



お菓子の
製造・販売

お菓子を通して、お客さまに 「安心」と「満足」をお届けします

三立製菓株式会社

所在地／浜松市中央区中央1-16-11 TEL.053-453-3111 <https://www.sanritsuseika.co.jp>

創業／1921(大正10)年10月 従業員数／430名(2026年3月現在)



もっと、くわしく
みてみよう!

しょくばけんがくかのう
職場見学可能です

私たちの仕事

パイやクッキー、パンなど、小麦粉をメインとするさまざまなお菓子を製造し、全国に販売しています。代表商品はみなさんもよく知る「源氏パイ」「チョコバット」「かにぱん」「カンパン」など。長い年月をかけて培ってきた技術とノウハウを駆使し、清潔な環境で商品を作っています。2026年で創立105周年、これからも多くのお客さまの笑顔のために、おいしくて安心して食べられるお菓子をお届けします。



▲ 本社

お菓子の製造・販売の仕事とは?

チームの力でおいしいお菓子を届けます

どんなお菓子にするか考える人、それを実際に作る人、安心して食べられるかチェックする人、お菓子を販売するための準備をする人などが、チームワークを発揮して働いています。



開発課



まずはアイデアを手作りで形にした後、多くの素材から原材料を選定して試作します。

品質保証室



できあがったお菓子を最終チェックする部署です。品質の維持・向上に日々つとめています。

営業部



問屋さんなどにお菓子を紹介し、販売します。見積もり作成、商品の手配も重要な仕事。

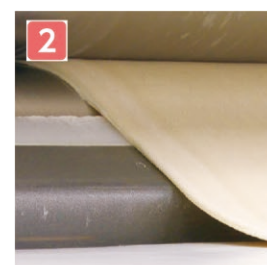
「かにぱん」はどう作られるの?

独自のレシピにしたがって毎日多くの「かにぱん」を作っています。



1 パン作りの下準備 混合・一次発酵

さまざまな原料をしっかりと混ぜ合わせ、パン生地を作ります。その後、生地をいったん寝かせて一次発酵させます。



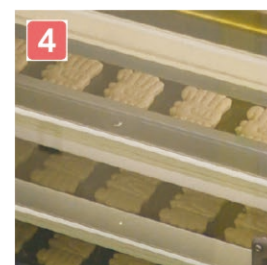
2 パン生地をシート状に 圧延します

きれいな「かにぱん」の形にしやすいように、パン生地を均一な厚みに薄くのばして、大きなシートのような形にしています。



3 型抜きマシンを 使って成型します

薄くのばしたパン生地を専用のマシンに通して、お馴染みのかにさんの形に型抜きします。一気にたくさん成型できます。



4 でき栄えを左右する 二次発酵

ホイロと呼ばれる発酵のための設備で、温度や湿度、時間などを調整しながら二次発酵させます。特に大切な工程です。



5 パンオープンで 焼き上げます

生焼けにならないよう、焦げつきが起きないように気をつけながら、大きなパンオープンでふくら焼き上げいきます。



6 しっかり冷まして 包装します

パンオープンから出して冷却した後、包装してケースに詰めれば完成です。検品して合格したものだけを出荷します。

働く人の声



しらとり こうじょう こうじょうちやう
白鳥工場 工場長
○さん

きかくかい はつぶきかくか
企画開発部企画課
こうほうせん でんしつ しつちやう
広報宣伝室 室長
Mさん
(かにぱんお姉さん)



食べる人の笑顔が原動力

「かにぱん」や「チョコバット」など、たくさんのお菓子を毎日心を込めて作っています。お客さまが笑顔になれる幸せなお菓子を、安心と満足をモットーに今後も届けます。

「かにぱん」の魅力を広めています

かにぱん教室や校外学習を通して、たくさんのお子もたちの笑顔が見られることが私のやりがいです。ちぎって楽しく! 食べておいしく! 「かにぱん」をこれからもよろしくね。