

「人づくり」を大切に、
本当に良いものを作り続ける。
安心と美味しさを届けるため。



株式会社マルマツ
山下光明 代表取締役社長

味の秘訣は皮が生む 絶妙のバランス

浜松餃子はいまや全国にも知られる、地元を代表する味です。戦後、中国から引き揚げてきた人たちが浜松駅前ではじめた屋台が発祥だといわれます。浜松地域は豚肉をはじめ良質な材料が手に入りやすかったことから、次第に定着し広まったようです。

弊社は50年以上にわたり、餃子を作り続けています。しかし創業時は製菓・製パンの機械メーカーで、餃子を焼く機械の方を作っていました。当時、餃子はまだ一般には流通していませんでしたが、餃子は栄養価も高いので、私はぜひ家庭にも広めたいと思い、手作りしたものを販売し始めたのです。

子どもの餃子は特に皮にこだわっています。じっくり時間をかけ熟成させることで、もちもちとした弾力がありながら薄くて破れにくく、冷めても固くなりません。また、一般には半々くらいである皮と餡の比率を3:7にし、具材の食感や甘みが

より感じられ、軽やかで食べやすいように仕上げています。

一日に100万粒を作る 最新設備と人の手

現在、今年1月に完成した新本社工場・冷凍専用の第2工場・中国工場の3拠点にて、一日に100万粒製造しています。加熱済みのチルド餃子は家庭用としてスーパーなどで販売され、冷凍餃子は主に業務用として飲食店などへ卸しています。

工場は最新設備を揃えていますが全自動ではなく、人の手をかけるべき箇所はしっかりとかけます。例えばチルド



餃子はトレイに並べてから蒸す製法が一般的ですが、弊社では蒸した後、ひとつずつ手でトレイに並べます。人件費はかかりますが、この方が均一に加熱でき、美味しいのです。また、キャベツは当日使う分のみひとつずつ状態を確認しながら手でカットし、豚肉は国産の生肉を塊で仕入れ、当日必要な分だけ挽いています。

良いものを作り、正しく売る それが商品価値を高める

私は本当に良いものを作り、適正な価格で売れば、必ず売れると考えています。加えて美味しさだけでなく、食の安全性も重要です。正直、弊社の餃子は大手メーカーのものに比べ、値は張ります。それでもお客様はリピーターがほとんどで、現状生産が間に合わないほどご注文をいただいています。

新工場完成を機に、弊社の取り組みと商品をお客様に知っていただき、安心して召し上がっていただけるよう、工場見学も始めました。予約制で木曜～土曜の週3日、無料で餃子について学べ、試食も楽しめます。学校の課外授業など地元の方はもちろん、県外の方からも大変ご好評をいただいています。



「人づくり」を大切に 安心と安全を届けていく

年々、食の安全性に対する関心は高まっています。そのため本社工場と第2工場は静岡県の「ミニHACCP^{*1}」に加え、「ISO22000^{*2}」の認定を取得し、本社工場は食品衛生管理資格で最も権威の高い「FSSC22000^{*3}」も取得予定です。このような厳しい品質管理を実行してくれるのは従業員達ですから、弊社では「人づくり」を大切にしています。役職の別なく積極的に対話し、意見を尊重するようにしています。そのおかげか皆仕事に対する意識が高く、責任感も強いですね。

ニーズに応える力が 海外進出を成功に導いた

海外進出を目指して出展した2013年の香港の展示会では、弊社のブースに大行列ができ、中国国営放送の取材を受けました。そこで現地企業より合弁会社の設立を持ちかけられ、中国進出を決めたのです。2年目に利益を上げ、5年目には中国・青島に自社工場を建設、現在も生産量を伸ばしています。



中国で製造する餃子の半分は中国国内に流通し、残りはヨーロッパ諸国、アジアなどに輸出され、日系スーパーやアジア料理店などへ供給されています。弊社の強みは、品質管理体制と商品開発力にあると思います。お客様の声を確実に捉え、ベジタリアン向けやグルテンフリーなど、本来の美味しさはそのままに、多様なニーズに応える餃子を日々作り出しています。

日本の餃子をもっと世界へ 事業をさらに展開していく

私は様々な縁に恵まれていると思います。例えば、私は飼犬が縁とあるベストセラー作家の方と知り合い、親交を持つようになりました。思わぬきっかけが素晴らしい出会いにつながる。弊社の国内外における成長も、まさにこの賜物です。

今後もこのような縁を大事に、世界中のお客様からの需要に応えるべく、さらなる事業拡大を目指していきます。

※1:ミニHACCP 厚生労働省がHACCP(食品の衛生管理方式)の承認をするカテゴリ以外の食品について、地域で承認しようという試み。静岡県でも地域食品衛生管理向上事業として実施している。
※2:ISO22000 原材料の調達から消費までの食品に関する全過程において、食品危害を防ぐための食品安全マネジメントシステムに関する国際規格。
※3:FSSC22000 ISO22000をベースに、より確実な食品安全管理を実践するため作られたマネジメントシステム国際規格。ISO22000の内容に、具体的な衛生管理の手法が追加された。

企業データ



- 会社名 / 株式会社マルマツ
- 代表取締役社長 / 山下光明
- 所在地 / 静岡県浜松市西区大見町3647
- TEL / 053-485-2600 (代) FAX / 053-485-2737
- 設立 / 1966年7月1日
- 事業内容 / チルド餃子・冷凍餃子の製造
- <http://marumatsu-no1.co.jp/index.php>