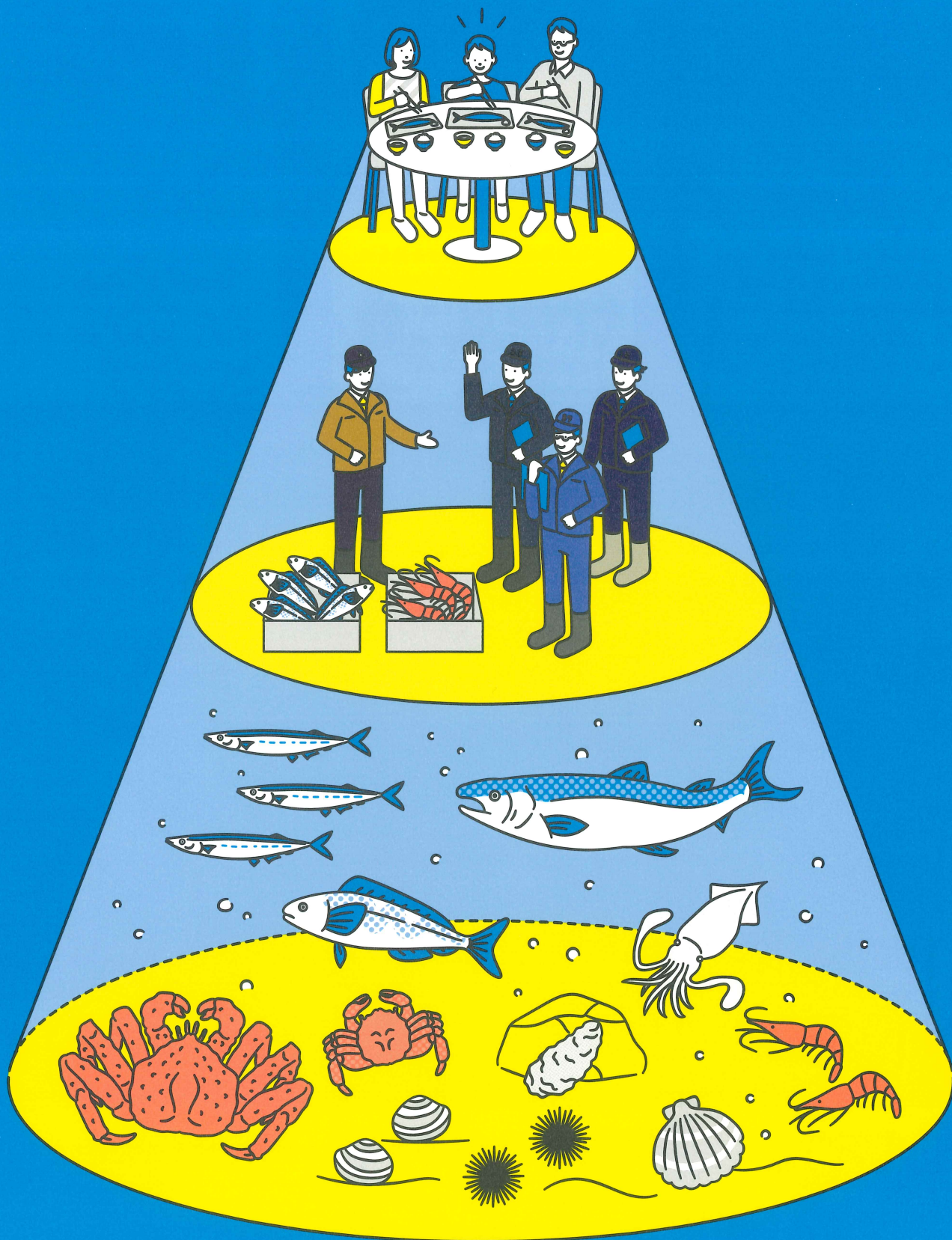


まるっと、水産のこと。



丸水札幌中央水産株式会社

市場



生鮮魚介類は「委託」、冷凍その他の塩干物は主に「買付」の形で集荷・販売しています。北海道で水揚げされた生鮮魚介類はもとより、日本全国・世界各国の産地より集荷された水産物を、ニーズに合わせて流通させることができます。

ネットワーク



水産物の「総合商社」として、全道・全国で水揚げされる魚介類や、世界中の冷凍品・加工品などを独自のネットワークで集荷し、公正で迅速な価格形成機能のもと迅速に提案・販売します。円滑な流通を維持する中心的な機能を提供します。

商品開発



最新の消費動向や売れ筋情報を的確に掘り起こしています。鮮魚から加工製品まで、深い知識と技術に加え、食生活において人々が何を求めているのかを的確にキャッチするネットワーク体制が、独自の商品提案を可能にしています。

CASE 01 メーカー・荷主A社

Q ○○産のこの原料を低価格で使いたい。

A 各産地の取扱から即日問合せ、お見積を作成します。時期により取扱のないものは、冷凍品をご提案します。

CASE 01 メーカー・荷主B社

Q 道産原料にこだわっていたが価格高騰のため代替原料を探している。

A 北海道・国内産を始め、海外の水産物も「産地」「価格」「数量」から即時ご提案します。

CASE 01 卸売業C社

Q 地域では食べられていない生魚を店頭で販売したいため、食べ方や売り方が知りたい。

A 製品試作などを通して、企画・研究・開発を丸水とお取引先企業様、共同で行うことができます。

CASE 02 水産仲卸A社

Q 店頭での販売で日々水揚げ情報をお客様にお知らせしたい。

A お取引企業様へ日々の入荷状況や価格変動の状況をお伝えしています。

CASE 02 水産仲卸B社

Q 回転寿司向けに納品していたメーカーの品物が製造中止に。代替品を探している。

A 「味」「サイズ」「種類」「価格」「使用数量」からご提案します。配送方法のご提案も可能です。

CASE 02 卸売業C社

Q 店舗への提案時に掲示する水産製品の販促物を作りたい。

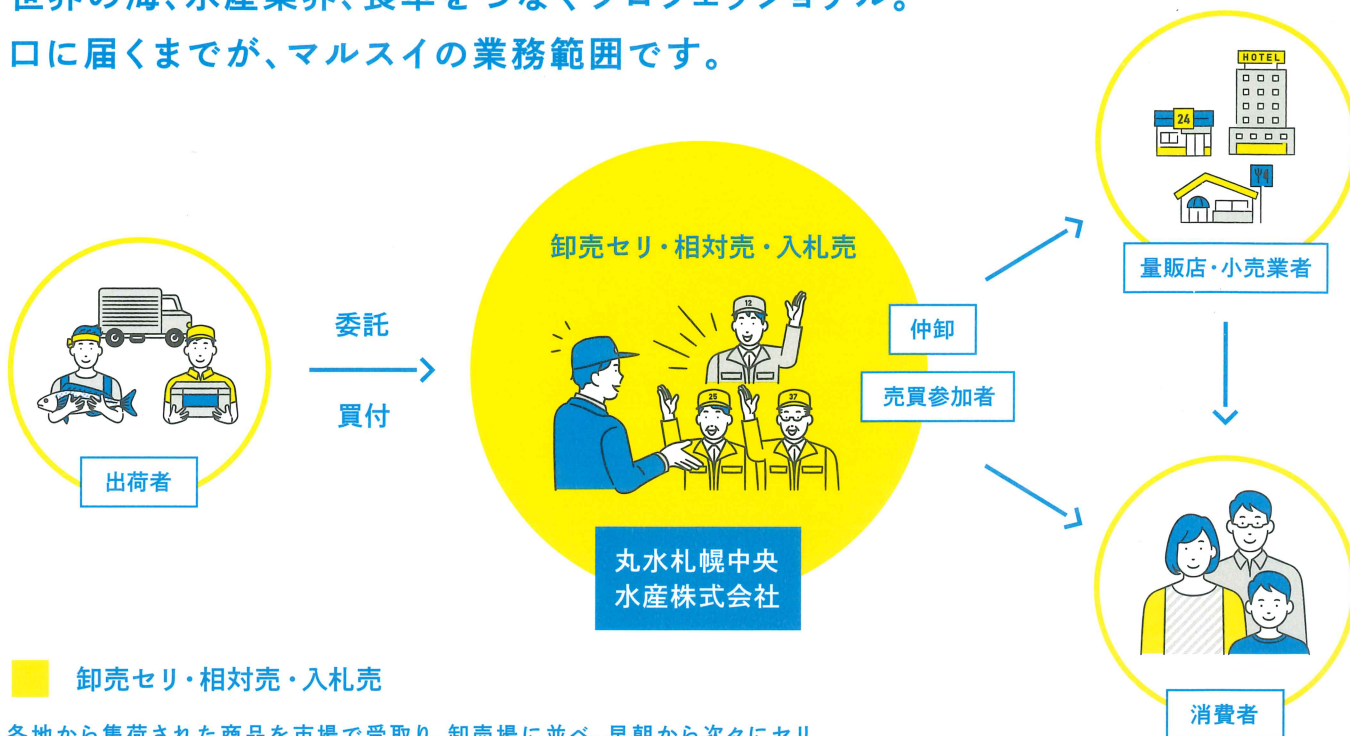
A 売るための取組も丸水の商品開発の一環です。テストキッチンで調理動画やPR動画・PVの撮影、販促物の写真撮影も可能です。



オンライン商談会やテストキッチンで試食会もできます。

ZOOMを使ったオンライン商談会や、YouTubeライブ配信を使用した鮮魚のタイムリーな情報発信・提案も可能です。「情報」と「生魚」、どちらも鮮度良く提供できます。試食会も開催可能です。旬の味覚をリアルタイムで味わい、店頭販売のご検討にご活用ください。

世界の海、水産業界、食卓をつなぐプロフェッショナル。
口に届くまでが、マルスイの業務範囲です。



卸売セリ・相対売・入札売

各地から集荷された商品を市場で受取り、卸売場に並べ、早朝から次々にセリにかけ、仲卸業者や売買参加者に水産物を卸します。最近では相対や入札による卸売も増えています。こうして集荷・卸売された新鮮な水産物は、仲卸業者から量販店や飲食店、加工業者などに小売販売され、消費者の食卓へと供給されます。

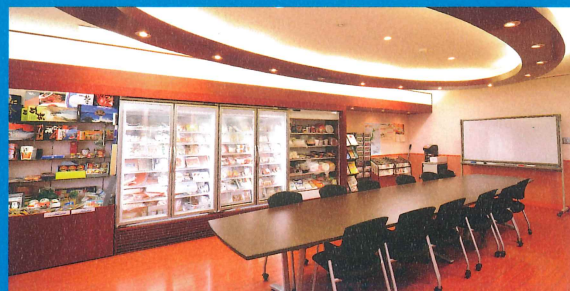
「欲しい」に応える企画開発。 ニーズから生み出すオリジナル商品。



鮮度の良い情報を先取り。 独自の商品提案に活かします。

各セッションおよび企画部との情報交換を密にすることにより、最新の消費動向や売れ筋情報を的確に掘り起こしています。

鮮魚から各種加工製品まで、水産物に関する深い知識と技術に加え、食生活において人々が何を求めているのかを的確にキャッチするネットワーク体制が、独自の商品提案を可能にしています。



時代の求めるニーズの開拓者として、 積極的な商品開発を展開します。

時代とともに変化する消費者の嗜好、多種多様なニーズに応えるため、当社では積極的な商品開発に取り組んでいます。アイデアを形にする「テストキッチン」では、実際に調理と評価を行い、素材一つ一つの特長を生かしたオリジナルな商品開発を実践。安全・安心を確保する厳格な品質管理のもとで、鮮魚の新しい食べ方や付加価値の高い商品開発を展開しています。

SDGs宣言

当社は国連が提唱する「持続可能な開発目標(SDGs)」に賛同し、持続可能な社会の実現に向けた積極的な取組を行っています。

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS

環境にやさしい 企業の実現



豊かな海を守り持続可能な水産資源の流通・加工を推進します

- ・グループ各社でMSC、ASC、MELのCoC認証を取得していきます
- ・フェアトレードを推進します

健康経営の 実現



働き甲斐のある、やる気や笑いあふれた職場をつくります

- ・健康優良法人、WLBplus企業の認証を取得します
- ・AIやRPAを活用し働き方改革を推進します

食の安全と 地域貢献



安全で安心な食品の流通と食を通じた健康や地域貢献を進めます

- ・HACCP認証を取得しより安全安心な取り組みを推し進めます
- ・食のライフラインとしての使命を全うし地域の食を守ります

持続可能な 企業へ



健全で透明性の高い誠実な企業経営を行い
市場と共に持続的に成長します

- ・コンプライアンスの遵守
- ・コーポレートガバナンスの構築と実践

会社概要

会 社 名

札幌市中央卸売市場卸売業者
丸水札幌中央水産株式会社

代 表 者

代表取締役社長 竹田 剛

所 在 地

〒060-8505 札幌市中央区北12条西20丁目2-1

資 本 金

1 億円

創 立

1960年(昭和35年)3月

従業員数

154名(2021年4月時点)

営業本部



売る、買う、つくる実働部隊

鮮魚一部 鮮魚二部 製品部
企画部 冷凍部 東京営業部

企画戦略室



品質管理・CSR・衛生指導

企画戦略担当 品質管理担当

管理本部



総務・財務・人事・情報管理

総務部 情報システム部
財務部 経営企画・人事部

マルスイグループ

マルスイホールディングス株式会社
丸水札幌中央水産株式会社
マルスイ冷蔵株式会社
(冷蔵倉庫部・エース食品部)

マルスイフーズ株式会社
株式会社マルゲン
株式会社丸本本間水産
株式会社ヤマサ真田水産

株式会社一印旭川
魚卸売市場
株式会社やまた水産
株式会社カネマル中西商店

札幌丸水株式会社
株式会社パンフィックワールド
株式会社エス・ケー・ライン
恵光水産株式会社

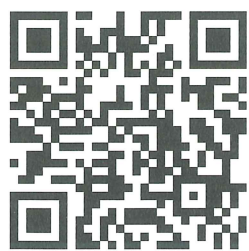


発信するサカナの商社。

泳ぎつづけるマグロのように、動きつづけるマルスイです。

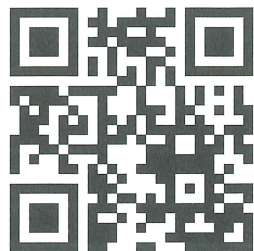
Facebook

@tyuuousuisann



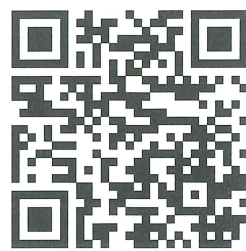
Twitter

@tyuuousuisann



Instagram

@marusui1960y



YouTube

@tyuuousuisann



丸水札幌中央水産株式会社

〒060-8505 札幌市中央区北12条西20丁目2-1

TEL 011-643-1234

<http://www.marusui-net.co.jp>

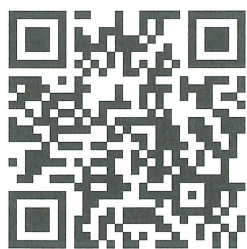


発信するサカナの商社。

泳ぎつづけるマグロのように、動きつづけるマルスイです。

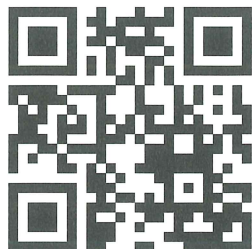
Facebook

@tyuuousuisann



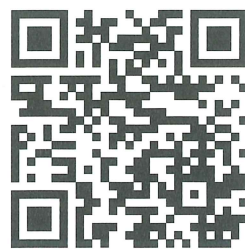
Twitter

@tyuuousuisann



Instagram

@marusui1960y



YouTube

@tyuuousuisann



丸水札幌中央水産株式会社

〒060-8505 札幌市中央区北12条西20丁目2-1

TEL 011-643-1234

<http://www.marusui-net.co.jp>