

株式会社 マルハチ・テクノロジー

(食品品製造業)

(枕崎市)

水産系調味料・バイオ医薬用素材の製造・販売を行っています。
「だし」の専門メーカーとして世界のお客様に販売しています。

親会社は静岡県焼津市に拠点を構える株式会社マルハチ村松。明治初年(1868年)創業の「だし」の専門メーカーです。BCP対策(自然災害時などのリスク分散)としても重要な役割を担いつつも、地元・鹿児島県出身者の雇用を積極的に行い、地域の文化・習慣を尊重し、よき企業市民として社会に貢献することを目指しています。これからもマルハチ村松グループ企業の一員として、お客様へ「おいしさ、健康、やすらぎ」をお届けしていく所存です。



Maruhachi
Technology

会社ロゴ

会社概要

2024年3月1日現在

■所在地

〒898-0089

鹿児島県枕崎市白沢北町

800番地

■TEL

0993-58-1230

■FAX

0993-58-1231

■E-Mail

■URL

<https://www.maruhachi-technology.co.jp/>

■代表者

取締役社長

丸谷 明生

■設立

2009年(平成21年)10月

■資本金

1,000万円

■従業員数

33人

■事業概要

天然調味料・バイオ医薬用素材の製造販売

■主要製品

鰹エキス

「だし文化」を通じて人々の健康を支え、持続可能な社会の実現に貢献

鰹節の生産量日本で知られる鹿児島県枕崎市。マルハチ・テクノロジーはこの土地の豊富な水産原料を有効活用した製品製造に取り組み、海洋資源の持続可能な形での利用に力を入れております。例えば、主力製品のひとつである「鰹エキス」は鰹節製造時に出る煮汁を精製濃縮した製品です。また、従来であれば活用されにくい魚の部位も、独自の分解・精製・濃縮・粉末技術により、バイオ医薬用の素材として国内外の製薬企業様でご活用いただいております。



水産原料を有効活用した製品づくり

FSSC22000国際規格認証取得 ～安全安心な製品を提供～

「安全性の証明」として大手企業を中心に大きな注目を集める国際的な食品安全マネジメント規格の認証を取得しており、安全安心な製品をお届けすると同時に、常に品質レベルの向上に取り組んでいます。天然調味料などをメーカー様への原材料としてはもちろん、医薬メーカー様へも製品を提供しています。国内外で使用される医薬の製造現場でも、当社の製品が活躍をしています。食そして健康に寄与する「だし」の可能性を広げています。



食品安全規格に準拠した品質管理体制



工場外観



衛生的な作業環境



活気ある社風で地域の雇用に貢献