種	製造職・生産管理職		
区分	高校	専門・高専・短大	大学・大学院
初任給	180,000	190,000	200,000
基本給	180,000	190,000	200,000
諸手当	勤続	勤続年数に応じて支給 毎年4月に更新 (+1,000円)	学部 学科
	夜勤	週交代夜勤担当時、1回あたり2,000円	業務 内容
	通勤	自家用車での通勤距離に応じて支給	
就業場所	鶴岡工場内		

2027年4月も
+5,000円前後
UPを計画中



応募と選考について





採用情報は当社のWEBサイトにも掲載しています。手作り感満載のショート動画などもありますのでぜひご覧ください

ご注意！

「丸善食品工業」で検索して一番目に表示される
丸善食品工業株式会社 | 食文化を創造する企業
は同名の他社様です！

二番目に表示される

[丸善食品工業株式会社 | 「味力」創造企業](#)
をご覧ください

このデザインのサイトが当社です！→

