菓子製造

安全で安心なお菓子を届けます! 個性あふれるお菓子でおやつの時間に彩りを

もっと、くわしくみてみよう!

株式会社不二家 富士裾野工場

所在地／裾野市須山字平垣1220-19　TEL.055-998-1800　https://www.fujiya-peko.co.jp
設立／1990(平成2)年6月　従業員数／296名(2026年10月現在)

私たちの仕事

不二家は、ケーキやシュークリームなどの洋菓子をつくって販売する洋菓子のお店と、ハンバーグやパスタなどを出すレストランを運営しています。また、スーパーやコンビニエンスストアでよく見かける「カントリーマアム」「ルックチョコレート」などのお菓子もつくって販売しています。富士裾野工場では、ミルクのおいしさを楽しめる不二家伝統のママの味「ミルキー」と、サックサク食感の「ホームパイ」を一つひとつ丁ねいにつくっています。

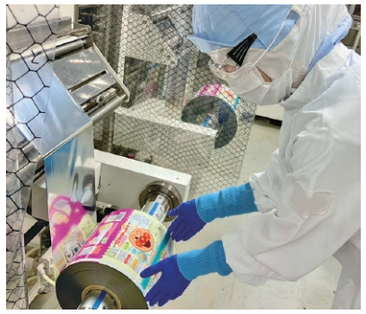


▲富士裾野工場外観

どんなお菓子をつくっているの?

こだわりの製法でお菓子を製造

スーパーやコンビニエンスストアなどで販売されている、キャンデーやビスケットなどのお菓子をつくっています。みなさんが食べたことのあるお菓子があるかもしれません。



ミルキー



白いミルキーは「無香料・無着色」。ミルク本来のおいしさを楽しめるママの味。

ホームパイ



こだわりの発酵種と富士山の天然水で生地を仕込んだホームパイ。

ホームパイチョコだらけ



チョコパイ×チョコクッキー×チョコがけの、チョコだらけなホームパイ。

カントリーマアムマイスターズ



チョコづくしのぜいたくなおいしさ。こだわりの原料を使用し、丁ねいに焼き上げ。

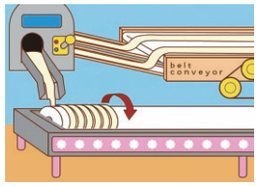
ミルキーはどうやってつくるの?

こだわりの原料と細かな工程を使ってつくられています。



1 材料をまぜる

砂糖・練乳・水あめ・生クリームをまぜ、ミルキーのもとになるシロップをつくります。



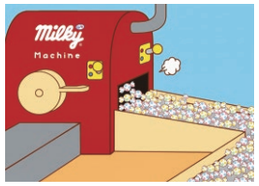
2 生地をのばして冷やす

のばしながらよく練ることで、真っ白でコクがあるおいしいミルキーができます。



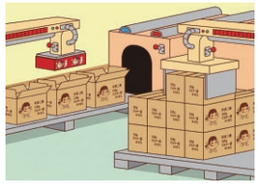
3 あめの生地を切る

のばしたアメを機械で1粒ずつカット。コロコロ転がりながら、まあるい形になります。



4 あめの包装

機械で1分間に約900個のミルキーを包んでいきます。



5 袋詰め・箱詰め

できあがったミルキーは、機械で袋に入り、その後、金属検出機を通り、チェックします。



6 出荷

できあがったミルキーは、みなさんのまちに運ばれて行きます。

その他の取り組み① 不二家キャラバン隊

ペコちゃんが全国の児童施設を訪問。子どもたちと触れ合うイベントを実施しています。



その他の取り組み② CO_2排出量削減

環境負荷の低い設備へ更新。屋上に太陽光パネルを設置し、電力を工場で使用します。

働く人の声

仕事のやりがいを聞いてみました。

ビスケット製造2課
3号ライン
Sさん

ビスケットの袋詰めを担当しています

機械の操作や調整、お菓子のチェックを行い、安全でおいしいお菓子をつくっています。おいしい!とみなさんに食べてもらえることが、とてもうれしいです。

総務・人事課
Aさん

工場のみなさんが安心して働けるように

工場でのごみ(廃棄物)を処理する手配や環境活動を中心に、縁の下で支える総務の仕事をしています。工場で働くみなさんが笑顔で楽しく働くことができている姿を見ると、とてもうれしいです。