株式会社
マルエツ
フレッシュフーズ
会社案内

2025年

「健康で豊かな食生活に貢献するために」

ご　挨　拶

㈱マルエツフレッシュフーズは㈱マルエツの店舗に対し新鮮な精肉・鮮魚の商品を供給するために、2010年（平成22年）4月28日に設立しました。

2010年9月にマルエツ川崎複合センター（精肉・鮮魚プロセスセンター）が稼働、2012年4月にはマルエツ三郷複合センター（精肉・鮮魚プロセスセンター）が稼働し、精肉・鮮魚商品の加工業務をマルエツより受託しております。そして2024年3月にはマルエツ草加デリカセンターが稼働し、新たにデリカ商品の供給を開始しました。

徹底した衛生管理、温度管理のもと、精肉と鮮魚についてはマルエツの店舗へ、デリカについてはマルエツ、カスミ、マックスバリュ関東の店舗へ商品供給をしており、川崎・三郷・草加事業所合計で一日当たり約38万パック、年間当たり約1億4000万パックに及ぶ商品を加工、出荷しております。

わたくしたちは「安全でおいしい商品の提供を通じて、健康で豊かな食生活に貢献します。」というマルエツの経営理念を具現化する会社として、「安全・安心で美味しい商品」の供給責任を果たすための努力を続けております。そして「生産性の向上」の実現に向けても、常に業務改善を図っております。今後も更なる業務拡大を目指し、新たな領域にチャレンジしてまいります。

その為には、未来につながる人の育成が大切であり、この業務を通じて食品加工技術の伝承を行い、常に変化するお客様のニーズにお応えできる会社であり続けたいと考えております。

代表取締役社長
細川　忍

会　社　概　要

■ 社　名	株式会社マルエツフレッシュフーズ
■本社所在地	東京都豊島区東池袋五丁目51番12号
■ 設　立	平成22年4月28日
■ 代　表　者	代表取締役 社長　細川 忍
■ 資　本　金	5,000万円 株式会社マルエツ100%
■ 事 業 内 容	生鮮食料品及び保存食料品の仕入、製造、加工及び販売
■ 役　員	代表取締役 会　長　川田 猛敏 代表取締役 社　長　細川　忍 取　締　役 川崎事業所長　粂 学 取　締　役 三郷事業所長　木村 孝宏 取　締　役 草加事業所長　亀井 大祐 取　締　役　村岡 伸彦 監　査　役　金指 岳男
■ 従 業 員 数	1,123名（社員・パートタイマー・アルバイト含む）

2025 年 2 月末現在

マルエツフレッシュフーズの加工作業・商品紹介

鮮魚

デリカ

精肉

センターの加工商品で売場が完成

(株)マルエツフレッシュフーズ　－ 食品安全方針 －

株式会社マルエツフレッシュフーズ 川崎・三郷・草加事業所は、経営理念である「存在意義」、安全で、おいしい商品の提供を通じて、健康で豊かな食生活に貢献するために、以下の食品安全方針に取り組みます。

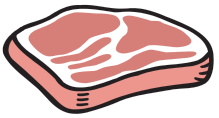
1. 私たちは、フードサプライチェーンの一員として関係法規制を遵守し、安全・安心な商品の供給に努めます。
2. 私たちは、食品安全方針を従業員に周知させると共に、常に食品安全に関する知識の向上を図ります。
3. 私たちは、利害関係者との円滑なコミュニケーション・情報の共有化を通じ、お客様満足の向上に努めます。
4. 私たちは、食品安全マネジメントシステムのツールを活用し、品質向上のための PDCA を行います。
5. 私たちは、食品安全方針を実行するため、目標を設定し、その達成のための活動を行い、検証を行います。

「ISO22000」の認証取得

川崎、三郷両複合センターは、食品安全マネジメントシステムの国際規格である「ＩＳＯ22000」（あいえすおーにまんにせん）の認証を取得しています。
「ＩＳＯ22000」は生産・流通・販売のすべての工程で品質管理を行うことで食の安全を守ります。

JMA FSMS REGISTRATION CENTER JMAQA-F061

(株)マルエツフレッシュフーズは
(株)マルエツで販売する
精肉・鮮魚・デリカの加工を専門に行う会社です。



年間休日120日 年間労働時間1,960時間（月平均約163.3時間）

川崎事業所

〒210-0869
神奈川県川崎市川崎区東扇島6-10
かわさきファズ物流センターA棟
電 話 044-287-2730

2010年9月8日より稼働
マルエツ107店舗へ供給
（2025年4月末現在）

三郷事業所

〒341-0059
埼玉県三郷市インター南1丁目3番地1
電 話 048-949-7661

2012年4月20日より稼働
マルエツ201店舗へ供給
（2025年4月末現在）

草加事業所

〒340-0001
埼玉県草加市柿木町宝1338-11
電話 048-933-1510
2024年3月6日より稼働
マルエツ308店舗、カスミ、マックス
バリュ関東 各店舗へ供給
（2025年4月末現在）

加工技術が身に付きます

機械で加工し大量生産します

安全・衛生面もしっかり基準を守ります

高速値付機で自動で包装と値段を付けます

なりたい自分を目指せる場が、ここにあります

（入社を検討されている皆様へ、先輩からのメッセージです。）

S.M.さん　2013年入社

私は、従業員同士のコミュニケーションを大切にして、風通しのよい働きやすい職場をつくり、次世代につなげる、絆の強い組織づくりを行っています。今でも、一緒に働く仲間たちから気付かされる事、教えられる事が多く、発見の毎日です！これからも、更に雇用の多様化を進めながら、安全・安心で美味しい商品を、みんなと一緒に作り続けていきたいと思っています。

O.Y.さん　2016年入社

【安全、安心な商品を品質の良い状態で決められた時間内に出荷する】という方針のもと、日々、課長代行として勤めています。従業員の働きやすい環境作り、生産性、商品の出来栄えを管理する事が私の仕事です。課長代行という職域を通じて自分の成長を感じると共に、 仕事へのやりがいも感じる事が出来ています。

T.A.さん　2024年入社

アシスタントリーダーを経て現在はチルド盛付班班長を任せてもらっています。効率、正確性を上げる為に常に班全体で情報共有をするようにしています。 安全・安心な商品を提供する為に、時には班の皆さんと一緒に作業することで話しやすい雰囲気を作り、気付いた事を皆が報告しやすい環境になるようコミュニケーションを大切にし、日々の業務に励んでいます。

I.M.さん　2016年入社

私は2つの班の班長を経験し、現在は豚肉班の班長を任されています。入社当時は自分が班長になるとは思ってもいませんでしたが、様々な業務や知識を学び、今では班長として原料の発注や、シフト作成、作業ラインの管理などをしており、これら自分で考えた事が思い通りに進捗したときに楽しさややりがいを感じています。安全・安心な商品を供給する事を常に考え、仲間の協力のもと日々業務に努めています。

O.S.さん　2023年入社

入社後、2年間の豚肉班での勤務を経て、現在は牛肉班にて勤務しています。 分からない事は牛肉班の先輩の方々に教わっており、毎日が勉強で楽しいです。プロとして専門的な【知識と加工技術】を学びながら、安全・安心で高品質な商品を供給する事によって、購入していただいたお客様に喜んでいただければと思っています。これからも頑張って仕事をしていきたいと思います。

マルエツフレッシュフーズの供給店舗（マルエツ）

●店舗の状況●

首都圏の店舗

合 計
308店舗※

栃木県
1店舗

茨城県
1店舗

埼玉県
56店舗

草加

三郷

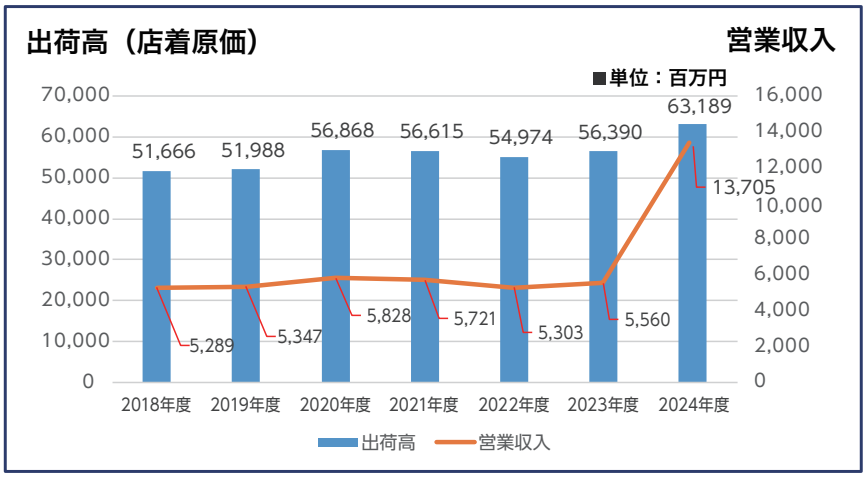
東京都
152店舗

千葉県
49店舗

神奈川県
49店舗

川崎

東京	神奈川	千葉	合計店舗数
152	49	49	
埼玉	栃木	茨城	308
56	1	1	

※マルエツ店舗数　2025年4月30日現在

首都圏にある(株)マルエツ308店舗に対して精肉・鮮魚・デリカの商品を加工し、出荷しています。