HERDERS®

もっとたのしく、
もっとおいしく。

丸源飲料工業株式会社

Since 1916



HERDERS®

もっとたのしく、もっとおいしく。


HERDERS
100%レモン
ゴールデンパイナップル
HERDERS
チョコレートドリンクベース
10K
HERDERS
Mona Jewel
HERDERS
HERDERS
HERDERS

丸源だからできること、丸源にしかできないこと。

「創造のトライアングル」

情報力・開発力・生産力の3つのパワーの融合
これが100年間こだわり続けた方程式です。



蓄積したノウハウでアイディアを カタチにする開発力

安全・安心な品質管理と 高度な生産技術

社名の由来

社名にある「丸源」は、創業者阿部源之亟（げんのじょう）の「源」の一文字をまるで囲った屋号から由来します。「丸に源」のマークは当時のラムネビンに刻印され、作業用の帆前掛けや看板等にも使用されていました。この屋号マークは1946年から商標として登録されています。

HERDERS / ハーダース

現在の当社商品の主要ブランドである「HERDERS®」「ハーダース®」。英語で「Herd」は牛・馬・羊などの群れを意味し、転じて人間の集団・群衆を意味する言葉です。「Herder」はそれらの群れを統率する牧使いのこと。当社の商標として登録された1953年当時の当社の思いは、大衆食文化の牽引力として社会に貢献したいということでありました。

Mのマーク

社名と共に現在当社のシンボルマークとして使用されているMのマークは、1988年現在の本社ビルの完成を期してデザインされました。丸源の頭文字で水のしずくを表現し、頭打ちにならず永遠に発展することを願って上に向かって伸ばしてあります。コーポレートカラーとした「青」は「水」を、「緑」は「自然」を表しています。

mona

「mona」は単独、唯一無二、独自という意味を持っています。当社では1958年発売の「モナコーラ®」（現在は終売）よりモナの名称を使用しており、1983年「mona®」の商標登録を皮切りに、モナクリスタル®、モナミキサー®、モナジュエル®、モナフィット®、モナオーレ®と順次商品ブランドの開発を行い、当社商品の統一ブランドである「HERDERS ハーダース®」と共に育成して参りました。

トーキョーサイダー

当社の炭酸飲料全盛時代の代表的商品が「トーキョーサイダー®」です。戦後復興の中核商品として、飲食店・野球場・公営競馬場・映画館等で販売されていました。1989年にひと時代を終え販売中止。2011年、東京スカイツリー開業前年に、本社がある墨田区限定の地域販売商品として復刻販売しました。戦後復興のシンボルとして旧国技館の図柄を付したトーキョーサイダーの商標は、1947年に商標登録されています。

もっとたのしく、もっとおいしく。

全業態、全時間帯、全シーズン。
お客様のニーズに合わせた商品をご提案致します。

業態 サプライチェーンの川上から川下まで…

食品製造業、卸売業、小売業など様々な業態のお客様へ、必要な時に必要な食材をご提案致します。



時間 日常生活の起床から就寝まで…

朝食、昼食、カフェタイム、夕食、夜食のあらゆる生活時間に合わせた食材のご提案を致します。



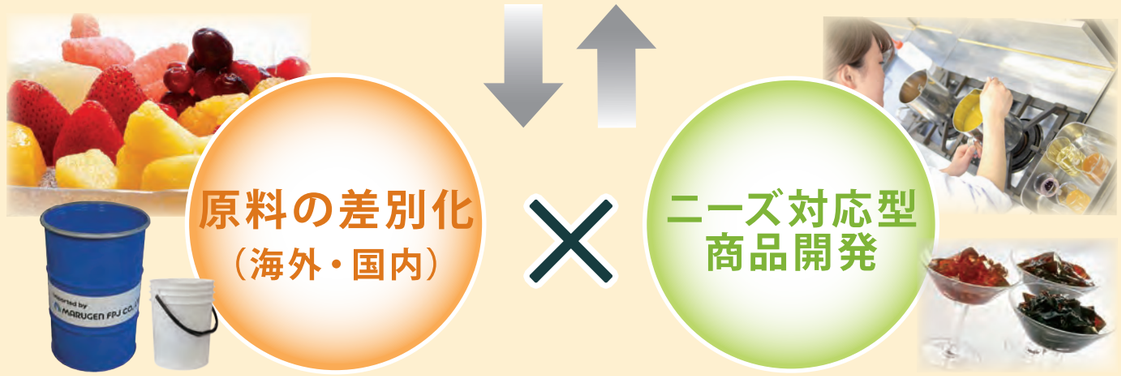
季節 春夏秋冬すべての季節に…

オールシーズン、すべての季節に合わせた食材のご提案を致します。



オリジナリティのある 高付加価値製品を創造

お客様のアイディアをカタチにし続けます。



原料開発を実行、ダイレクト調達

これまで長年築いてきた国内外のサプライヤーネットワークを活用し、密接にコンタクトすることにより、世界中の高品質原料を安定的に調達します。
関連会社の丸源エフピージェー株式会社では、数多くの海外パートナーと連携し、魅力的で高品質の原料開発を行い、ダイレクト調達を実行します。

開発営業の積極的な実践 お客様のPB商品を自社開発

長年培ってきた商品開発ノウハウ・技術を駆使して、お客様がイメージするコンセプトやアイディアを、お客様と一緒になって、カタチにするお手伝いをします。商品設計～試作～本製造まで、FSSC22000認証による厳重な品質管理のもと、確かな品質でお客様独自の商品開発をトータルでお引き受けします。

丸源飲料工業株式会社

宇都宮工場





宇都宮工場・生産技術開発センターの全景（敷地総面積：14,914m² 建物総面積：5,363m²）

食の安全・安心をご提供するために、FSSC22000の認証を取得。お客様の様々なニーズにお応えします。

丸源飲料工業株式会社が提案する価値をしっかりとカタチにあらわす多品種少量生産対応型工場、それが宇都宮工場です。

多様な容器バリエーション対応

“飲と食の総合クリエーター”として、主にフードサービス業態向けの業務用飲料、デザート食材を広範囲に製造します。
当社商品の多くは、常温でロングライフな保存が可能な商品設計になっています。お客様のニーズに合わせ、多様な容器バリエーションをご用意しています。

食の安全・安心に向けた取り組み

2004年当時、厚生労働省の認証であった「総合衛生管理製造過程（HACCP）」を清涼飲料水製造で取得後、2014年に「FSSC22000」（食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO22000を発展させ国際食品安全イニシアチブ（GFSI）が制定した承認規格）の認証を受けています。

FSSC 22000 宇都宮工場







宇都宮工場の製造ライン概要

原料受入

粉体計量



前処理

原料洗浄



原料選別



原料1次処理



原料計量

調　合

原料調合





調合時検査



高果実充填ライン

充　填



・固形物投入



・スタンディングパウチ充填機

殺　菌



・蒸気式加熱殺菌冷却装置

冷　却

箱詰め



・オートケーサー



・パレタイザー

ホットパック充填ライン

殺　菌



・加圧チューブ式殺菌機　・チューブ式殺菌機
・横型かき取り式殺菌機

充　填



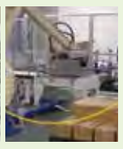


・Lアルミカートン充填機　・三方／四方シールパック充填機
・スタンディングパウチ充填機　・スティックパック充填機

冷　却

箱詰め





・ツインボックス式ラップラウンドケーサー　・パレタイザー
・オートケーサー

アセプティック充填ライン

殺　菌



・縦型かき取り式殺菌機
・スチームインジェクション式殺菌機

冷　却

充　填



・BIB無菌充填機

箱詰め

検　査

官能検査



微生物検査



理化学検査



出　荷

宇都宮工場の製造可能容器と製造能力

	ペール	18L缶	アセプティックBIB	L-アルミカートン	スタンディングパウチ	口栓付きピローパウチ	三方・四方シールパック	スティックパック
容器								
サイズ	20L	18L	20L、10L	1000ml、720ml、500ml、300ml	1000g、500g、300g	300g	10～100ml	30g、25g
充填方法	ホットパック充填・冷却後充填		アセプティック充填	ホットパック充填	ホットパック充填・冷却後充填		ホットパック充填	
保存方法	冷凍品	常温品・冷凍品	常温品	常温品	常温品・冷凍品		常温品	
特徴	原料利用として最適		アセプティック充填（無菌充填）製法により、素材への熱ダメージを極小化して、高品質を保持	アルミ入りカートンの使用により、常温での長期保存が可能 ラベル対応またはデザインカートンの使用が可能	アルミ包材使用により品質劣化を最小化 冷凍保存に適した透明パウチ使用により、劣化を抑えた長期保存が可能	口栓付きで再封が可能	三方または四方シール型のパウチ形状容器	背貼りシール型のスティック形状容器
内容物	1次加工原料		ストレート飲料、希釈用飲料から1次加工原料まで幅広く対応	ストレート飲料、希釈用飲料、ゼリー、ムースベース、シロップなど幅広い飲料製造に対応	固液分離充填による高果実および高粘度内容物の充填が可能 果実感あふれるフルーツソースを始め、嗜好系のチョコレート、キャラメル等の各種トッピングの製造に対応		ポーションタイプの小容量商品に最適 チョコレートドリンクベース他、各種トッピングソース、シロップの製造に対応	
適用領域	食品工場、セントラルキッチン向け1次加工原料用に対応		食品工場、セントラルキッチン向けの1次加工原料や、ホテルなどの宴会、バイキング向け、大量消費シーンに最適	外食店舗から一般小売市場用商材まで広範囲に対応	セントラルキッチン向けの1次加工原料から、外食店舗内厨房用まで広範囲に対応		ワンショットオペレーション向け商材やギフト商品など	
製造能力	1200L／時	1500L／時	90袋／時（20L充填の場合）	3ライン 1500～4000本／時	1300袋／時		5400袋／時（30g充填の場合）	3600本／時
製造ロット	2000L～		4000L～	2000L～	1000kg～		35000袋～	25000本～

主な製造商品



プレミアムジュース/ドリンク 常温品

原料果汁は産地や品種にこだわり抜き、世界各地より調達します。各フルーツ本来の色、味、テクスチャーを活かしたちょっとリッチな商品設計でプレミアム感のあるジュース、ドリンクに仕上げました。バリア性の高いLーアルミカートンを使用することにより常温で長期保存を可能にしました。



フローズンスムージーベース 常温品

フローズンスムージーと言えば「モナクリスタル」と連想されるほど国内ではパイオニア的な商品。当社が独自開発したシトラスファイバー（オレンジ由来）を使用することにより、スムージーの自然でなめらかなテクスチャーを実現します。本品と氷を1対1でブレンディングする簡単オペレーションで、美味しいスムージーが提供できます。



ゼリー 常温品

原料にこだわった、食感、風味を楽しめる「プレミアムゼリー」や、メニューを彩るカラフルなゼリーの「モナジュエル」、主食材の存在感をより引き立てる無色透明なゼリーの「シャインクリアゼリー」などを取り揃えております。ドリンクやデザートにも使いやすい商品です。



カフェ用フレーバーソース 常温品

“混ぜる”“かける”“飾る”の使い方ができるフレーバーソース。こだわりのカフェメニューにコクと風味をプラスします。コーヒーメニューのアレンジはもちろん、アイスクリーム、パンケーキ、パフェなどのデザートメニューをドレスアップするための食材としても人気です。



トッピング 常温品

50年を超える開発の歴史をもつ当社のトッピングシリーズ。フルーツ、チョコレート、キャラメルなど、さまざまなタイプの商品を取り揃え、お客様のニーズにお応えします。フルーツトッピングでは、固液分離充填法による果実感のある商品設計も可能です。フルーツ本来のおいしさを活かした商品群は、メニューに華やかさを演出します。



チョコレートドリンク 常温品

1974年に飲食店向け業務用チョコレートドリンクとしてアメリカから日本へ初上陸しました。1979年より日本国内で製造を開始。
当社の代表的な商品であるリキッドタイプのチョコレートドリンクベースは、お湯を加えるだけでさらっと溶け、なめらかなテクスチャーを実現します。
独自の製造技術を守り続け、変わらない品質・味わいを提供し続けています。



プレミアムジュース・ドリンク





フローズンスムージーベース

プレミアムゼリー



モナジュエル



カフェ用フレーバーソース

フルーツデザート



トッピングソース・シロップ



チョコレートドリンク



左記を読み取ることで当社ホームページ内の商品案内ページをご覧頂けます。

創造貿易

丸源エフピージェー株式会社

宇都宮工場で製造に使用する主要原料やハイクオリティーな輸入食材は、世界各国からダイレクトに調達します。魅力のある素材を厳選し、日本市場に合う最適な製品に仕上げることで、日本の食文化発展に貢献する「創造貿易」を実践します。

MARUGEN FPJ CO., LTD.



徹底した品質管理

メーカーグループならではの知見をもった食品専門商社として、確かな技術で各国のサプライヤーに対する品質管理指導を行い、定期的な現地工場監査を実施することにより、安全、安心で高品質な原料の確保に努めます。



ダイレクト調達

1970年代より築いてきた数多くの強力な海外パートナーとの密接な連携により、生産地から安定的に、かつタイムリーに様々な高品質の原料や商品を直接貿易により開発輸入します。

丸源飲料工業で販売する主な輸入食材

IQFフルーツ（Individual Quick Frozen）冷凍品



世界各地の特産果実を厳選し、シーズンの一番おいしい時に収穫した高品質なフルーツを、食べやすい大きさで個別急速冷凍（IQF）しました。一年中変わらぬ品質で、使いたいときに、いつでも、必要な量だけを使用することができます。ドリンク、デザート、フードを問わず、さまざまなメニュー開発をサポートします。

UHPシリーズ（Ultra High Pressure）冷凍品



アボカドやスイカなど、加熱による変色・退色・風味劣化などのダメージが大きいフルーツに、超高圧処理（UHP）を施し、凍結することにより、果実本来が持っている色、風味をそのままに安全で安心な商品になりました。

フロリダフローズンジュース 冷凍品



柑橘王国アメリカ・フロリダ州で育ったフルーツを適熟のタイミングでこのジュースのためだけに収穫し、48時間以内に搾汁。必要最低限の殺菌をした後、ボトルに充填して速やかに凍結したストレートジュース。当社が絶対的な自信を誇る世界に類をみない高品質なプレミアムジュースです。

TUFチーズソース 常温品

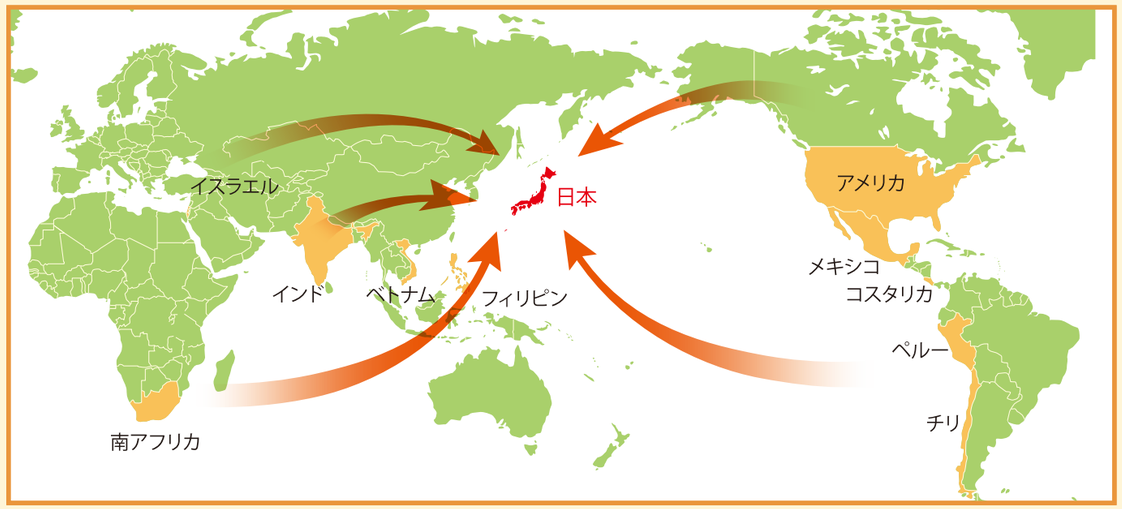




出来上がり

お湯を加えるだけでなめらかに仕上がる、圧倒的なコストパフォーマンスをもつパウダータイプのチーズソース。チェダーチーズとブルーチーズを使用したリッチでクリーミーなTUFチーズソース、パルメザンチーズとチェダーチーズを使用したニュートラルタイプのTUFホワイトチーズソースの2種類をラインナップ。

海外調達ネットワーク



主な調達国とフルーツ

- **●北アメリカ** …… ブルーベリー、クランベリー、ストロベリー、アップル、オレンジ、グレープフルーツ、ピーチなど
- **●中央アメリカ** …… マンゴー、アボカド、ゴールデンパインアップル、オレンジ、グレープフルーツ、バナナなど
- **●南アメリカ** …… ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリー、キウイフルーツ、グレープなど
- **●アジア** …… マンゴー、スイカ、パッションフルーツ、グァバなど
- **●ヨーロッパ** …… マンダリンオレンジなど
- **●アフリカ** …… オレンジ、レモン、メロン、グレープフルーツなど



丸源飲料工業株式会社

www.marugen.com

▪ 概要

社　名：丸源飲料工業株式会社
所在地：東京都墨田区立花4-7-8
創　立：1947年7月22日（創業1916年6月）
資本金：8,000万円

▪ 事業内容

1.清涼飲料水、果実飲料、嗜好飲料、果実加工品、液状チョコレート、
　フレーバーシロップ、フレーバーソース、ゼリー等の食品製造及び販売
2.原料果実、果汁の開発輸入及び輸入食材の加工並びに販売
3.冷凍フルーツ、チーズソース、パウダー食材等の輸入食品の販売
4.インターネットによる通信販売
5.飲食店の運営

▪ 事業所

本社
〒131-8527 東京都墨田区立花4-7-8
TEL 03-3617-0121㈹ FAX 03-3618-0721

本社アネックス
〒131-0043 東京都墨田区立花4-1-5
TEL 03-3617-0123㈹ FAX 03-5631-3150

大阪支店
〒532-0011 大阪市淀川区西中島3-3-4 SPビル5F
TEL 06-6301-1266㈹ FAX 06-6301-1268

宇都宮工場・生産技術開発センター
〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地45-11
TEL 028-663-1211㈹ FAX 028-661-0318

直営オンラインショップ 丸源のこだわり飲料

楽天市場店舗

Amazon店舗
HERDERSストア

Yahoo!店舗
(常温品取扱店)

Yahoo!店舗
(冷凍品取扱店)

直営店舗 Food&Beverage ｍｏｎａ モナ
〒131-0043 東京都墨田区立花4-1-5 アネックス1F
TEL 03-3617-0127 E-mail mona@marugen.com

▪ 関連会社

丸源エフピージェー株式会社
〒131-0043 東京都墨田区立花4-7-8 6F
TEL 03-3617-1731㈹ FAX 03-3617-1732