



丸善食品工業株式会社

味覚のベースを設計する、食のインフラストラクチャー



知る人ぞ知る、65年のニッチトップ

オイル

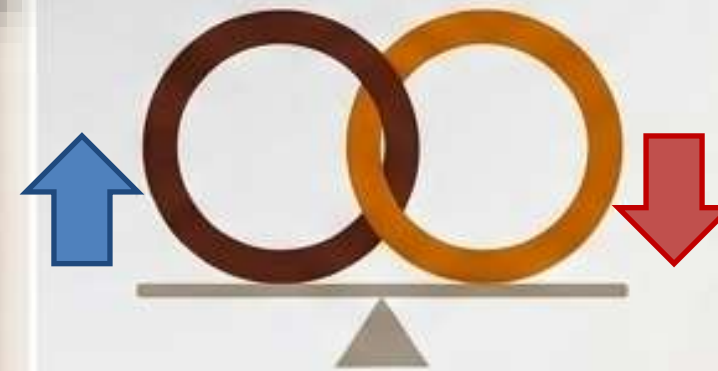
スープ

調理品

歴史とシェア

- 1962年創業の調味料メーカー
- 畜産系粗製オイル（シーズニングオイル）製造量 国内1位
- ボーンエキス製造量 国内4位

安定の「両輪ビジネス」



- 食品メーカー向け 約6割
 - 外食産業向け 約4割
- 災害や景気変動リスクに強い、
業界にまたがる強固な経営基盤

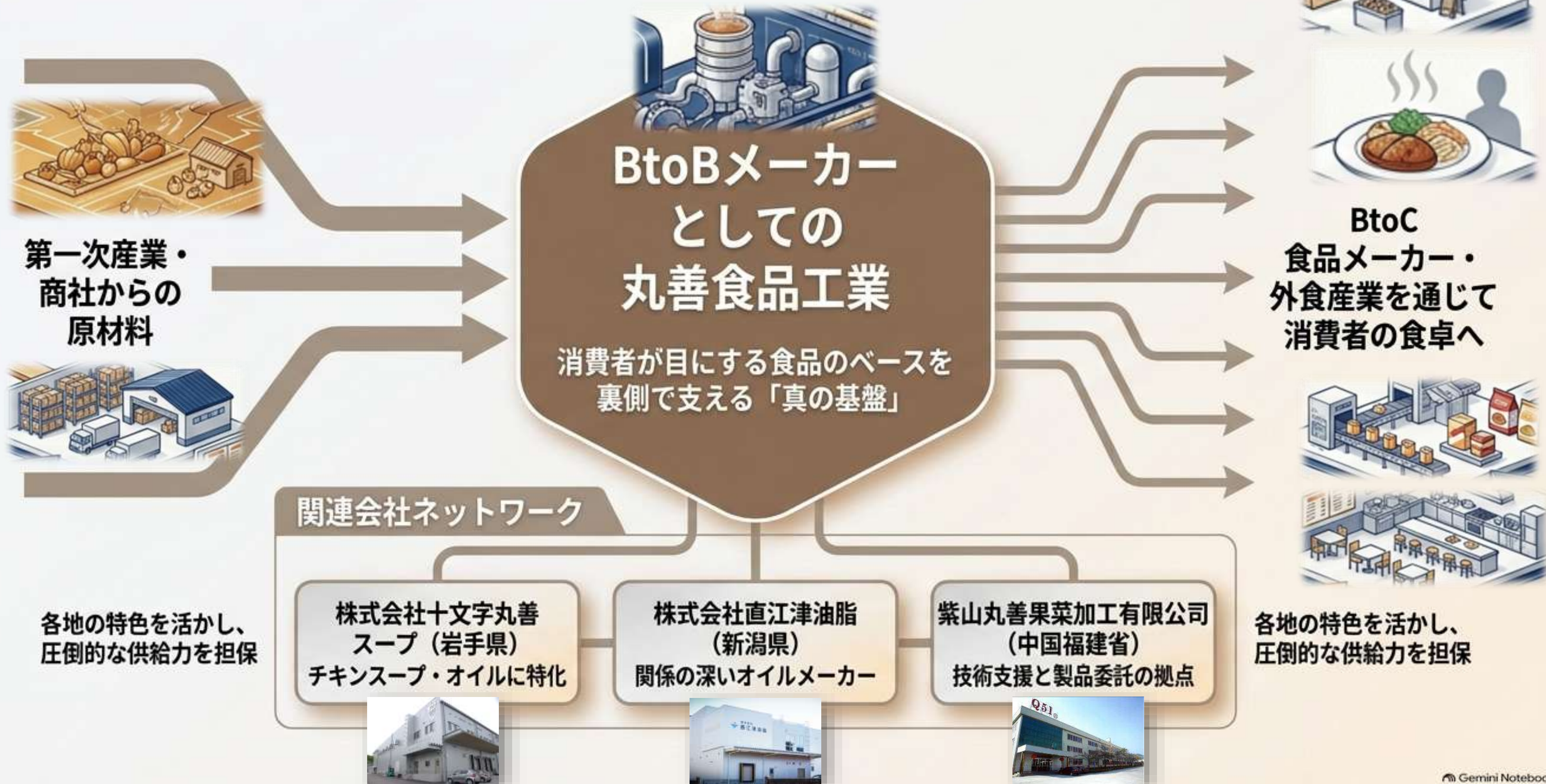
企業規模

- 2024年度年商 約76億円
- 2025年度年商 約81億円
- 従業員数 約200名（7割以上が山形県の生産拠点に在籍）

取引ネットワーク

- 食品メーカーや外食チェーンなど約600社以上との取引
- 全国6都市に営業拠点を展開（札幌・仙台・東京・名古屋・大阪・福岡）

食品業界の隠れたハブ構造と供給ネットワーク



レシピを資産に変える「ODM」という強み

受託生産のビジネスモデル



単なる製造委託（OEM）ではなく、商品企画から設計・製造までを総合的に担うODM（Original Design Manufacturing）を展開

過去に蓄積した膨大な「製品レシピ」を資産として活用し、顧客の課題を解決

自社ブランド展開の力

自社設計できる強みを活かした3つのブランド展開



・マロウゼット

食品メーカー向け原料系商品
(トン単位で使われる基盤素材)



・特級厨师 / シェフサービス

外食産業向け業務用商品
(多彩なメニューに応用可能な設計)



・味力丸善

海外展開用商品
(アニマルフリーなど新たなグローバル需要に対応)



あなたの「いつもの食」を裏側で支えています



見えないところで、億単位の食数を下支えする3つの製品群

命と美味しさを循環させる事業モデル



プロフェッショナルを育む、安心の土壌

1



メンター制度（あんちゃ・あねちゃ会）

- ・先輩社員による1年間の定期面談
- ・日々の不安を解消する親身な交流サポート

2



スキル支援（教育補助制度）

- ・資格取得や自己研鑽の資金をバックアップ
- ・自ら学ぶ姿勢を会社全体で応援

3



安心（医療保険制度）

- ・全従業員の入院費用補償保険に会社負担で加入
- ・万が一の時も安心して働ける環境づくり

4



未来（確定拠出年金 DC 制度）

- ・長期的な視野での将来の資産形成を支援

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



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

研究開発職 — 食の新しい価値を、商品として形にする



「おいしい」だけでなく、品質、安全性、原料、コスト、工場でのつくりやすさまで考え抜く



アイデアを出すだけでなく、アイデアを実現できる「形」にする仕事



研究開発職で活躍しやすい人

あなたの持つ強み・姿勢	研究開発での活かし方
好奇心がある	「なぜだろう」「もっと良くできないか」をすべての出発点にできる
試行錯誤を楽しめる	一度でうまくいかなくても、条件を変えて粘り強く検証できる
論理的に考えられる	結果を感覚だけで終わらせず、原因や次の仮説を導き出せる
食への関心がある	味・香り・食感・使いやすさなど、常にユーザーの視点で考えられる
協力して形にできる	生産や営業の意見を取り入れ、周囲と協働して商品化につなげられる

**「課題に気づき、方法を変えて試し、失敗から改善した」
その経験こそが、研究開発で最も生きる力**

製造・生産管理職 — 食品を安全に、安定して届け続ける



どれほど良い商品でも、必要な量だけ、必要な時に届けられなければ意味がない



毎日の食卓の「いつも同じおいしさ」と「安心」を、仕組みと現場から支える仕事



製造現場の 運用

食品を実際につくる現場で、
品質・安全・生産性を
直接支える

計画と在庫 の管理

必要な量を必要な時に
届けるための
緻密なコントロール

品質と信頼 の担保

品質管理・品質保証を通じて
「安心して食べられる」を
守り抜く

全体最適化 と改善

購買・原価・物流と連携し、
より安全で働きやすい工場へ
アップデートする

現場から工場全体を動かす、広がるキャリアフィールド

入社後 ～ 製造現場

食品づくりの基本・衛生・設備・チーム連携を学ぶ

※将来どの領域に進んでも、現場のリアルを理解して判断できる「土台」をつくる期間

適性・経験・育成方針に基づく配置

生産管理領域で専門性を深める

生産計画

いつ、何を、
どれだけ
つくるかを
最適化

購買

原料や包材を
確保し、
工場の稼働を
止めない

原価管理

品質と収益性
の両立を
数字の面から
支える

品質管理

厳密な検査と
確認を通じて、
日々の品質を
守る

品質保証

仕組みやルー
ルを整備し、
会社の信頼を
担保する

物流

商品を適切な
状態で、确实
にお客様
へ届ける

製造現場管理

現場の安全・
品質・生産性を
さらに高める
マネジメント

製造・生産管理職で活躍しやすい人

あなたの持つ強み・姿勢		仕事での活かし方
正確に確認できる		原料・数量・工程の確認を積み重ね、絶対的な品質と安全を守る
ルールを大切にできる	✓	衛生や安全のルールを、食品を守るための確固たる「仕組み」として実行する
小さな変化に気づける		現場の異常、ムダ、作業のしにくさ、品質のばらつきにいち早く気づく
改善を考えるのが好き		「もっと安全に・効率的に」を考え、日々の現場の工夫につなげる
チームで進めることができる		丁寧な報告・連絡・相談を行い、多くの人と協力して製造を動かす
数字や計画に関心がある	✓	生産量、在庫、原価、納期などを俯瞰し、工場全体の最適解を考える

地道な仕事をただ繰り返すのではなく、一人ひとりの気づきと改善が会社の信頼をつくる

あなたは、どちらの「ものづくり」に惹かれますか

観点	研究開発（製品開発）	製造・生産管理
中心となる役割	新しい食品の価値を生み出す	その価値を安全・安定して届け続ける
主な問い	どんな商品なら喜ばれるか	どうすれば品質・安全・納期を守れるか
仕事の進め方	調べる、考える、試す、評価する、改良する	確認する、計画する、調整する、守る、改善する
活きる強み	好奇心、探究心、仮説思考、試行錯誤	正確性、責任感、改善力、協働性

「新しい価値を生み出したい」人も、「毎日の当たり前を支えたい」人も
食品づくりの現場には、それぞれの強みを存分に活かせる場所がある

選考フローと今後のご案内

✓
WEB説明会

エントリー
シート送付

WEB
適性検査

WEB
一次面接

二次面接
(対面または
WEB)

内定

WEBサイトやショート動画にて、より詳細な採用情報を公開中
※同名の他社とお間違えのないよう、ご応募の際は十分にご確認をお願いいたします

