

食品の安全を守り おいしさを創る

世田谷地域

北沢地域

玉川地域

砧地域

烏山地域

富士食品では、加工食品の菌の増殖を抑え、安全を守るという大切な役割を担う食品添加物を製造しています。このおかげでスーパーやコンビニの惣菜や弁当が安心して食べられるだけでなく、だめになった食品の廃棄というロスも防げます。また食品メーカーの作る加工食品がいつでも安定したおいしさを提供できるよう、調味料としての添加物も製造しています。

目標は、できるだけ少ない量の食品添加物で安全やおいしさを実現すること。しかし同時に少ない量の食品添加物でも何万食もの弁当に影響を及ぼすことになるので、責任は重大で製造ミスは許されません。富士食品では、徹底した品質管理で食品添加物の安全と衛生を実現しています。

「食品を扱うにはお客さまからの信用を得ることが大前提。平成25年に工場も設備も一新し、常にお客さまの厳しい要求に応えられる会社を目指しています」と語る山田鉄代表取締役です。



食品添加物ごとの配合表に従って、原材料を正確に計量する



原材料をミキサーへ投入する前に、異物の混入がないか目視で厳しくチェックする。小さな異物も見逃さない

ここがすごい!!

口に入れるものだから 徹底的に品質を管理

製造工程はチェックの連続です。機械に原材料の粉を投入する段階でふるいのような網と目視で異物の混入をチェックし、混ぜ合わせた製品を機械から取り出すときにも金属探知機で確認します。さらに袋詰めの際でも金属探知機のチェックが入ります。最後は袋がちゃんとシールされているか、ピンホールはないかを全数目視で最終確認します。

工場への入室もオートロックになっているほか、敷地内への侵入者も監視カメラで記録されるとのこと。製造工程はもちろん建物外も含めた徹底した管理こそが、富士食品の信頼の源です。



一定の温度、湿度に保たれた倉庫に、整然と保管される原材料。入庫、出庫は厳しく管理される



シール機で封をして（左）から、密封されているか、ピンホールはないかを全数検査（右）する

富士食品株式会社

www.fuji-shokuhin.co.jp

代表者 山田 鉄
所在地 世田谷区桜新町2-20-12
設立 昭和38年(1963年)
主な事業 食品添加物の製造および商社業務
連絡先 ☎03-6432-6435



山田 鉄代表取締役

VOICE 当たり前のことにも すべて理由がある

食品添加物の製造は正直なところ大変な仕事で、自分自身いやになることもありましたが、でもこんな会社があるから、皆さんがお店で安全な食品を買えるのです。普段当たり前と思っていることも、意外と奥が深いもの。時には「奥」を調べてみると、意外な発見があるものです。