

マルアキフーズ株式会社

# 1. マルアキグループ会社紹介

## 2. マルアキフーズ株式会社

- 沿革

- カットサラダについて

原料から製品が出来上がるまでの流れ

- 商品例

# マルアキグループ

## 加工野菜・業務用野菜

1984年設立  
カット野菜・カップサラダの製造  
**マルアキフーズ株式会社**  
横浜市コットンハーバー地区



## 加工果物・業務用果物

2014年  
カットフルーツ・カップ製造  
**マルアキフーズ株式会社**  
横浜市保土ヶ谷地区



## 青果仲卸業

1972年 創業  
全国の新鮮な野菜と果物を販売  
**丸秋青果株式会社**  
横浜市中心卸売市場本場内



## ケータリング事業

2022年(1980年花菱)  
お弁当・料理提供  
**株式会社 万歴**  
横浜市保土ヶ谷地区



# マルアキフーズ株式会社

## 沿革

1984年 カット野菜・カップサラダ製造開始

2006年 保土ヶ谷工場 → みなとみらい工場 移設

2014年 カットフルーツ生産開始 保土ヶ谷工場

## 認証取得状況

2001年ISO 9001品質マネジメントシステム認証取得

2012年ISO 9001品質マネジメントシステム更新終了

2020年 ★HACCPに基づく衛生管理（自己適合宣言）

2023年 有機JASマーク認証取得

## 製造許可

そうざい製造業

菓子製造業

お弁当製造業

飲食店業

# HACCPに基づく衛生管理基準

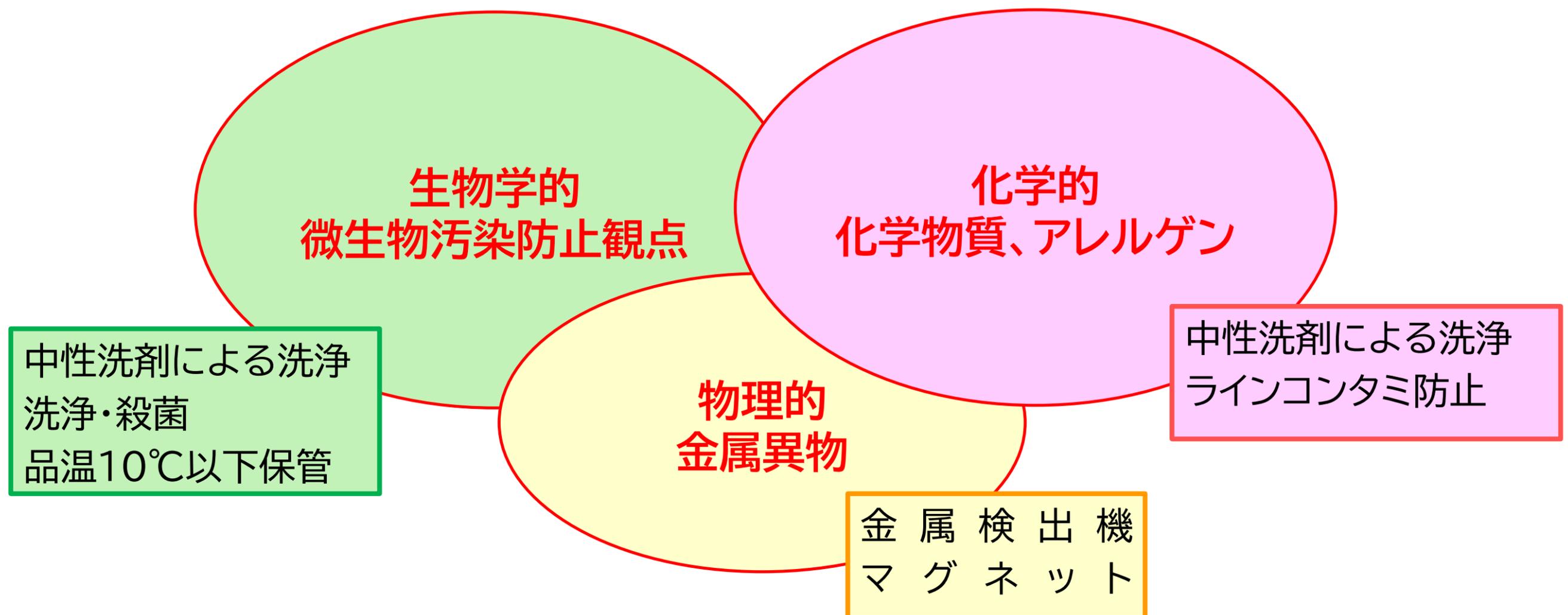
## Hazard Analysis and Critical Control Point

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握。

原材料の入荷から製品の出荷に至る工程の中で重要な工程を特定。

それらの工程の危害要因を除去又は低減させるための衛生管理手法。

### 危害要因として



# 原料入庫

## キャベツ畑



## レタス畑



## 倉庫入庫品



# 結球タイプ

レタス・キャベツ・白菜



# 非結球タイプ

サニーレタス  
グリーン・ロメイン



## 下処理工程

外葉、根など食べれない不可食部分を取り除き、冷水に浸す



特に、葉が広がっているグリーンリーフ、サニーなどの  
非結球タイプは一枚一枚検品が必要



# 野菜原体の一次洗浄工程

キャベツ原体は、半割にしてトリミング、一次原体洗浄 **中性洗剤使用**



その他、野菜の下処理工程  
皮むき・トリミング作業

# 有機野菜サニーレタスの下処理の事例

## アブラムシ付着 事例



## アブラムシ除去作業



有機 JASマーク



認定機関名

# カット工程

玉ねぎダイス



スライサー千切り



レタスざく切り



白ネギ輪切り



# 洗浄・殺菌工程

還流式9槽ラクーン

バッチ式



還流式3槽ラクーンによる洗浄・殺菌



「微酸性次亜塩素酸水」  
又は  
「オゾン水」  
による殺菌

水温5℃

# 脱水工程



野菜の種類によって  
脱水機の回転数や  
時間を変えている

# 盛り付け・シール・ラベル・金属検出器

盛り付ライン



シール・ラベラー・金検



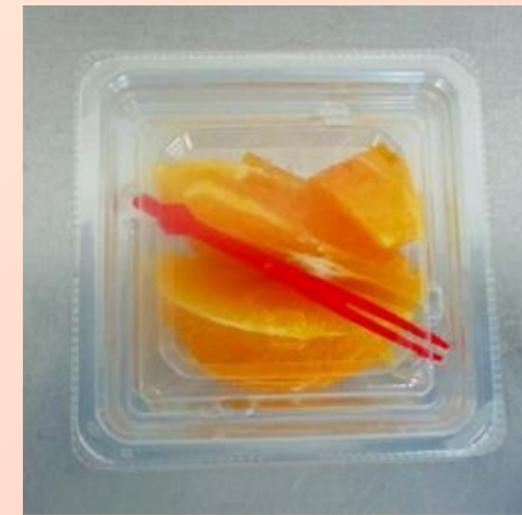
ターンテーブル



製品不備がないか  
目視確認し  
配送先(センター)ごとに  
ピッキング

⇒ 出荷

# 弊社 商品例



ご清聴いただき

ありがとうございました。

マルアキフーズ株式会社