



1986年のマースの最初の輸出

マースの創業者であるマリオさんは、1986年当時、夫婦でスリランカのダンブッラでバックパッカー向けに小さなホテルを経営していました。宿泊客はホテルで提供されるスパイスカレーを楽しみにしていましたが、内戦が起きたことでスリランカに行くことができなくなりました。

この問題を目の当たりにしたマリオさんは、加工食品事業に参入することを決意し、周辺地域で収穫される新鮮なスパイスを使用した特製カレーミックスとカレーパウダーを作ることにしました。

マリオさんは若い頃日本で学んだ原則に基づいて、従業員のニーズに応えることのできるビジネスを夢見て、宗教や性差別など、すべての差別を無くし、スリランカ全土から多くの従業員を雇用しました。



マース初期の乾燥場

これらの理想と強い倫理的信念で、フェアトレード認証を取得し、従業員数600人以上に成長したビジネスの基盤を築きました。

現在のマースはダンブッラ、ミヌワンゴダ、マータレー、イヤカチに工場を保有し、幅広い農家から直接仕入れを行うネットワークを持つ大手食品メーカーとなりました。

また、マータレーに無農薬栽培の有機農場、コロンボには本社、カダワサに直営店舗があります。

350以上の製品をスリランカ全土及び海外に向けたサービスを提供しています。

同社は高品質の製品製造に焦点を当てており、すべての製造工程、産地証明をサポートするためにISO、HACCP、FSSC、OHSAS、HALAL、フェアトレードなど各種の国際認証を取得しています。

マースの輸出製品の75%はオーガニック製品であり、フェアトレード制度に則りオーガニック生産者をサポートすることに注力しています。