



愛
は
か
め
じ
と
じ
食
べ
る
こ
と



覗
い
て
く
だ
さ
い
フ
ジ
フ
ー
ツ



株式会社フジフーズ



ごあいさつ

フジフーズは四国香川県の東部、お遍路さんの結願の町さぬき市に位置し、1970年の創業以来、「愛することと食べることをコーポレートメッセージとして、食品を通じてお客様の毎日の生活へ「食べる喜び」をお届けすることを目指してまいりました。

昨今は高まる品質保証へのニーズの中、2008年には全工場にISO22000:2005認証を取得し、品質第一主義に加え、コンプライアンス経営に向けた取り組みを重点的に行っております。

今後も地域性を大切に、より安全でおいしい食品づくりに取り組んでまいりますので、変わらぬご愛顧、ご支援のほど心からお願い申し上げます。

代表取締役社長 高津 友廣

Fuji Foods

Food safety Fun to eat



企業理念

1. わが社は、「食べる喜び」を基本テーマとし、時代を画する文化を創造し、社会に貢献する。
2. わが社は、従業員が真の幸せと生き甲斐を求める場として存在する。

経営理念

1. 高邁な理想をかけた、その実現への不退転の意志をもって行動する。
2. 人に学び、人を育て、人によって育てられる。
3. 時代の要請に応じて時代をつくる。
4. 品質・サービスを通して、縁を拡げ、縁あるすべての人々に対する責任を果たす。
5. 高度に機能的な有機体をめざす。

行動規範

信頼される食品企業として企業倫理を確立する。

私たちは

1. 社会人としての常識とルールを守ります。
2. 社会の約束を守って行動し、誤りは勇気をもって正します。
3. 仕事をするに当っては法令、社内ルールに従って行動します。
4. 常に報告、連絡、相談を実行します。
5. 公正かつ透明な営業活動を行います。

品質に おいしさに 一生懸命なフジフーズです

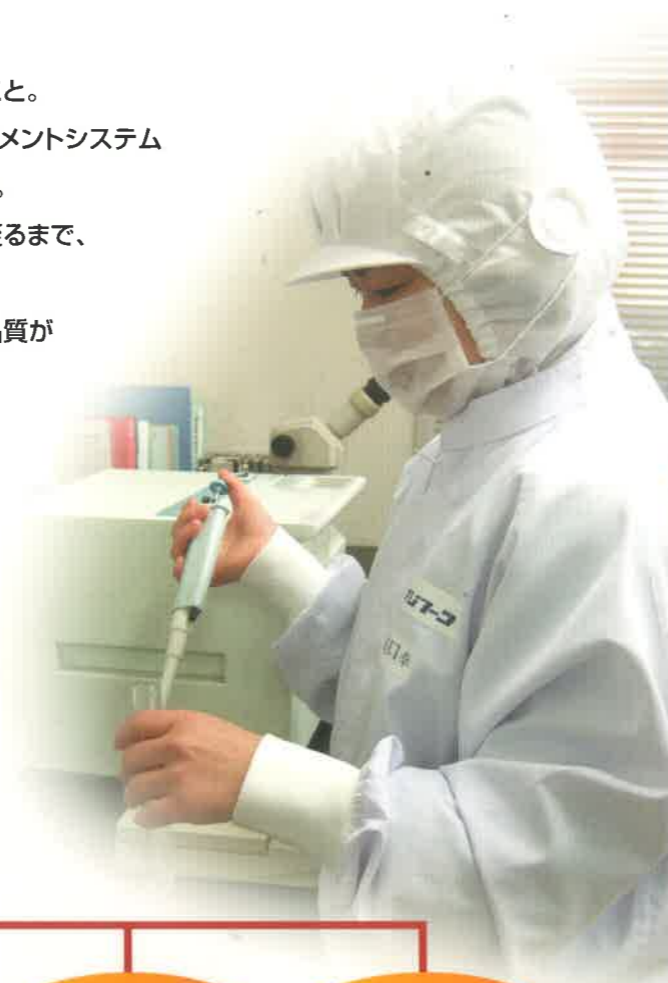
焼きたての餃子が食卓に並び、おいしい食事に会話もはずむこんなシーンを思い描くとき、私たちが温かな家族の団らんを彩る大切な仕事をしている責任を感じます。おいしいもの、安全なものを食卓に届けたい。ひとつひとつ丁寧に、誠実に作りたい。フジフーズの加工食品で家族の笑顔が広がることを信じて品質にも、おいしさにも一生懸命に取り組んでいます。



世界基準をクリアして取り組む「食の安全」

創業以来、私たちが一番大切にしていることは、お客様の安心のために、食品の安全性を第一に考えること。具体的取り組みとして、国際規格である食品安全マネジメントシステム「ISO22000:2005」の認証を取得、運営しています。お客様にお届けする商品の開発、生産から営業活動に至るまで、従業員一人ひとりが食の安全に正しく向き合い、フードチェーンを通じた確実な食品安全の保証と高い品質が実現できるよう、継続的な取り組みを行っております。

ISO22000:2005 認証取得



■管理システム



各製造工程でHACCP手法による厳格な管理を行っています。また、社内の定例会議において各部門の担当者がシステム運用の状況と情報を共有。さらに、内部監査による定期的なシステム点検を行うことで、継続的なシステムの改善を行っています。



金属検出機



X線異物検出機

異物の混入を防ぐため、金属検出機とX線異物検出機による検査をすべての製品に対して実施しています。また、自社検査室では微生物検査を行っています。

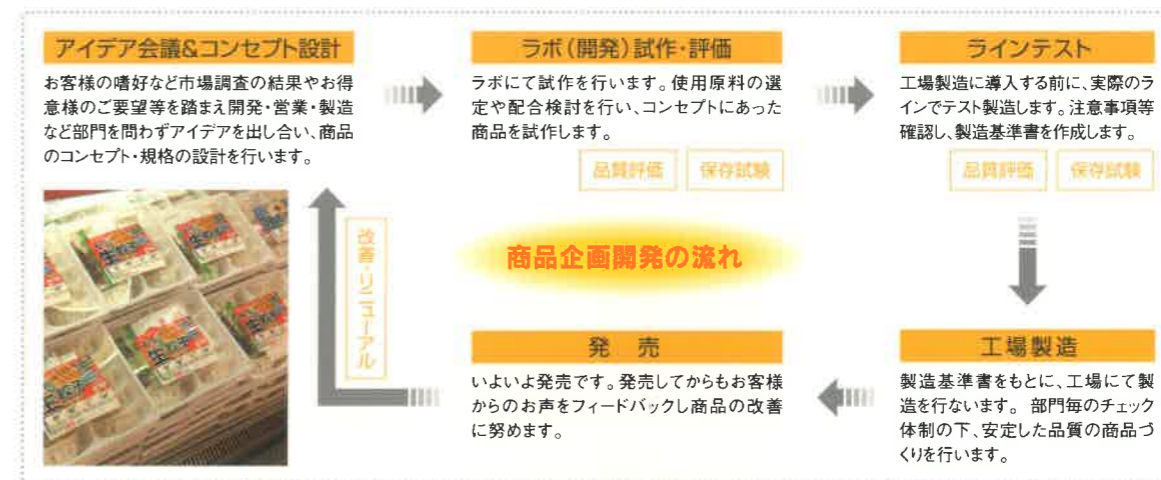
※ISO22000:2005とは

ISO (国際標準化機構) により発行されている「食品安全マネジメントシステム」。規格ではHACCP手法及び前提条件プログラム、マネジメントシステムとしてISO9001が引用される。フードチェーンを通じた食品安全の確保が目的とされており、商品をどう作り方をし、会社をどのように経営・運営すべきかを自らの組織が決めて取り組むことが要求されている。

食は時代と共に変化します。

今求められるおいしさを提供するため、お客様の視点に立ち、

その多彩なニーズをとらえカタチにする、フジフーツは価値ある商品づくりを目指しています。



これからもお客様に喜んで頂ける商品開発を目指してがんばります!



商品の開発にはいろいろな要素が組み合わさっています。例えば、原料選択、配合方法や、新技術の開発、新しいメニューのご提案、ライフスタイルに合わせた規格、パッケージデザイン等です。ひとつひとつの要素の選択と組み合わせから無限ともいえる商品のバリエーションが生まれます。私たちは、お客様に満足していただけるよう、常に新しい「おいしい」を追求し続けています。

■鮮度感にこだわる

フジフーツの餃子に使用しているキャベツは全て、産地直送の生キャベツを使用しています。中でも半数以上は地元香川県のもの。生産者と製造者が近くで連携を取り合うことで、さらなるおいしさ、安心が生まれます。



産地直送の国産生キャベツ



自家製ミンチ



自家製の皮



■品質向上のために ~讃岐うどん品評会への出品~

讃岐うどんの製造技術の客観的評価として、香川県主催さぬきうどん技能グランプリに出品するなど外部認証の機会を積極的に利用しています。



生餃子

1987年の発売以来、「生」餃子のリーディングカンパニーとして、
一歩進んだ品質管理基準、おいしさを提供しています。



チルド餃子・焼売

工場で一時的加熱済みの商品ですので、
汎用性が高い商品です。
レンジアップ焼餃子は、
手軽さで人気の高い商品です。



讃岐うどん

手打ちの技法を忠実に再現した、
職人技の讃岐うどんが自慢です。
主に業務用の冷凍うどんを主力とした
OEM体制をとり、その他半生うどんもございます。



DATA

- 社名 株式会社フジフーツ
 - 所在地 〒769-2302 香川県さぬき市長尾西1881番地
TEL.0879-52-3131
 - 設立 昭和45年7月24日
 - 資本金 1億6500万円
 - 代表者 代表取締役社長 高津友廣
 - 従業員数 119名(男性48名・女性71名)
 - 年商 18億円
 - 事業内容 餃子・冷凍うどんを主体とした食品の製造・販売
 - 主要取引先 フジフーツ販売・日本ハム 他
 - 主要仕入先 JA香川県・日本ハム 他
-
- 施設 第一工場(中華惣菜部門) 第二工場(讃岐うどん部門)
 - 敷地 5,109.16㎡ 1,400.00㎡
 - 建物 2,623.10㎡ 1,400.00㎡
 - 生産能力 日産 18t 日産 5t

HISTORY

- 1970年 株式会社フジフーツ、ルーちゃん食品株式会社が合併し株式会社フジフーツとなる
- 1978年 寿(ジャンボ)餃子発売
- 1980年 スパイラルフリーザー導入
- 1987年 生餃子発売(冷凍生餃子、本格生餃子) 焼餃子発売
- 1989年 あらびき肉餃子発売
讃岐うどん製造工場(第二工場)開始
冷凍うどん発売
- 1990年 点心齋餃子発売
- 1995年 本生餃子シリーズの発売
- 1997年 コンビニエンス向け焼餃子発売
- 2003年 半生うどん製造開始
- 2004年 HACCP取得
- 2007年 生餃子発売20周年キャンペーン実施
- 2008年 ISO22000:2005認証取得(TQCSI)
- 2009年 讃岐うどん技能グランプリ
香川県農政水産部長賞 受賞(生うどん部門)

GROUP COMPANY

- フジフーツ販売株式会社
〒580-0014 大阪府松原市岡7丁目232番地
- 日本コールドフーツ株式会社
〒766-0006 香川県仲多度郡琴平町下榎梨1025番地1



愛することと食えること... 株式会社フジフーツです

餃子と讃岐うどんが出荷されるまで

餃子



讃岐うどん





〒769-2302 香川県さぬき市長尾西1881番地
TEL.0879-52-3131 FAX.0879-52-3444
URL <http://www.fujifoods-ruchan.co.jp>