

東洋水産とは

魚の取引からはじまり、魚肉ハム・ソーセージなどを作っていました。でも、夏が中心。冬にもなにかできないかと
思い、即席めんを作ることになりました。そうして今では、水産品だけでなく即席めんや、生めん、チルド・冷凍食品、包装米飯など、色々な商品を作っています。

北海道限定のやきそば弁当

やきそば弁当といえば、めんを戻したお湯で作るスープ。しかし発売当初は、まだスープがなく、北海道の寒い冬でも売れるようにスープをつけたところ、その後、中華スープに到着しました。

世界のマルちゃん

Maruchanは、特にアメリカとメキシコで、アメリカの即席めんの工場が作る数は、マルちゃんの3倍以上です。どちらの国でも多くMaruchanの即席めんが食べられています。

地球にやさしい 環境づくり

二酸化炭素(CO₂)をへらす

エアコンやボイラーの燃料には、CO₂の出る量が少ない天然ガスを使っています。また照明は、電気をあまり使わないLEDライトを使用しています。



天然ガスボイラー



LEDライト

ゴミのリサイクル

工場から出る食品のゴミを減らすよう取り組むとともに、出たゴミは肥料や飼料にリサイクルしています。



東洋水産株式会社

北海道事業部

〒061-3271 北海道小樽市銭函5-61-1
TEL 0133-75-3201



東洋水産株式会社 北海道工場へ ようこそ!



TOYO SUISAN



Smiles for All. すべては、笑顔のために。

食べる楽しみ、おいしい笑顔届けたい。
そんな気持ちをマルちゃんマークにこめて、わたしたちは、安全・安心な食品づくりをしています。
北海道工場では、即席めんの他に、生めんや魚肉ハム・ソーセージを作っていて、ここから北海道のみなさまの食卓へ、たくさんのおいしい商品をお届けしています。



やきそば
弁当が
できるまで

小麦粉、調味料、
水を入れ、
ミキサーでこねる

平たくのばす

めん状に切る

蒸す

1食分に切る

油で揚げる

めんを冷ます

カップにめん、
ソース、かやく、
中華スープを入れる

検査する

包装する

最終安全確認

箱に詰める

箱に賞味期限を
印刷し、
2段に重ねる

ロボットで
商品を
パレットに積む



安全・安心のために

異物混入を防ぐ



工場へは清潔な作業着に
着がえ、エアーシャワーや
粘着ローラーでほこりなど
をとってから入ります。

製造ラインでは、金属
検出機・X線検査機
などで、安全を確認して
います。



二重のフィルターを通して、
工場内に空気を送り、外より
気圧を高くて、虫や異物
の混入を防いでいます。
(加圧空調システム)

食物アレルギー対策

そばアレルギーをもつお客様のため
に「そば」専用ラインを設置。隣のラ
インにそば粉が入らないよう、しきり
の壁で完全に独立させています。



おいしさのために

地域に合わせた味へのこだわり

赤いきつねと緑のたぬきは発売当初から東西で味を変え
ていましたが、2001年に関西版、2005年に赤いきつねの
北海道版、そして2014年に緑のたぬきの北海道版が発売
になり、今は4種類の味があります。北海道版の赤いきつね
と緑のたぬきは、地元の利尻昆布を使い、まろやかなおつゆ
に仕上げています。

だしへのこだわり

長年水産物を扱ってきた東洋水産は、だしに強いこだわりが
あります。赤いきつねと緑のたぬきには、厳選した焼津産の
かつお荒節を使っています。食べた後にカップの内側にぐる
り残る黒い帯はかつお節の粉のあと。きちんとだしが利
いているおいしさの証です。



赤いきつねと緑のたぬきは、
北海道・東日本・関西・
西日本の4種類。
地域の好みに合わせて、
味を変えています。

