



「強み×強み」の新しい取組み

---

株式会社十文字丸善スープ

 株式会社十文字丸善スープは、

 株式会社十文字子キンカンパニー と  丸善食品工業株式会社の合併会社です

# チキンエキス・スープは 丸善食品工業に おまかせください



## 日本最大級の鶏肉生産力

日本最大級の  
鶏肉生産力を誇るインテグレーター



## 半世紀以上培った技術

半世紀以上にわたり  
「味力」を探求し続けている  
畜産エキス・スープのパイオニア

### 「強み」と「強み」の新しい取り組み

鶏の健康を第一に考え、約半世紀にわたって最高の品質を生み出してきた、  
日本最大級の鶏肉生産能力を誇る十文字チキンカンパニーと、  
半世紀以上にわたり「味力」を探求し続けている畜産エキス・スープ製造のパイオニア丸善食品工業の  
両者の強みを活かしたチキンエキス・スープ専用工場が十文字丸善スープです。

## 原料のこだわり

**種** 鶏・孵卵から食肉加工まで一括管理され、環境・エサ・水にこだわって飼育された岩手県産若鶏を使用します。ノーフローズンの新鮮な鶏ガラ原料を使用し、スープ・エキスを炊き出します。特別飼育鶏『菜彩鶏』を使用したエキス・スープの製造も可能です。



**特別飼育鶏**

● 抗生物質を与えずに飼育  
● 鶏肉嫌いの原因となる臭いを低減  
● 仕上飼料にビタミンEを強化配合

● 原産地：岩手県 ● 日齢：50日齢前後  
● 鶏種：チャンキーまたはコップ

**菜彩鶏**  
SAI SAI DORI

## 製造のこだわり

**丸** 善食品工業が1962年の創業以来積み重ねてきた畜産エキス・オイルの製造技術と、様々なお客様の味の下支えをしてきたノウハウを結集し、良い環境から良い素材を良い人材が良い技術で「良い製品」へと仕上げてお届けします。



十文字丸善スープ製品

品番	製品名	荷姿	保管条件	特徴	性状	濁り	主な原材料	標準規格値
0437062	mz J冷凍清湯チキンガラスープC15	5kg×4 パウチ ダンボール	冷凍	緩やかに炊き出した低濃縮無塩冷凍ガラスープクリアタイプ	液体	1	鶏骨抽出エキス	Bx 15%
0437063	mz J白湯チキンエキス301		冷暗所	濁りの強い高濃度・高粘度の定番の白濁タイプ	ペースト	5	鶏骨抽出エキス 食塩	水分 35.0% 塩分 10.0%
0437064	mz J清湯チキンエキス309		冷暗所	高濃度の定番クリアタイプ	ペースト	1	鶏骨抽出エキス 食塩	水分 50.0% 塩分 10.0%
0437065	mz J冷凍白湯チキンエキス306		冷凍	濁りの強い高濃度・高粘度の無塩・冷凍白濁タイプ	ペースト	5	鶏骨抽出エキス	水分 40.0% 塩分 1.5%以下
0437066	mz J冷凍清湯チキンエキス307		冷凍	高濃度の無塩冷凍クリアタイプ	液体	1	鶏骨抽出エキス	水分 69.0% 塩分 1.5%以下
0437067	mz J冷凍チキンガラスープJP30		冷凍	緩やかに炊き出した低濃縮無塩冷凍ガラスープクリアタイプ	液体	1	鶏骨抽出エキス	Bx 30%
0437068	mz J冷凍モミジスープ		冷凍	モミジ(鶏の足)をじっくり煮出した、深みとコクがあり風味の強いタイプ	液体	2	鶏足骨抽出エキス	水分 75.0% 塩分 1.5%以下

P B ・ O E M 承ります

長年培った技術により、お客様のご要望に応じた様々なエキス・スープのご提案が可能です。

主な製造品目

- チキンエキス
- 鶏ガラスープ・ブイヨン
- モミジエキス・スープ
- チキンオイル
- 性状：液状～ペースト状／クリアタイプ～乳化タイプ
- 荷姿：1～5kgパウチ(ピロー包装)／段ボールケース  
※5～10kgサイズについてはご相談ください
- 温度帯：常温 or 冷凍

新鮮チキンでおいしいスープをつくる  
あたらしい会社が誕生しました。



### 株式会社十文字丸善スープ

住所：岩手県久慈市小久慈町第62地割8番地1

---

株式会社十文字丸善スープは、  
十文字チキンカンパニー久慈工場からの原料を活かし、  
丸善食品工業のノウハウでスープを作る新しい会社です。

---



＼会社案内 動画配信中！／

販売者： **丸善食品工業株式会社**  
MARUZEN FOOD INDUSTRY CO.,LTD.

www.maruzenfood.co.jp  
TEL:03-5998-0205 E-mail:e-market@maruzenfood.co.jp