



新企画

企業探訪 自慢の逸品ができるまで Vol.1

私が工場を案内します！

私たちのまち菊川のことをもっとくわしく！もっと大好きに！
今月からスタートするこのコーナーでは、市内の企業が生み出す「菊川発！自慢の逸品」を紹介していきます。
初回は、フライスター株式会社東海工場の自慢の逸品です。

2021年度新入社員
製造グループ

植田 咲希さん



フライスター株式会社 東海工場



会社概要

事業所名：フライスター株式会社 東海工場

住 所：菊川市三沢1500番地の2

創 立：昭和22年7月（東海工場：平成元年）

従業員数：162人（東海工場：71人）



▲ホームページ

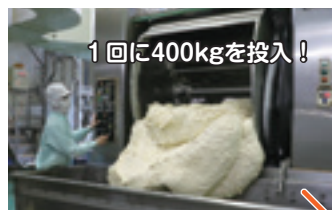


パン粉の魅力を 菊川から届けたい

東海工場長 執行役員
関 勇太 さん

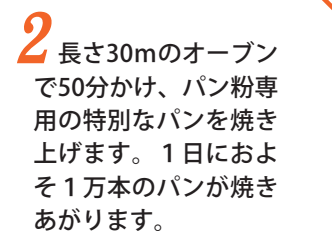
東海工場は、市販用商品を作るメイン工場として稼働し、日々皆さんの食卓へパン粉を届けています。パン粉は目立つ素材ではありませんが、実は皆さんが普段多く口にしてる素材でもあり、食材を生かす名脇役であると私たちは考えています。

菊川市の皆さんに当社のことを知ってもらい、1人でも多くのファンを増やして、愛される企業を目指していきます。



1 回に400kgを投入！

1 小麦粉に水と食塩などを加え混ぜ合わせ、パン生地を作ります。その後、型に入れて50分発酵させます。



2 長さ30mのオープンで50分かけ、パン粉専用の特別なパンを焼き上げます。1日におよそ1万本のパンが焼きあがります。



普通の食パンのおよそ5倍！

1 個の重さ2.5kg！

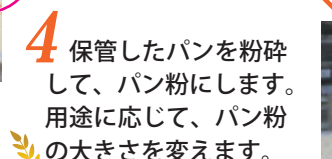


およそ1万本が並び

3 焼きあがったパンは、粗熱をとるため、真空冷却します。その後、丸1日掛けて水分を抜き、乾燥させます。



断面はこんな感じ！



4 保管したパンを粉碎して、パン粉にします。用途に応じて、パン粉の大きさを変えます。



異物がないかも確認します



完成！
自慢の逸品

「フライスターのパン粉」



ぜひサクサク食感を味わってください！

「自慢の逸品ができるまで」 掲載企業を募集します

市内に事業所がある皆さん、広報菊川で自慢の逸品を紹介してみませんか？業種や規模は問いません。

「うちの会社の自慢の逸品も、市民に知ってほしい！」という企業さんは、市商工観光課（☎35-0936）まで、ご連絡ください。



5月29日(土)～
8月31日(火)



ちょうどいいまち菊川で 新しい発見をする95日間

地元住民・農業者・商業者などが案内人となり、菊川市の魅力を伝える「地域体験プログラム」が市内各所で開催されます。

この機会に、皆さんで「きくがわのちょうどよさ」を体験してみませんか。

問い合わせ

きくがわおんぱく事務局
☎090-8182-8435
Eメール kikugawaonpaku@gmail.com



▲おんぱくホームページ

菊川市の
魅力あふれる
情報は



HP



Facebook



Instagram



LINE



Twitter