



味の感動を伝える。
エム・シーシー食品株式会社
MCC FOOD PRODUCTS CO., LTD.

□ ABOUT US

エム・シーシー食品株式会社は、神戸の調理食品専門メーカーとして、常に「安全で美味しい」食品の提供をお約束いたします。

そのため、兵庫県産バジルをはじめとして、原料の国産化に向けた取り組みを進めてまいります。

お客さまにきつとご満足いただける豊富なラインナップの調理缶詰・レトルトパウチ・冷凍食品を取りそろえ、食文化の担い手として皆様のお役に立ちたいと願っております。

代表取締役社長 水垣 宏隆



会社概要

本社住所	〒658-0023 神戸市東灘区深江浜町 32 番
資本金	9,000 万円（非上場）
設立	1954 年（昭和 29 年）1 月
売上	148 億円（2023 年 8 月期）
従業員	308 名（2023 年 10 月末）
事業内容	調理缶詰、調理冷凍食品、レトルトパウチ食品の製造、販売

エム・シーシー食品株式会社は「味の感動」をつくりつづけています。

ファッション都市、神戸で生まれて 60 年。エム・シーシー食品株式会社は、素材缶詰の時代に調理缶詰、素材冷凍食品の時代に調理冷凍食品を他社に先駆けて商品化。つねに時代を先取りしたチャレンジ精神で新商品をつぎつぎに発表してきました。1950 年代の「プレザーブタイプのいちごジャム」、60 年代の「調理カレー、シチュー、ミートソース缶詰」、70 年代の「ナイフとフォークで食べる調理冷凍食品、クリームコロッケ」、「湯せんするだけで焼き立ての味が楽しめる調理冷凍ハンバーグ」、80 年代の「調理レトルト食品群」、90 年代、イタリア料理ブームを先取りした「冷凍ピッツアシリーズ」、「スパゲッティ、パスタソース」など。神戸から新しい食のファッション、トレンドを発信し、独自の業務用マーケットを築いてきました。

最近では、業務用商品で培ったプロの技を家庭用商品の中に取り込み、より多くの方々に「ほんものの味」の醍醐味、感動をご家庭でもお手軽に味わっていただける様になりました。手間と時間を惜しげなく費やし、独自のレシピと調理技術、新鮮な素材を活かして仕上げた「100 時間かけたカレー」など 100 シリーズ、バラエティ豊かな「スパゲッティソース」シリーズ、東京・神戸の老舗専門店監修のもと高い技術力でお店の味を再現した「名店シリーズ」、神戸消防局・兵庫県警察との取組による社会貢献の一旦を担う目的で商品化した「協創シリーズ」カレー、ボルシチをはじめとする「朝のスープ」シリーズ、特に「味道・丹波黒」はエム・シーシーの半世紀以上に亘る最高の缶詰技術の粋を結集した逸品です。

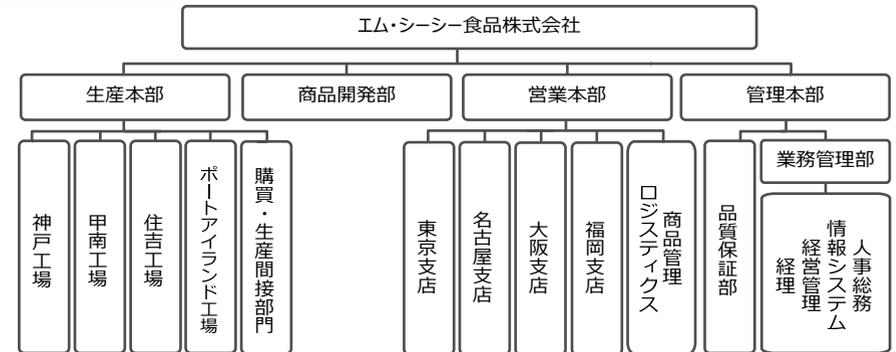
食の最先端情報をすばやくキャッチし、商品を独自の切り口で開発し、新しい食のトレンドを創造する エム・シーシー食品株式会社は、プロのキッチンの調理手順、伝統を受け継ぎ、「世界の味と食文化を日本へ、日本の味と食文化を世界へ」発信し続ける総合食品会社です。

COMPANY HISTORY

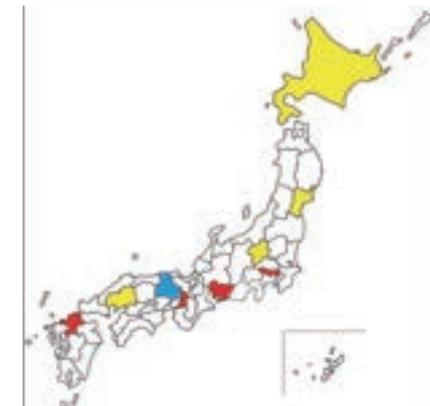
- 1923 (大正 12 年) ● 水垣商店創立
- 1931 (昭和 06 年) ● イワシ、いちごジャムなどの缶詰製造を開始 (現 神戸工場)
- 1954 (昭和 29 年) ● エム・シーシー食品株式会社設立
- 1959 (昭和 34 年) ● 調理缶詰 (ミートソース・ドライカレー) の製造開始
- 1963 (昭和 38 年) ● 東京支店開設
- 1965 (昭和 40 年) ● 新幹線ビューッフェ、後に食堂車にカレー缶詰他を納入
- 1968 (昭和 43 年) ● 調理冷凍食品 (クリームコロッケ) の製造を開始
- 1971 (昭和 46 年) ● 神戸第 4 工区に冷凍食品工場完成 (現 甲南工場)
- 1978 (昭和 53 年) ● 日本古来の伝統食品として、「味道・丹波黒」を製造開始
- 1980 (昭和 55 年) ● 業務用缶詰「タヒチカレー」を発売、(今日までロングセラーとなる)
- 1981 (昭和 56 年) ● 神戸ポートピア'81 にレストラン「ザ・ライスロード」を出店、世界の米料理を紹介
- 1982 (昭和 57 年) ● レトルトパウチ食品の製造開始
- 1986 (昭和 61 年) ● MCC ショールーム「味道ラウンジ」を開設
- 1987 (昭和 62 年) ● 水垣宏隆、代表取締役社長に就任
● 神戸第 2 工区にて冷凍倉庫 (現 住吉工場) 稼働
- 1988 (昭和 63 年) ● 中国海南島で食品生産開始
● 業務用冷凍食品「イタリアンピッツァクラスト」を発売
- 1989 (平成 01 年) ● ジョイントベンチャーによるピッツァ専用工場「株式会社パスタロード」を設立
- 1991 (平成 03 年) ● 缶詰製造 60 周年を迎える
- 1992 (平成 04 年) ● 業務用缶詰「タヒチカレー」が日本食糧新聞社より、ロングセラー賞を受賞
- 1995 (平成 07 年) ● 阪神淡路大震災で被災
- 1997 (平成 09 年) ● 業務用冷凍食品「ピッツァシリーズ」年間販売量 280,000 ケース突破
● 甲南工場が食品衛生優良施設として厚生大臣賞を受賞
- 2001 (平成 13 年) ● 家庭用レトルトパウチ「神戸カレーシリーズ (100 年前のビーフカレー・100 時間かけたカレー)」を発売
- 2003 (平成 15 年) ● ISO9001 : 2000 (品質マネジメントシステム) を認証取得
- 2005 (平成 17 年) ● バジルの「地産地消」を目指し、兵庫県内の農業団体との栽培契約とコラボレーションにより、龍野市と一宮町で第 2 回のテスト栽培を開始。兵庫県農林水産部農政企画局消費流通の「食品産業・産地連携新製品開発事業」認定
● 水垣宏隆、会社業績の発展と食品業界並びに地域社会への幅広い貢献が認められ、2005 年 (平成 17 年)、春の褒章で「黄綬褒章」を受章
- 2010 (平成 22 年) ● 水垣宏隆、「旭日双光章」を受章
- 2014 (平成 26 年) ● 6 次産業化推進のため出資先 (株) ささ営農にてバジル加工工場竣工
- 2017 (平成 29 年) ● 地域未来牽引企業に選定
- 2019 (令和 01 年) ● ひょうご仕事と生活の調和推進企業に認定
- ⋮
- 2023 (令和 05 年) ● エム・シーシー食品 (前 水垣商店) 創立 100 周年



ORGANIZATIONAL CHART



NETWORK



- 営業 4 支店
- 出張所 (北海道、仙台、前橋、広島)
- 本社、4 工場 (甲南工場・神戸工場・住吉工場・PI 工場)

< 工場 >

- 甲南工場 〒658-0023 兵庫県神戸市東灘区深江浜町 32 番 / ㊟: 078-451-1482
- 神戸工場 〒653-0032 兵庫県神戸市長田区苅藁通 5 丁目 4 番 18 号 / ㊟: 078-671-1245
- 住吉工場 〒658-0042 兵庫県神戸市東灘区住吉浜町 9 番 / ㊟: 078-822-1115
- P I 工場 〒650-0047 兵庫県神戸市中央区港島南町 4 丁目 2-8 / ㊟: 078-306-2110

< 営業支店 >

- 東京支店 〒108-0075 東京都港区港南 2 丁目 12 番 23 号 明産高浜ビル 6F / ㊟: 03-5783-0960
- 名古屋支店 〒451-0045 愛知県名古屋市中区名駅 3-6-20 福田ビル 3F / ㊟: 052-586-4070
- 大阪支店 〒550-0013 大阪府大阪市西区新町 4-1-4 (新なにわ筋 中川ビル 5F) / ㊟: 06-6539-0410
[大阪支店・通販グループ] フリーダイヤル ㊟: 0120-25-0149
- 福岡支店 〒812-0013 福岡市博多区博多駅東 1 丁目 10-27 アステリア博多ビル 6F / ㊟: 092-441-1913

● 本社
〒658-0023 兵庫県神戸市東灘区深江浜町 32 番
㊟: 078-451-1481 [代表]
Home Page : <https://www.mccfoods.co.jp/>

