



①マルヨシセンターという会社

②スーパーで働く現実



①マルヨシセンターという会社



会社概要



社名 株式会社マルヨシセンター

設立 昭和36年3月

本部 香川県

店舗数 スーパー34店舗

レストラン 1店舗

正社員数 395名 (パート8時間1,019名)



代表取締役社長 加藤宏道

東証スタンダード市場上場

マルヨシセンターは四国の独立系スーパーマーケットで唯一の上場企業です。

マルヨシセンターの事業所



「健康とおいしさ」を守るスーパーマーケット



ヨーロッパのマルシェのようなマルヨシの新業態



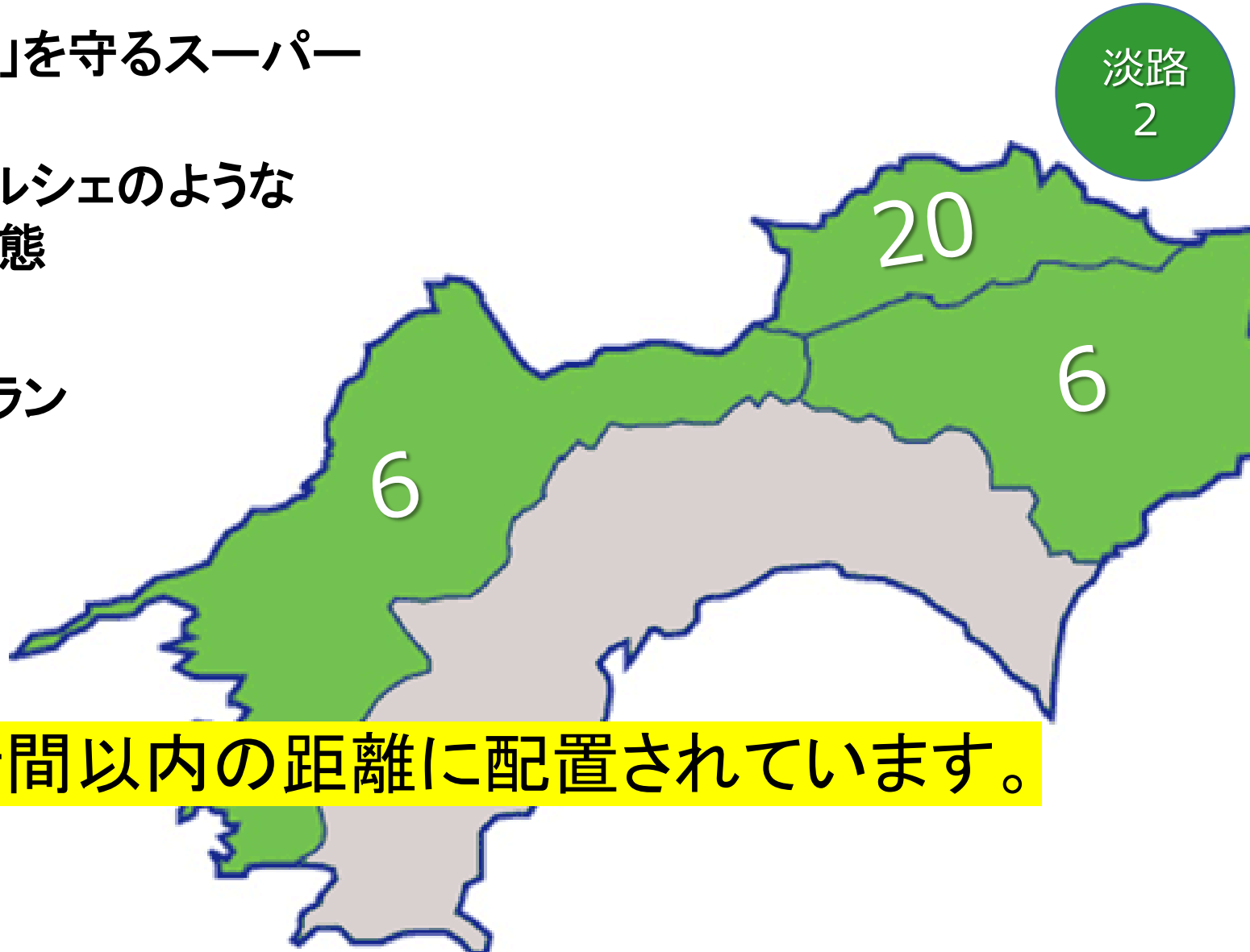
海辺のお洒落なレストラン



食品製造工場



物流倉庫業



全て本部を中心に片道2時間以内の距離に配置されています。

経営理念

健康とおいしさ

経営方針



地域のお客様の暮らしや食卓シーンを
より豊かに、楽しく、便利にする

ライフスタイル提案型スーパーマーケットの実現

ライフスタイル提案型スーパーマーケットの実現

その季節で最も美味しい旬の食材をおすすめします！

食卓を彩る様々なメニュー、食べ方提案をします！

「こんなものがあればいいのに」にお応えします！

鮮度、品質、産地にこだわり、食の安心安全を提供します！

地域のお客様の
食卓はおおよそ
地元のスーパーの
商品で作られる？ 😐



「質」を大切にしています。

質 > 量 > タイミング > コスト

- ・美味しさ
- ・見た目の綺麗さ
- ・素材の品質・鮮度
- ・売場（綺麗で、楽しい）



「質」の重視のあまり・・・

私たちは、自分たちの納得する「おいしいもの」「健康に良いもの」
を提供する為に、自分たちで**製造工場**を作りました。

材料を選びからこだわり、間違いない商品を作っています！



フレッシュデポ



レックス

「質」の重視「PBの充実」

「健康とおいしさを届ける」ため生まれた

オリジナルBOX オリジナルBOX



「安価」は売りにしない
「品質」で勝負する
徹底したこだわり



さらに、こだわりは「水」へ！

四国山脈**剣山**へ採水する為に11tのタンクローリーを走らせています。

採水した質の良い天然水で一番だしをとりお惣菜類を作ります。また、天然水で炊いたおいしいごはんはお寿司、おにぎりになってお店に並びます。



採水地

那賀町

徳島県
TOKUSHIMA



はじまりは、
健康に良くおいしい水
を見つけることでした

マルヨシセンターが水にこだわりを持ったのは先代会長が社長の時でした。

人体の70%は水である。本当に「健康とおいしさ」にこだわるのであれば体に入れる水こそこだわらなければいけない
と考えました。

先代会長はその時に取り寄せられる限りの水を取り寄せ、成分を調べ、自分の舌でその美味しさを繰り返し確かめました。
ほどなく、先代の舌にかなう名水が見つかりました。最高の水は九州の最南端、鹿児島・屋久島の水でした。

せっかく見つけたけれど、私たちスーパーマーケットで取り扱いするには屋久島はあまりに遠い・・・。
しかし、諦められない。どうしてもこの水を手に入れてわが社の礎にしたい！

次に考えたのは屋久島の水を分析して、それに近い状況の水を探すことでした。

屋久島の水は豊かな雨が縄文杉の原生林に降り注ぎ、そこから石灰質の土壌でろ過されて流れてくるものでした。

これと同じ条件のロケーションを探し、水を採取してみる事を繰り返しました。

そこで見つけたのが、**徳島県木頭村で採取した剣山山系の水源**です。

杉の原生林を流れ、石灰質の土壌でろ過されたまろやかで清涼な品質・・・。

先代はすぐに採水権を交渉し、これを「剣山の天然水」と名づけ、マルヨシセンターで作られるほとんどの製造品の水として使い始めました。

産業用水として水道水を使うのはとてもコストが安く、安定供給できますが、あえて、健康とおいしさにこだわり、遠い山道に専用タンクローリーを走らせ、今も毎日水源から水を採取しています。

【後日】

先代がとあるレストランを訪れた時、青竹の中に入った水が提供されました。

一口飲んで

「あっ！これは俺の水だ！」

と思わず大きな声が出ました。

たまたま居合わせたシェフが驚いて

「俺の水とはどういう意味でしょうか？」とたずねてきました。

「この水を一口飲んだときに、私が探して見つけた木頭村の水ではないかと思ったのです」

今度はシェフが驚きました。

「そうです！これは木頭村の天然水です。あまりに美味しい水に出会ったのでお客様に味わっていただくことと取り寄せしたのでですよ。」

達人は達人を知る。「味利きは味利きを知る」です。これを機会にシェフと先代は互いを認め合い、先代が亡くなるまでその交友は続きました。

「質」にこだわって仕入れました バイヤーたちが。

旬を食して、季節を味わおう

旬ごよみ

9月

北海道産 産地直送 ミニトマト (アイコ)

山梨県産 産地直送 フルーツ王国 シャインマスカット

9月5日頃より販売

糖度が高くプリプリの果肉

香川産 さわら

旬を食して、季節を味わおう

旬ごよみ

12月

産地直送! 大分産 甘太くん (高糖度さつまいも)

青森産 匠の栽培方法でつくった 神(じん)さんのGODりんご

香川産 ひけた鮭

2023.12.1~12.31

旬を食して、季節を味わおう

旬ごよみ

2月

契約産地より直送!

熊本(八代)産 恵(めぐみ)トマト

白方漁協 槍内さんのかき

「海のミルク」といわれるほど 栄養が豊富!

2024.2.1~2.29

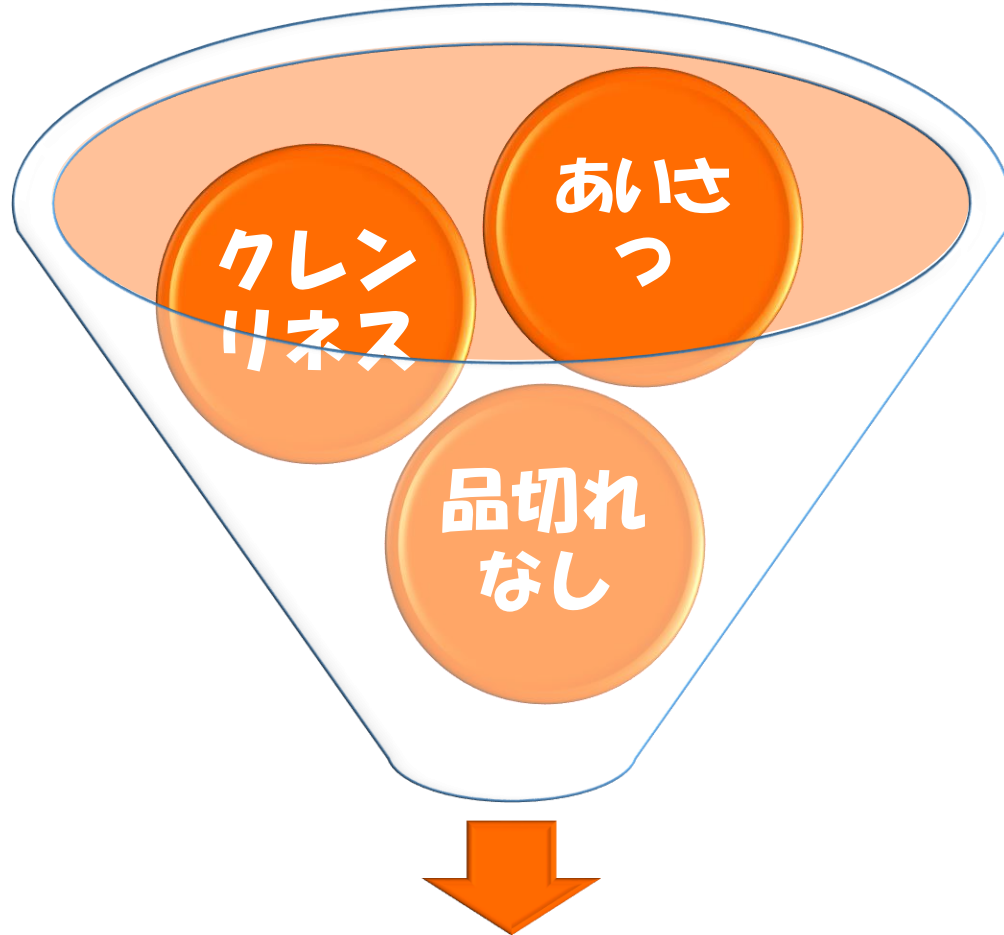
※写真は全てイメージです。

「質」に確信があります！

良いものを売っている
という自信があるから、お客様に
積極的に提案できるんです！



「質」をみなさんに知ってもらいたい



まずはお店に来て、その目で私たちを評価していただきたいと思っています。

お客様に「この店いいね!」「また来よう!」と
思っていたくために毎日コツコツ取り組んでいる
ことがあります。

気持ちのいい**あいさつ!**

清潔で買いまわりしやすい店内!

またこの店に来たい!

欲しいものが必ず置いてある**品揃え!**



←四国戦略1号店
三加茂店（徳島県）

四国戦略2号店→
椿店（愛媛県）



新しい取り組み

地元の高校とのコラボ企画を発足
地域の生徒さんに安全で安心なものを
販売することへの理解を深めてもらっています。

予告
12月11日(火)
限り!!

多度津高校
香川丸

「香川丸」で漁獲された
まぐろの販売は今回が最後！
次回からは新しい船での実習となります。

ハワイ諸島
周辺の海域で
獲れた上質品!!

香川県立多度津高校の
実習船「香川丸」が
北太平洋中西部で漁獲した
上質なめばちまぐろを
販売します!

maruyoshi center GRANDELIES
by MARUYOSHI CENTER

坂出商業
高校の
生徒が
考えた

コロッケ

さつまいもチーズコロッケ
坂出金時にもチーズを合わせた、一口サイズの甘いコロッケ。

スイートポテトコロッケ
坂出金時にもを使ったスイートポテト風。ごまがアクセントに!

めんたいオリーブコロッケ
ピリ辛な明太子に、香川農産のオリーブオイルがベストマッチ。

このシールが目印!
坂出商業高校の
生徒が考えた
コロッケ

私たちが
レンピを
考えました!

坂出商業高校の生徒たち

maruyoshi center GRANDELIES
by MARUYOSHI CENTER

香川農経高校の
生徒さんが育てた
豚肉を販売します!



香川農経高校 動物科学科では生徒さんが
より安心安全でおいしい豚肉になるように飼育技術を
学んでいます。養豚に情熱を注いで育てた豚肉を
ぜひお試しください。

※写真は全てイメージです。

新しい取り組み

行政や地元の大学とのコラボ企画

食ロス削減を目指して！
フードドライブを実施



地元の大学の生徒さんと実施している取り組み

★手助けが必要な子供のお買い物支援活動

★進物包装講義やPOP作成指導

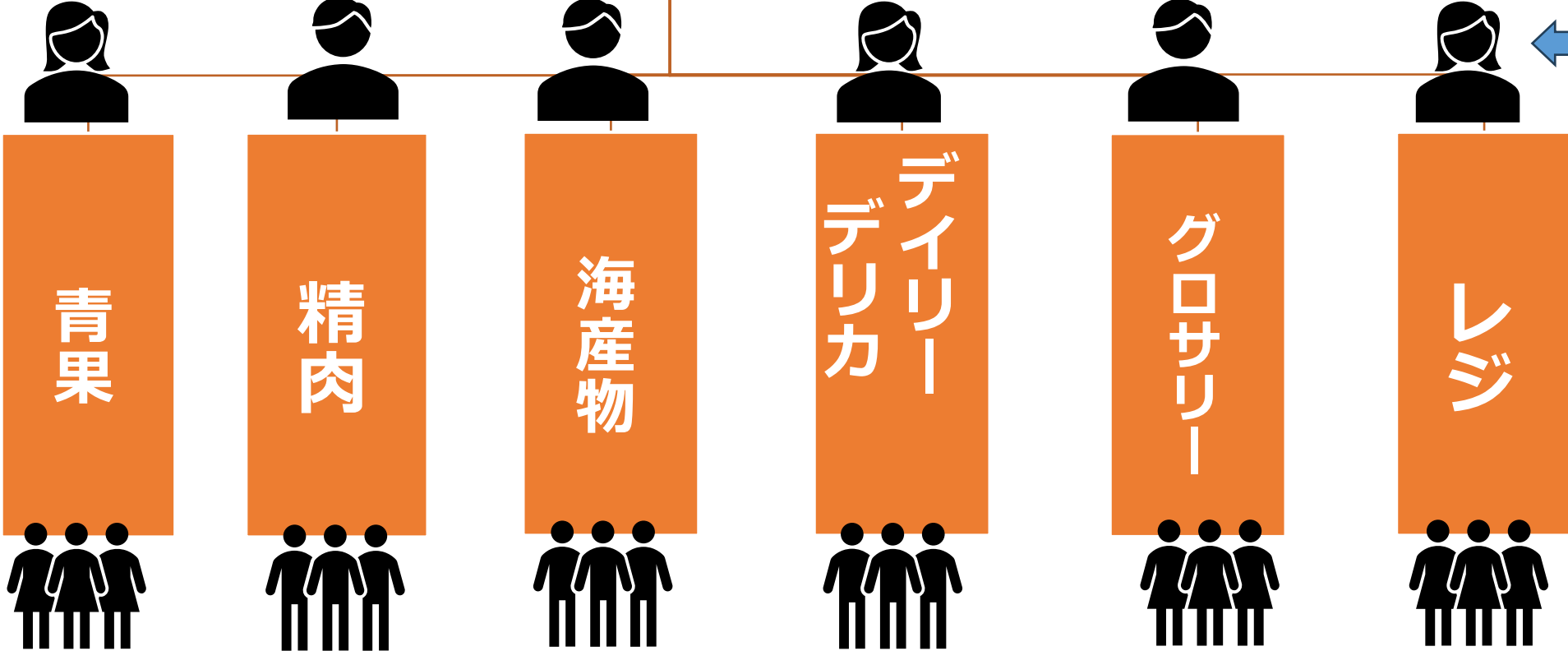
大学生の皆様とのコラボはお気軽にお問合せ下さい。



②スーパーで働く現実



組織ピラミッド



若くとも億を売り上げる部門チーフ☆

部門チーフはそれぞれに**専門店の店主**のような立場で部下をマネジメントし、自部門を運営しています

部門 = お店屋さん



青果

精肉

海産物

デイリー

デリカ

グロサリー

レジ

ベーカリー

衣料

仕事はチームで！

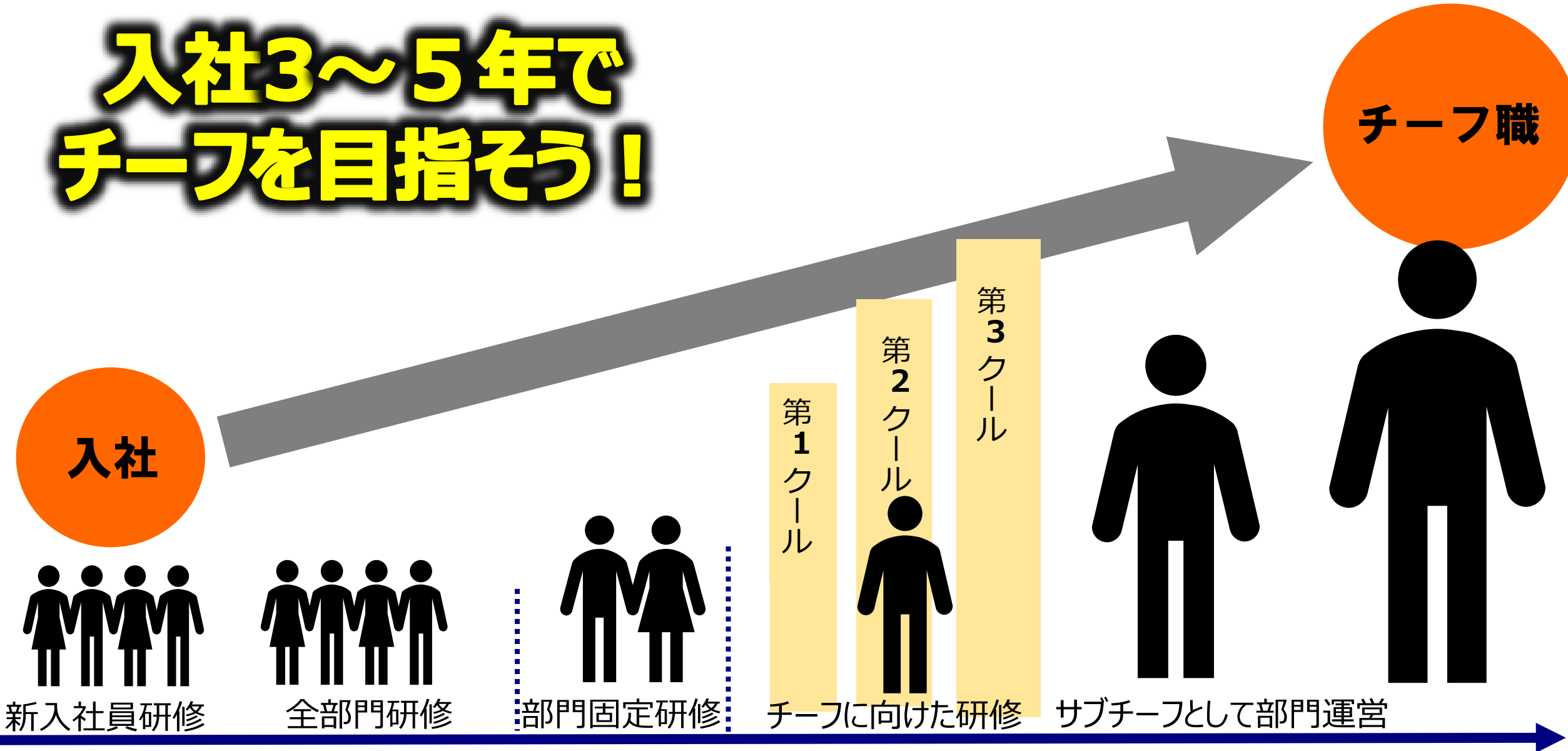
仕事は一人で完結しません。

協力して進めたり、後工程の人に渡したりするので一つの部門はワンチーム

自分のために働きながら、誰かのために働いています。



入社3~5年で チーフを目指そう!



多彩なキャリアパス

みんな最初は担当だった。
経験を重ね、実力をつけて、
将来は様々な道に分かれて
いきます。

やりがいや自分の強みを見つけてキャリアアップ



店長・副店長



特命店長
上席店長

本部



商品部



マイスターチーフ

上席マイスター

バイヤー・SV



人事・経理・
情報システム
開発・販促など



商品部
マネージャー





タブレットで発注



商品を加工したりパック詰めしたり



1年目どんな仕事があるの？



並べたり整えたりの売場づくり



レジ



働きながら学ぶ = OJT



研修で自分を磨くあれこれ



同期の絆を深める集合研修（ビジネスマナー、スーパーの基礎知識）



自社工場見学

山岳トレーニング

【その他】

- 接客接遇研修
- 海外スーパー視察旅行
- 国内MR研修 他



個人のスキルを上げる技術研修

今、マルヨシセンターで
活躍してるのは・・・

自分で工夫して
楽しみながら行動する人！





自分で工夫して
楽しみながら行動する人！

その“工夫”って、何！？



- ・売込み商品を自分でコントロール
- ・売場ディスプレイを思い通りにする
- ・働きやすい人間関係をつくる



あなたは何者？

あなたの才能はまだ未知数。
適性はまだ何かわからない。

でも！
あなたの才能が活かせる
場所がきっとある！





LINEやっています！

公式とは別の人事専用

SNSやっています！

マルヨシセンターの人事
関連の情報を専用SNS
で公表中

- ★採用スケジュール
- ★従業員の働く様子
- ★店舗作業の紹介
- ★スキルアップ研修レポ

お問い合わせ先：

087-874-5516 山田

naomi_yamada@mail.maruyoshi-center.co.jp



Xやっています！

今後の採用フロー

株式会社マルヨシセンター



今ココ!

履歴書送り先

〒769-0198

高松市国分寺町国分367-1

株式会社マルヨシセンター

人事総務部 山田宛



説明会参加

履歴書送付

一次試験（面接、筆記、適性）

二次試験（役員面接）

内定

ありがとうございました！

健康とおいしさ
マルヨシセンター

