



Cut  
Vegetables



**丸ひし株式会社**  
Maruhishi Co., Ltd.

<http://maruhishi.co.jp/>  
〒496-8037 愛知県愛西市二子町新田303番地  
TEL:0567-37-1531 FAX:0567-37-0679



# ごあいさつ

message



代表取締役

菱田 朋和

当社は、1998年創業から20年、カット野菜・ミックス野菜などの生食サラダをはじめ、様々な調理にご利用いただけるような加熱して調理する野菜、これら2カテゴリーの野菜の加工・製造をしております。私たちの企業理念である「三方よし(売り手よし、買い手よし、世間よし、商売とは、笑売)」に基づき、「安全で信頼される製品提供」を品質保証の基本理念として、日々皆様の食卓にお届けしております。

生食においては、やはり鮮度が大切になります。取り扱う野菜は季節毎に一番良い産地を日本全国から仕入れております、特に産地の規模や品質に拘りを持っております。

これら私たちの商品は、量販店、コンビニエンスストアの店頭にならび、忙しい主婦の方や、一人暮らしの方に重宝されており、今後ますます需要は増えてくると思います。

実は、カット野菜の歴史はそれほど古くなく、新しい業界・業種だと言えます。ここ最近では、少子高齢化・女性の社会進出・世帯数の減少に伴い、低価格で買え、手軽に無駄なく使っていただくことができ、カット野菜も定着しつつあります。

## 「食」の安心・安全

野菜は鮮度、残留農薬、色や匂い、原料受入れから出荷まで、各製造工程においては、徹底した管理体制のもとで製造しております。異物除去装置やX線検査機・金属検出機を導入し、最新鋭の設備により、食の「安心・安全」はもちろん、「味」「品質」「価格」も配慮し、高品質・低コストを実現しています。これらを当たり前の事と考え、継続させていくことが私たちの使命なのです。



## 人のパワーは無量大

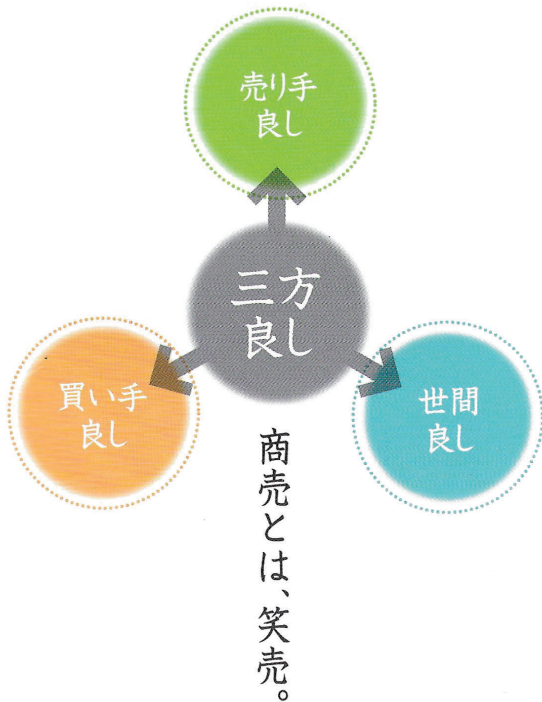
人材は会社にとって宝です。当社では、新入社員教育や管理職教育など現場の技術的スキルをはじめ、社会人として必要なことも学んでいただく中で成長し、個々の財産にしてもらいたいと思います、当社のためだけでなく、社会に貢献できる社会人として育てていただきたいと思っております。

野菜は身近な商品です。自分たちの手で、美味しく良いものを作っているという気持ちで、それを喜びに変えられるような仕事になれば幸いです。社内には、若い人から70歳を超える高齢の方や、派遣の外国人実習生もおります。皆様のパワーをより一層いただければ、もっともっと会社としても心強いと思っております。

私たちはこれからも、食の市場に求められるものは何か常にアンテナを張り、より美味しく便利で安全な商品を、皆様にお届けしてまいります。

# 品質保証の基本理念

Quality idea



丸ひし株式会社は企業理念「三方良し」に基づき「安全で信頼される製品の提供」を品質保証の基本理念とします。

食品の製造・販売は、安全な原料を使用し、衛生的に製造したものをお客様にお届けしなければなりません。

そのための価値観と考え方として、「品質理念」を掲げ、品質第一の理念と実行力を具現化できる体制を目指しています。





# 取扱商品

Products

おいしさと栄養を、  
丸ごとパック。  
安心・安全にこだわった、  
丸ひしのカット野菜。

私たち丸ひし株式会社は、幅広い業種に対応した、豊富な種類のカット野菜や それらを組み合わせたミックス野菜、鍋用野菜、他にもたくさんのカット野菜製品をご用意しています。



## 取扱商品

### 個食用

- カップ葱(ねぎ)
- 袋サラダ(ミックスレタス・ダイコンサラダ)他
- 袋野菜(野菜炒め・鍋用野菜)他

### 業務用

各種カット野菜

## ご利用先

### 個食用

- スーパー
- コンビニ

### 業務用

- 宅配弁当
- 病院
- 飲食店
- 外食産業 など

## カット野菜のご利用メリット

カット野菜をはじめとする弊社の野菜加工製品は、コストカットや環境対策にメリットを発揮します。お客様のご要望に応じて、様々な形態に仕上げて納品致します。

- ✓ 加工前野菜を貯蔵するスペースが不要になります。
- ✓ 下処理を行っていた人件費の削減、スペースの削減につながります。
- ✓ 下処理をしない為、土壌菌等の細菌類の持込みを減少できます。
- ✓ 必要な量だけを発注できるので過剰在庫がなくなります。
- ✓ 加工時のロスが出なくなり各店舗ごとの歩留り率の均一化につながります。
- ✓ 廃棄物が少なくなり、処理費や経費の削減につながります。
- ✓ 均一なカット野菜を使用する事により、安定したメニュー提供が可能です。

# 安心・安全の自慢の設備

Facilities



連続式異物除去洗浄装置「スパイラル」を導入。ドラム式を採用し、水槽の中で回転しながら水圧により虫や野菜の屑を完全除去します。



安心・安全な野菜をお届けするためにX線により異物混入を防いだり、目視で商品の検査を行います。



## 工場内の衛生管理

工場内へのヒトの出入りにおいては、厳重な衛生管理がなされています。

白衣・帽子・マスクの着用  
手洗い・爪洗い・ホコリ取りの徹底  
エアシャワーでホコリ除去  
清潔な手袋・長靴の着用  
工場床のホコリ対策



## 電解次亜水で殺菌・消毒・洗浄

電解次亜水とは、電気分解によって生成された次亜塩素酸ナトリウムを含む水溶液で、食中毒菌等に対して優れた殺菌力があります。  
低濃度・短時間処理で充分効果を発揮しますので、食材へのダメージも少なく、人と環境に優しい殺菌水です。

食品安全基準の規格に対応  
薬品を使わず、ヒトと環境にやさしい  
優れた殺菌性能



## 専用検査室で行う品質検査

カット野菜は3日間保存の後、食品に付着する微生物の検査を専用検査室で行っています。

製品の細菌検査  
品質を厳しくチェック



# 会社概要

Company Outline

|       |                            |
|-------|----------------------------|
| 会社名   | 丸ひし株式会社                    |
| 本社所在地 | 〒496-8037 愛知県愛西市二子町新田303番地 |
| TEL   | 0567-37-1531               |
| FAX   | 0567-37-0679               |
| 創業    | 平成10年                      |
| 設立    | 平成14年4月                    |
| 資本金   | 1,000万円                    |
| 事業内容  | 野菜、野菜製品の加工、販売              |
| 従業員数  | 150名(パート含む)                |
| 取引銀行  | 十六銀行 愛知銀行                  |
| 役員    | 代表取締役 菱田朋和 専務取締役 菱田陽子      |

## 沿革

|           |             |
|-----------|-------------|
| 1998年 11月 | 菱田 創業       |
| 2002年 4月  | 法人化 丸ひし有限公司 |
| 2002年 4月  | 西枇杷島工場 稼働   |
| 2003年 1月  | 新川第一工場 稼働   |
| 2004年 2月  | 新川第二工場 稼働   |
| 2008年 9月  | 本社新工場 稼働    |
| 2013年 1月  | 検査室 設置      |
| 2013年 5月  | 丸ひし株式会社に移行  |
| 2013年 6月  | 大型冷蔵庫等 設備増設 |
| 2015年 8月  | 本社第二工場 稼働   |

## アクセス

