

九州丸一食品について

企業理念

一切妥協なしの安定した品質保証をお客様へ

- 一、妥協せず・品質を変えず・丁寧なものづくりを徹底し
お客様が支払う対価として、それに見合う商品を提供することで信頼を得る。
- 一、誇りと情熱をかけて、長きに渡り蓄積された独自の技術で他社との差別化を図り、
新商品や新規事業への開発へとつなげる。
- 一、衛生面を万全にし、お客様の健康を祈りながら
安心安全な珠玉の商品を創り、お客様に喜んでいただく

コンセプト

明るく！楽しく！前向きに！！

楽しく明るい日常は、人も企業も豊かにします。
お客様の食卓に笑顔があふれる商品を提供し、「食」を通じて、
家族や気のおけない仲間と楽しさを分かち合い、
今日明日の未来を心豊かに前向きに過ごせるような食品の提供。
それがまるいちのコンセプトです。

皆さまに、明るく・楽しく・前向きな日常が、
途切れることなく続いていきますよう、願いを込めて、
縁起の良い模様として沢山のの人に好まれている、
市松模様をまるいちのトレードマークとして使用しております。

弊社の主力商品でもあります、「できたて生めんたいこ『博多おいち』」の水玉模様は
辛子めんたいこの粒が弾けるイメージとともに、楽しく気持ちが弾む毎日をお届けしたく起用いたしました。

まるいちのフリーダイヤルでも笑顔で感謝の気持ちが伝われば幸いです。
0120-25-3901(にっこりthankyouまるいち)

こだわり

お子さまから、お年寄りまで愛される辛子めんたいこを

食欲のない時でも、おいしくご飯を召し上がっていただける、最強のごはんのおともとして、
幅広い年齢層に明太子を愉しんでいただきたい。
まるいちの辛子めんたいこは、そんな想いから、
魚卵の旨味を最大限に生かし、ただ辛いだけの大人の嗜好品としてではなく、
辛みを抑えたマイルドな味に仕上げしております。

1971年より半世紀、創業当時の味をベースに改良に改良を重ね、現在の味に。
長年培ったまるいち独自の基準と、職人の目と手で丹念に作り上げることを守り続け、
辛子めんたいこを原卵から製品になるまで自社工場にて製造、そして販売をしております。

原料：

その年で一番熟成したスケトウダラの子「スケコ」を、卵の粒子感・質・色目など、
独自の基準で見極めて、仕入れを行っております。

塩と塩締め加工：

長崎産の塩角の少ない、ミネラル豊富な天然塩を使用することで、まるいちの味のこだわりでもある、「まるやかで味わい深い」辛子めんたいこができあがります。また、味を決める塩締め加工についても自社で実施。「たらこ」がもっともいい状態に仕上がるよう、まるいちオリジナルの加工時間を定めています。

調味液：

旨味を閉じ込めるため、2重構造の釜を使用。
素材の色・旨味・香りを引き立てる薄口しょうゆをベースに、自社で製造しております。

漬け込み時間：

まるいちの長年の研究から生み出された最適な漬け込み時間は96時間。
芯までしっかりと浸かり、旨味や風味がでて一番美味しい状態へと熟成させます。

唐辛子：

土台となる調味液に使う唐辛子には、蒸気殺菌された暗黄赤色を使用。
振りかけることで辛子めんたいこを引き立てる唐辛子には赤橙色を使用。
それぞれを使いわけることで、味と見た目の美しさを両立しております。

常に細心の心配りで食を創造

美味しいだけでは終わらない、安心安全の商品を食卓へお届けできるよう
食品衛生の7s(整理・整頓・清掃・清浄・殺菌・躰・清潔)の徹底はもちろんのこと、
自社での菌検査実施や、熟練工による一つ一つ手作業で行う入念な目視の異物除去など、
独自の衛生基準・品質管理を設け、
心よりお客様の健康を祈りながら最善の食品づくりに励んでおります。

実績

お土産 郵政ふるさと小包 輸入食材の取り扱いまで幅広く

博多駅・福岡空港をはじめ、九州圏内の各駅・空港・高速道路など、
お土産市場での販売を主としておりますが、その一方で、
全国の郵便局にてカタログ販売される、頒布会・お中元・お歳暮商品として、
20年以上継続して自慢の商品を採用いただいております。

新型コロナウイルス蔓延時に、人の往来がなくなりお土産販売数量が激減する中でも、
数多くのまるいちファンの皆さまより、
ご家庭用からご贈答品までご注文をいただきご愛顧いただいております。

また、安心安全な厳選したものを外国から輸入し、
量販店や飲食店へ商品を提供する、卸売業としても営業しており、
他企業様とのつながりもひろく、様々な良い商品がまるいちに集まるといっても過言ではありません。

プライベートブランドとコラボで生まれる魅惑の商品

弊社の主力商品の辛子めんたいこをはじめ、ラー油明太子、ラーメン、黄金鶏皮揚げなど、多数の企業様よりお声掛けをいただき、プライベートブランドを製造させていただくことや企業様との共同開発にて新しい魅力的な商品づくりにも力を入れております。両者イメージアップにつながる、差別化できる商品の製造にも自信があります。

基本理念

進取の気概で挑戦し続ける

食を支え奉仕する企業として、『当たり前』をきちんと実行し、正直にまじめに事業を行ってまいりました。おかげさまで社員はもちろん、協力会社の皆さまとも、運命共同体として密接な関係を築きあげております。

社員一人一人が、自分の意見をしっかり発信し、苦しい状況でも自らで乗り越えていこうとする強い力と、積極的にチャレンジする精神で基本理念を念頭に日々業務に取り組んでおります。

- 一、親和 和而不同を念頭に社内融和し、礼儀・挨拶を励行する
- 一、勤勉 進取の気概で挑戦しつづけ、一心不乱に働く
- 一、正針 企業発展の基は正しい方向性を目指すことにある
- 一、誠意 お得先・部下・仲間のため心から尽くす
- 一、営利 衆知を結集して利益を得、社会と従業員に還元する
- 一、感謝 生きとし資源と、全ての協力者に感謝する

社内教育の一環として食品衛生通信の発行

社員・スタッフに対して、食品にまつわる様々な情報、HACCP(HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT)についての重要性、衛生管理に対する考え方等、を品質管理のスタッフより発信し、食品を製造・販売する上での知識を深めております。

産学共同

大学との密接な関係を保ち時代の変化に対応する

大学と相互に協力し、研究や技術者教育の促進を図っております。情報交換などを積極的に行い、時代とともに変化する技術等も共有。大学の研究の成果などを製品開発に活かし誕生したのがまるいちの「魚醤」「減塩辛子明太子」です。また、後世に少しでも多くの伝統など伝えるべく、大学へ講義にも出向しております。
※「魚醤」は現在販売終了

社会貢献

被災地や留学生への食品の提供

東日本大震災などの自然災害時や、生活資金に困った会社や留学生へラーメンなどの商品を提供し、出来る限りの支援を行いました。今後も、食を扱う企業として、まるいちができることを実施してまいります。(SDGsの17のゴール「⑩平和と公正をすべての人に」に該当)

SDGsへの積極的な取り組み

社員ひとりひとりが自覚をもち、17のゴールの達成を目指しております。
(以下一例)

2・飢餓をゼロに

様々な事情で販売できなかった商品の特価でご奉仕する「感謝祭」の開催や、販売方法を完全受注生産とし、廃棄ゼロを目指すなど、食品ロスの削減を積極的に行っております。

そのほか、辛子めんたいこの原料の、製品として使用できない部分については他の加工製品として活躍させるなど、身近な問題から食糧危機を解決する一歩を踏み出しています。

14・海の豊かさを守ろう

お土産をお持ち帰りいただく際は、バイオマス素材の袋をご提供しています。
また包装紙やパッケージにおいても環境配慮素材を積極的に使用するようすすめております。

15・地産地消

福岡・九州の食材を率先して使用し、商品開発へ活かしております。

17・パートナーシップで目標達成しよう

年末の大売り出しなどで、地域住民の皆さまとのかかわり合いを大切にしております。

次の50年

九州を基盤に、まるいちの味を全国へ

九州内の駅・空港・高速道路のサービスエリアにて、博多のお土産として愛されて参りましたが、まるいちの美味しい商品たちを、日本の皆さまに是非とも味わっていただきたく、通信販売を含め、今後は首都圏、そして全国へと展開し販路を見出してまいります。

また、商事部門においては、日本各地・世界中の食材をご提供させていただくことで、お客様と共に発展していくことを目標に、尽力して参ります。

今日の基盤を築いたのは諸先輩のたゆまぬ努力と勤勉の賜物。
この伝統を誇りとし、自然の恵みに感謝しながら、お客様の食卓に笑顔があふれる商品の製造・販売をすることを、今後も続けて参ります。