月島食品工業株式会社
〒134-8520　東京都江戸川区東葛西3丁目17番9号
TEL 03-3689-3111(代表)
URL www.tsukishima.co.jp

Tsukishima
Foods Industry Co., Ltd.
Corporate Profile



月島食品工業株式会社

24.07















油をつくる、
食をつくる、
人をつくる。

油は、人にとってエネルギーの源であり、健康なからだに欠かせない栄養素です。しかし、そればかりではありません。毎日の美味しい食事でも、油はとても重要な役割を果たしています。パンのしっとりとした食感も、パスタの濃厚な味わいも、油の存在があるからこそ演出できるもの。そんな食用加工油脂のプロフェッショナルが私たち月島食品です。食品業界のさまざまなお客様に多彩な商品をご提供し、わが国の食卓を支えています。油をつくること。それは、豊かな「食」をつくることであり、そして健やかな「人」をつくること。私たちは食用加工油脂の専業メーカーとしての誇りを大切にし、これからも歩みつづけていきます。

Our Vision

食用加工油脂のスペシャリスト企業として。

月島食品は1948年の創業以来、業務用マーガリンをはじめとする食品素材の開発・生産・販売に取り組んでいます。その高品質な製品にはさまざまな食品業界のお客様から厚い信頼が寄せられ、食用油脂の専業メーカーとして業界有数のシェアを獲得しています。いつでもお客様の声を大切にし、お客様と共に「食」をつくっていく。私たちは、食用加工油脂のスペシャリストとして、お客様に最良の商品をご提供していきます。

月島食品グループの協同経営理念
Management concept

総和 summation
一人一人の“ちから”の和が
私たち月島食品グループの強みです。

共栄 mutual prosperity
私たちは、一人一人が経営者として、
お取引先様と共に成長します。

オーバーアチーブ exaggerated achievement
私たち一人一人は、みなさまの笑顔、
その一歩先を目指して、
たゆまぬ成長を続けます。

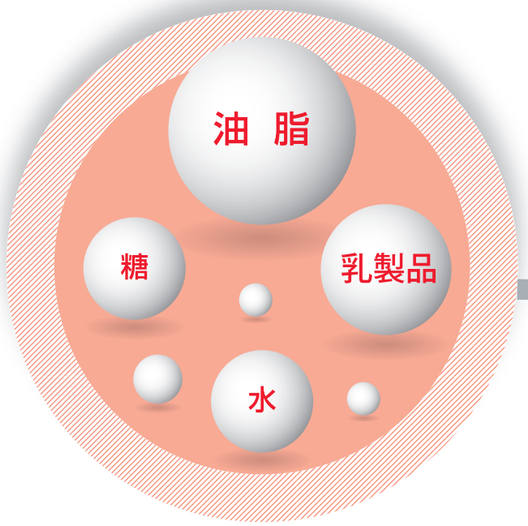
創造 creation
月島食品グループは、お取引先様と共に
あらゆる「価値の創造」に取り組みます。

未来への投資 investment for the future
月島食品グループは、「価値の創造」によって
得られた成果を、お取引先様との発展および
社員の成長のために投資します。

毎朝の食卓から、コンビニの店頭、レストランのディナーまで。確かな技術と多彩な製品で、美味しさと安心をお届けしています。

上質な植物性油脂を中心とした選りすぐりの原料、食用加工油脂のスペシャリストとしての先進の技術、そして業務用マーガリンをはじめとする豊富な製品ラインアップ。月島食品は、高品質でフレキシブルな製品開発力で、さまざまな食品業界のお客様のニーズにお応えしています。

［原 料］



［製 造］

Tsukishima Foods Industry Co., Ltd.

- 精 製
- エステル交換
- 乳 化
- 結晶化
- 発 酵
- …

［主な製品］

マーガリン
製パンや製菓に欠かせない素材。多彩な製品をラインアップしています。

ショートニング
パンやビスケットの練り込み、無水クリームなどに使います。

乳等を主要原料とする食品
ホイップクリームなど乳と油脂を組み合わせた素材です。パンや菓子の練り込み用にも。

フィリング
カスタードクリームなど、パンや菓子のサンドや充填に使われるクリーム類です。

乳化脂
スポンジケーキなどに使用されます。食感を改善し、作業性が向上する製品です。

フライ油
ドーナツから米菓、冷凍食品まで、安定性に優れた製品を提供しています。

離型油
パン生地やケーキ生地などの型ばなれをよくする食用の油です。

［お客様］

- 製パン 洋菓子
- 製菓メーカー
- 調理 冷凍食品 即席めん
- レストラン ファーストフード
- 量販店 小売店 コンビニ
- 食品メーカー

月島食品は食用加工油脂の専業メーカー

「マーガリン」というと、食卓でパンに塗って食べるイメージがありますが、全体の製造量でいうと家庭用はごくわずか。ほとんどが製パンをはじめ業務用で使用されています。月島食品は、食用加工油脂分野の専業メーカー。スーパーなどの店頭で並んでいるパンの約10個に1個は、当社の商品が使われている割合になります。また、マーガリンだけでなく製品は多彩。当社の食用加工油脂は、さまざまな食品の「美味しい!」をつくり込んでいるのです。



全国を網羅する営業ネットワークと、スピーディーな物流。すべてはお客様のために、フットワークのよい事業体制を整えています。

Network［事業ネットワーク］

お客様の声を速やかにキャッチアップし、的確な提案を行い、スピーディーに安定的に製品をお届けする――――。
月島食品は、いつでもお客様の視点に立った事業を展開しています。その基盤となるのが全国規模の営業ネットワークと、グループ会社と連携した独自の物流体制。お客様の信頼に応えるために、商品に関わるすべてにこだわるのが創業以来受け継ぐ当社の事業スタイルです。

Tsukishima Foods Group

Service Network



営業拠点　物流拠点　工　場

※四国エリアについては、大阪営業所と中四国営業所（岡山市）がサポートしています。

全国規模の営業ネットワーク

月島食品では、東京本社を中心に北海道から九州まで全国7カ所に営業拠点を配置。フットワークよく全国のお客様をサポートする営業体制を整えています。
また、東京本社の敷地内に研究開発センター、東京工場、東京物流センターを併設。西日本の拠点では、神戸工場、神戸物流センターに加え、大阪営業所内にも開発部門をもち、営業から開発、製造、配送までを一元化した体制のもと迅速かつ緻密な事業を展開しています。



グループ会社と連携した独自の物流体制

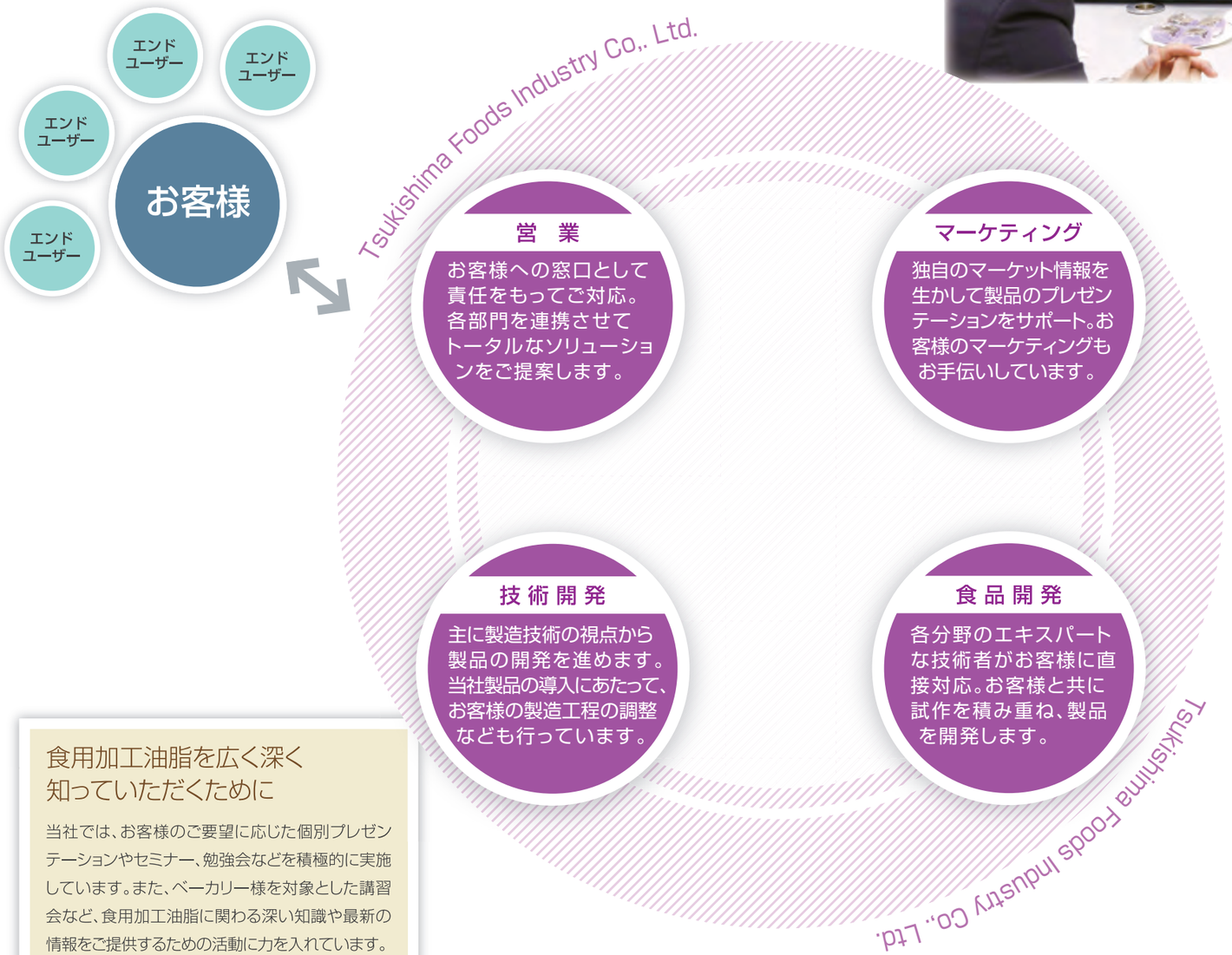
東京と神戸の東西2カ所に物流センターを配置し、効率のよい物流ネットワークを構築しています。全国の営業拠点に物流倉庫を併設しているのも、当社の事業ネットワークの大きな特長です。自社管理による倉庫のため、お客様からのご要望に応じてスピーディーにフレキシブルに配送できます。
さらに、物流にあたっては、グループ会社である、食品配送のエキスパート、アペニンコーポレーションと密接に連携。配送に至るまで徹底した品質管理を心がけています。



Solution［ソリューション営業］

ダイレクトに、迅速に。千差万別のニーズにお応えするために、緻密かつトータルな対応力で最良の製品をご提案しています。

食用加工油脂に求めるお客様のニーズは千差万別です。それぞれのご要望に応じて最良の製品をスピーディーに開発するために、月島食品では営業をはじめマーケティング、食品開発、技術開発などとセクションが密接に連携してご対応しています。当社の開発スタッフが直接出向いて、お客様と共にメニュー開発や製造の調整などに取り組み、食用加工油脂のプロフェッショナルならではのトータルなソリューションをご提供します。



食用加工油脂を広く深く知っていただくために

当社では、お客様のご要望に応じた個別プレゼンテーションやセミナー、勉強会などを積極的に実施しています。また、ベーカリー様を対象とした講習会など、食用加工油脂に関わる深い知識や最新の情報をご提供するための活動に力を入れています。





各部門が連携したスピーディーな対応

月島食品では、お客様のご要望をダイレクトに製品開発へと反映させる営業体制を整えています。お打ち合わせの初期段階から、食品開発や技術開発部門のスタッフが参加。お客様の生の声を聞きながら試作を繰り返し、最適な製品を開発していきます。また、単に商品をご提供するだけでなく、商品の企画から製造工程の改善にいたるまで、さまざまなサポートをご提供しています。

付加価値の高い多様なサポート

消費者のトレンドからマーケット動向まで独自のマーケティング調査を行っており、製品の開発においてはこれら多様な情報を加味したトータル的なご提案を行っています。さらに、お客様がプレゼンテーションで必要となるマーケティング資料や成分分析データなどもご提供。信頼されるパートナーとして、お客様と共に市場創造に取り組んでいます。

グループ会社とも連携してトータルに提案

月島食品グループならではの総合力を生かしたご提案も当社の大きな特長です。チョコレート製品の東京フード、冷凍生地のホーライなどと連携したご提案や製品開発を行っています。



Research&Development［研究開発］

「美味しさ」にいつでも新しい価値を求めて。
お客様の声を生かして、食用加工油脂の
可能性を追求しています。







いつでもお客様の視点から――――。月島食品が大切にしているこの姿勢は、研究開発にもしっかりと貫かれています。技術者は、開発室に留まることなく、フットワークよくお客様のもとに出向き、お客様の声をダイレクトに生かして製品を開発しています。このような多彩な製品開発と共に、ナチュラルな発酵素材をはじめとする独自技術の進化にも力を注ぎ、この領域の専業メーカーとして食用加工油脂の新たな可能性に挑戦しています。



お客様の視点から製品を開発

パンや菓子から調理·冷凍食品まで各分野に精通したエキスパートな技術者が揃い、お客様と同じ目線で試作を繰り返しながら最適な食用加工油脂を開発しています。また、お客様にご提案するために独自のメニュー開発にも取り組んでおり、すでに5万件以上のレシピをデータベース化。豊富な知識と経験をベースに、メニュー企画から製造工程の調整にいたるまで、お客様のさまざまな課題解決をサポートしています。



食用加工油脂の新たな可能性へ

お客様のニーズにマッチした高品質な製品をご提供していくためには製造技術の進化も欠かせません。当社では、製造技術の革新や新設備の導入を積極的に進め、それらの技術を起点とした新製品を開発しています。また、豊かな蓄積技術を生かした素材開発から、食用加工油脂の未来を見据えた研究まで幅広い取り組みを行っています。



科学的なアプローチからの分析

研究開発の基盤となる分析·調査においても充実した体制を整えています。最新鋭の機器を導入して、「美味しさ」を科学的なアプローチから分析。自社製品の評価はもちろん、お客様のご要望に応じた成分分析なども行っています。また、嗜好のトレンドなど多様な調査を実施し、それらを研究開発に反映しています。



独自の発酵技術でナチュラルな美味しさを追求

納豆や味噌汁、漬け物など発酵食品は日本人にとって馴染みの深いもの。月島食品では、業界に先駆けてこの発酵技術と加工油脂技術を融合させた製品開発に取り組み、2000年より新·発酵乳「ラクトリッチ」シリーズをご提供しています。発酵という自然の力を取り入れることで、新しい美味しさと機能性を実現。独自の発酵技術は、当社の研究開発における大きな特色となっています。



Quality［生産・品質］

安全・安心こそが「食」を担う私たちの使命です。徹底した体制のもと、全社をあげて品質管理に取り組んでいます。

安全・安心は、食品に関わる企業にとって最大の使命です。月島食品では、品質の管理に全社をあげて継続的に取り組んでいます。食品衛生管理の国際標準であるHACCPの手法を取り入れて、各工場での工程はもちろん、原料から製品、さらにはそれに付随する情報の収集・管理まで、幅広い活動を展開。これらの取り組みを第三者的な視点からチェックする品質保証部を設け、各グループ会社とも連携して、安全・安心の徹底を図っています。



原料から製品まで一貫した管理

食品安全マネジメントシステム『FSSC22000』の認証を取得し、製品に関わるすべてのプロセスできめ細かな品質管理を行っています。各工場では、社員の健康管理など衛生面から工程の改善まで幅広い取り組みを推進。理化学検査、細菌検査、物性検査、官能検査など、徹底した製品検査を実施しています。また、サプライヤーの工場調査なども行っており、原料にまで遡った品質管理に取り組んでいます。







全社的な品質保証体制の構築

生産部門などから独立した機関として品質保証部を設置し、第三者的な視点から品質管理活動をチェックしています。お客様や消費者から寄せられた声などについても、関連部門で共有して改善につなげる仕組みを導入するなど、全社横断的な品質保証体制を構築しています。

トレーサビリティ配合事故防止システム

品質管理の徹底を図るために、トレーサビリティ配合事故防止システムを導入。原料から最終製品まで速やかに追跡できる一貫した情報管理を行うと共に、配合事故を防止します。また、原料や製品の品質に関わる詳細な情報をデータベース化。必要な情報を速やかに活用できるシステムを実現しています。



グループ各社と連携した品質保証体制を構築

月島食品グループの品質保証体制

グループ各社と一体となった品質保証体制の構築にも取り組んでいます。各社の品質保証部門が連携して品質情報の共有化を推進。また、国際的な認証取得にもグループをあげて取り組んでいます。



ふっくら香ばしいパン、彩りあざやかなスイーツ……。月島食品の製品が毎日の食卓を美味しく演出します。



Bread

［ パン ］

- **ルミナスグランデ** 練り込みマーガリン
  風味を豊かに
- **ミルシア** 乳等を主要原料とする食品
  ミルク感アップ
- **グレイスカスター** フィリング
  製菓・製パン用のクリーム



Retort Pouch

［ レトルト食品 ］

- **Jグリエ** 調理用油脂
  滑らかさを保ちます
- **レトスター** 乳化油脂
  レトルトでも変わらない色合いに

月島食品では、食用加工油脂の専業メーカーとして、マーガリンをはじめとする多種多様な商品をラインアップ。食品業界のプロフェッショナルであるお客様のさまざまなご要望にお応えして、最適な商品をお届けしています。朝食からおやつ、ディナーまで、その使用例と主な製品分野をご紹介します。



Baked Sweets

［ 焼き菓子 ］

- **T-ショート** ショートニング
  サクサクとした食感に
- **カノーアショート** サンドクリーム
  クリームのもととなる油脂です
- **はがれ名人スーパー** 離型油
  生地の型ばなれをよくします

［ ケーキ ］

- **ゼノア** 液状油
  しっとりと口どけよく
- **クレマトルテ** 起泡性乳化脂
  スポンジケーキの泡立てをよくします
- **ヴィアンホイップH** ホイップクリーム
  生クリームのような豊かな風味



Cake

▶ Lineup

マーガリン

独自技術でより自然なおいしさが引き立つ「ルミナスシリーズ」や、バターの風味豊かな「ラブールシリーズ」、スプレッドタイプやシュー用など、製パン、製菓から調理・冷凍食品まで多様な用途に対応するマーガリンをラインアップしています。



離型油

パン生地やケーキ生地などの型ばなれをよくします。スプレータイプの「はがれ名人スーパー」など機能性に優れた製品を揃えています。



フィリング

フレッシュでコクのあるチーズクリーム、口どけがよく作業性に優れたホイップクリーム、さらにはチョコレートやキャラメル風味のフィリングなど、多様な美味しさを演出します。



チョコレート

さまざまな形状の成形チョコレートをはじめ、コーティング、練り込み、トッピングなど、多彩なチョコレート製品を揃えています。

※東京フードが製造しています。



ショートニング

パンや菓子に欠かせない固形油脂です。生地への練り込みやサンドクリームのベースなど、幅広く使用されています。



フライ油

ドーナツ用の固形タイプから、多様な用途の液状タイプまで、風味、使いやすさ、安定性に優れた業務用フライ油です。



乳等を主要原料とする食品

パン生地や蒸し生地、調理用ソースなど幅広く使用できる濃縮乳、エッグタルトやフレンチトーストに最適なクリームなど、練り込み用に多彩な乳製品をご提供しています。



起泡性乳化脂

スポンジケーキに欠かせない多様な起泡性乳化脂を揃えています。さっぱりとした口どけのよさ、あるいはしっとりソフトな食感など、ご要望にあわせて最適な製品をご提供します



冷凍生地

折りパイ、練りパイ、クッキー生地、メロンパン用のメロンビスなど、製パン・製菓向けにさまざまなタイプの冷凍生地をご用意しています。

※ホーライが製造しています。



全国3拠点体制により、商品をスピーディーに安定的に供給。多彩なグループ会社と連携して、さらなる成長を目指します。

Production Bases［生産拠点&グループ会社］

月島食品では、生産拠点として筑波、東京、神戸の3工場を展開し、全国のお客様に高品質な商品を速やかにご提供しています。また、BCP（事業継続計画）も考慮し、東西に生産拠点を分散させることで、万が一震災などが発生した場合でも安定的に商品を供給できる体制を整えています。当社を中核に、グループ各社とも連携し、今後もさらなる成長に努めていきます。

【製造工場】

東京工場

東京都江戸川区東葛西3-17-9

江戸川河口に位置する妙見島にあり、1962年から稼働。当社の中核となる生産拠点です。都内では珍しく敷地内に専用岸壁をもち、輸入した原料を船から直接原料タンクに陸揚げし、原料油脂の精製、硬化から、マーガリン、ショートニングなどの食用加工油脂の製造まで一貫して行っています。また、同じ敷地内に本社、研究開発センター、物流センターを併設しています。



神戸工場

兵庫県神戸市東灘区深江浜町47

主に西日本エリアへの生産・供給拠点として、1976年から稼働しています。神戸東部第四工区食品コンビナート内に位置し、原料を船から直接陸揚げできる専用岸壁を所有。原料油脂の精製、硬化から食用加工油脂の製造まで、東京工場に並ぶ充実した設備・生産能力を備えています。



筑波工場

茨城県つくば市上大島1758番地1

筑波山の裾野に広がる筑波研究学園都市の一角に位置し、1987年から稼働。食用加工油脂と並ぶ当社のもうひとつの主力製品分野である乳等を主要原料とする食品や乳化油脂を主に製造しています。超高温瞬間滅菌装置をはじめ充実した設備をもち、生産効率から衛生管理まですべてに先進の機能を追求しています。



【グループ会社】

Tsukishima Group

東京フード株式会社

茨城県つくば市上大島1687-1

創業は1967年。業務用チョコレートの専門メーカーとして、製菓・製パンをはじめ冷菓、飲料、土産、和菓子など幅広い業界のニーズに適確・タイムリーに答え、クオリティの高い製品を供給することで、豊かな食文化の創造に貢献しています。

https://www.tokyo-food.com/



株式会社ホーライ

長野県長野市若穂綿内字東山1136-25

業務用冷凍生地の専門メーカーです。長年にわたって培った生産技術と、月島食品を中心としたグループ会社の技術を組み合わせ、独創性にあふれた製品をご提供しています。

https:// www.horai-frozen.com/



アペニンコーポレーション株式会社

千葉県柏市大青田722-4

1975年に創業。食品分野に特化した物流会社として、中温・チルド・冷凍など各温度帯に対応可能な車両を配備しています。

http://www.apenine.jp/



むさしの製菓株式会社

埼玉県加須市鴻茎3206-1 藤の台工業団地内

業務用冷凍ケーキのメーカーとして、業務用シートケーキやトルテケーキ、ロールケーキ、スポンジケーキなど、お客様のニーズにきめ細かく対応したさまざまな製品を製造・販売しています。

https://www.musashino-seika.jp/



月島食品のサステナビリティ

月島食品は「食品素材を通じて安全とおいしさをお届けし、健康で豊かな食生活の未来創りに貢献する」というミッションのもと、「食用加工油脂の開発・製造・販売」を通じて、さまざまな側面から持続可能な社会の実現を目指しています。2015年の国連総会で合意された「持続可能な開発目標（SDGs）」には、2030年に向けて世界をより良く変えるための17の目標が掲げられています。月島食品は社会と企業の持続的な発展に向けて社会課題の解決に協力し、世界が目標に掲げるSDGsの達成に微力ながら貢献していきます。

1．環境保全の取り組み

私たちは「食料」の領域において事業を展開し、人々の健康で豊かな暮らしを支えるとともに、それを担う地球環境にも配慮し、環境保全活動を推進しています。目まぐるしく変わる社会情勢をふまえ、環境経営の取り組みを通じて持続可能な社会の発展に貢献していきます。





(1) 気候変動への取り組み

事業活動により発生するCO2の排出量を、極力削減するための活動を行っています。

(2) 循環型社会の形成

資源の再活用、有効活用を行い、持続可能な豊かな社会作りに貢献していきます。

(3) 環境配慮型製品の拡充

環境に配慮する、環境保全に貢献するという観点も考慮した製品開発を行っています。

2．社会との関わり

私たちは事業を展開する国内外各地域の文化・習慣を尊重し、現地コミュニティとの信頼関係の構築に努めています。これからも地域社会の一員として、地域コミュニティ、お客様、お取引先様や株主の皆様、そしてグループの従業員との関わりを大切にしながら、共に歩み、持続可能な社会と地球を支えていきます。





(1) インドネシア共和国からの留学生支援

「公益財団法人橋谷奨学会」を通じて、インドネシアからの留学生に奨学援助を行っています。

(2) 開発途上国の子どもたちの健やかな成長の支援

「公益財団法人国際開発救援財団（FIDR）」の活動に賛同して協力しています。

(3) 障害を持つ方の生活向上支援

複数の企業と共同で農園を借りて、障害を持つ地元の方々を雇用しています。

3．社員との関わり

社員は月島食品のかけがえのない財産であると考えています。社員の安全・安心を確保するのはもちろんのこと、社員の多様性・創造性を尊重し、誇りや喜びを実感しながら働ける、活気に満ちた職場づくりを推進しています。





(1) 働き甲斐を実感できる会社

私たち一人ひとりが、協同経営者として考え行動できることを目指します。

(2) ワークライフバランス

子育てによる退職ゼロを目指しています。

Company Information

［ 会社概要 ］

Outline

社　名
月島食品工業株式会社

本　社
東京都江戸川区東葛西3丁目17番9号
03-3689-3111

工　場
東京・神戸・筑波

物流センター
東京・神戸

営業所
札幌・仙台・名古屋・大阪・中四国・福岡

設　立
昭和23（1948）年12月

資本金
6億4,000万円

従業員数
連結1,100名
単独545名
（2023年12月末現在）

事業内容

- マーガリン、ショートニングなどの食用加工油脂の製造・販売
- 油脂利用食品、乳等を主要原料とする食品の製造・販売
- チョコレートおよびチョコレート関連製品の販売
- 冷凍生地の販売

グループ会社
東京フード株式会社
株式会社ホーライ
アペニンコーポレーション株式会社
むさしの製菓株式会社

［ 沿革 ］

History

1948 昭和23年	東京都中央区月島にて会社設立
1955 昭和30年	業界初のソフトタイプマーガリンを発売
1962 昭和37年	本社・工場を江戸川区東葛西（妙見島）に移転
1966 昭和41年	営業所第1号を札幌に開設（現在は6営業所）
1971 昭和46年	業界で初めて家庭用健康食品としてのカップ型マーガリンの製造を開始
1974 昭和49年	業務用チョコレートの販売を開始
1976 昭和51年	神戸工場竣工（兵庫県神戸市東灘区）
1979 昭和54年	バタークリームの製造を開始
1980 昭和55年	ホイップクリームの製造を開始
1987 昭和62年	筑波工場竣工（茨城県つくば市）
1988 昭和63年	チーズ・醗酵製品「アシスターシリーズ」の製造を開始
1991 平成3年	冷凍生地の販売を開始
1994 平成6年	カスタードクリームの製造を開始
1996 平成8年	妙見島に物流センターを新設
1997 平成9年	妙見島に研究開発センターを新設
1998 平成10年	創業50周年
2000 平成12年	新・発酵乳「LR2000」を使用したラクトリッチシリーズの製造を開始
2003 平成15年	神戸物流センター竣工
2006 平成18年	大阪に西部ベーカリーサービスを新設
2008 平成20年	創業60周年 バターの代替に特化したマーガリン「ラブールシリーズ」の製造を開始
2013 平成25年	神戸第2工場竣工（兵庫県神戸市東灘区）
2023 令和4年	創業75周年