



味力



事業・採用
説明会



すべては「味力」ある食のために
丸善食品工業株式会社



すべては「味力」ある食のために

丸善食品工業株式会社

調味料などを製造販売する食品メーカー

山形県鶴岡市に生産拠点があります

ご注意！：長野県に同名他社があります。

募集職種

■研究開発

学部系統：栄養・食品・農業・化学

■設備保全

学部系統：機械工学・電気

■製造・生産管理

学部系統：不問

丸善食品工業の特徴

1. 創業から60年を超える継続企業
2. 中小企業ながら独立資本
3. 業界内順位の高いニッチな存在
4. 地域に地盤を持つ事業
5. 二つの方面にバランスの取れた商売
6. 全国に広がる多くの取引先と使用実績
7. 入社直後と成長を支える教育制度
8. 生活を支える福利厚生制度

1. 創業から60年を超える継続企業です

- 創立 1962年2月26日
61年を超えて継続する、そこそこの老舗です。
- 年商 2022年度：約63億
コロナ禍を超えて、過去最高の売上高を計上。
- 資本金 1億円
「中小企業」規模の会社です。
- 従業員 約190名(本社・工場・営業所)
7割以上は山形県の拠点に在籍。
- 代表者 竹本博則
創業者の二代目、59歳。

代表取締役 竹本博則



2. 中小企業ながら独立資本で経営しています

■ 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

■ 関連会社

岩手県久慈市

株式会社十文字丸善スープ

中国山東省

泰安京日丸善食品工業有限公司

中国福建省

紫山丸善果菜加工有限公司



東京本社



中国 泰安丸善・紫山丸善



鶴岡工場生産管理棟



鶴岡工場外観



岩手 十文字丸善スープ

3. 業界内順位の高いニッチな存在です

食品メーカー向け 原料商品



プレーンなラード
シーズニングオイル

畜肉エキス

調理加工品

■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

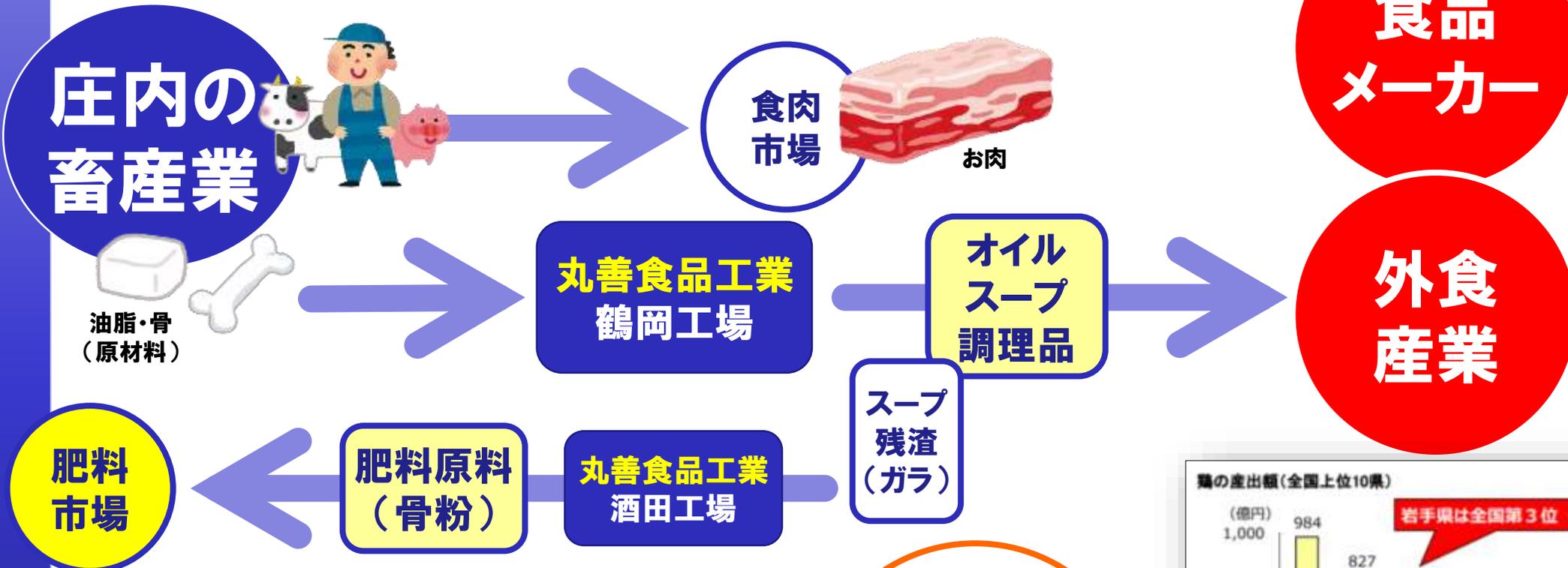
■調理加工品

たれ、カレー・デミグラスソースなど

畜産系シーズニングオイル **1位**

ブーンエキス **4位**

4. 地域に地盤を持つ事業です

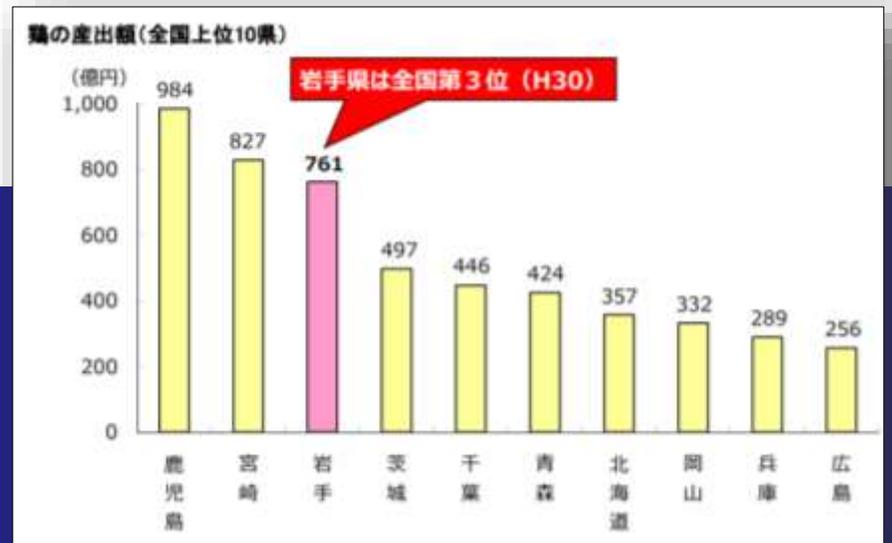


**食品
メーカー**

**外食
産業**

**肥料
市場**

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。



5. 二つの方面にバランスの取れた商売をしています

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) インバウンド景気： メーカー需要 減少 外食産業 増加

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

6. 全国に広がる多くの取引先と使用実績があります

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。

7. 入社直後と成長を支える教育制度があります

■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「あんちゃ・あねちゃ会」



■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「生産マイスター検定」で、ものづくりの基本を早期習得
- 費用も会社で補助します(全額・半額)

8. 生活を支える福利厚生制度

■社会保険は当然完備

健康保険、厚生年金、雇用保険、労災保険

■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、自分で毎月給与から積立をする確定拠出年金制度(入社3年目から適用)。

積立したお金は運用会社に指示することで投資運用できます。

■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50万円まで補償する医療保険に、会社負担で加入済みです。

■やまがた奨学金返還支援事業に登録中

大学在学中に奨学金を借りていた方の残高の一部を山形県と会社で返済支援します。
(在籍3年目以降、山形県在住となっている従業員が対象) ※現在登録申請中

これからの課題

■存在価値の再アピール

- 老舗で裏方という強みは、認知度の弱みでもある。
- 最終ユーザーから遠いので価格決定力に欠ける。
- 生産力と開発力を改めてアピールして存在感を示す。

■新しい分野・商圈への挑戦

- チキン製品、機能性原料など既存とは異なる分野。
- 経験を活かしながらも、新しい切り口で提案。
- 海外輸出(19ヶ国)の拡大と安定。

■工場設備の刷新

- 30年以上経過して老朽化、修繕しながら稼働。
- 空間・動線・エネルギー効率などに無駄が多い。
- 新技術を入れて、将来の事業のための工場を建設。

募集職種について説明します

募集職種

■研究開発

学部系統：栄養・食品・農業・化学

■設備保全

学部系統：機械工学・電気

■製造・生産管理

学部系統：不問

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。



■開発担当者より（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”で開発をすることになりますが、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。

職種「設備保全」の仕事

■開発の主な業務

- 多岐に渡る機械類の修理とメンテナンス。
…インフラ配管、バルブ類、設備の金属加工・溶接、照明等の電気工事、回路の修復、計量器、ポンプ類、モーター、冷熱機器、ベルトコンベア、専用生産設備 などなど
- 大規模な設備導入、建築などに専門業者と協力して取り組む。
- 工場全体のエネルギーを管理し最適化する。
- 自分で考え、知識・技術・経験を活かして問題解決に素早く行動する仕事。



■保全担当者より（男性・20代）

毎日が同じ業務内容とは限らず、事務作業、修理の準備、点検作業などを行いつつ、計画的に修繕をメインとした業務を行なっています。

生産中の設備で機械トラブルがあった場合には、すべての選択にプレッシャーと責任を感じますが、刺激とやりがいもあり、解決できた時はとても大きな達成感を感じます。



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
- スキルチェックと目標・課題への取り組みを通じて、安全と技能・適性を常に確認。



■製造担当者より（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。そして実際にそれを実行できる行動力が大事です。

先輩として工程チームメンバーの配置も考え、ミスなく生産していく体制維持するためには、目の前の仕事とほかの部署もイメージしながら自分の仕事に反映させています。



ご応募と選考について説明します

