

	カブシキガイシャマルゼン		業種
	株式会社マル善  【創業 2009 年】		農林水産業
所在地	鹿児島県阿久根市脇本12690-3		
ホームページ	<a href="https://ishihara-gyu.jp/">https://ishihara-gyu.jp/</a> <a href="https://ishihara-gyu-ec.shop/">https://ishihara-gyu-ec.shop/</a>		
電話	0996-75-3711	E-mail	<a href="mailto:maruzen@ishihara-gyu.jp">maruzen@ishihara-gyu.jp</a>
従業員数	17 人	従業員の平均年齢	46 歳
		資本金	100万円
事業内容	1) 黒毛和牛【石原牛】の肥育管理（脇本農場：500頭／長島農場：1500頭） 2) 【石原牛】の加工・販売（マル善食肉加工センター）		
主な製品・商品	1) 黒毛和牛【石原牛】 2) 【石原牛】の加工・販売		
主な取引先	スターゼンミートプロセッサー株式会社阿久根工場		
勤務時間	1) 6-16時（実働8時間） 2) 7-16時（実働8時間）	休日・休暇	1) シフト制（年間休日数65日） 2) 土日休み
福利厚生寮・社宅等	社会保険完備 通勤手当、家族手当、子ども手当、出荷早朝手当、夜見廻り手当、社割あり 長島農場のみ社宅あり	研修制度など	・先輩社員による丁寧な指導 ・社員全員参加の社外勉強会の実施（年2回） ・HACCP認証施設になります（指導あり）
<b>企業PR 【会社の魅力・経営者や従業員からのメッセージなど】</b>			
<p>「地元・阿久根から世界に誇れる黒毛和牛を」</p> <p>■ 牛への愛情が生む、「美味しさと健康」を両立した唯一無二の和牛          株式会社マル善は、阿久根の穏やかな風土を活かし、黒毛和牛の個人ブランド【石原牛】の肥育から加工・販売までを自社で行う「6次化」体制を構築しています。牛舎にはオルゴール音楽を流し、清らかな地下水を飲ませるなど、ストレスのない環境を徹底。一頭一頭の性格や体調を見極める「人の手の温かさ」を大切にしています。          独自飼料で育てる【石原牛】は、口溶けの良さだけでなく、健康成分「オメガ3脂肪酸」が一般の3.3倍も含まれる「美味しさと健康」を両立した唯一無二の和牛です。2025年実績で出荷牛の96%がA5ランクを獲得しております。</p> <p>■ 世界基準の品質          農場、食肉加工センター、それぞれで衛生管理システムのHACCP認証を取得。世界基準の安全性のもと、石原牛の魅力を最大限に引き出した逸品を全国、そして世界へ送り出しています。2026年1月には「冠絶のローストビーフ【霜降り】」がジャパン・フード・セレクションでグランプリも受賞しております。</p> <p>■ 地域への想い          「地元の子どもたちに命の恵みの尊さを知ってほしい」という想いから、毎年地元学校給食へ石原牛を寄付しています。この味を知った子どもたちが、いつか「自分もこんな素晴らしいものづくりに携わりたい」と夢を描いてくれること。それが、私たちの何よりの喜びであり、地域農業の未来に繋がると信じています。</p> <p>■ 社長・採用担当メッセージ          「阿久根の農業を、一緒に元気にしませんか？」          弊社では、高校新卒採用も積極的に取り組んでおります。畜産未経験の方も、畜産の知識がない方も、入社後に日々の仕事を通して、世界に誇る【石原牛】を支える一人前の職人へと着実に成長できる環境を整えています。先輩たちが一から丁寧に技術を伝承します。石原牛を共に世界へ導く、未来の立役者になってみませんか？</p>			
		    	