



めん 麺・スープ類  
せいぞろ 製造

あんぜん 安全と安心をモットーに  
こころ 心をこめた食品づくりを。



もっと、くわしく  
みてみよう!

だいとく 大徳食品株式会社 富士宮事業所  
しゅちやうじゆぎやうかのう 出張授業可能です  
しよくばけんがくのう 職場見学可能です

所在地/富士宮市北山4314-21 TEL.0544-59-2231 http://www.daitoku-sh.co.jp  
創業/1905年(明治38年)3月 従業員数/1,200名(富士宮事業所300名、2026年2月現在)

### わたし 私たちの仕事

食べる人の毎日の笑顔を大切に、安心して食べられる  
いろいろな麺やスープ類を作っています。創業から長い歴史  
の中で変わらず「安全・安心」を一番に考え、衛生や技術  
の向上にも力を入れています。ただ作るだけではなく、環  
境や地域のことも考えながら、お客さまに満足してもらえ  
る製品作りを続けています。食べる人の立場に立って考える「お客さま本位」の気持ちを忘  
れず、これからも品質のよい商品をていねいに作っていきます。



▲外観

### ? どんなことにこだわって作っているの?



① 商品開発  
山崎製パンの創業の精神である「良品廉価・顧客本位」を大切に、安全・安心で魅力  
ある商品を充実した管理体制のもとで開発し続けています。



② 衛生管理  
従業員一人ひとりの意識教育により、まったく妥協を許さない厳しい姿勢で、全員が  
「安全・安心」をモットーに生産に取り組んでいます。



③ 品質管理  
選び抜いた素材のよさを最大限に引き出すための鮮度管理・温度管理・工程管理に  
より、常に安定した高品質な商品を製造しています。



④ 社会貢献  
地球規模で環境問題への意識が高まる中、以前から公害を出さない工場作りやエネ  
ルギー対策など、人と環境に配慮したシステム整備に積極的に取り組んでいます。



### 調理麺の作りかたをくわしく見てみよう!

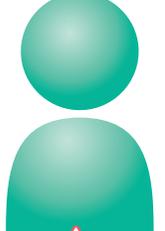


かんせい 完成

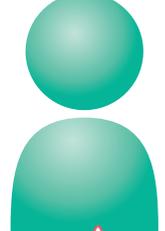
どれもおいしそうだね!



### はたら 働く人の声



せいさん 生産管理課  
Sさん



かんり 管理(人事)課  
Kさん

お客さまへ安全・安心な製品をお届けするため、  
どのような原料が使われているか製品に表記す  
るシールの作成や、製品の食材を正しく使用で  
きているかの管理をしています。正しく食材を使  
用し、おいしい製品が完成するとうれいです。

安全・安心でおいしい製品を作るために働く従  
業員が、安全・安心に仕事をするため、働いてい  
る人と話をしたり、給料の計算をしたりしていま  
す。製品を買ってくれたお客さまから「おいし  
かったよ」と言ってもらえることがやりがいです。