



かんづめしょくじょうひんほか
缶詰食料品他
せいぞうかこうはんばい
製造加工販売

ながねんつちか たかすいさんかこうぎじゆつ
長年培ってきた高い水産加工技術で
あんしん あんぜん しょくひんづく
安心・安全な食品作りをしています。



もっと、くわしく
みてみよう!

しょくばけんがかのう
職場見学可能です

いとうしょくひんかぶしきがいしゃ
伊藤食品株式会社

所在地／静岡市清水区幸町2番67号 TEL.054-334-2281 <https://www.ito-foods.co.jp>
設立／1948年(昭和23年)5月 従業員数／130名(2025年10月現在)

わたし しごと
私たちの仕事

ツナやサバ、イワシなどの水産物や、お米やマッシュルーム、
畜肉などの缶詰を製造・販売しています。イメージキャラ
クターのあいこちゃんのような小さな子どもたちも安心して
食べられる食品作りにこだわり、余計な添加物は使わず、
主原料をはじめ調味料一つひとつにも厳選した素材を
使用しています。「おいしい!」と言ってもらえる缶詰を開発し、みなさんに食べてもらえる
ように仕事に取り組んでいます。



▲本社

? しずおかけん かんせいぞう ゆうめい
静岡県はツナ缶製造が有名なの?



みなさんがいつも食べるツナ缶の生産量は、静岡県が全国第一位を誇ります。原材料であるマグロ
の漁獲量が日本有数の焼津港や清水港があり、長い歴史の中で、冷凍技術や缶詰技術が発達
してきました。静岡県で生産される高品質なツナ缶は、国内外で評価されています。

かんづめ み
缶詰へのこだわりを見てみよう!



きび きじゆん しんせん
厳しい基準で新鮮な
魚を選びます。



きかい ひと め いぶつこんにゆう
機械と人の目で異物混入を
厳しくチェックします。

ほぞんりょう てん かぶつ
保存料などの添加物を
使用していません。

せいさん
生産するごとに、
品質検査を行います。

さかな かんづめ み
魚の缶詰ができるまでを見てみよう!



1 下処理
工場内で、人の目と手で確認しながら、
魚の血合いや内臓などを丁寧に下処理
します。



2 詰め込み
材料を決まった分量通りに測り、缶に
詰め込みます。



3 密封
缶にフタを取り付け、中の空気を抜く
真空処理をして、内容物の酸化や劣化
を防ぎま
す。



4 加熱殺菌
高温殺菌をして、細菌の繁殖を防ぎ、
長期保存が可能な缶詰になります。



5 品質検査
缶の品質や密封状態に問題がないか
を確認して、不良品の混入を防ぎ
ます。



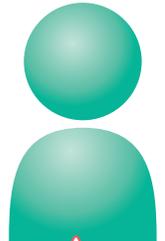
6 梱包
商品ラベルを貼り、梱包して出荷できる
ように整えます。



し ほ
知っておいて欲しいこと

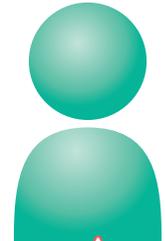
缶詰は、蓋を開ければそのまま食べることができ、
栄養も逃さず詰まっています。賞味期限が3年も
あり長期保存がきくので、地震などの防災用品と
してストックしておきたいもののひとつです。

伊藤食品株式会社 キャラクター
あいこちゃん



せいぞうぶ
製造部
Yさん

はたら ひと こえ
働く人の声



せいぞうぶ
製造部
Kさん

さまざまな味付けや食材を組み合わせ、新しい
商品を作るための試作や評価をする仕事をして
います。みんながおいしく食べられて、喜んで
もらえる商品ができあがるように、毎日がんばっ
ています。

「おいしくなりますように」と、みんなが安心して
楽しく食べられる缶詰になるよう心を入れて
作っています。おいしいとお客さまに言ってもら
えるととてもうれしく、またがんばろうという
気持ちになります。