



「おいしい以上」の価値を届け、
「あなたの毎日に寄り添えるパートナー」になる。

磐田ポッカ食品株式会社

所在地／磐田市下太152-1 TEL.0538-55-5337

設立／1970年(昭和45年)4月 従業員数／112名(2026年3月現在)

私たちの仕事

ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社のグループ
工場で、粉末スープの製造をしています。カップや袋に
入ったスープを、コンビニやスーパーで見かけたことがあ
るのではないのでしょうか。ポッカサッポロが販売する粉末
スープは、磐田ポッカ食品が中心となり製造しています。
味わい・香り・食感すべてを追求しながら、安全・安心な製品作りを心がけています。



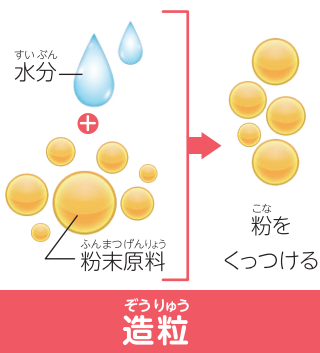
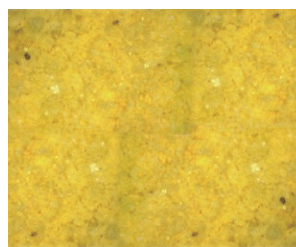
工場外観

? 溶けやすい粉ってどういう物?

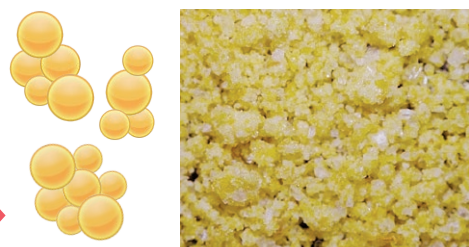


お湯を注ぐだけでスープの粉が溶けるのは、製造の過程で「造粒」と呼ばれる加工をしているから
です。粉を温かい空気中で動かし、霧状にした液体を粉にふきつけて、粒を大きくして顆粒にしま
す。スープは、コーンパウダーなどの原材料を計って、混ぜ合わせることで完成します。ただ混ぜ
ただけでは非常に細かな粉の状態なので、このままお湯をかけても、お湯の中でうまく粒が舞い
上がりず、ダメになりやすいです。そのため、小さい粒から大きい粒のかたまりを作ること
で、お湯の中でたくさん動き、溶けやすいスープにしています。

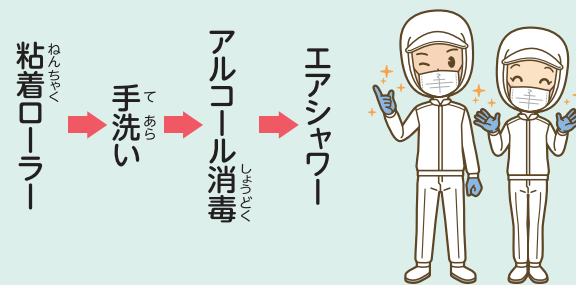
造粒していない粉



造粒した粒



こんなことに気を付けて作っているよ!



あんしんのヒミツ

毎日クリーニングをした清潔なユニホームを着ています。粘着ローラーは45秒、手洗いは30秒かけて行います。

カップスープができあがるまで。

1 粉加工



2 カップ充てん



3 検査



お店にならぶよ!

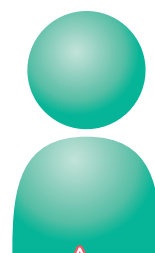
5 検査・出荷



4 はこづめ

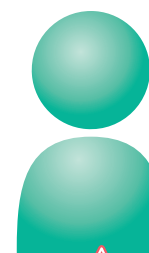


働く人の声



生産部
Mさん

スーパーやコンビニに置いてあるカップスープなどを作っています。中身の粉は「造粒」と呼ばれる粉体加工技術でお湯に溶けやすくしています。友達に私たちが作ったスープを飲んでもらい、おいしいと言われときにやりがいを感じました。



管理部
Wさん

社員が購入した備品費用の処理や、請求書の確認などを行っています。お金を管理するため責任が大きく大変ですが、ミスなく仕事を終わらせると達成感があります。やりがいを感じながら日々成長していけるよう仕事に取り組んでいます!