フジパングループ案内

みんなの笑顔の
真ん中に。

フジパングループ本社 株式会社

フジパングループは「食」を通じて、お客様の豊かな明日のために貢献します。

「食」は人間の生活の基本です。

―品質のよいおいしい商品を一生懸命につくり、真心を込めてお客様にお届けする―

フジパングループはこの素晴らしい社会的使命に夢と喜びを見出し、1922年の創業以来、ひたすら社業に専念してまいりました。

日本人の嗜好を研究し、従来の食パンの概念を拭い去り、果敢にチャレンジしたもっちり食パンの先駆け「本仕込」は、今や日本の食パンとして大きな支持を得ています。

全国に広がるベーカリーは、より多くの方に焼きたてパンのおいしさを、より身近に味わっていただけるよう、心を込めてサービスしています。

お弁当やサンドイッチなどはコンビニエンスストアー様においてご利用いただき喜ばれております。

そしてこれら各部門を支える物流は、迅速かつ正確な最高品質の精度で「食」に携わるものとしての使命を果たしています。

フジパングループではこれらを確固たるものとし、お客様の安全、安心、信頼を高めるため第三者機関の認証を積極的に取り入れるなど、日々チャレンジを重ねています。

フジパングループ本社株式会社
代表取締役社長
安田　智彦

フジパングループ本社 株式会社

フジパングループは、平成18年7月1日、経営の効率化と機動性の重視およびグループの連結経営による企業価値向上を目的として持株会社制を導入しました。
「フジパングループ本社 株式会社」は、グループ企業の持株会社としてだけでなく、グループ全体の意思伝達の統一、情報共有などのスムーズかつスピーディーな統括を推進してまいります。

［ホールセール部門］

- フジパン株式会社
- あけぼのパン株式会社
- 株式会社中国フジパン
- 株式会社九州フジパン
- 株式会社東北フジパン
- タカラ食品株式会社
- 株式会社エフベーカリーコーポレーション
- 株式会社ナガイパン
- 株式会社イナベーカリー

［リテイル部門］

- フジパンストアー株式会社
- 北越フジパンストアー株式会社
- 九州フジパンストアー株式会社
- 株式会社ベーカリーシステム研究所（BASE）

［ロジスティックス部門］

- 株式会社富士エコー
- 株式会社シルビア

［デリカ部門］

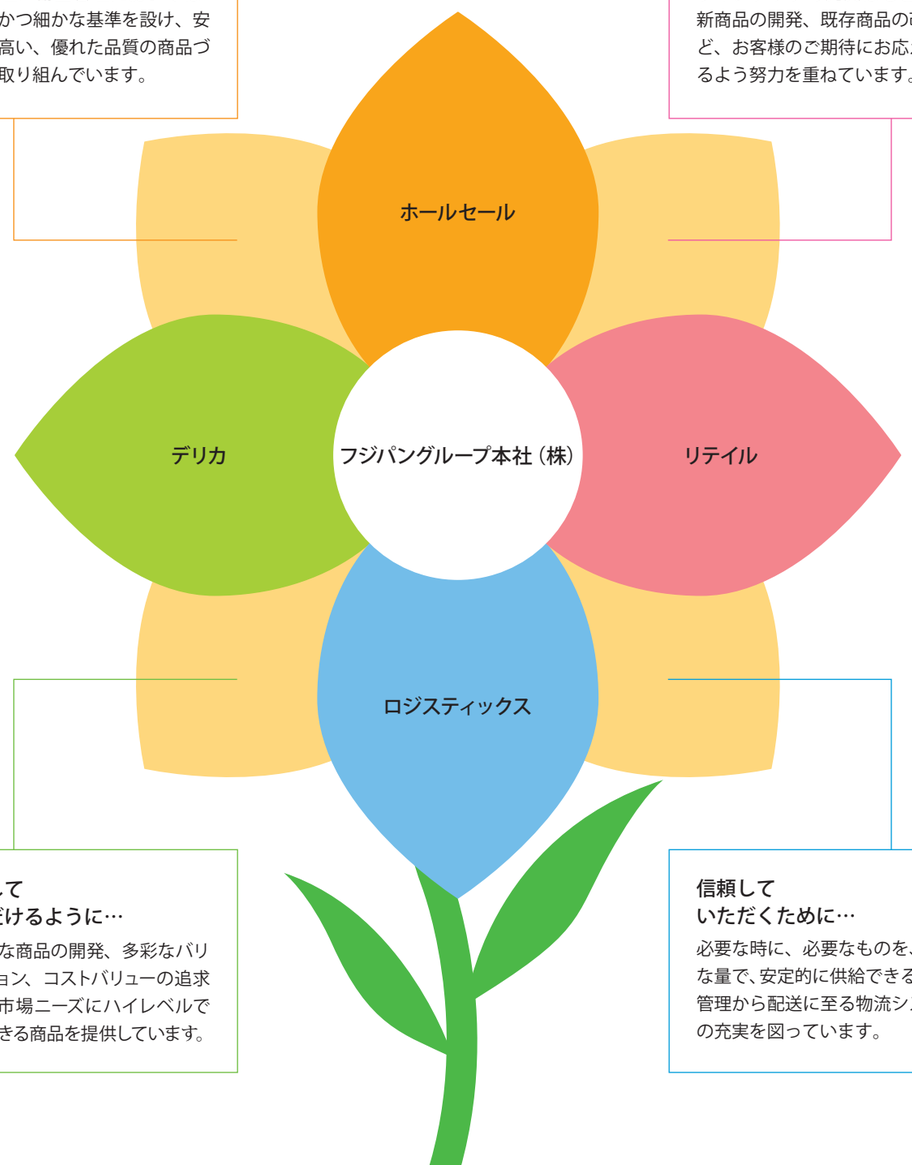
- 株式会社日本デリカフレッシュ
- 株式会社フジデリカ

お客様に愛され、お客様に信頼される企業グループであるために。

フジパングループは、持株会社であるフジパングループ本社 株式会社のもと、「ホールセール」「リテイル」「ロジスティックス」「デリカ」の4部門を擁し、パンを主体とした食を通じて社会に貢献しています。
グループの柱である4部門が有機的に働き合うことにより相乗効果を生み、グループ企業としての信頼をさらに高められるよう努めてまいります。

安心して召し上がって いただくために…
品質管理、衛生管理においては、厳しくかつ細かな基準を設け、安全性の高い、優れた品質の商品づくりに取り組んでいます。

喜んで いただけるように…
ラインナップの充実はもとより、新商品の開発、既存商品の改良など、お客様のご期待にお応えできるよう努力を重ねています。



満足して いただけるように…
魅力的な商品の開発、多彩なバリエーション、コストバリューの追求など、市場ニーズにハイレベルで対応できる商品を提供しています。

信頼して いただくために…
必要な時に、必要なものを、必要な量で、安定的に供給できるよう、管理から配送に至る物流システムの充実を図っています。

フジパングループは
「おいしい！」の笑顔のために
誠実に商品づくり・サービスの提供を進めています。

ホールセール部門
Wholesale

パン・和洋菓子を工場で製造し、流通企業様などお取引先のセンターや店舗に卸配送する業務部門

笑顔あふれる食のシーンに、おいしさとともに安全・安心をお届けします。

食の安全性が重要視される現代で、商品づくりに対する姿勢が大きく問われるようになっています。店頭に並ぶ商品は、そのすべてが安全で安心なものでなくてはなりません。
ホールセール部門では、製造工程において品質管理体制、衛生管理体制に万全の策を講じています。厳しい適正製造規範を自主制定し、そのガイドラインに基づき徹底した安全管理を行うとともに、FSSC 22000 など第三者認証を積極的に取得。外部の厳しい審査もクリアした、安全性の高い商品をお届けしています。

トレンドやライフスタイルを分析し、商品開発に反映させています。

またホールセール部門は、ますます多様化する食へのご要望に対応できるよう、常に商品の開発や改善を行っています。市場動向調査や消費者意識調査などを通じて様々な情報を収集し、あらゆる角度から分析を行い、お客様に豊かな食生活を満喫していただけるよう、商品づくりに創意工夫を凝らしています。さらにカロリーやアレルギー物質の表示を的確に行うことで、お客様へ「手に取る安心」を提供しています。
研究部門では、新商品への応用を考えた基礎研究をはじめ、原材料や製法などの研究を進めるとともに、品質面や衛生面での実践的な分析や評価を行っています。

リテイル部門
Retail

スーパーマーケットの店内などに店舗を構え、厨房でパンを製造し、販売する"焼きたてパン屋さん"を展開する業務部門

地域特性に合わせた個性的な商品構成と店舗づくり。

焼きたてだからこそ味わえるリテイル（製造小売）ならではの充実した商品ラインナップがお客様のご支持をいただいています。また新商品の開発はもちろん、製法にも目を向けて、絶えずお客様のハートを掴むように心がけています。
店舗スタイルにイートインを併設するなど多彩な展開をすることで、多くの人に手軽に親しんでいただけるベーカリーを目指しています。また地域に密着した店舗ゆえに、商品の好みやご要望などお客様の声は商品構成の決定にも大きな役割を果たしています。お客様と接する機会が多いリテイル部門の店舗は、いわば、フジパングループのアンテナのひとつとも言えます。

高品質の焼きたてパンで、日本全国に展開を拡げています。

全国津々浦々の店舗では、原材料への異物混入を徹底して排除する工夫を凝らすなど、衛生管理と品質維持には細心の注意を払っています。さらに、接客マナーはもとより、衛生・品質に対する従業員の意識教育にも力を入れています。

ロジスティックス部門
Logistic

主にファストフード企業様やレストラン展開企業様各店舗で提供するメニュー用の食材等を調達、管理する物流部門

SCM導入で、最適な物流システムを構築しています。

ロジスティックス部門では、業界に先駆けて SCM（Supply Chain Management ＝生産から販売に至るプロセスの合理化）を構築、高効率物流を実現しています。全国に展開する物流センターでは、3 つの温度帯に対応した設備を備え、商品特性に合わせて保管したり、配送する車両庫内の温度管理の徹底を図るなど、万全な体制で品質の維持管理を行っています。

高品質をそのままに、定時納品をハイレベルで実現。

受注した商品を、定刻にかつ正確な量でお届けすることで、ロジスティックス部門は大きな信頼をいただいています。運行車両支援システムの構築、配送車の施錠、配送者のアルコール測定など、安全な配送のためのシステムを細かに整えています。各センターで管轄する店舗の発注数をいくつかの項目で管理し、それに最適な配車数や最適な配送ルートなどを数値化して管理し、納品ミス率の低減、定時店着率の確実性を高めるなど高精度の配送品質を実現しています。

デリカ部門
Delicatessen

専門の工場を持ち、ＣＶＳ様および流通企業様で販売する弁当・惣菜を製造配送する業務部門

お客様の満足のために、もうひと手間を惜しみません。

コンビニエンスストアー様や流通企業様の重要な商品を担うため、ボリューム感、値ごろ感、そして話題性のある商品づくりを心がけています。また、季節歳時に合わせた商品のご提案など、納入先様と共同開発を行っています。原材料の厳選はもとより製法にも改良を繰り返し、いつもお客様に喜んでいただけるような商品開発や製造を手がけています。

安全性の追求にも努力を惜しみません。

手作業に多くをゆだねるデリカ部門では、スタッフ一人ひとりが食の安全に対する意識は当然のこと、おいしさと見た目の美しさにこだわった製造を行っております。調理器具の洗浄・殺菌から、出来上がった商品の品質確認まで、細かな部分にも点検項目を設け、商品管理を徹底しています。また FSSC22000、HACCP など第三者認証を取得し、社外からも品質維持への取り組みに高い評価をいただいています。

Wholesale

◎ホールセール部門

パン・和洋菓子を工場で製造し、流通企業様などお取引先のセンターや店舗に卸配送する業務部門

おいしさに笑顔あふれる こだわりのパンづくり。

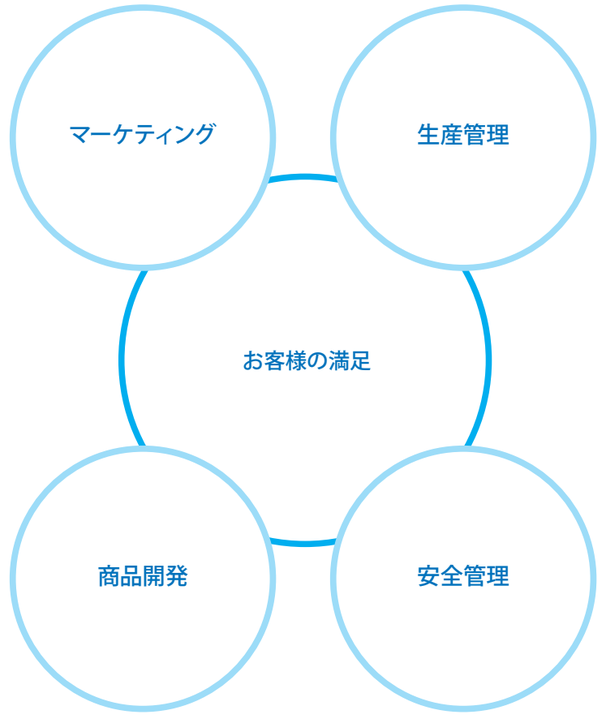
ホールセールはフジパングループの根幹を成す部門です。
創業以来、お客様に喜んでいただける商品とサービスのご提供を使命と考え、愛され支持される、こだわりをもったパンづくりに努めてまいりました。
現在ホールセール部門のグループ会社は 9 社、全国に分布する工場から毎日 1,200 アイテム以上に及ぶパンをお届けしています。

- ●フジパン株式会社
- ●あけぼのパン株式会社
- ●株式会社中国フジパン
- ●株式会社九州フジパン
- ●株式会社東北フジパン
- ●タカラ食品株式会社
- ●株式会社エフベーカリーコーポレーション
- ●株式会社ナガイパン
- ●株式会社イナベーカリー

安全・安心な商品で新しい食文化を創造。

フジパングループのホールセール部門は、食生活のトレンドやライフスタイルの変化を捉え、安全・安心で適正な価格など、お客様の立場に立ってトータル的に考え、より多くの方々に喜ばれる商品を提供していきます。
パンを通じてお客様の食生活を豊かにし、新たな食文化、食スタイルの創造を目指しています。

現代人の食の嗜好は絶えず変化しています。市場動向やお客様の声など「今」を映す情報を注視、あらゆる角度から分析を行い、商品が売れる“しくみ”を考えて具現化し、実践しています。

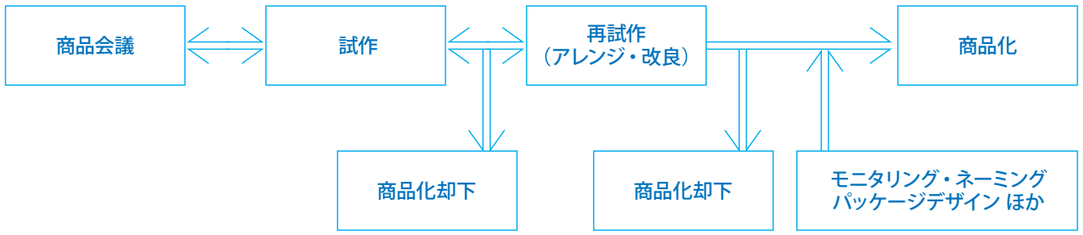


商品の品質維持と効率的な生産体制を図るために「工程計算システム」を導入して生産管理を強化しているほか、お客様に安心してご利用いただくための正確な表示を行うべく、細心の注意を怠らない業務を進めています。

マーケティングによる情報を基に、味や食感、季節感をともなうオリジナリティのある新商品開発を行っています。また、原材料の選定や製法の改善を繰り返すなかで、健康への配慮など社会ニーズを反映させた開発・改良も手がけています。

食の安全性への関心が高まる中、安全管理は企業の信頼に直結しています。フジパングループでは、時には法規制もしのぐほどの厳しい社内規範を設け、衛生管理・品質管理には万全を期した組織体制で取り組んでいます。

●商品開発フロー



お客様とのコミュニケーションを大切に こだわりをカタチにしてお届けします。

ホールセール部門は、お客様一人ひとりが豊かな食生活をご満喫いただけるよう、
常に商品の開発・改良を行っています。またカロリーやアレルギー物質の表示を的確に行うことで、
お客様へ「手に取る安心」を提供しています。

おいしさへのこだわり

もっちり食感の定番「本仕込®」。

フジパンのブランドを支える「本仕込®」は、「日本の人々に合った食パン」をテーマとし、時代に応じて開発・改良を繰り返しています。小麦本来の味と炊きたてのご飯のような「もっちり」とした食感を追求するため、原材料の選定から製法の開発・改善など、日々、新しい試みを重ねています。

食卓ロールの代表格「ネオバターロール®」。

「パンは何かを付けて食べるのが一般的」という現実に則って簡便化を追求したのが「ネオバターロール®」です。発売以来好評を博し、食卓ロールの代表格と言えるほどになりました。

安心へのこだわり

安心してお召し上がりいただけるパンづくりを目指して。

SDGs（持続可能な開発目標）への取り組みの一環として、食品ロス削減の観点も見据え、主要商品において順次、消費期限延長の取り組みを行っています。

〈パッケージ裏面表示の一例〉

本仕込食パン6枚スライス　1斤　「1斤」は正味340g以上です。

名　称	食パン		
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、バター入りマーガリン、脱脂粉乳、食塩、食用油脂、パン酵母、醸造酢加工品／ビタミンC、（一部に乳成分・小麦を含む）		
内 容 量	6枚	消費期限	表面に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。		
フジパン株式会社　〒467-8651 名古屋市瑞穂区松園町1-50 ★製造所固有記号は消費期限の下に記載			

消費期限は（※）での保管温度の検査で安全を見込んだ期限となっております。
※5月～10月…30℃ 11月～4月…25℃
《開封後のお取扱いについて》
・開封後は消費期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。
・保存は冷凍専用の容器、ポリ袋、ラップ等で密封し、冷凍庫にお入れください。お召し上がりの際は温めたトースターで凍ったままトーストしてください。
・冷凍保存した場合もお早めにお召し上がりください。

本製品には、下記のアレルゲンを含む原材料を使用しています。
（特定原材料及びそれに準ずるものを表示）
乳成分・小麦

栄養成分表示（1枚当たり）			
エネルギー	168 kcal	炭水化物	31.9 g
たんぱく質	5.7 g	食塩相当量	0.82 g
脂　質	1.9 g	この表示値は、目安です。	

お客様相談室 0120-25-2480
ホームページ https://www.fujipan.co.jp

袋:PP
留め具:PS
袋を長時間テーブルなどに置かれますとインクが転写する恐れがございますのでご注意ください。

フジパン提供
むかしばなしのおへや
BS-TBSで放送中
こちらからみられるよ

アレルゲン管理を強化。

アレルギーを引き起こす可能性がある原材料（特定原材料および特定原材料に準ずるもの）を使用する場合、使用設備・器具のメンテナンス・洗浄といった基本管理を徹底すると同時に、お客様の安全・安心を確保するため、包装紙への「アレルギー表示」を実施しています。

定期的に行われるコンタミ（コンタミネーション）調査。

アレルゲン管理に関係し、1つの生産ラインで様々な商品をつくるにあたり、それぞれの原材料が不要に混ざり合わないよう定期的にコンタミ調査を行うとともに、包装表記を徹底しています。

正確な表示管理の徹底。

ホールセールで販売するパン包装紙に記載する商品名や原材料名など、関連する法律に基づいた表示を正しく行うために専門部署を設けています。これにより複雑で多岐にわたる表示についての正しい知識と正確な表記を徹底して、お客様に安心な情報を提供しています。

商品開発（試作）

商品会議

GCMS（ガスクロマトグラフ＝質量分析計）

安全と安定を提供する厳しい衛生管理と生産管理。

食品製造業の一翼を担う者として、安全な食品を安定的に生産し、ご提供することを重要な使命の１つととらえ、日々の業務に勤しんでいます。また各施設での厳しい衛生管理体制をはじめ、従業員一人ひとりの安全に対するルール遵守などを徹底するとともに、安全衛生意識教育にも力を入れています。こうした厳しい管理体制が商品の品質強化につながり、お客様の満足度を高めるものと確信しています。

ホールセール部門の各工場では、品質と衛生において第三者認証の取得に取り組んでおります。2013年4月 日本のパン業界では初めて、GFSI (Global Food Safety Initiative)が承認した食品安全マネジメントシステム規格であるFSSC 22000認証取得を行いました。その後も順次、各工場でFSSC 22000認証取得に取り組み、現在までに多くの工場で審査登録を済ませております。未登録の工場についても取り組みを予定しており、全ての工場における登録を目指して取り組みを続けます。

FSSC 22000 審査登録工場

	工場名	登録日	登録範囲
フジパン(株)	東京工場	2013年04月20日	パン、焼き菓子の製造
	武蔵工場	2016年09月19日	パン、焼き菓子、冷凍パン生地の製造
	横浜工場	2013年08月13日	パン、焼き菓子の製造
	千葉工場	2015年12月22日	パン、焼き菓子の製造
	豊明工場	2013年10月23日	パン、焼き菓子の製造
	西春工場	2015年01月27日	パン、焼き菓子の製造
	枚方工場	2017年03月23日	パン、焼き菓子、冷凍パン生地の製造
	神戸工場	2013年04月16日	パンの製造
(株)東北フジパン	仙台工場	2016年08月24日	パン、焼き菓子の製造
(株)中国フジパン	岡山工場	2017年09月06日	パン、焼き菓子の製造
	四国事業所	2017年09月19日	パン、焼き菓子の製造
(株)九州フジパン	福岡工場	2016年06月03日	パン、冷凍パン生地の製造
	長崎工場	2017年10月25日	パン、焼き菓子の製造
	熊本工場	2017年12月15日	パン、焼き菓子の製造
あけぼのパン(株)	本社工場	2018年03月28日	パン、焼き菓子、冷凍パン生地の製造
タカラ食品(株)	本社工場	2018年01月10日	パン、冷凍パン生地、調理麺、冷凍麺の製造
(株)ナガイパン	本社工場	2018年03月10日	パン、焼き菓子の製造

GMPで製造現場のルールを徹底

フジパンでは、GMP (Good Manufacturing Practice：適正製造規範) を定め、生産現場における品質向上や衛生管理などをルール化して徹底遵守しています。

AIBフードセーフティ監査

フードセーフティ監査は、アメリカ製パン研究所が開発した食品管理システムによる監査で、フジパンの独自GMPに沿った取り組みや行動をしているかをチェック・検証しています。

防虫・防鼠対策

防虫業者と協力して飛来昆虫等の侵入、内部発生昆虫等のモニタリングを行い、工場内に昆虫等が生息しないような環境を維持・管理しています。

生産時の品質の安定や効率を考慮した工程計算システムの導入

このシステムは受注数をもとに仕込み量や工程時間、展板数、原料使用量などの必要データを自動計算し、LANにより各部署に配信します。製造の進捗状況などをリアルタイムで確認でき、不測の事態に対するセーフティガード機能も果たします。生産数の動きを見つめながら生産管理を行い、市場への安定供給、品質の安定に成果を出しています。

防災対策

東北フジパン仙台工場においては、東日本大震災で被災した教訓から、想定しうる災害対策を施しています。今後の防災対策のため、この工場をフジパングループの災害対策モデル工場としています。

5S管理

工場のルールに従い、ラインの定期的な清掃等を実施し、衛生管理の徹底を図っています。設備・器具等は、洗浄マニュアルに従い洗浄、殺菌を行い、微生物対策を行っています。また、工場の品質管理担当者等が定期的な巡回を行い、整理整頓された作業環境、工場内ルールの遵守、清潔な服装等について確認しています。

商品の安全性の確認

使用予定原材料については予め安全性の審査を行い、使用の可否等を決めています。
新商品は、発売前に必ず微生物検査等を実施して安全性を確認しています。また、発売後も商品の細菌検査、器具等の拭き取り検査等を行い、安全・安心な商品を提供出来るように衛生管理をしています。

エアシャワー

衛生管理チェック

屋上へ続く避難階段

シートシャッター横の非常口

ヘルメットなどを常備

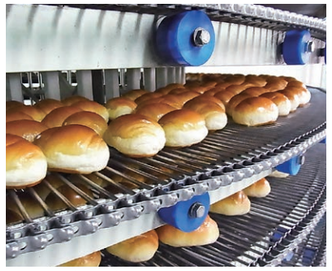
ミキサー（食パンライン）

分割（食パンライン）

オーブン（菓子パンライン）

デパンナー（食パンライン）

クーリング室（食パンライン）


クーリング室（バターロールライン）

包装（食パンライン）

自動ケーシング（菓子パンライン）

出荷

バンズライン

スナックサンドライン

ドーナツライン

Retail

◎リテイル部門

スーパーマーケットの店内などに店舗を構え、厨房でパンを製造し、販売する"焼きたてパン屋さん"を展開する業務部門

地域に密着した店舗展開で、焼きたてパンのおいしさと喜びを。

リテイル部門では、焼きたてのパンをより多くの方々に味わっていただくため、バラエティに富んだ商品構成で地域に密着した店舗を日本全国に展開しています。新商品の開発はもとより、様々な提案を行うことで、お客様においしさと楽しさをお届けしています。

- ●フジパンストアー株式会社
- ●北越フジパンストアー株式会社
- ●九州フジパンストアー株式会社
- ●株式会社ベーカリーシステム研究所（BASE）

エピシェール・メイチカ

フジパングループのリテイル店舗の第１号は、1957年名古屋市初の地下鉄開通に合わせて完成した名古屋駅地下街での出店でした。現在はエピシェール・メイチカ店として多くのお客様に親しんでいただいています。

ホテル食パン

お客様とのコミュニケーションを大切にしています。

リテイル部門は、お客様と絶えず接しているため、生の声を聞くことができます。こうしたお客様の評価は、商品の開発や構成を考える上で貴重なヒントとさせていただいております。

「おいしさ」へのこだわりが、お客様の笑顔をつくる。

焼きたてのパンには、独特の香ばしさとふっくらした食感があります。パンの製法には、厳選した原材料を使い粉から作るスクラッチ製法と、冷凍生地から作るベイク・オフ製法があります。パンの種類によって使い分けることで、それぞれのパンの持ち味を効率的に引き出しながら豊富な品揃えを実現しています。

技術者の養成。

リテイル部門では、高い技術力を修得した先輩社員が後輩の指導にあたっています。また、各エリアに拠点店舗を設け技術講習を行うなど、製パン技術や知識の修得を高める教育を積極的に行っています。

人気を集める、個性的な味。

人気商品の「ホテル食パン」、「塩ぱん」、「お米パン」といった個性的なパンの他、昨今の健康志向に合わせた新しいタイプのパンを開発提供しています。また、地方による嗜好性を分析して多くのお客様に親しまれる味を追求しています。

塩ぱん

多彩な商品構成で
地域に密着した店舗展開を行っています。

全国各地の大型ショッピングセンターやスーパーマーケットに展開しています。
どの店舗も「焼きたて」「揚げたて」「作りたて」の「3たて」にこだわり、
地域に密着した店舗づくりと、心温まるハートフルな接客で
お客様をお迎えしています。

アルティジャーノ金沢（石川県金沢市）

現場のアイデアを、積極的に商品化

大型ショッピングセンターやスーパーマーケットで展開する店舗では、地域のお客様とスタッフの間に生まれるふれあいを大切にしています。そうした交流を通して商品への要望や好みなどをスタッフが敏感にキャッチ。積極的に商品化し、地域のお客様のニーズにお応えしています。

エピシェール長崎（長崎県長崎市）

お米パン

パリクロアッサン徳島（徳島県板野郡）

メープルめろん

パネッテ神辺（広島県福山市）

胡桃ぱん

Logistics

◎ロジスティックス部門

主にファストフード取扱い企業様やレストラン展開企業様各店舗で提供するメニュー用の食材等を調達、管理する物流部門

SCMによる物流システムで ローコスト／ベストバリューを実現。

フジパングループのロジスティックス部門である富士エコーでは、物流システムの最適化を目指し、商品管理から配送に至るまでの情報を一元化しています。また、商品の品質管理、安全管理においても長年培ってきたノウハウをもとにさらに改良を加え、高精度の物流システムの構築に努めております。

本社・京葉センター

●株式会社富士エコー

●株式会社シルビア

神奈川センター

フジパングループ内での物流システムはシルビアが担っています。冷凍・冷蔵・ドライを併せて約1,000アイテムにも及ぶフジパンストアー向けの物流をはじめ、各ベーカリー店舗へ安全・安心とともに商品をお届けしています。

SCMによる物流システムで 最先端の情報システムとインフラを構築。

フジパングループのロジスティックス部門では、情報をトータルに管理し、物流の最適化を図る SCM（Supply Chain Management）をいち早く導入しました。このシステムは、保管管理と輸送コストの削減をポイントとし、クライアントの情報を共有して適正在庫と低コスト物流を実現しています。保管管理では、店舗全体の需要予測の精度を高めることで、在庫の適正化を図っています。全国に展開する DC（Distribution Center）では保管だけではなく賞味期限など商品の適正管理や配送時の配車管理など多機能化を図っています。商品の仕分けや梱包など流通加工に対応するほか、情報システムで在庫情報を常に管理し、Web を用いて在庫分析のための各種データをクライアントに提供し、在庫の適正化をサポートしています。輸送コストについては、輸送ネットワークを全国的に構築することで効率的な配車を実現。リードタイムの短縮・輸送の効率化を進め、コストの低減と高付加価値を提供しています。

第三者認証取得で 輸送品質を実証

富士エコー千葉センターでは、国際的品質・環境管理基準を達成している証として、2000年6月に「ISO 9001」の認証を取得。全国の物流センターにも水平展開しています。

ISO9001 認証

HACCP 認証

株式会社富士エコー
ISO 9001 認証取得

お客様 ＝ 情報の共有（SCM総合サーバ） ＝ 富士エコー

物流拠点別・商品別需要予測
物流拠点別食材・資材別出荷計画
最適在庫・賞味期限管理
発注管理
店舗 Web 発注支援システム
ELIS（物流管理システム）
品質保証（DCQMP・GMP・HACCP・入庫時受入検査・ISO）
ビジョン再構築、戦略策定、新規事業開発サポート
輸入資材の SCM 業務
・・・etc.

メーカー各社

DC
在庫管理業務
保管業務
賞味期限管理
トレーサビリティ
入出庫業務
最適配車支援システム
車輌動態管理
・・・etc.

商品管理から配送精度に至るまで
高度な品質管理で信頼と満足を提供しています。

食品衛生の観点から、商品の安全管理や配送での品質管理は重要なポイントです。
ロジスティックス部門では、管理面においてクライアントの要望に十分にお応えすることで、
信頼と満足をいただいています。

品質保証

入庫時受入検査基準に従って厳重な品質検査を行い、納品先に一品たりとも基準外の製品を出さないための管理を実施しています。

安定供給

SCM導入により、原材料調達・生産管理・物流・販売までを統合管理し、商品の安定供給を可能にしています。

サービスの向上

店舗Web発注支援システムの導入によるピース配送・多頻度配送拡大・リードタイム短縮・物流品質向上等、お客様と同じ目的意識のもと、取り組みを継続しています。

ローコスト／ベストバリュー

メーカーから物流センター、物流センターから店舗等納品先までの全体最適を可能とする物流とローコスト・オペレーションに取り組んでいます。

QIPによる温度チェック

配送中の庫内温度もデジタルデータで管理

入庫時受入検査

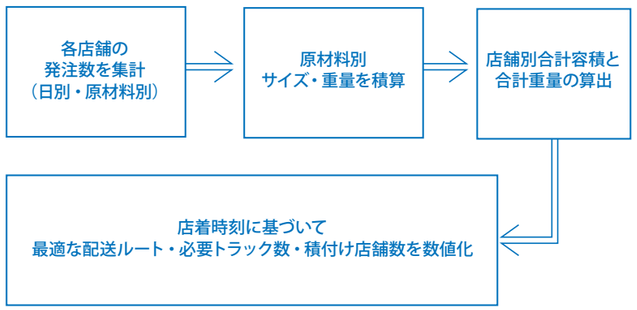
温度管理は品質保証の基本

Webによるメーカーへの発注

最適配車支援システム

令和元年度
グリーン物流パートナーシップ会議において特別賞を受賞。

2018年11月より日本マクドナルド株式会社様、HAVIサプライチェーン・ソリューションズ・ジャパン合同会社様とともに進めてまいりました「店舗配送における強靭化施策」が、令和元年度グリーン物流パートナーシップ会議優良事業者表彰において「特別賞」を受賞いたしました。



入庫

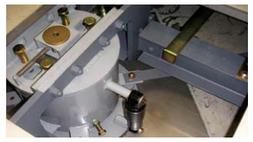
冷凍自動倉庫

自動倉庫入出庫口

DAS

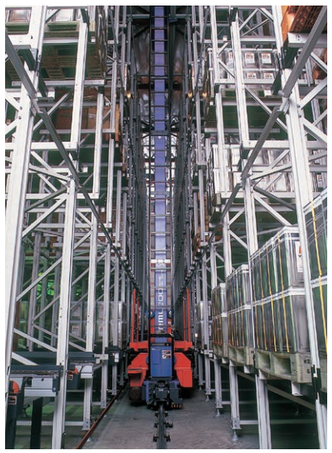
不測の事態に備え
コンテンジェンシープランに基づいた体制を完備。

地震、火災等の災害発生時において、配送業務に支障をきたす場合にも安定した物流サービスの提供を目指します。日頃より、防災、発災、復旧のそれぞれに対して適切な対応ができるよう体制を整えていきます。


本社コンピュータ室
三次元免震装置

本社コンピュータ室
窒素ガス消火装置

主要センターに
自家発電装置を設備


ドライ商品自動倉庫

関西センター

Delicatessen

◎デリカ部門

専門の工場を持ち、CVS様および流通企業様で販売する弁当・惣菜を製造配送する業務部門

現代人の食生活のひとコマに豊富なラインアップでお応えします。

デリカ部門では、現代人のライフスタイルに欠かせない食事としてコンビニエンスストアー様、流通企業様などに、オリジナルのお弁当、サンドイッチ、おにぎり、お寿司などを供給しています。

●株式会社日本デリカフレッシュ

●株式会社フジデリカ

トレンドをすばやくキャッチし、売れる商品づくりに全力を注いでいます。

コンビニエンスストアーは、時代がわかるアンテナショップ。商品への評価もシビアに表れ、お客様から選んでいただける商品力が必要とされます。商品開発には味や素材、ボリューム感、価格、軽便さなど消費者の立場に立った視点が欠かせません。アイデアを練り、試作を重ね、値頃感のある評価の高い商品を提案しています。

おいしさの追求と安全性の確保。

食の安全性の確保は最新設備により管理していますが、味や香りなど、いわゆる味わいについては専門スタッフによって丁寧にチェックしています。また、生産現場で働く従業員すべてに食の安全性の意識定着を進め、お客様が商品を「手に取る瞬間からの安心」を提供できるよう、様々な観点から品質の向上を追求しています。

独自の配送システムで迅速・確実な供給体制。

商品を確実にデリバリーするために、独自の配送システムを構築しています。デジタルピッキングシステムの導入で納品ミスを防止するとともに、商品の鮮度を保つために輸送中の安全・品質の管理にも万全の注意を払っています。

厳密な検査により安全性を確保

表示管理システムにより表示ミスを防止

画像検査装置による表示確認によりラベル表示をチェック

徹底した品質管理、衛生管理が
おいしさと安心をバックアップ。

デリカ部門の商品で重要なポジションとなるのが製造現場です。
品質管理と衛生管理が徹底された環境で、味や香りなど素材の良さを際立たせる商品を作っています。
各工程はいくつものチェック項目で厳しく検査され、作りたての味わいを確保しています。

第三者認証の取得で
ハイレベルな安全性を確立

デリカ部門の各工場はFSSC22000、HACCPの認証取得など第三者認証を取得し、社外から安全性を高く評価されています。同時に社内でも厳しい規定を設けて安全管理を徹底し、品質の高い商品を供給しています。従業員の体調管理から作業現場への入退室に至るまでチェックを強化し、設備や器具などの取り扱いルールの徹底遵守など、衛生面においても厳重な体制をとっています。

フジデリカ福岡工場

2017年11月に稼働したフジデリカ福岡工場では最新設備の導入と同時に、HACCPの考え方を100%導入しています。コンビニエンスストアー様が求める安全・安心な商品を、今まで以上に高いレベルで製造できる環境となっています。
また、最新の生産管理システムを導入し、原料の入荷から調理・盛付に至る全ての作業指示をデジタル化することでペーパーレスとリアルタイムな生産履歴管理を実現しました。新しい技術を常に取り入れることにより工場の管理レベルを更に向上させ、標準化することで安全・安心な商品を提供します。

生産管理システムによる在庫管理

自動容器供給機・ごはん計量機

ごはん冷却コンベア

サンドイッチライン

お弁当ライン

炊飯ライン

徹底した品質管理、衛生管理が
おいしさと安心をバックアップ。

デリカ部門の商品で重要なポジションとなるのが製造現場です。品質管理と衛生管理が徹底された環境で、味や香りなど素材の良さを際立たせる商品を作っています。各工程はいくつものチェック項目で厳しく検査され、作りたての味わいを確保しています。

新たな取組みに挑戦し続けます。

近年「中食」需要が高まり、ビジネストレンドとして高齢者向け事業に関心が集まる中、参入後長年に亘って培ったノウハウを活用し、新しい取組みへのチャレンジを続けています。

糖度計による味のチェック

調理加工室

Another Section

◎冷凍麺
◎冷凍生地
◎業務用洋菓子

冷凍食品をはじめベーカリー経営のコンサルティングまで、外食ビジネスを幅広くサポートしています。

フジパングループでは、長年培ってきた技術やノウハウを活かした業務用の商品を手がけています。外食産業などで重宝される冷凍麺や、焼きたてパンが手軽にできる冷凍生地、ビスケット類、ドーナツなど洋菓子類も製造しています。

冷凍麺を通じて、より多様化した「食」のシーンを演出します。

●タカラ食品株式会社

冷凍麺はゆであげ直後に急速冷凍するため、よりコシのあるもちもちした食感となります。日本冷凍めん協会の RMK 認定を受けた工場で製造した麺は、急速解凍するだけで本格的な味をお手軽に味わっていただけます。そして、シーンにあわせて自在なアレンジも可能です。また長期保存ができるので、外食のみならず、中食、内食にも、無駄なく安心してご利用いただけます。

RMK認定 冷凍めん 1053
本社工場

プロの技をそのまま冷凍。誰にでも簡単においしいパンを提供できます。

●株式会社ベーカリーシステム研究所（BASE）

パンづくりで専門技術が求められる生地を、冷凍してお届けします。お店では解凍後、発酵・焼成するだけでプロの味をお客様に提供することができます。選りすぐりの原材料を使った冷凍生地は店舗での製造ロスが少なく、コスト削減にも効果的です。取り扱いは食パン、食卓ロール、デニッシュなど種類豊富で、店頭をバラエティ豊かに彩ることができます。また、プロの技術で配合したミックス粉も各種用意し、品質の安定化やオリジナル商品の開発にもお役立ていただいています。

コンサルタント事業で、お店の発展をお手伝い。

BASEでは、ベーカリーや小規模小売店の経営から社員教育まで行うコンサルタント事業を展開しています。パンづくりの技術と知識を、店舗形態に合わせてアドバイスや指導するなど、様々なご相談にお応えしてお店の発展をしっかりお手伝いします。

ビスケット、ドーナツ、ケーキなど洋菓子類の製造もおまかせください。

●株式会社シルビア

株式会社シルビアでは、業務用の洋菓子類を製造しています。ビスケット、ドーナツおよびマフィン、ケーキ等々お客様に喜んでいただける商品を、おいしさと高品質で満足していただけるよう安全・安心とともにお届けしています。

大口工場：FSSC 22000審査登録（焼き菓子、冷凍菓子の製造）2017年5月20日

厳しいルールを設け、品質管理は万全です。

安全・安心をお客様にお届けするために、フジパングループ内の他の製造工場と同様、生産管理に厳しいルールを設けています。サニテーション管理はもとより、トレーサビリティ、アレルゲン表示等の管理にいたるまで品質の管理は万全を期しています。

フジパングループは、
心とからだの健康を願い、様々な社会貢献を通じて、
皆様に愛される企業を目指しています。

フジパン CUP U-12 サッカー大会

フジパンCUP U-12サッカー大会は、子供たちの間でも野球人気が高かった昭和50年代当時、他のスポーツでも子供が活躍するひのき舞台を作ってあげたいという二代目社長・舟橋正輝の想いを出発点として、協賛がスタートしました。
最初の協賛は1983年の東海大会で、以後、1991年に九州大会、1992年に関西大会、1999年に中国大会、2013年に東北大会の協賛を開始し、2017年には北海道大会と関東大会が加わって7地区となり、2018年からは四国大会と北信越大会が始まり、日本全国をカバーしました。
各大会とも選手団にとって大きな目標として位置づけられ、「フジパンＣＵＰ」としてしっかりと認識されています。また2世代に亘る協賛の歴史の中で、日本のみならず世界各国のプロ・サッカーリーグで活躍する「フジパンＣＵＰ」出場経験選手が次々と現れてきています。

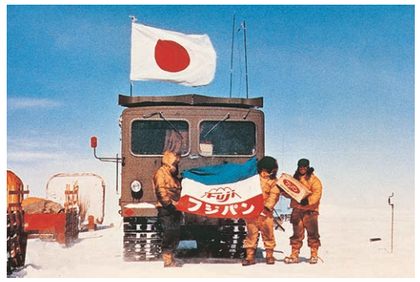
●フジパンＣＵＰアンバサダーに北澤豪氏を招聘

日本サッカー協会理事も務めておられるサッカー元日本代表の北澤豪氏に「フジパンＣＵＰアンバサダー」をお願いしています。
後進のサッカー指導にも熱い情熱を注がれている北澤氏は、多忙なスケジュールの合間を縫って毎回、大会会場に来られ、コート脇で熱心に試合観戦されては試合後の選手達に温かく声をかけ励まされるなど、その直向きな姿勢には頭が下がる思いです。

フジパンＣＵＰは、このイベントを青少年の健全な心身の育成へのお手伝いととらえ、ご協力をさせていただくことに一食品企業としての社会的責任を自覚しつつ、これからも引き続き協賛してまいります。

公益財団法人 エリザベス・アーノルド富士財団

製パン用国内産小麦の品質改良、製パン技術の向上発展、製パン機械の改善、奨学金による育英などを目的に、昭和42年「財団法人エリザベス・アーノルド富士財団」を設立。以来、毎年関係機関及び個人を対象に研究助成金及び奨学金を交付しているほか、一般消費者を対象に全国各地でサンドイッチ講習会を開くなど、パン食の普及に広く貢献しています。また、南極地域観測隊に対しては、昭和41年から毎年行動食として冷凍パンを提供しています。
当財団の事業は公益性が高いと認められ、平成24年には公益財団法人に移行しました。



災害時の支援活動

フジパングループの災害時食糧支援は昭和34年の伊勢湾台風に始まります。以来、阪神淡路大震災、長崎県雲仙普賢岳火山災害、未曾有の被害をもたらした東日本大震災では被災された方々へ、いち早く食の確保を図ってきました。このように大きな災害発生時には、食糧配給や義援金の寄付などを行っています。

FUJIPAN GROUP

Business Guide

フジパングループオフィシャルホームページ
https://www.fujipan.co.jp

2022.04