

「美味しい」と「安心・安全」を 地域にお届けするための大切なパートナー。

【生産者様一問一答】

丹精込めて作られた作物を、適正価格で仕入れて、鮮度高く美味しい状態で地域の食卓へ。生産者様に寄りそい、思いまでもお客様に届ける。

ブロッコリー農家は はじめたきっかけは？

大学卒業後は青果市場に勤務していたのですが、元々農業には興味がありましたので、両親のブロッコリー農家を継ぐ形でスタートしました。その後、法人化を行いスタッフを増やしながら、作付面積を増やしています。23年度は40ha・160万株を計画中です。

どんな種類のブロッコリーを 作っていますか？

気候的に、夏以外はブロッコリーが育つ環境です。季節にあわせて、また収穫までの期間が異なるものなど全部で15種類ぐらいのブロッコリーを育てています。種類ごとに味わいも異なるので、ぜひ色々な種類を食べてもらいたいです。

マルイとの取引はどのように はじまりましたか？

令和3年にマルイさんの地場野菜コーナーに出したのが初めての取引だと記憶しています。マルイの青果担当バイヤーさんから「林原さんのブロッコリーをマルイで売らせてほしい」と連絡をいただき、その後すぐにバイヤーがさんが圃場に来られて栽培方法や品質を確認し本格的な取引がスタートしました。今では1年を通じて多くのブロッコリーを出荷しています。

生産者としてのこだわりは？

食べて「美味しい」と言ってもらえる高品質のブロッコリーを育てることはこだわっています。もう一方で、一定の品質のブロッコリーを途切れることなく安定生産していくということにもこだわっています。2019年にはJGAP認証も取得しました。持続可能な生産体制を保てなければ、日本の食文化も守っていきませんので。

ブロッコリーの 美味しい食べ方教えてください

シンプルに茹でて食べると一番味がわかると思います。茎は甘いですし、あまり知られていませんが、葉も食べることができます。色々な料理に使うこともできますし、何よりも栄養素も多く、健康に良いと最近注目されています。ぜひ食卓に毎日並べてください。

株式会社 andAgri (鳥取県西伯郡大山町)
代表取締役 林原 正之 様

2019年7月に会社設立、同年JGAP認証を取得
大山町での就農支援も行っている。



2023年は40haの畑で160万株の作付けを予定。



1株ずつ状態を見ながら手作業で収穫しています。



ブロッコリーの作付・成長状況は可視データで管理。



2022年11月に「満天★青空レストラン」で紹介されました。

農業を始めたきっかけは？

両親が酪農と米づくりをしていて、私は会社勤めをしながら手伝いをしていました。ちょうど20年ほど前に、お米の価格が落ち込んだ時に水田転作を勧められ、ぶどうを始めました。最初は3本で、まだその頃は兼業農家としてやっていましたが、その後10本に増やしたあたりで、本腰をいれて取り組もうと考え、会社を辞め専業農家になりました。でも、なかなかぶどうづくりは、難しく最初は本当に苦労しました。

どんな種類のぶどうを 作っていますか？

ピオーネとシャインマスカットを作っています。色々なエリアや市場の情報も集めて、違う種類のぶどうも将来的に作りたいたとは常に考えていて、マルイさんとも情報交換をしています。

マルイとの取引はどのように はじまりましたか？

15年ほど前に、声をかけていただき、マルイさんとの取引に興味があったので返事をしたところ、すぐに商品担当者さんが来てくれて、高い評価をもらってからの長い付き合いです。「商品に間違いがない、お客様が毎年待っている」という話もいただき、やる気ももらっています。

生産者としてのこだわりは？

ぶどうづくりと真面目に向き合うということを大切にしています。ぶどうは木を植えてから実がなるまでに数年かかります。その間も土を改良したり、枝を整えたりが必要です。実がなりだすと、私はすべての房に大きな実が隙間なく同じ大きさで出来るように間引いて調整をします。手間がかかりますが、全て結果として返ってくると思っています。

美味しいぶどうの見分け方について

ピオーネに関しては「色が濃いもの」、「香りがあるもの」そして粒のまわりに「ブルーム」と呼ばれる白い粉状のものが付いているものを選べば新鮮だと私は認識しています。ブルームには鮮度を保つ役割もありますので、出荷までブルームを落とさないよう、ぶどうを直接触らないように注意をしています。

JA晴れの岡岡山まにわぶどう部会 (岡山県真庭市)
部会長 池町 浩美 様

会社員の兼業農家時代からぶどうを作り続けて19年。
後輩を育成・指導する農業士としても活躍中。



大きな粒で隙間なく育ったピオーネはブルームがいっぱい。



房ごとの個性を見極め、未来の房を想像しながらハサミをいれる。



大人気のシャインマスカットは夏の出荷まで大事に育てられる。



ぶどうづくりを通じて数々の賞を受賞。

養魚を始めたきっかけは？

親会社は福島県で80年以上養魚を行っています。2011年の東日本大震災がきっかけで、福島県以外にも養魚場を持つということで新しい生産システムの開発に着手。試験運用を経て2017年鳥取で別会社としてスタートしました。琴浦地域を選んだ理由は、養殖に不可欠なきれいな水が豊富に湧き出ているからです。

養殖している魚の種類は？

今養殖しているのは、トラウトサーモンいわゆるニジマス1種類です。数十万匹のトラウトサーモンをいくつかの養殖水槽で育て「とっとり琴浦グランサーモン」として出荷しています。

マルイとの取引はどのように はじまりましたか？

本当に鳥取にきて最初から継続的な取引が続いています。スタートして間もないころは、出荷できる魚の大きさや量が安定していなかったで、取引先としては面倒だったと思います。でも、単発ではなく継続的な取引が続けていただいて、まるで会社の成長を見守ってくれているような。非常に感謝しています。最近は出荷量も安定し、マルイさんには月1,000本程度の出荷を行っています。

生産者としてのこだわりは？

最初に「水」です。地下水をUV殺菌して当社独自のシステムを使うことで、魚を無投薬で育てています。病気をさせないために、衛生管理は徹底しています。次は「味」。外国産に比べてさっぱりとした脂になるように、独自配合のエサを使っています。SDGsの観点から、代替タンパクも使用しています。最後に「鮮度」。水揚げしたサーモンが新鮮なその日のうちに店頭や食卓に並ぶよう、出荷体制も整えています。

今後の展望は？

RAS(循環濾過養殖システム)の本格稼働ができたので、生産量を上げて安定供給を保ちながら、改良をかきねて世の中のニーズに合わせて、進化した「とっとり琴浦グランサーモン」を世の中に出していきたいと考えています。

とっとり琴浦グランサーモン
株式会社鳥取林養魚場 (鳥取県東伯郡琴浦町)

東日本大震災を機に、鳥取でRAS(循環濾過養殖システム)によるトラウトサーモンの完全陸上養殖をスタート。



綺麗な井戸水が豊富に湧く豊かな自然に恵まれた環境。



卵から成魚まで、徹底した衛生管理下で育てています。



独自のRSV(環境濾過養殖システム)が本格稼働。



無投薬、こだわりのエサで育てたサーモン。

地域のお客様の暮らしを豊かにするために、マルイは“商品販売”の先を見据え、新たな価値の創造を追求しています。

地域の食卓を支える小売業としてはもちろん、環境保全や防災の拠点として、幅広い分野で地域の方々と密接な関係性を構築しています。



食の安心・安全
五つ星店として食
品衛生協会の
HACCPを導入。



店長が
店内を案内



過去の
店舗見学の風景。
2023年度から再開
していく予定です。



美味しい商品 提供へのこだわり

商品の品揃えは大前提とし、商品の陳列やPOPづくりをはじめ、魅力的な売場づくりや衛生面の徹底など、様々な観点から店舗担当者の指導を行っています。



スーパー
バイザーが
店内を巡回!



接客研修でお客様



マスク越しでも
伝わる笑顔

研修内容~印象をよくする~

- お客様と目線を合わせるために
- お辞儀の角度について
- マスク着用時の笑顔の作り方
- マスク着用時の発声方法

の満足度を向上

スーパーマーケットにおいて、お客様とのコミュニケーションの場となるのがレジです。お客様に気持ちよくお買い物を楽しんでもらえるよう、外部講師を招いての研修や、販売部による現場指導、担当者会議を通じて、接客技術の向上に努めています。



非対面で
お会計可能な
フルセルフレジ

お客様のお買い物の 利便性を向上

フルセルフレジやShop&Go等を導入。お客様のご利用シーンに応じた利便性を追求しています。



お買い物しながら
商品登録をするスマホレジ Shop&Go

環境への 配慮

お客様が気軽にプラスチックごみ削減・資源の再利用に取り組んでいただける施策を店頭で行っています。



資源回収BOX

段ボール・
古紙回収エコボックス



防災タイムライン確認



BCP (事業継続計画)を 策定し災害に備える

大規模災害に備え、店舗では訓練を実施。また、自治体と協定を結び、いざというときの避難所として、地域のライフラインとしての使命を果たしています。



ポータブル
発電機の実施訓練



地域とつながる

地域の子供達にマルイをもっと知っていただき、親近感を感じていただくために、様々な授業を行ってきました。コロナ禍により、この数年は規模を縮小していましたが、2022年度より徐々に再開しました。

- 店長による出張授業.....スーパーの仕事について学ぶ
- レジンストラクター出張授業.....接客マナーや基本の礼儀などの講座
- 小学生店舗見学.....店長が売場やバックヤードを案内
- 商業高校向け出張授業.....販促写真用の撮影技術を習得



私の仕事は、商品(食材)を販売することだけではありません。当店が「催行事」や「食」を通して、地域や人の「絆」を深める。そして、お客様と従業員が「感動」や「喜び」を「共有」「共感」できる店にすることが、私の仕事への思いです。

ウエストランド店 店長 赤澤 美智夫



単に買い物する場所ではなく、地域のお客様のコミュニティの場として、地域行事等に積極的に関わり、地域との深いつながり(絆)を大切にしています。地域のお客様にとって唯一無二のお店になる事が私の願いです。

国府店 店長 石谷 知彦



MARUI
マルイネットスーパー
マルイの宅配

ネットスーパーの充実

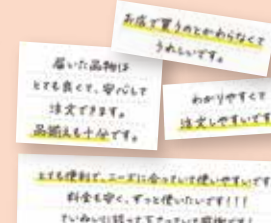
対象地域なら朝10時までのご注文で当日17時までにお届け。天候不良時や仕事で忙しい方に好評! ご利用者様は2022年6月開始時から2.6倍に増加!



詳細はコチラ



ご利用者様から
嬉しいお声を
いただいています。



与えられるだけではない。 能動的に動ける人材をつくる マルイの人材育成。

マルイの強みは人間力です。「スペシャリスト人材」育成のため、
研修・支援制度の充実を図り、従業員の成長を応援しています。

マルイアカデミーについて



マルイアカデミーでは、経営理念の実践を支える「スペシャリスト人材」の育成に力を入れています。技術・知識、人材定着、自己表現、評価の4つのステップで効果的な学びを実現。店長塾やMG（マネージャー）塾といった階層別研修や、資格取得支援制度などにより、社会人のためのリカレント教育の充実を図り、次世代を担う「食の専門家」を育成しています。

2022 年度資格取得者

フードコーディネーター3級	1人
アレルギー対応食アドバイザー	1人
調理師	1人
ふぐ処理師	1人
カラーコーディネーター	2人
POS検定	15人
上級食育アドバイザー	1人
販売士1級	1人
食品表示検定(中級)	1人
チョコレート検定エキスパート	1人
薬膳インストラクター	1人
延べ人数	26人

マルイでは、食の専門家を育成するために資格取得を積極的に支援しています。



商品1部 果物マーチャンダイザー 松山 太一

POS検定 取得!

自身のスキルアップのために挑戦しました。POSの集計・分析の勉強により効率的な集計方法、データを活かした分析・対策を学ぶことができました。今後は得た知識を商談、店舗展開、分析・対策に活かすことで生産性、粗利高の向上に努めたいと考えています。

食品表示検定中級 取得!

商品の食品表示シールの作成業務を担当しているので、専門知識を深めるために取得しました。日ごろの業務と結び付けて学ぶことができた。今後は学んだことを生かし、信頼いただける商品づくりに役立てていきたいです。



ハートデリカ所属 嶋田 朋美

資格取得者の声



マルイ薬師町店 果物マネージャー 真城 澤日

POS検定 取得!

青果としての経験が浅いため、少しでも業務のプラスになればと思いPOS検定を取得しました。検定では、POSデータ分析の基本や方法を学ぶことができたので、それらを業務で活用しています。マルイアカデミーで学ばせて頂ける環境が整っているので、今後も色々な事にチャレンジしたいと思っています。

販売士1級 取得!

コロナ禍でできた自分時間に何をするか。私は、自分時間に販売士1級への再挑戦を決意しました。勉強に慣れない当初はストレスを感じましたが、2週間経つとやりに変わりました。日々の生活をもっと充実させたいあなた、私と一緒に図書館で“自分磨き”をしましょう!



プロセスセンター所属 宮本 明

多彩な研修で未来のリーダーを育成する

店長塾 主な実施カリキュラム

- ✓ 損益計画書と店舗経営計画
 - ①損益計算書の基本
 - ②生産性向上、人件費コントロールと人材育成。
- ✓ 人材育成による生産性向上
 - ①社員とパートナーさんの仕事の壁を無くす
 - ②経営計画による見える化（パフォーマンスメジャー）
- ✓ 地域シェア獲得と店舗オペレーション
 - ①地域シェア獲得
 - ②働きやすい作業オペレーションと仕組みづくり

マネージャー塾 主な実施カリキュラム

- ✓ 売場づくりの基本
- ✓ 面談と目標設定カルテ
- ✓ 単品管理強化による業績対策
- ✓ 人時（時間管理）コントロール



キャリアアップ&定着を目指した社内研修

■水産指導者研修



季節商材の商品化、効果的な陳列方法、魅力的な寿司・惣菜のレシピ提案など、加工技術・商品知識のレベルアップを目的とします。

■カスタマー研修



お客様に気持ちよく買いものを楽しんでいただくために、笑顔・歩き方・挨拶・場所案内など実践的な内容で実施します。

■新人社員研修



コンプライアンスやメンタルヘルス、衛生管理研修に加え、社内の先輩を講師に迎え、食材の鮮度や美味しさの見極め方や仕事のこだわりなどを学びます。

「本音」の採用動画で ミスマッチを防ぐ

「マルイで働く『人』を知ってもらいたい」との思いから、若手を中心とした活躍中の従業員たち出演してもらい、採用活動のための動画を作成しました。

就職希望者だけに公開している
マル秘ムービーを少しだけ紹介!

マルイで働いて
嬉しかった事
忘れられない事



休日の
過ごし方について

これからの
スーパーマーケット
について



Ziba Platformで撮影
出演:総務・人事部 真木 亮子
店長 前田 祐作
レジマネージャー 山本 紀子
商品部MD 近藤 大洋

マルイが解る 採用動画



■実に面白い店長の仕事篇



■マルイ部門 MG座談会篇

