

菓業食品新聞

The Journal of confectionery

URL: <https://okashi.info> e-mail: ks-news@okashi.info

発行所 〒564-0053 大阪府吹田市江の木町11-38-618
TEL 06(6385)1717 FAX06(6385)0150

株式会社 菓業食品新聞社
支社・京都
発行人 狩野 智子 一年 8,800円

バラエティ豊かなラインナップ

チョコエッグ

本物のおいしさ

セコイヤチョコレート

フルタ製菓株式会社

〒544-0023 大阪市生野区林寺6-7-22



大阪府和生菓子技能士会(藤原厚子会長)は10月8日(火)、9日(水)の両日、長野県の伊那食品工業(株)の工場・原料倉庫・研究棟と菓匠Shimizuの店舗を視察する研修旅行を行い、25人が参加した。

上から海藻倉庫の見学、研究員のセミナー



大阪府和生菓子技能士会(藤原厚子会長)は「かんてんぱぱ」は10月8日(火)、9日(水)の両日、長野県の伊那食品工業(株)の工場・原料倉庫・研究棟と菓匠Shimizuの店舗を視察する研修旅行を行い、25人が参加した。午前7時に難波を出発し、バス内で藤原会長は「今回の研修旅行は、1R&Dセンターへ移動し、塚越英弘社長による絵美企画部長、伊那食品工業(株)の窪田暉氏、今年3月に急逝された伊那食品工業(株)の伊藤哲成大阪支店長の協力で実現することができた。今日は、技能士会会員・賛助会員・新入会員が参加されている」と挨拶を述べた。

北丘工場、セの価値は永続すること。レクトショップ、少しずつ成長することが、レストラ、永続に繋がり、希望が持てるので、これが一番の。1989年、幸せと考えている。会社に誕生したかの目的は売り上げ、利益、なんてんぱぱではなく、社員が幸せにならなければならないこと。売り上げ、利益、着、日本初の手段であり結果。社員、寒天レストラには毎年給料を上げることを約束しており、一般的な給料の時間と給料は業績に連動する。湯澤正も、同社では何十年も給料を上げており、供給と安定品質のために、常に1年間分の在庫を確保した。2012年に20億円と試算を行った。針金の提案、2024年「工芸用寒天」のサンブルも配布。優れた離水抑制効果がある「イナゲ」による「小冷凍脱水したあと乾燥させて速く、こんなに早く粉特有の臭いを抑えしつたり、感覚を上げる「クイックマ」を使用し、「ド」の説明も行った。クイックマンナンは、設計、製造ライン工場のジェノワーズ、バスケレイアウトなど全一点、チーズケーキにも最適。95%が自社のもの、研究開発部R&Dセンターを回り、分析を受けている。1993年測定機器、寒天の試験設備を見学した。

伊那食品の工場、倉庫を見学



0種類を製造、粉体工場だが、粉が漏れないようシステム、機械製造を社員で開発しており、粉無し運動を実現させた。同様に抽出釜の機械も社員で改良し、長靴さよなら運動を行っており、衛生的な環境設備が整った製造ラインとなっている。



講演する塚越社長

大阪府和生菓子技能士会

長野県で2社視察

伊那食品の工場、倉庫を見学

次に、開発本部商品開発室の伊藤暢宏室長ら4人による研究員のセミナーが行われた。「ウルトラ寒天SV-100」は、保形性がありながら滑らかで口どけが良いのが特徴。引張っても割れにくい「虹色寒天」や透明性に優れる点を利用した「氷中花」の提案が特長。引張っても割れにくい「虹色寒天」や透明性に優れる点を利用した「氷中花」の提案が特長。引張っても割れにくい「虹色寒天」や透明性に優れる点を利用した「氷中花」の提案が特長。

2面 大阪産(もん)名品出店
4、6面 優良原材料機器特集
8面 京菓子、地区常会



サクサク、幸せひろがるひととき。

季節限定

- 3種のこだわりミルフィーユ -

- バニラ**
スイートチョコ×バニラクリーム
- ストロベリー**
ホワイトチョコレート×ストロベリークリーム
- ヘーゼル**
ミルクチョコレート×ヘーゼルナッツクリーム

5本入 10本入

株式会社 **赤い帽子**
AKAI BOHSHI
〒259-0393 神奈川県湯河原町土肥 1-15-4
フリーダイヤル 0120-776-716
<https://www.akaibohshi.com>