お客さまに笑顔

社会と共有する価値

新たなる食文化の創造と育成

関西工場での親子工場見学会

WEB

「お客さまに笑顔」への取り組みの詳細につきましては、下記アドレスからもご覧いただけます。

商品について
https://www.maruchan.co.jp/products/

安全・安心への取り組みについて
https://www.maruchan.co.jp/csr/safety/

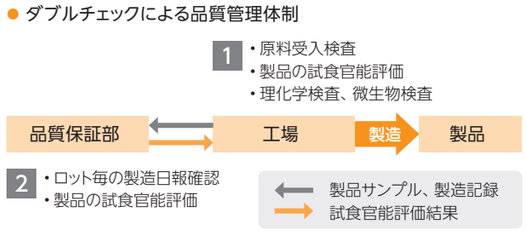
❶ 安全・安心な食の提供

お客さまに、安全・安心な商品・サービスを提供することを大切な使命としています。そのために、食品の安全・安心につながる第三者機関によるISO9001やFSSC22000等の認証取得を行うなど、商品の開発・製造・出荷まで品質を保証する体制を整えています。また、会社や商品に関する情報を広く開示するとともに、お客さまからいただいたご意見やご要望を商品づくりなどに活かす仕組みを整えています。

品質保証部と工場の品質管理体制

安全・安心な商品を提供するために、品質保証部では、製造日報等の確認や抜き取り製品の試食官能評価を行い、製造工場とのダブルチェック体制を構築しています。また、定期的に工場を訪問し、衛生監査、衛生点検を実施しています。衛生監査では、チェックリストに沿って監査を実施し、不備のあった項目などについては工場と共有して改善を行っています。衛生点検時には、食品事故を未然に防止する視点で工場内を点検し、改善すべき点の指摘を行い、その後の改善実施状況まで確認を行っています。工場の品質管理レベルの維持・改善や東洋水産グループ内での情報の共有化などを行うことで食品事故の発生防止等につなげています。

● ダブルチェックによる品質管理体制



❷ 健康寿命延伸への貢献

健康寿命を意識した商品を開発、発売しています。減塩や機能性表示食品の他、野菜や玄米・麦・雑穀などの素材にこだわった各種商品を展開しています。常温・冷蔵・冷凍の３温度帯の商品を提供する東洋水産グループの強みを活かした商品の拡充を行い、健康だけではなく、食の「楽しみ」「おいしさ」「食べやすさ」そしてコストやタイムパフォーマンスにもこだわり、食卓へ様々な提案を行っています。

ChoiFish いかと海老と野菜のアヒージョ

❸ 社会課題解決商品の開発

社会環境や自然環境の変化から起こる、様々な社会課題の解決に、商品やサービスを通じて貢献します。いつもの「おいしい」が社会課題解決につながる取り組みを進めています。持続的な資材の使用や時短、簡便、個食といった様々なニーズに応えた商品を開発、提供するとともに、災害時の食料の確保を想定し、「もしも」に役立てていただくための、普段からの備えとなる「ローリングストック」に適した商品の拡充なども行っています。

具材もスープも動物性の原料不使用のプラントベースのフリーズドライスープ

独自製法により、植物性の食材である豆乳を原料として、まるでたまごを使用したかのような形状とふわっとシルキーな仕上がりのかきたま風の具材を開発、具材もスープも動物性の原料不使用のプラントベース※1のフリーズドライスープを、2024年9月に発売しました。たまごを使用しないことで、食の選択肢の多様性や、たまごの供給不安、たまごアレルゲンの不使用※2に対応しています。

※1 プラントベースとは、Plant（植物）とBased（由来）を組み合わせて造られた造語です。植物由来のものを積極的に取り入れる食スタイルのことを指します。
※2 同一製造ラインにおいて、特定原材料のうち、かに、卵、乳成分を含む商品を製造しています。

素材のチカラ プラントベース かきたま風スープ

素材のチカラ プラントベース かきたま風スープ ４食入

素材のチカラ プラントベース かきたま風調理例