菓子製造

「安全で安心なお菓子を届けます!」個性あふれるお菓子でおやつの時間に彩りを。

もっと、くわしくみてみよう!

株式会社不二家　富士裾野工場

所在地／裾野市須山字平垣1220-19　TEL.055-998-1800　https://www.fujiya-peko.co.jp
設立／1990年(平成2年)6月　従業員数／300名(2025年10月現在)

私たちの仕事

不二家は、ケーキやシュークリームなどの洋菓子を作って販売する洋菓子のお店と、ハンバーグやパスタなどを出すレストランを運営しています。また、スーパーやコンビニエンスストアでよく見かける「カントリーマアム」「ルックチョコレート」などのお菓子も作って販売しています。富士裾野工場では、ミルクのおいしさを楽しめる不二家伝統のママの味「ミルキー」と、サックサク食感の「ホームパイ」を一つひとつ丁寧に作っています。

▲富士裾野工場外観

富士裾野工場ではどのようなお菓子を作っているの?

スーパーやコンビニエンスストアなどで販売されている、キャンデーやビスケットなどのお菓子を作っています。

ミルキー

ホームパイ

ホームパイ
(アーモンドクッキー)

ホームパイ
チョコだらけ

カントリーマアムマイスターズ
(チョコブラウニー)

どれもお店で見たことのあるお菓子ばかりだね!　みんなが食べたことのあるお菓子はあるかな?

ホームパイができあがるまでをくわしく見てみよう!

1 材料をまぜる

小麦粉やバターなどの原料をまぜあわせホームパイの生地を練り上げます。

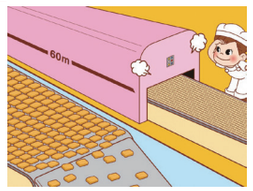
2 ホームパイの層を作る

生地をうすくのばしてバターをはさみ、サクサクのもと"層"を作ります。

3 生地を切る

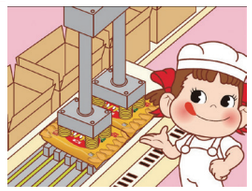
できあがった生地を、ほそながく切っていきます。

4 ホームパイを焼く



約60mのオーブンで焼き上げます。加熱する間に生地は横に広がります。

5 包装・検査



できあがったホームパイを袋に入れ、金属検出機を通し、チェックします。

6 出荷

できあがったホームパイは、みんなのまちに運ばれていきます。

ほかにはこんな取り組みもしているよ!

ペコちゃんが行く!　不二家キャラバン隊

ペコちゃんがキャラバンカーに乗って全国の児童施設を訪問。クイズやダンスで子どもたちと触れ合うイベントを実施しています。

CO2排出量削減の具体的な取り組み

環境負荷の低い設備へと順次更新。富士裾野工場では工場の屋上に太陽光パネルを設置し、太陽光発電の電力を工場で使用しています。

働く人の声

キャンデー製造課　Fさん

ミルキーを個装・袋詰めする作業をしています。機械の操作や調整など大変なこともありますが、自分たちが一生懸命作った商品でたくさんの方に喜んでもらえることがやりがいです。

ビスケット製造課　Uさん

ホームパイを中心にビスケットを作っています。小麦粉やバターなどの原料から生地を作り、成型して焼き上げた製品を包装フィルムで包む工程をみんなと協力して行います。お店でお客さまが製品を手に取ってくれた時、とてもうれしいです。