



おいしい明日へ、  
ともに。

**フジパン**

# おいしい明日へ、 ともに。

食がおいしくなればなるほど、毎日はもっといいものになる。

私たちは創業から変わらぬ想いを胸に、

食を支える様々な事業に取り組んできました。

それを支えてきたのは、いつだって働く人です。

みんなで協力し合い、アイデアを出し、試行錯誤を重ね、

いくつもの新しいおいしさを生み出してきました。

笑顔あふれる職場から、

笑顔あふれる毎日をお届けする。

そんな、おいしい明日をともに作りましょう。



日々のおいしいを、  
人々へ届けるために。



ホールセール  
WHOLESALE

パンをはじめとする  
おいしくて安全・安心な商品を作り出し、  
お取引先様にお届けします。

フジパンブランドの商品をはじめ、コンビニエンスストア向けのプライベートブランドのパンや和洋菓子を工場て製造し、お取引先様へお届けしているホールセール部門。各製造現場では、おいしさとともに安全・安心にも徹底してこだわり、厳しい基準をクリアした商品を全国に送り出しています。また、市場調査やトレンド分析も積極的に行い、多様化が進む食のニーズに対応。創意工夫をこらした新たな商品の開発を進めています。

GROUP COMPANY

フジパン株式会社/株式会社エフペーカーコーポレーション  
株式会社東北フジパン/株式会社中国フジパン  
株式会社九州フジパン/株式会社イナペーカー  
あけぼのパン株式会社/タカラ食品株式会社/株式会社ナガイパン



リテイル  
RETAIL

焼きたてパンの  
香ばしさが漂うベーカリーショップを  
全国各地で運営しています。

大型のショッピングセンターやスーパーマーケットの店内に店舗を構えるスタイルを中心に、全国でベーカリーショップを展開。各店舗の厨房でパンを製造してお客様に直に販売するリテイルならではの香ばしさや温かみ、地域ごとにお客様の声を反映させた多彩な商品ラインナップが自慢です。また、イートインを併設するなどスタイルも多様で、お客様の毎日の生活に寄り添い、多くの人に親しんでいただけるベーカリーを目指しています。

GROUP COMPANY

フジパンストア株式会社  
北越フジパンストア株式会社  
九州フジパンストア株式会社  
株式会社ベーカリーシステム研究所 (BASE)

「本仕込」で知られるフジパン。グループ全体では、パン・和洋菓子の製造を主とする《ホールセール》部門のほかベーカリーショップを運営する《リテイル》部門、コンビニエンスストアに向けてお弁当類を製造する《デリカテッセン》部門、さらに各種食材等の配送を担う《ロジスティックス》部門と、多彩な食のビジネスを展開。各部門を有機的に結合させ、毎日の人々の暮らしに様々なおいしさをご提供しています。



デリカテッセン  
DELICATESSEN

“もうひと手間”をかけて  
定番の人気商品や、話題の新品を  
生み出し続けます。

全国のコンビニエンスストアで販売されるお弁当やおにぎり、サンドイッチなど、多彩な商品の開発、製造を行っています。店頭でお客様に選ばれる商品となるためには、ボリューム感や値ごろ感、季節感や話題性など、常に「おいしさ+α」が求められます。そのため、消費者ニーズをいち早くとらえてタイムリーかつスピーディに商品づくりを進めるほか、お取引先様との共同開発を行うなど、柔軟な体制で臨んでいます。

GROUP COMPANY

株式会社日本デリカフレッシュ  
株式会社フジデリカ



ロジスティックス  
LOGISTICS

食品業界を支え、  
ローコスト、ベストバリューを実現する  
最適な物流システムを構築。

全国のファストフード店やベーカリーショップ、コンビニエンスストアなどのお取引先様のニーズに応じて、食材や店舗運営に関わる資材などを配送しています。最新鋭の物流設備・システムで、お取引先様の商品特性や物流条件に応じて、保管や配送車輛内の温度管理、最適な配送ルートなどをご提案。ハイレベルな物流サービスを通じて、コンスタントに「おいしさ」を支えています。

GROUP COMPANY

株式会社富士エコー  
株式会社シルビア

# ホールセール Wholesale

「本仕込」や「ネオバターロール」をはじめとする

フジパンブランドの商品や、提携先とのプライベートブランド商品を開発・製造し、

日本全国の売場へと安全・安心なおいしさをお届けしています。

## 生産

生産ラインでパン製造に関わる従業員の教育や機械・設備のチェックから  
新商品開発のアイデア創出まで行っています。

安全・安心な商品を、  
日々安定的に製造し続ける。

発酵を伴うパンづくりは安定的に供給し続けることが実は難しいことなのです。注文に応じて生産計画を立て、工場のスタッフの体調を含めて徹底した管理体制のもとに日々製造に取り組みます。



徹底した品質管理のもとで  
生産する。

安全・安心な商品をお届けするために品質管理、衛生管理において厳しくかつ細かな基準を設け、優れた商品づくりに取り組んでいます。



### 先輩 INTERVIEW 01

一致団結して  
安定生産に取り組みつつ、  
新商品案を練っています。

川崎 了治

フジパン株式会社 豊明工場  
製造課 菓子パンライン  
農学部生物環境科学科卒

「食品に携わる仕事をしたい」と考えて就職活動を進め、商品開発に力を入れていることが入社決め手となりました。現在、菓子パンラインの責任者として注文に応じて人員の配置や稼働時間などの計画を立て、生産ラインを管理しています。菓子パンのほか一部の総菜パンの製造にも携わり、包装機のおペレシオンなども担当しています。注文数は日ごとに異なり、急に大量の注文が入ることも。ロスを最小限に抑えてミスなく製造するには、生産計画を各工程に確実に伝え、協力し合う必要があります。そのため



従業員間のコミュニケーションは不可欠です。私はもともと人と話すのが得意ではありませんでしたが、入社後の研修でペーカリーショップでの接客を経験し、様々なお客様と接したことが、ここでの信頼関係づくりに役立ちました。また、製パン研修として、日本パン技術研究所で学ぶ機会を得たことも、ライン

業務や新商品のアイデアに活かせていると思います。日々の安定した生産をするため、衛生面での細心の注意はもちろん、材料の配合比率の調整にも気を配っています。いつの日か、身体にやさしくておいしく食べられる配合のパンを考え、新商品開発に関わってみたいです。

## 営業

フジパンの強みである商品力を最大限に活かした拡販戦略を立て、  
お取引先様の店舗にこまめに足を運んで、お取引先様と自社の共存共栄を図ります。

フジパンの窓口として  
お取引先様との信頼関係を構築。

自社商品を市場により多く流通させるため、スーパーマーケットなどの担当者様に向けて商品情報、販売促進プランなどの提案活動を行います。お取引先様との信頼関係を築くことが重要となります。



売上アップに貢献しつつ、  
売場の声を商品開発に活かす。

販売促進ツールやキャンペーンを活用した店舗の売場づくり提案まで行うほか、店舗での声をヒントに、既存商品の改良や新商品開発のサポートに携わるなど、幅広く活躍します。



### 先輩 INTERVIEW 02

商品力を強みに、  
販促ツール等を活かした  
提案で、結果を出す！

石原 岬

フジパン株式会社 豊明工場  
販売課  
人間学部人間学科卒

私は現在、大手流通企業様が展開するスーパーマーケットの愛知・三重・静岡エリア担当として、エリア内にある各店舗の担当者様を訪問し、提案活動を行っています。他社に負けない多彩な提案ができるのは、フジパンの商品力があるからです。就職活動の際に「生涯にわたって長く働ける会社を」と考え、「ネームバリューがあってセールスポイントとなる商品を持つ」点に惹かれてフジパングループへの入社を決めました。思っていた以上の商品力を実感しています。「本仕込」「ネオシリーズ」という絶対的な商品



は、営業の支えとなるものです。ここに地域特性や季節性を加えて、各店舗に応じた商品展開プランを練ります。例えば春は桜関連の商品を、冬はチョコで…と売り込み、お取引先様からの「売れたよ!」「お客様に好評」などの嬉しい声とともに売上実績という手応えが伝わってくると、やりがいを感じます。

入社時はお取引先様に顔と名前を覚えてもらうことからのスタートですが、先輩・上司に何でも聞ける環境なので、不安なく前進できました。今は営業会議での情報などを営業活動の参考にしています。今後は後輩をサポートしつつ、各店舗フォローから全体の売上管理へとステップアップしたいです。

# リテール *Retail*

全国各地で「ベルナル」や「バリクロアッサン」などの店名で日本最大級となる約600のベーカリーショップを展開。店舗の厨房で焼いたパンを地域密着でご提供しています。

# デリカテッセン *Delicatessen*

全国のコンビニエンスストアやスーパーマーケットに並ぶお弁当やおにぎり。特にコンビニ弁当は、毎週、新製品が登場しています。製造ならびに商品開発を担っているのが、デリカテッセン部門です。

## ベーカリー

大型のショッピングセンターやスーパーマーケットなど商業施設に店舗を構え、焼きたてパンの販売ほか、イートインコーナーの運営なども行っています。

お客様のニーズを見極めた魅力的な商品ラインナップ。

リテール部門の強みは、やはり商品力。店舗にもよりますが、各店で常時40〜60アイテムを用意し、店長を中心にパートナースタッフと協力し合って製造・販売を行っています。



マネジメントスキルを高め、キャリアアップ。

店長は主に製造を担当するほか、人員管理を含めた店舗運営全般を担います。将来は店長職だけでなく、複数店舗を統括する管理者などのキャリアアッププランも描けます。



## 先輩 INTERVIEW 03

パンの製造ほか、店舗運営に関して幅広くスキルを身につけ、成長。

藤井 健二

フジパンストア株式会社  
ベルナル 中村店 店長  
農学部応用生物化学科卒

入社当初から、店舗業務で何か困るたびに店長やパートナーさんが寄り添ってくれ、温かな社風を実感しました。ただ、質問・相談に対して店長が示してくれるのは、答えではなく方向性を示すヒント。「答えは自分で見つけなさい」ということです。私は、言われた通りにするのではなく、自分なりに考えて行動したいタイプなので、モチベーションが上がりました。入社2年目の後半に店長を任せられ、現在は店長として3店舗目です。以前と比べて若いファミリーが多いのがこの店の特徴。若い人に飽きられないように商品の種類を増やして



変化をつけ、商品の入れ替えスピードも早めにと心がけています。現場の裁量でこうした判断ができるのは、店長としてのやりがいとなります。毎月、決算書をチェックし、工夫が数字に現れていると達成感を覚えます。最近では、お客様の中食ニーズから冷蔵サンドイッチを取り入れ、売上を伸ばしました。他に

店長として心がけているのは、自分ひとりで仕事をしないこと。チームワークを重視し、ダメ出しよりほめるところを探して、互いに協力し合える関係づくりを進めています。仕事を通じて人間力もアップしました。今後さらに経験値を高め、マネジメントスキルを磨いて、複数店舗を統括する存在を目指します。

## 生産

工場内において各種具材を調理し、製造ラインで丁寧に詰めて商品に。工場全体で協力し合いながら仕上げていきます。

おいしさと真心を一品一品に詰め込む。

おにぎり、弁当や寿司、サンドイッチなどの具材の調理は、切る、揚げる、焼くなど調理の工程ごとに分担されています。こうして仕上がった各種具材を、人の手で商品として完成させ、出荷します。



安全そしてスピーディーな生産を目指して日々業務を行う。

1日に多種多様な商品を生産するためどうすれば衛生面を保ちながら、作業の効率化を図れるか、など常に考えながら仕事をする必要があります。



## 先輩 INTERVIEW 04

現場の一人ひとりが協力し合って進めるやりがいある仕事。

館石 礼香

株式会社日本デリカフレッシュ 東京工場  
製造課  
生物資源科学部応用生物科学科卒

家の近くのコンビニエンスストアに自分たちが作ったおにぎり・弁当が置かれ、購入者を直に見られるのは、嬉しいです。おにぎりの包装や弁当の盛り付けなど、商品づくりにおいては、思っていた以上に「人の手」が必要です。その日の製造スケジュールやその時の状況に応じて人員配置を決め、管理するのが今の私の仕事です。例えば、五目ご飯弁当をつくるのに、前工程でご飯に混ぜる具材づくりが予定より30分ほど遅れているようなら、その間におにぎりづくりを優先させて時間的ロスを生まないなどの



工夫が求められます。製造現場は、大半がパートナーさんや、ベトナムなど海外からの実習生です。年代も、話す言葉や文化も異なる中で、ミスなく的確に仕事を進めるには、正しく指示を伝え、理解してもらわねばなりません。管理する立場として、しっかり休みを取ってもらい必要もあります。働く人同士の

信頼関係を確かなものとするため、毎朝の挨拶からコミュニケーションを意識しています。製造ラインで手を動かしながら気づいたことを提案すると、実際に仕事効率の改善につながっていくのもやりがいです。私は、現場での経験を重ねて、将来は商品開発にも携わりたいと考えています。

# ロジスティクス

Logistics

全国展開する外食チェーン店などに  
食材や包材、備品などを調達・管理し、  
必要とされる分を確実に配送しています。

# ホールディングス

Holdings

フジバングループの事業目的の実現と企業活動の向上のため  
総務・経理・システム・人事などの各分野において組織を支えるとともに、  
働く一人ひとりが働きやすい仕組みづくりに取り組んでいます。

## 物流

必要とされる商品の調達から保管、配送まで、食材等の品質保証はもちろん、安全運行にも最大限の注意を払ってお届けします。

最適な物流プランを構築し、  
信頼に応える。

業界に先駆けてSCM(Supply Chain Management=生産から販売に至るプロセスの合理化)を構築。保管する商品種別や賞味期限などの情報のほか最適な配送ルートなどを全てをデータ化し、物流に活用しています。



食材の温度管理も徹底し、  
常にフレッシュな状態に。

全国に展開する物流センターでは、冷凍・冷蔵・常温と3つの温度帯に対応した設備を整え、保管はもちろん配送車両の庫内の温度管理も徹底するなど、万全な体制で品質を維持管理します。



## 事務

労務管理から、社会保険、給与手続き、人材採用などのほか、グループ各社の生産・販売データの管理、資金の管理や運用など、多面的にサポートします。

「緑の下の力持ち」として  
働きやすい環境をつくる。

従業員の給与計算や社会保険・税金の手続きから、業務に必要な設備・備品の管理ほか、従業員が働きやすく、各職場が活性化するように、組織運営の幅広い分野に対応しています。



仕事を効率よく行い、  
従業員の方に  
頼ってもらえるように努める。

どんな仕事も効率よく進めることが重要です。従業員の方と信頼関係の構築や本社として様々な情報を発信していくことも重要な仕事の一つです。



### 先輩 INTERVIEW 05

広い視野と判断力、  
きめ細やかな気配りで  
円滑に業務を進めます！

山下 詩織

株式会社富士エコー 千葉センター  
商品係  
獣医学部動物応用科学科卒

食への関心からフジバングループに出会い、物流に興味を持ちました。私たちが日々あたり前に何かを食べるのは、物流が正常に機能してこそ可能なのだと気づいたからです。私は商品係として、コンテナ入庫のデータ処理や立合い、官公庁への輸入貨物の申請業務などを担当しています。物流の現場では、時に台風などの影響で予定通りに届かなかったり、荷受けが集中して混乱することがあります。倉庫スタッフとコミュニケーションを取り合い、みんなで困難を乗り越える達成感は大きいです。



日ごろから定期的にミーティングを行い互いに意見を言いやすい職場環境という強みが、いざという時に発揮されます。やりがいの1つに、考えた通りに流れを作る業務があります。例えば、後々の商品の流れを考えて置き場を決め、食品なら賞味期限の近い順に出荷するなど、システム

を活用して最適な物流を実現するのがこの仕事のポイントです。入社後にフォークリフト免許を取りましたが、自在に操って思った場所にピタッと荷を置けると、気分がいいです。物流で世の中を支えるという誇りを持ち、これからも前向きに働き続けたいです。

### 先輩 INTERVIEW 06

「頼られる存在」を目指し、  
積極的に行動して  
問題解決を図っています。

若林 優希

フジバングループ本社株式会社  
総務部  
現代生活学部健康栄養学科卒

入社後はベーカーリーや工場での研修を経て、総務部配属になりました。主に社会保険関係の業務を担当しています。社会保険について何も知らないところからのスタートでしたが、指導係の先輩をはじめ周囲の方々に教わりながら、無理なく仕事を覚えていきました。「鈍感になるな」という本社の事務として取り組む姿勢を上司から教えてもらい、気づいたらすぐ動くよう意識しました。幅広い問い合わせに対応し、こちらから「どうかしましたか？」と働きかけるようにしています。研修を通じて「現場目線」を養えたことが役立っていると



感じます。また、社会保険関係の社内セミナー等のため全国各地に出張する機会があり、その際にも積極的にグループ各社の方々とコミュニケーションを図っています。総務として、従業員の方に頼っていただくと嬉しいです。毎月の処理件数など、仕事結果が数値化されるのも、働く上での励み。配属

当初より業務スピードは大幅にアップし、成長を実感しています。事務処理など、気づいた点を「こうしたい」と改善提案をすると任せてもらえることが多いので、責任感とやりがいを持って働けます。今後も積極的に人と関わり、より働きやすい仕組みづくりや後輩への指導に取り組んでいきます。

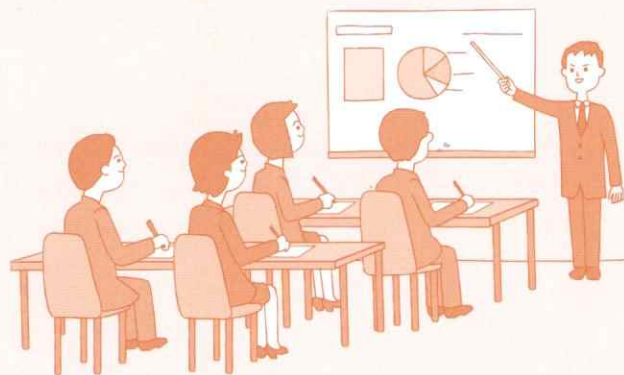
# フジパングループ 強さの秘密

## STRONG POINT 01

### 小集団活動

本音を言い合えるフジパングループで、改善に向けて本気でやりとりし、行動します。

フジパングループの各工場・事業所では、現場力の向上を目的として若手社員が中心となり「小集団活動」を行っています。例えば生産工場では、少人数のチームを組んで各ライン・部署の改善点を探したり、業務の効率化、品質向上に向けたアイデアを出し合って行動するなど、活動を通じて現場のコミュニケーションも活性化されます。



## STRONG POINT 02

### 改善100選

一人ひとりが主役。  
小さな事から改善提案していきます。

現場力の向上を目的として、従業員が職場の問題点を挙げて、一つ一つ改善していく「改善100選」という取り組みがあります。結果を求めすぎず、チャレンジしたことで失敗しても、それを糧に次の改善に繋げるという気持ちで実践しています。



## STRONG POINT 04

### 育児休業

独自に、国の定めよりも手厚く  
子育て社員をサポート。

子どもが1歳になるまで、育児休業の取得が可能。さらに、その子が保育所に入所できない場合など、国の定めでは最長2歳まで休業が認められるところ、フジパングループでは、最長3歳になるまで育児休業を取得できます。



## STRONG POINT 03

### 学びのネットワーク制度

フジパングループのネットワークを、  
個々の成長にも活かす。

フジパングループでは、工場の問題・悩みの解決に向けて、実際に他の工場見学・研修を経験することで解決の糸口を探る制度があります。こうしたヨコの交流を通じて、社員個人や会社としての成長を図るとともに、人・技術のネットワークを構築しています。



## STRONG POINT 05

### 短時間勤務

長く安心して働き続けるための  
仕組みづくり。

育児休業に加えて、国の定めでは子どもが3歳になるまでのところ、フジパングループでは最長で子どもが小学校6年生を修了するまで、2時間の時短勤務が認められています。



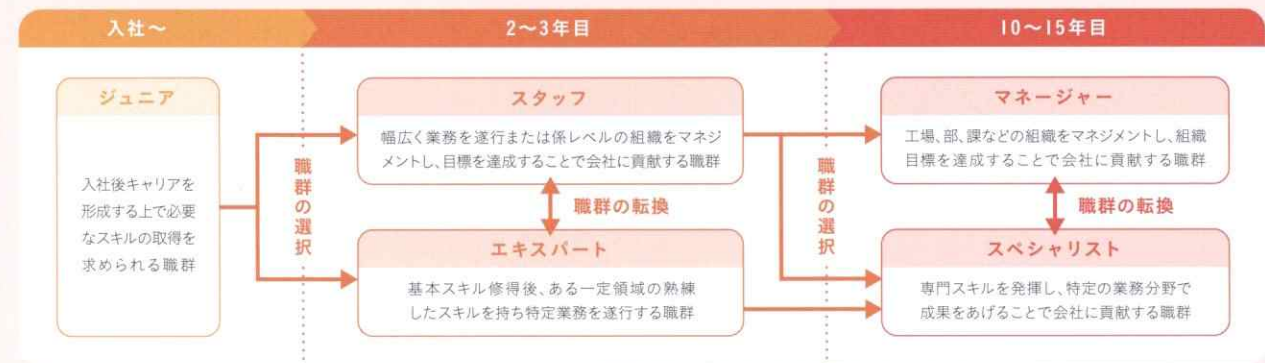
組織を支えるのは、何といてもそこで働く「人」です。だからフジパングループでは、社員一人ひとりが働きやすく、のびのび成長し続けるために  
いくつかの仕組みづくりを行っています。そのうちの主なポイントをご紹介します。

## STRONG POINT 06

### キャリアステップ

年次ごとに具体的な達成目標を設定して、着実にステップアップ。

入社時の新入社員研修に始まり、個々のスキルアップをサポートする多様な研修の機会を設けているフジパングループ。社員たちは学びを重ねて経験を積み、成長します。特定業務の遂行力や組織のマネジメント力など、それぞれのポジションにふさわしい達成度が明確化されているので、必要なスキルを身につけてキャリアアップしていけます。



## STRONG POINT 07

### 教育・研修制度

詳しくはHPで  
ご覧いただけます。



#### 短期製パン研修・フジパン高等職業訓練校・日本パン技術研究所

よりおいしく、より喜ばれる商品づくりや、  
高度なスペシャリスト育成のために。

#### 短期製パン 研修

製造担当者を対象とする3日間に及ぶ製パンの研修です。多くの製造担当者が製パンの基礎知識を学ぶことにより、製造担当者のレベルアップ、良品製造へとつながっていきます。

#### フジパン 高等職業 訓練校

製パンのスペシャリスト、将来の幹部社員を養成することを目的としており、4か月かけて製パンの講義・実習を受けます。修了すると、製パン技能士2級試験の学科試験が免除されます。

#### 日本パン技術 研究所

フジパングループ以外の製パンメーカーやベーカリーの方と一緒に、100日間にわたる実践的な製パン教育を受けます。修了時に所定の試験に合格すれば製パン技能士1級試験の学科試験が免除されます。



#### 通信教育

仕事に役立つ学びや、  
自己啓発を応援します。

時間を有効活用して自分のペースで学べる通信教育。フジパングループでは、仕事上で必要となる知識や資格の取得に向けたプログラムのほか、数多くの多彩な講座を用意。所定の期間内に修了証を提出すれば受講料が全額戻ってきます。



# 和

フジパングループの社是である「和」は創業以来のフジパンの精神です。フジパン発展の原動力は、この「和」の精神があったからにほかなりません。全社員がどんな難局にもスクラムを組み、一丸となって前進してきました。商品を買って食べてくださったお客様に「おいしかった」と言っていただける商品を作ることが私たちの喜びです。お客様に安全・安心なおいしい商品をお届けし、国民の健康に寄与することがフジパングループの企業理念です。

## フジパングループ概要

創 業：大正11年5月1日  
 設 立：昭和26年2月6日  
 本 社：名古屋市瑞穂区松園町1丁目50番地 TEL(052)831-5151(代表)  
 資 本 金：46億8,200万円  
 従 業 員：約14,490名  
 事業内容：グループ事業会社において、パン、和洋菓子の製造と販売のほか物流、弁当・惣菜の製造販売、麺の製造、パン製造直売店の経営コンサルタント。

沿革はHPで  
 ご覧いただけます。



## 社会貢献活動

安全・安心で豊かな食生活への貢献という企業活動そのものがCSRだという考えのもと、持続可能な社会の実現に取り組みながら、様々な社会貢献活動も行っています。



### 全国注目のスポーツイベント フジパンCUP U-12サッカー大会

昭和58年、東海地区でスタートし、今や全国レベルの少年サッカー大会に発展。少年の心と身体の健全な発育を願うフジパンの企業理念とあいまって、地域スポーツ及び地域文化の向上に大きく寄与しています。



### アニメーション 「むかしばなしのおへや」

日本に古くから伝わる昔話の世界を見ることができます。BS-TBSでの放送とHP内「フジパンを知る・楽しむ」内でYouTubeにてお楽しみいただけます。



### 被災地に食を届ける 災害時の支援活動も

パンという主食を扱う企業として、阪神大震災や東日本大震災などの際に、食の確保のためにできる限りの支援活動をさせていただきました。「しあわせな心のふれあい」を合言葉に、人に、社会に貢献します。



### 食文化の発展を願って 研究を支える財団を設立

製パンに関する国内小麦の品質改良、技術の向上、機械の改善などを目的に「財団法人エリザベス・アーノルド富士財団」を設立。毎年、助成金を交付し、2012年には公益財団法人へと登録されました。



### 南極地域観測隊への支援

「パンを通じて社会に奉仕する」という思いから、1966年より50年以上にわたり南極地域観測隊に冷凍パンをお届けしています。解凍すればすぐに食べられる焼成済みの冷凍パン、パンズ、スポンジケーキなど、南極地域観測隊の食卓に彩を添えています。

### フジパングループ本社

11 **フジパングループ本社株式会社**  
 〈フジパングループの持株会社〉  
 愛知県名古屋市瑞穂区松園町1-50 〒467-0065  
 TEL (052)831-5151  
 ●本社・システムセンター(名古屋市瑞穂区)  
 ●東京事務所

### ホールセール部門

2 **フジパン株式会社**  
 〈パン・和洋菓子の製造・販売〉  
 愛知県名古屋市瑞穂区松園町1-50 〒467-0065  
 TEL (052)831-5151  
 ●本社(名古屋市) ●関東事業部 ●中部事業部  
 ●西部事業部 ●九州事業部 ●千葉工場  
 ●東京工場 ●武蔵工場 ●横浜工場 ●豊明工場 ●西春工場 ●枚方工場 ●神戸工場

3 **株式会社エフペーカリーコーポレーション**  
 〈パン・冷凍生地の製造・販売〉  
 愛知県春日井市明知町字領明1423-26 〒480-0303  
 TEL (0568)93-1711  
 ●名古屋工場 ●大阪工場 ●滋賀事業所  
 ●兵庫事業所 ●岡山事業所 ●広島事業所

4 **株式会社東北フジパン**  
 〈パン・和洋菓子の製造・販売〉  
 宮城県岩沼市空港南3丁目2-34 〒989-2422  
 TEL (0223)24-1241

5 **株式会社中国フジパン**  
 〈パン・和洋菓子の製造・販売〉  
 岡山県倉敷市中庄3185 〒710-0016  
 TEL (086)462-9111  
 ●本社工場 ●四国事業所

6 **株式会社九州フジパン**  
 〈パン・和洋菓子の製造・販売〉  
 福岡県糟屋郡新宮町上府北3丁目1-1 〒811-0123  
 TEL (092)963-2188  
 ●福岡工場 ●熊本工場 ●長崎工場

7 **株式会社イナペーカリー**  
 〈パンの製造・販売〉  
 埼玉県北足立郡伊奈町西小針7-4-1 〒362-0811  
 TEL (048)729-2212

8 **あけぼのパン株式会社**  
 〈パン・冷凍生地の製造・販売及びペーカリーの運営〉  
 東京都小平市天神町1-31-1 〒187-0004  
 TEL (042)341-2471

9 **タカラ食品株式会社**  
 〈パン・冷凍生地・冷凍麺の製造・販売及びペーカリーの運営〉  
 愛知県稲沢市天池遠松町10 〒492-8279  
 TEL (0587)32-4186  
 ●本社工場 ●東京工場

10 **株式会社ナガイパン**  
 〈パン・和洋菓子の製造・販売〉  
 広島県広島市東区温品4-22-3 〒732-0033  
 TEL (082)289-1201

### リテイル部門

11 **フジパンストア株式会社**  
 〈ペーカリーの運営・展開〉  
 愛知県名古屋市瑞穂区松園町1-50 〒467-0065  
 TEL (052)834-3934  
 ●本部(名古屋市瑞穂区)  
 ●関東本部 ●中部本部 ●西部本部

12 **北越フジパンストア株式会社**  
 〈ペーカリーの運営・展開〉  
 福井県福井市下東郷町11字4 〒910-2173  
 TEL (0776)41-1761  
 ●本部(福井市) ●新潟

13 **九州フジパンストア株式会社**  
 〈ペーカリーの運営・展開〉  
 福岡県糟屋郡新宮町上府北3丁目1-1 〒811-0123  
 TEL (092)962-1581  
 ●本部(福岡県糟屋郡新宮町) ●四国本部

### <リテイルサポート部門>

14 **株式会社ペーカリーシステム研究所**  
 〈ペーカリーの技術・経営指導〉  
 東京都千代田区神田富山町10-1 〒101-0043  
 TEL (03)3256-9071  
 ●本社(東京都千代田区) ●中西部事務所  
 ●福川研修センター

### デリカテッセン部門

15 **株式会社日本デリカフレッシュ**  
 〈米飯・惣菜の製造・卸し〉  
 埼玉県八潮市新町36 〒340-0807  
 TEL (048)932-4357  
 ●東京工場 ●仙台工場 ●武蔵工場 ●千葉工場  
 ●富士宮工場 ●名古屋工場 ●豊川工場 ●大阪工場

16 **株式会社フジデリカ**  
 〈米飯・惣菜の製造・卸し〉  
 福岡県糟屋郡久山町大字山田天野1番地 〒811-2502  
 TEL (092)235-5275  
 ●福岡工場 ●名古屋工場 ●名古屋東工場  
 ●関西工場 ●西四国工場 ●熊本工場  
 ●宮崎工場 ●鹿児島工場

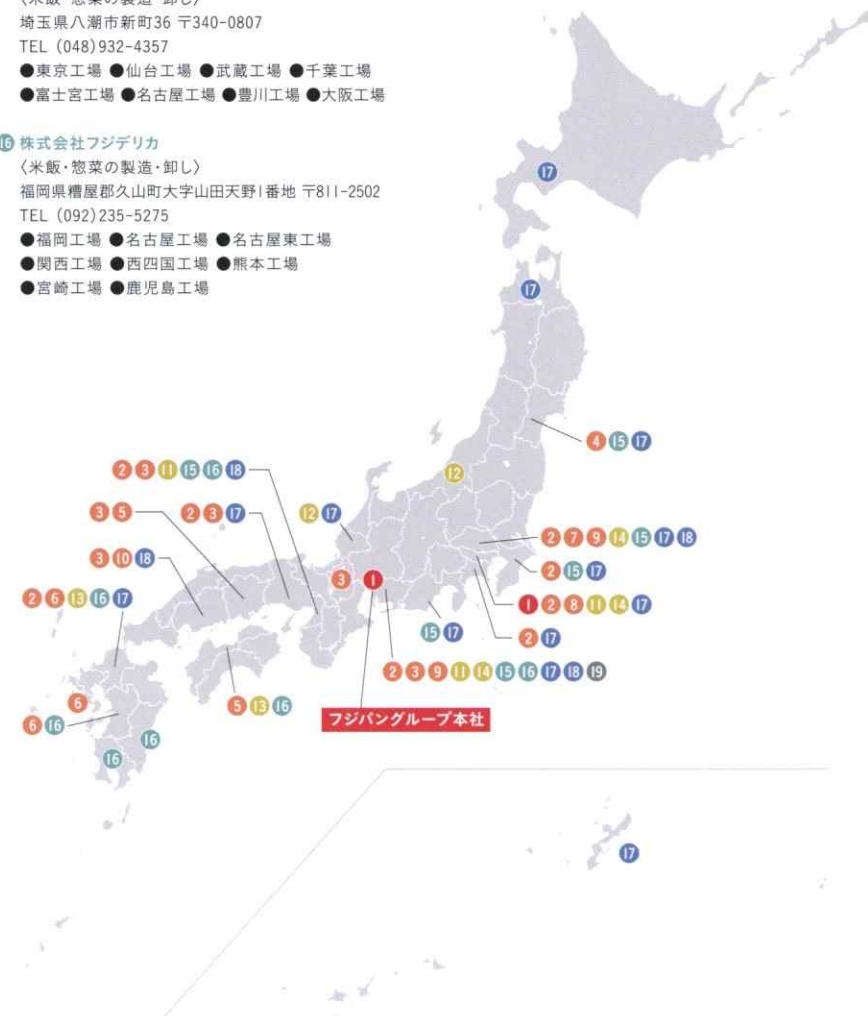
### ロジスティクス部門

17 **株式会社富士エコー**  
 〈外食産業、コンビニエンスストア等へ原料・資材の物流〉  
 千葉県市川市塩浜2-12 〒272-0127  
 TEL (047)396-2748  
 ●本社(千葉県市川市) ●恵庭センター  
 ●札幌センター ●青森営業所 ●仙台センター  
 ●西東京FDC ●埼玉センター ●船橋FDC  
 ●千葉センター(保税蔵置場) ●京葉センター  
 ●神奈川センター ●神奈川第2センター  
 ●静岡センター ●名古屋センター  
 ●福井センター ●関西センター ●六甲東営業所  
 ●九州営業所 ●沖縄センター

18 **株式会社シルビア**  
 〈洋菓子の製造・販売及び物流関連業務〉  
 愛知県丹羽郡大口町上小口2-124-1 〒480-0141  
 TEL (0587)95-2725  
 ●本社(愛知県丹羽郡大口町)  
 ●大口センター ●入間センター ●名古屋センター  
 ●枚方センター ●広島センター

### その他事業

19 **エフアイ株式会社**  
 〈保険代理店〉  
 名古屋市瑞穂区松園町1-50 〒467-0065  
 TEL (052)832-3804







**フジパングループ**  
<http://www.fujipan.co.jp>