



 マニハ食品株式会社

本 社 〒371-0815 群馬県前橋市下佐鳥町1002番地  
TEL.027-212-4117 FAX.027-290-3300

営業所

本社営業部 / 仙台営業所 / 東京営業所  
名古屋営業所 / 大阪営業所 / 九州営業所

<http://www.maniha.co.jp/>

会 社 案 内



群馬県食品自主衛生  
管理認証マーク

 マニハ食品株式会社

### 安心・安全をモットーに、世界に翔くマニハ食品 食卓に夢とともに、マニハの味を 21世紀の総合食品メーカーを目指して…

2013年、私たちの祖先から脈々と受け継がれてきた日本伝統の食文化は国連教育科学文化機関(ユネスコ)により無形文化遺産として登録されました。“和の心”を基調とし、季節のうつろいを表現した日本の豊かな食文化は、世界でも大いに注目されています。

マニハは創業以来60年、この日本伝統の食文化から生まれ誰もが郷愁を感じる“ふるさとの味”を大切に、みなさまに親しまれる商品をお届けしてまいりました。今後も時代の流れとともに多様化する状況の中でも、お客様のご要望にあった商品をお届けしてまいります。

安心してお召し上がりいただけるよう2009年に群馬県食品自主衛生管理認証制度を取得し、体制をより一層強化しました。日本の食文化が世界で注目されている今、マニハは日本でトップクラスの食品製造企業として“ふるさとの味”と“安心安全”を2本柱に、国内はもとより世界のみなさまに親しまれる商品を提供すべく邁進してまいります。



代表取締役社長 摩庭 秀利

#### 代表取締役挨拶

1955年にスタートした当社は、現在まで60年間にわたり、時代が求めた食品の中でも、お漬物やお総菜、レトルトなどの調理食品をいち早く国内市場で販売し、数々のマニハ商品をヒットさせ、独自の商品開発と営業展開で事業拡大を図ってまいりました。

現在、マニハの主力商品は、外食産業がメインの業務用調理食品ですが、流通業界や観光業界等への販売ルートも順調に伸びております。

また2013年の和食文化の無形文化遺産登録により、今後日本の味の需要が高まるものと考えます。総合食品メーカーをめざすマニハはこれをチャンスと捉え、日本の食文化が産み出したふるさとの味を大切にしながら商品開発と、安心安全のためのコンプライアンスに対応した体制強化に力を注ぎ、さらなる飛躍を目指します。これからのマニハに、どうぞご期待ください。



本社 社屋



本社 工場



工場 排水処理施設

#### 会社概要

商号	マニハ食品株式会社
創業	1955(昭和30)年5月10日
設立	1958(昭和33)年11月19日
資本金	35,000千円
営業品目	一般調理食品製造
取引銀行	群馬銀行 本店 みずほ銀行 前橋支店 北越銀行 前橋支店 商工組合中央金庫 前橋支店 しのめ信用金庫 片貝支店
役員	代表取締役社長 摩庭 秀利 専務取締役 摩庭美智子 監査役 摩庭 麗

#### 工場・倉庫概要

本社工場	敷地面積	40,431㎡
	工場・倉庫面積	10,407㎡
	事務所面積	905㎡

# 本社工場 Factory

当社は主にしょうゆ漬・そうざい・レトルト商品を中心に製造しています。安心してお客様にお召し上がり頂ける商品をご提供する為に様々な工程を実施しております。

## 製造工程フローチャート

各工程で異物混入や品質に問題ないことを確認しています



### 本社工場

本社工場棟は原材料の搬入から商品出荷まで一連の流れとなっています。また、従業員はマニュアルに従い、入場前に毛取りローラー・手洗い・アルコール消毒・エアシャワーなどを行い衛生管理・身だしなみ管理を徹底しています。



### 包装工程

調味工程後、包装室に搬送し、計量・包装を行います。また、半自動計量包装机、金属探知機、重量選別機も導入しています。



### 原材料前処理工程

商品製造する第一段階として原材料は機械・目視による選別作業などの前処理を行い、厳選した原材料のみを使用しています。



### 殺菌工程

微生物を制御する目的として加熱殺菌を実施しています。殺菌工程は管理重要度が高い工程の1つであり、常に正常稼働しているか徹底管理を行っています。



### 調味工程

蒸気釜を使用してレシピに基づいた製法で丁寧に調味をしています。調味後は真空冷却機を使用して品質劣化防止に努めています。



### 検品・箱詰工程

金属探知機やX線異物検出機及び目視による検品後に箱詰を行い完成となります。その後、品質管理部にて厳正な検査を行い合格と判断された商品のみをお客様にご提供致します。



“安心は美味しい” ふるさとの味が美味しいのは安心だから

## 理化学検査・官能検査



取り扱う商品を製造ロット毎に検査しています。味、香り、色、異物混入等、31項目の検査を行い合格基準を満たしているか確認します。

## 微生物検査



食品を製造する上で微生物試験は重要な検査のひとつです。食品腐敗や、食中毒を引き起こす要因の多くが微生物によるものです。当社は工場に検査室を併設し、製造した商品が安心・安全に提供できるよう細菌検査を実施しています。また、工場内のふき取り検査も実施し、衛生面の管理にも努めています。

## 味覚試験



五味の識別試験や濃淡判別試験を定期的に行い、品質検査や商品開発に役立っています。

## 商品表示



お客様が安心してお召し上がり頂けるように食品表示診断士が食品表示法に基づいたわかりやすい食品表示を行っています。

“美味しさ発見” 笑顔のために心を込めて

## 新商品開発会議

季節に応じて定期的に営業部や製造部と合同で商品開発会議を行っています。昔ながらの『ふるさとの味』の中にも日々変化していく味覚・ニーズを確実に把握し、食べたお客様が笑顔になる商品を目指し研究開発を行っています。

💡 “味”の開発に加えて、工夫次第で商品の魅力にもつながる調理例や盛付例、パッケージデザインのご提案も行います。



## 商品開発室



商品が誕生するまで数々の試作品が作り出されます。失敗したと思っていた試作品から新しい商品の開発に結びつくこともあり、日々試行錯誤の連続ですが、食に興味を持ち、失敗を恐れずに挑戦を続けていくことが開発力の礎となっています。

お客様が商品を使用するシーンに合わせて、味付けや彩り・香り・規格・包装形態に至るまで細心の注意を払いながら決めていきます。



## 商品試作



実際に工場と同じ機材を使用し、同じ条件での商品開発を行います。独自に培ってきた食品加工の技術による商品開発には高い評価をいただいております。年間を通じて多くの開発依頼が寄せられます。その中から改良を繰り返し、検査に合格したものだけが実際に商品化されます。



## 調理例

商品名：塩麹鶏じゃが

本社工場は群馬県から HACCP(ハサップ)の考え方に基づいた食品関係業者等の自主的衛生管理について一定の水準以上にあると認められる施設に与えられる「群馬県食品自主衛生管理認証制度」を取得し、常日頃から衛生面の向上にも取り組んでおります。



# 商品 Commodity

素材を活かした「おいしさ」をお届けいたします。

## 惣菜・しょうゆ漬



**谷川**  
山菜をいつでも使いやすいよう、あっさりとした味付に仕上げました。麺類のトッピングやおこわの具材等にご利用いただけます。



※調理例



**中華サラダ**  
オリジナル中華ドレッシングで素材の旨味を引き出した、人気の高いサラダです。



※調理例



**味付搾菜**  
歯ごたえの良いザーサイの漬物です。パリッとした食感と胡麻油の風味が食欲をそそります。



※調理例



**生姜の甘辛煮**  
スライスした生姜を甘辛く炊き上げました。生姜の香りと辛味、かつお節の旨味が効いた箸の進む逸品です。



※調理例



**お弁当れんこん**  
甘辛味のれんこんがご飯によく合います。シャキシャキとした食感が好評です。



※調理例



## レトルト



**肉じゃが**  
おふくろの味の定番「肉じゃが」を味がしっかりしみ込んだ甘めの味付に仕上げました。

※調理例



**塩麹鶏じゃが**  
じゃが芋と鶏肉の煮物を塩麹でマイルドな味わいに仕上げました。塩麹によって食材の旨味が引き出されています。

※調理例



**おでん**  
湯煎で3分温めるだけでだしのみた美味しい熱々おでんの出来上がりです。こだわりの鰹だして素材の旨味を引き出しました。

※調理例



## 水煮



**水煮たらの芽**  
山菜の王様と称される「たらの芽」の天ぷらや胡麻とえが手軽に作れます。たらの芽の香りとほのかな苦味が人気です。

※調理例



**徳用水煮ぜんまい**  
ぜんまいを下処理不要でいつでもご利用いただけますように水煮にしました。煮物や和え物などにご利用いただけます。

※調理例



**ミックスきのこ**  
国産のぶなしめじとえのき茸を使用した水煮のきのこです。汁物、和え物、ソースの具と幅広い料理にご利用頂けます。

※調理例



**水煮落カット(無着)**  
ふきの長さをそろえてカットし、いつでもご利用頂ける様に水煮にしました。炊き合わせやお節料理等におすすめです。

※調理例





**桜ごはんの素(天着)**  
桜の葉・桜色の液・桜花がセットになった便利な商品です。上品な桜の香りと淡い桜色が春らしいご飯の素です。



※調理例



**五目御飯の素**  
四季を通じてご利用頂ける定番の炊き込みごはんの素です。



※調理例



**山菜混ぜ御飯の素**  
わらびや細竹、油揚げを鹽だしと醤油で風味豊かに炊き上げました。混ぜご飯やおこわ等の具として最適です。



※調理例



**松茸釜めしの素**  
秋の味覚の代表「松茸」を使った炊き込みご飯の素です。松茸の贅沢な香りと味わいをお楽しみ頂けます。



※調理例



**塩ねぎエリンギ**  
エリンギと青唐辛子を独自の香辛料で味付けしました。サッパリした中にもピリッとした辛さが引き立ちます。



※調理例



**春雨昆布の青じそ風味**  
さっぱりとした青じその香りと昆布の旨味が食欲をそそります。そのままでももちろん、季節の野菜や海鮮と合わせても美味しく召し上がれます。



※調理例



**パリパリ★グルメ**  
食感の良い割干し大根を彩りよく食べやすい甘めの味付で仕上げました。



※調理例

