

油脂メーカーからの情報Ⅱ

=丸和油脂株式会社 会社紹介=

私たち丸和油脂株式会社は、1923年（大正12年）にマーガリンメーカーとして創業し、東京都品川区に本社を構える加工油脂食品メーカーです。創業以来、油脂製品の製造技術を基盤に、独創的なアイデアと開発力を活かして、マーガリン、マヨネーズ、ドレッシング、スプレッド、フィリングなど多彩な製品を開発してまいりました。



当社の製品は、学校給食、製菓・製パン、外食産業、家庭用など幅広い分野で活用されており、安心・安全で健康的な食品づくりを通じて、豊かな食生活の実現に貢献しています。特に学校給食用スプレッドや業務用ドレッシングは、長年にわたり全国の教育現場や外食チェーンで高い評価をいただいております。

品質管理にも力を入れており、原材料の受け入れから製品の出荷まで HACCP をはじめとした認証に基づく厳格な品質管理体制を構築し、日々品質の向上と安定化に努めています。また、原材料や包装資材の選定においても厳しい基準を設け、付加価値の高い製品開発を心がけています。

2023年に創業100年を迎えることを機に羽生工場を新設。生産基盤を春日部工場から羽生工場へと移転いたしました。

最新の設備を備える羽生工場では、マーガリン、ショートニング、マヨネーズ、半固体状ドレッシングの品質を向上させ、効率的な生産も可能となりました。

乳化においてOW型とWO型の2つのエマルジョンパターンを製造できる工場は、国内でも少なく稀有な工場でもあり、小袋製品から家庭用製品、業務用製品とお客様のニーズに合わせ約200アイテムを超える製品を製造しています。



近年では家庭用の製品にも力を入れており、業務用品と共に市場でも大きな話題と支持を獲得する商品が増えてきています。以下に弊社製品の一部をご紹介させて頂きます。

- ・ **珈琲所コメダ珈琲店監修ピーナッツクリーム/ココアクリーム**

コメダ珈琲店との共同開発の商品。ピーナツの香ばしさやココアのコクを存分に楽しめるよう、ピーナツやココアをふんだんに配合しました。ふわっとしたホイップ仕上げのクリームは口どけの良さも特徴です。



- ・ **No.651 ラッキーマヨネーズ**

焼きこみに使用すれば焼き色が付くほど耐熱性に優れたマヨネーズです。

マヨネーズとしては非常に硬く仕上げてあり、型崩れを起こしにくい事から包餡などの機械にも高い適性を発揮します。



- ・ **平飼いタマゴのマヨネーズ**

調味料(アミノ酸)は使用せず平飼いタマゴの味わいを活かした卵黄タイプのマヨネーズです。程よい酸味と卵黄のコク、うまみをしっかりと感じる味わいは野菜だけでなく、料理などにも合わせやすいのも特徴です。

また、丸和油脂はグループ企業との連携にも力を入れており、パッケージ開発を担う「丸和パッケージ株式会社」や、情報戦略やデザイン制作を事業内容とする「株式会社エクサブレイン」などと協力し、製品の品質・デザイン・情報管理の面でも総合的な強みを発揮しています。

「人の和」を大切にしながら、常にお客様に信頼され、愛される企業を目指して、丸和油脂はこれからも革新と挑戦を続けてまいります。