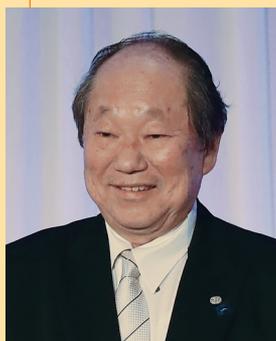


集中して迅速に行動し続けよう。 歩き回って実らせるお客様第一主義。

ご挨拶

TOP MESSAGE



代表取締役社長
吉村 直樹

平素は格別の御愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。弊社は先代社長吉村栄吉が、昭和20年代初頭にマーガリンの製造を開始以来一貫して、食品メーカーの道を歩んでまいりました。この間、時代の流れは大きく変化し、弊社も遅ればせながら脱皮を続けてまいりました。振り返ってみますと、弊社が今日あるのは、偏にお客様のご愛顧とご芳情による叱咤激励でありました。商品の品質、サービス、配送などから企業体質にいたるまでの数々のご指摘が、その改善努力がマリンフードの歴史であり、血となり肉となっております。同時に、マリンフードの将来を支えるものも、全く同様に、お客様の御愛顧と叱咤激励しかありません。従来にも増して私どもは、出来る限りお客様にお会いし、弊社に対する御不満な点や、新しい商品に対するご要望、或いは潜在需要といったものを探り出す努力を続けて行きたいとお願いいたしております。

私どもの因って立つ基盤はお客様しかないことを肝に銘じ、社内においては、お客様の繁栄こそがマリンフードの繁栄であると声を上げ、その達成に努力していく所存であります。それがひいては株主、仕入先、銀行等各方面、並びに社員を含む一般社会から信頼を受け、ご期待に応える企業への道であると確信する次第であります。

会社概要

社名	マリンフード株式会社
設立	昭和32年3月15日
資本金	9,000万円
従業員数	617名
事業内容	マーガリン、チーズ、ホットケーキ、ソース、ジャム、調理品の製造・加工および販売
売上高	291億2,065万円(令和3年度)
決算	12月
主要取引銀行	りそな銀行 新大阪駅前支店 三井住友銀行 新大阪支店 三菱東京UFJ銀行 豊中支店

企業大方針

コア・コンピタンス(核の力)

重点主義、集中、差別化を標榜し、ナンバーワン、オンリーワンをたくさん作り磨きあげる。そして存在意義を明確に持つ。

カスタマー・フォーカス(お客様第一主義)

会社の真の支配者はお客様である。我社グループの存亡はお客様の手に委ねられている。社内の体制が全てお客様に向けて開かれていなければならない。

スピード(早さ)

IT化とは革新的なスピード化ということだ。スピード化とは心と頭の中で決まる。優先順位の決定とスケジューリング(計画表の作成)と今すぐ立ち上がる行動力だ。今日出来ることは明日に延ばすな。たった今始めよ。

マネジメント・バイ・ワンダリング・アラウンド (経営は歩き回りながら)

得意先を、市場を、工場を、他工場を歩き廻る。自分の目で見、肌で感じ、思考しながら歩き廻れ。現場は宝の山だ。金鉱を掘り当てよ。開拓者精神で未知と遭遇せよ。

本社	〒561-0814 大阪府豊中市豊南町東4-5-1
本社豊中工場	〒561-0814 大阪府豊中市豊南町東4-5-1
泉大津工場	〒595-0074 大阪府泉大津市小津島町2-8
長浜工場	〒526-0829 滋賀県長浜市田村町1291番1
埼玉工場	〒350-1331 埼玉県狭山市新狭山1-5-19
大阪支店	〒561-0816 大阪府豊中市豊南町西3-20-20 伊丹ビル2F
東京支店	〒105-0022 東京都港区海岸2-2-6 DS海岸ビル9F
札幌営業所	〒060-0012 札幌市中央区北12条西23-2-5 SDC北12条ビル4F
仙台営業所	〒980-0014 仙台市青葉区本町2-1-1 安藤本町ビル6F
名古屋営業所	〒461-0004 名古屋市中区葵1-15-18 オフィス サンナゴヤ8F
広島営業所	〒730-0041 広島市中区小町2-26 アーバンビュー小町301
福岡営業所	〒810-0074 福岡市中央区大手門2-2-20 ラリブ大手門2F

TEL (06) 6333-6801・FAX (06) 6336-3109	E-mail marin@marinfood.co.jp
TEL (06) 6333-6804・FAX (06) 6336-3109	E-mail seisan-d@marinfood.co.jp
TEL (0725) 23-6522・FAX (0725) 23-6533	E-mail izumi@marinfood.co.jp
TEL (0749) 64-6077・FAX (0749) 64-6067	E-mail nagahama@marinfood.co.jp
TEL (04) 2969-5500・FAX (04) 2969-5510	E-mail saitama@marinfood.co.jp
TEL (06) 6336-5400・FAX (06) 6336-5411	E-mail osaka-b@marinfood.co.jp
TEL (03) 3453-1023・FAX (03) 3453-1021	E-mail tokyo-b@marinfood.co.jp
TEL (011) 618-4670・FAX (011) 618-4671	E-mail sapporo-o@marinfood.co.jp
TEL (022) 713-9781・FAX (022) 713-9780	E-mail sendai-o@marinfood.co.jp
TEL (052) 935-5660・FAX (052) 935-5693	E-mail nagoya-o@marinfood.co.jp
TEL (082) 247-4981・FAX (082) 247-4991	E-mail hirosima-o@marinfood.co.jp
TEL (092) 751-3225・FAX (092) 771-5919	E-mail fukuoka-o@marinfood.co.jp

会社沿革

西暦	年号	沿革
1888	明治21年	● 創業者、吉村又作が東京・牛込にて「吉村石鹸工場」創業。
1922	大正11年	● 大阪に、吉村又一郎（創業者の長男）が、個人商店「吉村商店」（後の「吉村油化学研究所」）を設立。
1948	昭和23年	● 創立者である吉村栄吉（創業者の五男）が、「吉村油化学」にてマーガリンの生産を開始。 
1957	昭和32年	● 「ミルクマリン株式会社」設立。資本金800万円。 ● 現在地（大阪府豊中市）に工場完成。
1959	昭和34年	● 福岡営業所開設。
1960	昭和35年	● 会社名を「ミルクマリン食品株式会社」に改称。
1962	昭和37年	● ニューージーランドチーズを原料とするプロセスチーズの生産を開始。
1969	昭和44年	● 会社名を「マリンフード株式会社」（現社名）に改称。 ● 東京営業所（後に支店）開設。
1970	昭和45年	● 名古屋営業所開設。
1975	昭和50年	● ホットケーキの生産を開始。
1976	昭和51年	● 札幌連絡所（後に営業所）開設。
1977	昭和52年	● ピザ用ミックスチーズの生産を開始。 ● 7回目の増資により、資本金7,000万円となる。
1978	昭和53年	● 広島営業所・仙台出張所開設。
1979	昭和54年	● 資本金9,000万円となり、現在に至る。
1980	昭和55年	● 4月14日、創立者である社長・吉村栄吉逝去。 ● 常務・吉村直樹（現社長）が第2代社長に就任。
1984	昭和59年	● ポーションタイプマーガリンの生産を開始。
1985	昭和60年	● 新社屋（マーガリン・チーズ工場及び事務所）竣工。 ● パンケーキの生産開始。
1986	昭和61年	● ピザソースの生産開始。
1990	平成2年	● ジャンボホットケーキをギフト市場に投入。
1992	平成4年	● 「モンドセレクション」にて、ジャンボホットケーキ、ジャンボホットケーキアップルが金賞受賞。以後2年間同賞を連続受賞。 
1993	平成5年	● 里親親子制度開始。
1994	平成6年	● 「モンドセレクション」にて、フリーズドライスープが金賞受賞。
1995	平成7年	● ガーリックマーガリンの生産を開始。
1996	平成8年	● 工場環境整備活動強化。廃水処理新システム導入。
1997	平成9年	● 銅板焼ホットケーキ発売。 ● 新入社員の社内新教育システム開始。
1998	平成10年	● 消費者モニター制度導入。 ● 新製品（5年間）が売上の30%を達成。
1999	平成11年	● マリンオープンテニス大会開始。
2000	平成12年	● ホームページ開設。 ● 北海道ホットケーキ発売。 ● 「陽気なイタリアンキャンペーン」を実施し、イタリアの旅にご招待（60名）。
2001	平成13年	● 泉大津工場竣工。研究室拡充。 ● はちみつシュガー、チーズフォンデュポーション品の新発売。
2002	平成14年	● 「ガーリックマーガリン」が第6回業務用加工食品ヒット賞受賞。 ● キャンディチーズラインを導入。
2003	平成15年	● 会社案内ビデオが（社）日本産業映画協議会主催の『第41回日本産業映画・ビデオコンクール 奨励賞』を受賞。 ● マーガリン3種とチーズフォンデュがモンドセレクションで特別金賞と金賞を受賞。 ● 色物マーガリンが『第33回食品産業技術功労賞技術・アイデア部門』を受賞。 
2004	平成16年	● 「ポーションシリーズ」が第8回業務用加工食品ヒット賞を受賞。 
2006	平成18年	● 社員教育強化プログラム導入。

西暦	年号	沿革
2007	平成19年	● 一拭き運動表彰制度スタート。 ● チーズ代替品「スティリーノ」開発。
2008	平成20年	● 「創業120年記念ガーリック彩りレシピ」キャンペーン開催。 ● 第1回「社内工務大会」実施。 ● チーズ代替品スティリーノの大増産。
2009	平成21年	● 第1回パソコン入力コンテスト実施。 ● 「ミルクを食べる」ブランド創設。 ● 大阪府豊中市の小中学校教育に対する永年の寄付活動に対して内閣府より「紺綬褒章」を受章。 ● 「スティリーノシリーズ」が第13回業務用加工食品ヒット賞（洋食部門）受賞。
2010	平成22年	● 第1回プレゼンテーション大会実施。 ● モンドセレクション受賞 金賞（ブルコンポーゼ・ド・パリ、はちみつシュガーバターブレンド）銀賞（ジャンボホットケーキ、チーズ&スティリーノ）銅賞（タラコスブレッド、チーズフォンデュ） ● 「チョコフォンデュ」が第14回業務用加工食品ヒット賞（洋食部門）受賞。
2011	平成23年	● 企画・新技術開発が認められ「スティリーノシリーズ」新技術・食品開発賞受賞。 ● 新設備チューブライン、スタンディングパックライン、ワッフル焼成機導入。 ● 創立55周年事業で新ロゴ決定。 
2012	平成24年	● 海外展開に向けて国際部門が発足。 ● 長浜工場竣工。 
2013	平成25年	● ベビーチーズ発売。 ● スライスチーズ自動充填ライン導入。
2014	平成26年	● 豊中市ネーミングライツパートナーシップスタート。 ● ベビーチーズ種（たらこ、ミモレット）がモンドセレクションで銀賞を受賞。 ● 3工場（本社・泉大津・長浜）でFSSC22000認証取得。 
2015	平成27年	● 燻製バター、マーガリン「私の～」シリーズ発売。 ● スティリーノが「日食優秀食品機械資材・素材賞」の素材賞を受賞。
2016	平成28年	● 28品目のアレルゲン原料不使用「ヴィーガン」シリーズ発売。 ● 第46回食品産業技術功労賞（国際部門）を受賞。
2017	平成29年	● ストリングチーズ発売。
2018	平成30年	● ヴィーガンホットケーキ、クッキングモッツアレラ発売。
2019	令和元年	● 私のはちみつバター発売。 ● スティリーノが第40回食品産業優良企業等表彰 農林水産大臣賞を受賞。 ● 第3次会社案内ビデオが国際企業映像協会ビデオコンテスト銅賞を受賞。 ● クッキングモッツアレラが第23回業務用加工食品ヒット賞と第49回食品産業技術功労賞（商品・技術部門）を受賞。 
2020	令和2年	● 大阪府豊中市の教育行政に対する寄付活動に対して内閣府より5度目の「紺綬褒章」を受章。 ● 埼玉工場が事業譲受によって開設。 ● モッツアレリノシユレド、スモークチーズが発売、ヴィーガンシユレドがリニューアル。 ● 「植物由来食品・代替食品の最前線」にてスティリーノに関する論文を掲載。 
2021	令和3年	● ホームページ（LP）をリニューアル。 ● チーズブレンド9品、美しい白3品、色物バター2品を発売。 ● 豊能税務署より優良申告法人として10度目の表敬状を授与。

お客さまとの接点をより多く。 その声をカタチにしていきます。



お客さまに喜ばれる商品をつくるには、できる限りお客さまとお会いする機会を多くすることが基本です。マリンフードでは営業担当者が足繁くお客さまをお訪ねします。その都度試作品などを持参し、配合・風味・色調・食感・容量・包装・ネーミングなど多くの項目にわたってご意見を伺っています。その訪問回数多さこそ、我々の誠意のしるし。訪問内容の濃さとともに、どの食品メーカーにも負けなつもりです。



味、容量、包装の細かいご注文に応えます

「食のプロ」のお客さまに、当社の標準品をベースに、味付けや包装についてのご希望を、可能な限り商品化して納めさせていただきます。それが我々の任務であり、勉強であり、次のヒット商品への大きな飛躍となるからです。

「味つけ」のオーダー
「容量」のオーダー
「包装デザイン」のオーダー

部門別構成比率

マリンフードでは、人々の食へのこだわりを速やかに先取りするとともに、新しい食生活を積極的に提案。「食のプロフェッショナル」として未来の食卓をリードしていく気概をもって、新商品・新分野の開拓を進めています。

部門	比率
チーズ	約55%
バター	約20%
マーガリン	約10%
ホットケーキ	約10%
その他食品	約5%

業務用と家庭用、2つの食材市場へ

業務用は、プロの厳しい味へのこだわりに応え、保存性、キメ細かな特別注文にも応える専門性が求められます。また家庭用は、新メニューの提案や魅力的な新商品の充実をはかり、通販市場へはDMやインターネット販売を通じて直接各ご家庭へ商品を発送しています。

市場	比率
業務用	約30%
家庭用	約70%

積極的な植物性代替食品の開発

当社では、2007年にチーズ代替素材「スティリーノ」を開発。また、2016年には動物性原料不使用、アレルギー特定原材料等28品目不使用のヴィーガン対応・アレルギー対応「ヴィーガンシリーズ」の開発にも成功。植物性代替食品の開発を積極的に行い、健康意識や環境配慮意識の高まりといった近年のニーズにもマッチした商品を取り扱っています。

植物性代替食品 メーカー別シェア (2019年度)

A社: 10.1%	E社: 1.7%
B社: 9.3%	F社: 1.7%
C社: 9.0%	G社: 1.7%
D社: 4.5%	その他: 39.6%

※TPCマーケティングリサーチ(株)調べ

スティリーノとは

チーズ中の乳脂肪分を植物油に置き換えたチーズ代替素材。通常のナチュラルチーズと比較してコレステロールがカットされているのが特徴です。

3つの特徴

- 冷めても柔らかい**
伸びやこげ具合もチーズに劣らず、冷めても柔らかい食感です。
- リーズナブル**
ナチュラルチーズと比較するとお手軽にお買い求めいただけます。
- コレステロール大幅カット**
最大でコレステロール97%カットが可能で、健康が気になる方にピッタリです。

ヴィーガンシリーズとは…

動物性原料不使用、アレルギー特定原材料等28品目不使用の商品。チーズタイプ、マーガリンタイプ、ホットケーキの3商品を展開しており、アレルギーをお持ちの方にも、ヴィーガン・ベジタリアンの方でもお召し上がりいただけます。

◆ こだわりブレンドのマーガリン・バター

創業当初からの主力商品であったマーガリン。食用油脂にクリーム・粉乳・チーズなどを加えたバター感覚のベーシックな商品を中心に、ガーリック、はちみつ、たらこなど、新鮮な発想のブレンドを加えたヒット商品が次々と生まれています。業務用の大容量の他、使いやすい小型包装シリーズも好評です。需要が高まりつつあるバターのラインナップも充実しています。

ミニ缶・スタンダード缶	マーガリン、ファットスプレッド
ポンド	マーガリン、コンパウンド、マスタード、バター、燻製バター
カップ	マーガリン、マスタード、ガーリック、はちみつシュガー、たらこ、フランス料理、フレンチトースト、ヴィーガンソフト、ホイップバター、はちみつバター、りんごバター、ガーリックバター、うにバター
ポーション	マーガリン、コンパウンド、バター、ホイップバター、メンドーテル
小袋・キャラメル型	マーガリン、コンパウンド、バター、燻製バター
チューブ	ガーリック
その他	ビュアラード、チョコフォンデュ



MARGARINE

CHEESE

◆ バラエティ豊かに世界のチーズ

世界に800種類以上もあるといわれるチーズ。国により産地により、これほどさまざまな風味と味わいのある食品も少ないでしょう。それらをベースに、独自の配合や乳化技術を駆使し、アイデアあふれる新しい包装形式などを組み合わせて、意外性のある新製品を開発。これまでにない食のスタイルを提案し続けています。

シュレッドチーズ	ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、ヴィーガンタイプ
スライスチーズ	カットスライスチーズ、個包装スライスチーズ
キャンディチーズ	プレーン、ブラックペッパー、アーモンド、わさび等
ベビーチーズ	プレーン、ブラックペッパー、アーモンド、スモーク風味、カマンベール等
ストリングチーズ	プレーン、スモーク風味
6Pチーズ	クリームチーズ風味
チーズソース類	チーズソース、チーズフォンデュ等
その他	ダイスチーズ、パウダーチーズ、カルトンチーズ等



◆ 弊社独自開発 スティリーノシリーズ

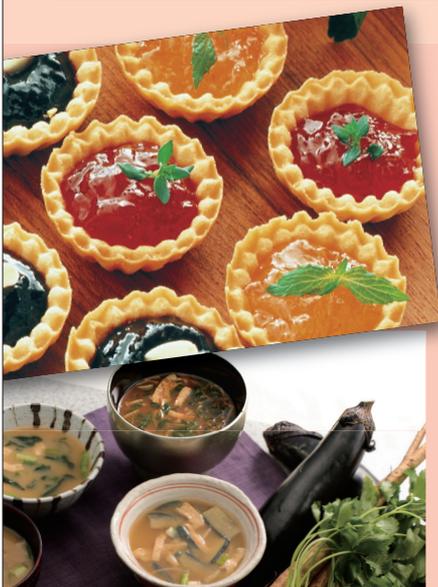
スティリーノとは、チーズ中の乳脂肪の代わりに植物油脂を使用した弊社独自開発の原料です。通常のナチュラルチーズと比較してコレステロールがカットされています。

業務用	シュレッド、ダイスカット
家庭用	シュレッド、個包装スライス

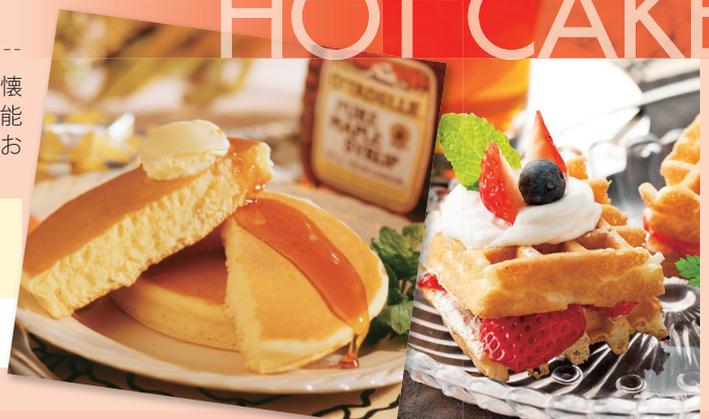
◆ 心まで温かくするホットケーキ類

ふっくらとした厚み、香ばしく上品な甘さ。ホットケーキは誰にでも愛されるどこか懐かしいおいしさを秘めています。しかし新しい味わいと新しい冷凍冷蔵技術の可能性は限りなくあります。ブレンドの工夫もとどまるところを知りません。焼き立てのおいしさを早く安く楽しく。ホットケーキの未来はこれからです。

業務用	ホットエイト、ホットキッス、ジャンボホットケーキ、ホットケーキチャイルド、バターミルクパンケーキ、アメリカンワッフル、ベルギーワッフル、ピュッフェパンケーキ、ピュッフェパンケーキキュート、ヴィーガンホットケーキ
家庭用	北海道ホットケーキ、北海道ホットケーキ焼印入り、銅板焼ホットケーキ、通販用ホットケーキ、ヴィーガンホットケーキ、ベルギーワッフル等



HOT CAKE



◆ おいしさの決め手は自慢のソース

料理にこだわる人ほど、ソースにはうるさいものです。さまざまなトッピングと共にマリンフードがお届けするのは、独自の調合によるピザソース。完熟トマトのペーストを使用したなめらかで甘味と酸味のバランスの良い自慢の味です。さらに新鮮なフルーツの味と香りいっぱいのジャムなど、甘辛両方のテイストで味を極めます。

ソース	ピザソース(マイルド・ガーリック)
ジャム	ストロベリー、マーマレード ブルーベリー
メープル入りシロップ	丸型、角型、小袋

◆ うまさと便利さの一品メニュー

お湯を注ぐだけですぐ味わえるフリーズドライのみそ汁、スープ類。温めるだけでできたてのおいしさが味わえる冷凍調理済食品。その手軽さと味のよさ、バラエティの豊かさは、今後もっとも大きな成長が期待されるカテゴリーです。世界のホットメニューを今すぐ食べられる夢が実現します。

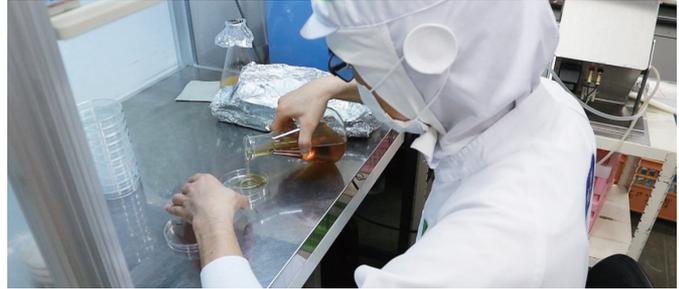
クラスト	クラストヘビー、クラスト
フリーズドライ食品	みそ汁(京風・なす・ごぼう・長ねぎ・赤だし)、玉子スープ
冷凍調理済食品	焼そば、ミックスピザ

SPECIAL VARIETY

工場見学、消費者モニター制度などを通して あらゆる機会にお客さまの生の声をお聞きします。

年間百社を超えるお客さまを弊社にご招待。工場をご見学いただいたうえ、新製品のご紹介、新メニューのご試食などを通して、活発なご意見をうかがっています。また1998年から消費者モニター制度を設け、直接一般消費者の方々からも率直なご意見をいただいて、製品の改良、新製品の開発に努めています。

消費者モニター調査会



万全の品質管理態勢

原料、製造工程、保存方法のすべてにわたって、パーフェクトな品質管理を行うことは、食品メーカーの基本的業務です。一般的な日常チェック項目はもちろん、マリンフード独自に設定した細かい検査項目を実行。清潔で活気にあふれた「元気な工場」を標榜する製造現場と密な連携を取りながら、安心できる製品づくりに努めています。

HISTORY OF AWARDED

こうした努力が実を結び、数々の賞を受賞

1992
平成4年

モンドセレクション金賞「ジャンボホットケーキ」
「ジャンボホットケーキアップル」
以後2年間同賞を連続受賞

2002
平成14年

第6回業務用加工食品ヒット賞(日本食糧新聞社)「ガーリックマーガリン」

2003
平成15年

モンドセレクション特別金賞「マーガリン2種」
金賞「マーガリン1種ごまバターブレンド」「チーズフォンデュ」
第33回食品産業技術功労賞技術・アイデア部門(食品産業新聞社)「色物マーガリン」

2004
平成16年

第8回業務用加工食品ヒット賞(日本食糧新聞社)「ポーションシリーズ」

2009
平成21年

第13回業務用加工食品ヒット賞(洋食部門)(日本食糧新聞社)「スティリーノシリーズ」

2010
平成22年

モンドセレクション金賞「ブルコンポーゼ・ド・バリ」「はちみつシュガーバターブレンド」
銀賞「ジャンボホットケーキ」「チーズ&スティリーノ」
銅賞「たらこスプレッド」「チーズフォンデュ」
第14回業務用加工食品ヒット賞(洋食部門)(日本食糧新聞社)「チョコフォンデュ」

2011
平成23年

第24回新技術・食品開発賞(日本食糧新聞社)「スティリーノシリーズ」

2014
平成26年

モンドセレクション銀賞「ベビーチーズたらこ」「ベビーチーズミモレット」
第2回地域食品産業貢献賞(日本食糧新聞社)
第7回経営合理化大賞フジサンケイビジネスアイ賞(フジサンケイビジネスアイ)

2015
平成27年

第18回日食優秀食品 素材賞(日本食糧新聞社)「スティリーノ」
iTQi優秀味覚賞「私の燻製バター」

2016
平成28年

モンドセレクション銀賞「私のクラシックパンケーキ、私の燻製バター」
銅賞「私のフレンチトースト」
第46回食品産業技術功労賞 国際部門(日本食糧新聞社)

2019
令和元年

第40回食品産業優良企業等表彰 農林水産大臣賞「スティリーノ」
第23回業務用加工食品ヒット賞(日本食糧新聞社)「クッキングモッツアレラ」
第49回食品産業技術功労賞(商品・技術部門)(食品産業新聞社)「クッキングモッツアレラ」



コンピューター制御のオートメーション工場が、 確かな品質をご提供します。

高品質の商品をいつも安定してお届けするために、ほとんどの工程をオートメーション化。最新鋭の製造機械を導入し、コンピュータ制御システムを積極的にとり入れ、安定した品質、高い生産効率と同時に、衛生面でも高い水準が保たれています。さらに最終工程では、量目チェック、完成品の品質チェックも徹底して実施。信頼のクオリティはここから生まれます。

MARGARINE & BUTTER

ポーション



原料油および副原料を混合タンク内で攪拌して生地をつくる



生地をポーション容器に充填する



シート状の容器に上蓋を取り付け、打ち抜く



自動集積機により中箱に詰められ、効率よく包装

カップ入り



生地をカップ容器に充填し、上蓋を取り付ける



重量チェック、X線検査装置を通った合格品にラベルを張り付け



出来上がった製品を中箱に詰める



自動的に段ボール内に納められ、製品として完成

CHEESE & STYRINO

シュレッド



世界各国から輸入されてきた原料チーズを商品ごとにブレンド



機械で短冊状に加工するため、専用カッターで切り分ける



大きなドラムを用いてかたまりを排除し、均一に混ぜ合わせる



自動秤量されたものをガス置換包装して完成

スライス



原料チーズを加熱溶解し、フィルムに流し込む



シート状に成形され、水の中を通過して冷却



1枚ずつカットされ、自動的に設定枚数に重ねられる



包装後、X線検査機、重量検査機を通過

キャンディ



原料チーズを加熱溶解し、筒状フィルムに充填する



冷却後一つずつカットし、ひねり包装することでキャンディの形にする



金属探知機を通過したものを検品者が目視検品



自動計量され、包装したものを箱詰めて出荷

ベビー



型抜きしたアルミ箔に、プロセスチーズを充填



整列され、冷却のためフリーザーへ



外装異状がないか目視検品



袋詰め、賞味期限印字後、X線検査機を通過

ストリング



型抜きした容器にストリングチーズを充填



フィルムを取りつけ、賞味期限を記載



X線検査機と重量検査機を通過



目視検品し、箱詰めされ製品として出荷

スモーク



加熱溶解したチーズを筒状フィルムにひねりながら充填する



山桜チップを用いてスモークハウスで燻製する



ピーラーでケーシングを剥がし、ひねり包装をする



自動計量で各量目ごとに袋包装した後、箱詰めて出荷

6P



加熱溶解した生地を三角形に成形したアルミ箔に充填する



自動で6個ずつ整列して箱に詰める



スパイラルフリーザーで急速冷却する



冷却後、箱詰めされ製品として出荷

HOT CAKE & WAFFLE

ホットケーキ



調製されたホットケーキ生地を自動注入



銅板でムラのない美しい焼き色に仕上げる



完全ライン化による安定した生産性を実現



メープル入りシロップなどの添付品を同時進行で包装