



のうさん くだもの
かんづめせいぞう
缶詰製造

食品一筋80年、日本中に 安全安心な食品と笑顔をお届けします

株式会社藤枝農産加工所

所在地／藤枝市堀之内825-1 TEL.054-641-6011 <https://fnk.co.jp>
設立／1943(昭和18)年5月 従業員数／130名(2026年6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

野菜や果物の缶詰、パウチなどを作っています。その数は、なんと1日20万個以上にもなり、日本最大規模の生産量を誇っています。経験を積んだ人と高性能な機械の力を合わせて、日本中のスーパーや食卓に製品をお届けし、みなさんの食を支えています。災害が起きたときでも、安心して食べられる保存食としても役立ち、地域と社会に貢献しています。



▲ 外観

? 何がすごいの？

人と機械の力で品質・効率・環境へ配慮

日本最大規模のコーンやフルーツ缶詰ライン、パスタソースやカレー缶詰、パウチなど多数の専用設備がある上に、県内でも有数のカーボンニュートラルの工場として注目されています。



パスタソース製造



500キログラムの釜で、パスタソースを仕込みます。120度以上に加熱し肉や野菜の旨味を引き出します。

パウチ製造



フルーツやコーン、パスタソースなどをパウチに詰めてお客さまにお届け。すぐ食べられ便利な製品です。

環境への配慮



廃棄するシロップからバイオマスガスを製造し工場に活用。カーボンニュートラルとして注目されています。

? 製造の流れは？

コーンの缶詰ができるまでを見てみましょう。



1 原料の保管・検査

原料はマイナス20度の冷凍庫で鮮度を保ち、使用前に厳しく検査します。



2 選別

色や形の悪いもの、皮や茎などを、人の目や機械で取りのぞきます。



3 異物チェック

X線検査機や金属検出器を使って、目に見えない異物をチェックします。



4 充填

原料を缶や袋に詰めています。最大1分間に450缶作っています。



5 巻締(密封)

高性能な機械で、空気を抜きながらフタをし、中身を完全に閉じ込めます。



6 殺菌

大きな釜で熱を加えて殺菌することで、保存料なしでも長持ちします。



7 包装・出荷

さまざまなロボットを使い、自動で箱に詰め、パレットにのせ出荷します。



8 品質管理

味や安全性が保たれているか、製造翌朝と二週間後に検査します。

働く人の声

仕事のやりがいを聞いてみました。

製造部パウチ製造室
Nさん

殺菌包装部パウチ包装室
Nさん

ミスの無いようチームで協力します

フルーツやコーンなど、みなさんが食べている物を袋や缶に入れ、お客さまに届けています。安全安心な食品を届けるために、一つひとつの作業を確実にしています。

安心しておいしく食べられる食品を

製品を機械で検査し、殺菌されたものを再度、人の目で検査して梱包します。一つひとつの作業を丁寧にやり、安全な製品を届けられるように頑張っています。