

富士食品工業株式会社

会社説明資料



1. 会社概要
2. 企業理念
3. 事業内容
4. 当社の特徴・強み
5. 働く環境
6. 採用情報（予定）

1.会社概要



富士食品工業株式会社

- ✓ **設立** 1958年8月1日
- ✓ **本社所在地** 神奈川県横浜市港北区大豆戸町94番地

● 関連会社

- Fuji Foods Inc.
(米国ノースカロライナ州グリーンズボロ・バーリントン)
- 富士食品工業(蘇州)有限公司
(中国蘇州市)
- Thai Foods International Co.,Ltd.
(タイ国ナコンパトム県)
- PT.Sekar Fuji Foods
(インドネシア国ジャカルタ首都特別州)



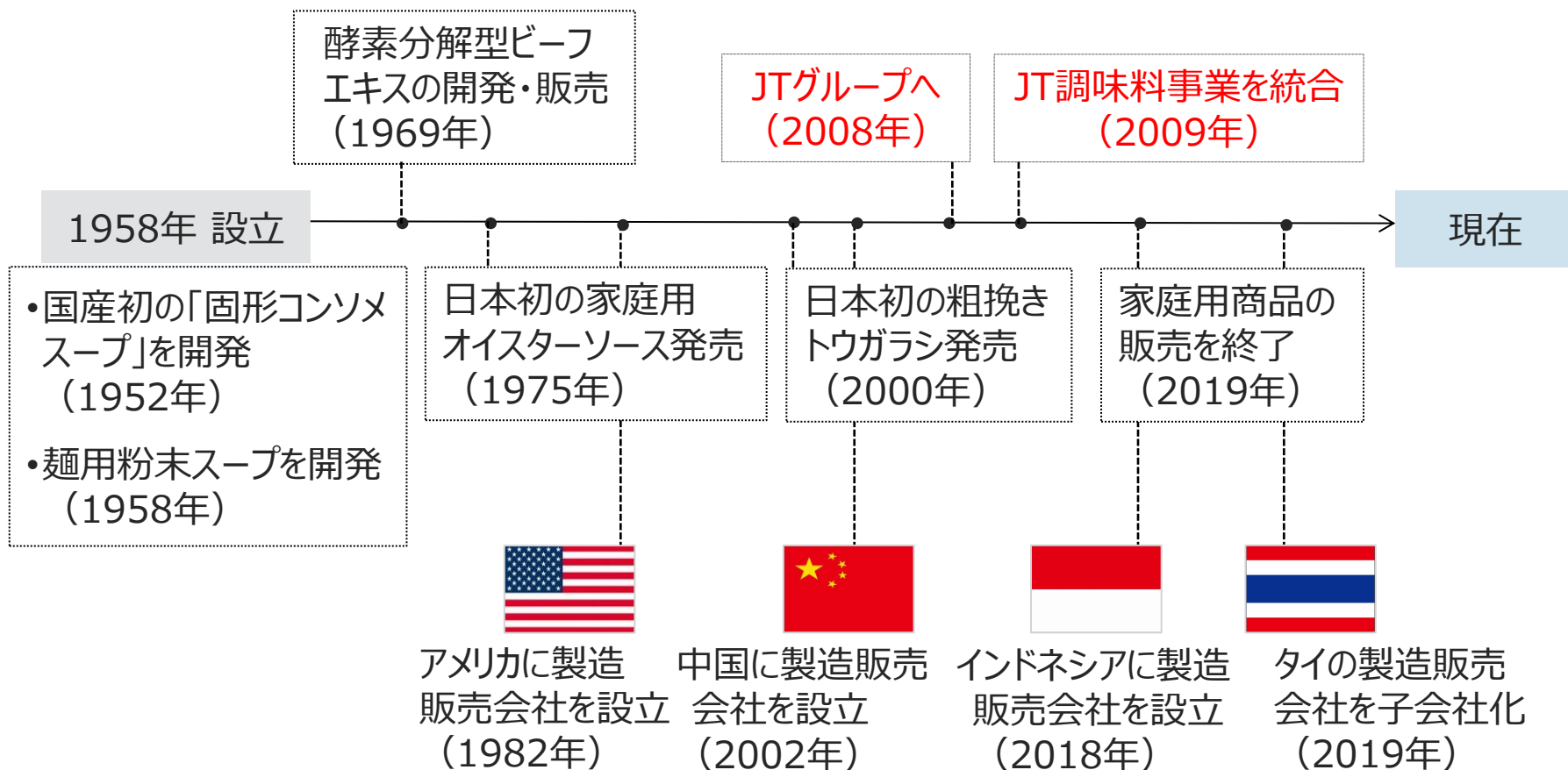
1.会社概要 - 富士食品工業の沿革



■ 国内での先駆者的存在を経て、海外へ進出

国内での事業成長

グローバル化による事業成長



1.会社概要 - 事業領域



日本たばこ産業株式会社

加工食品事業

たばこ事業

冷食/常温
事業



調味料
事業



2.企業理念



■ JT加工食品事業Purpose

食事をうれしく、食卓をたのしく。

私たちがお届けしたいのは、おいしさ。
・・・だけではありません。

私たちは、「うれしい食事」にこだわります。
期待を超える数々の驚きを、食事との新たな出会いを、創造しつづけます。

私たちは、「たのしい食卓」にこだわります。
大切な人と一緒に食べる喜びを、食卓を彩る笑顔を、創造しつづけます。

お客さまの日々の暮らしを見つめて。食に関する様々な課題と向き合って。
食を愛する多くの仲間とともに。

JTグループの加工食品事業は、食を通して、“心豊かなひととき”を
生み出しつづけます。おいしいも、うれしいも、たのしいも。

2.企業理念 - 目指す姿



■ 富士食品工業が目指す姿

顧客にとって、真に価値のあるパートナーとして、
共に世界中の食文化を豊かに。

国内

- ✓ 成長中の企業との関係を深めて、社内での利用を広げる新しい業種や海外にも展開し、会社の存在感を高める
- ✓ 発酵や抽出の技術をさらに進化させて、新しい収益源を見つける
- ✓ 海外で活躍できる営業・製造・開発の人材を育てる土台になる

海外

- ✓ 強み商品を海外でも広めて、存在感を出す
- ✓ 加工食品と外食向け商品のバランスの良いラインアップを作る
- ✓ 海外の工場から近くの国へ輸出する仕組みを整え、輸出をきっかけに、現地での製造も視野に入れて検討する

3.事業内容



■ 当社商品（1,000以上）

業務用調味料

オイスターソース、ラーメンスープ、
和風つゆ、がらスープ など



加工原料用調味料

酵母エキス、畜肉エキス、魚介
エキス など



産業給食、サービスエリアなどのフード
コート、牛丼やハンバーガーなどのファス
トフードチェーン店や、ラーメンチェーン店
の外食産業に販売

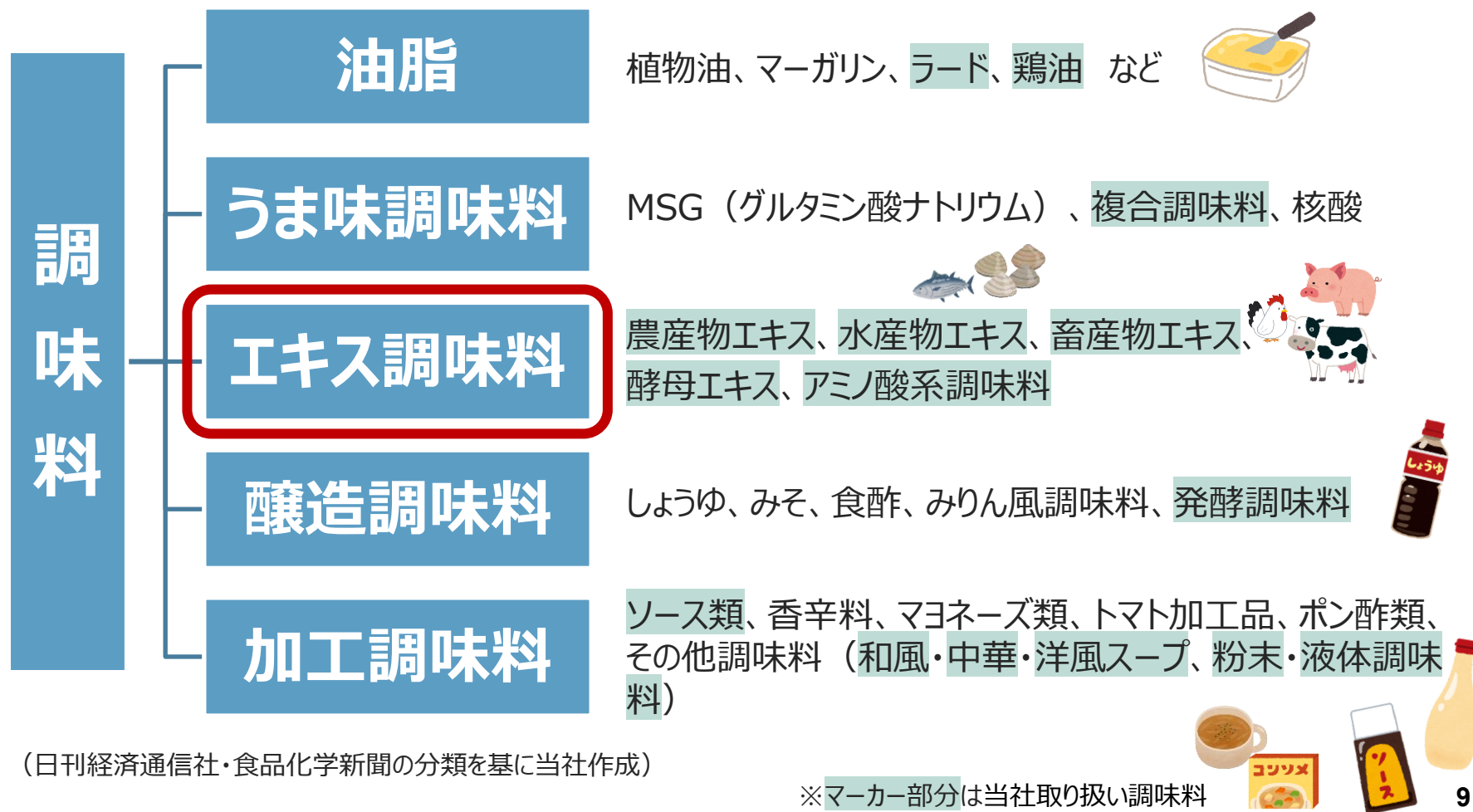
冷凍食品、ハム・ソーセージなどの畜
肉・水産の加工食品メーカーに販売

3.事業内容 - 調味料について①



■ 調味料の分類

✓ 調味料とは、「料理の味あるいは素材の持ち味などを調整し、料理全体の味をととのえる働きをするものの総称」（日本大百科全書より）



（日刊経済通信社・食品化学新聞の分類を基に当社作成）

※マーカ部分は当社取り扱い調味料

3.事業内容 - 調味料について②



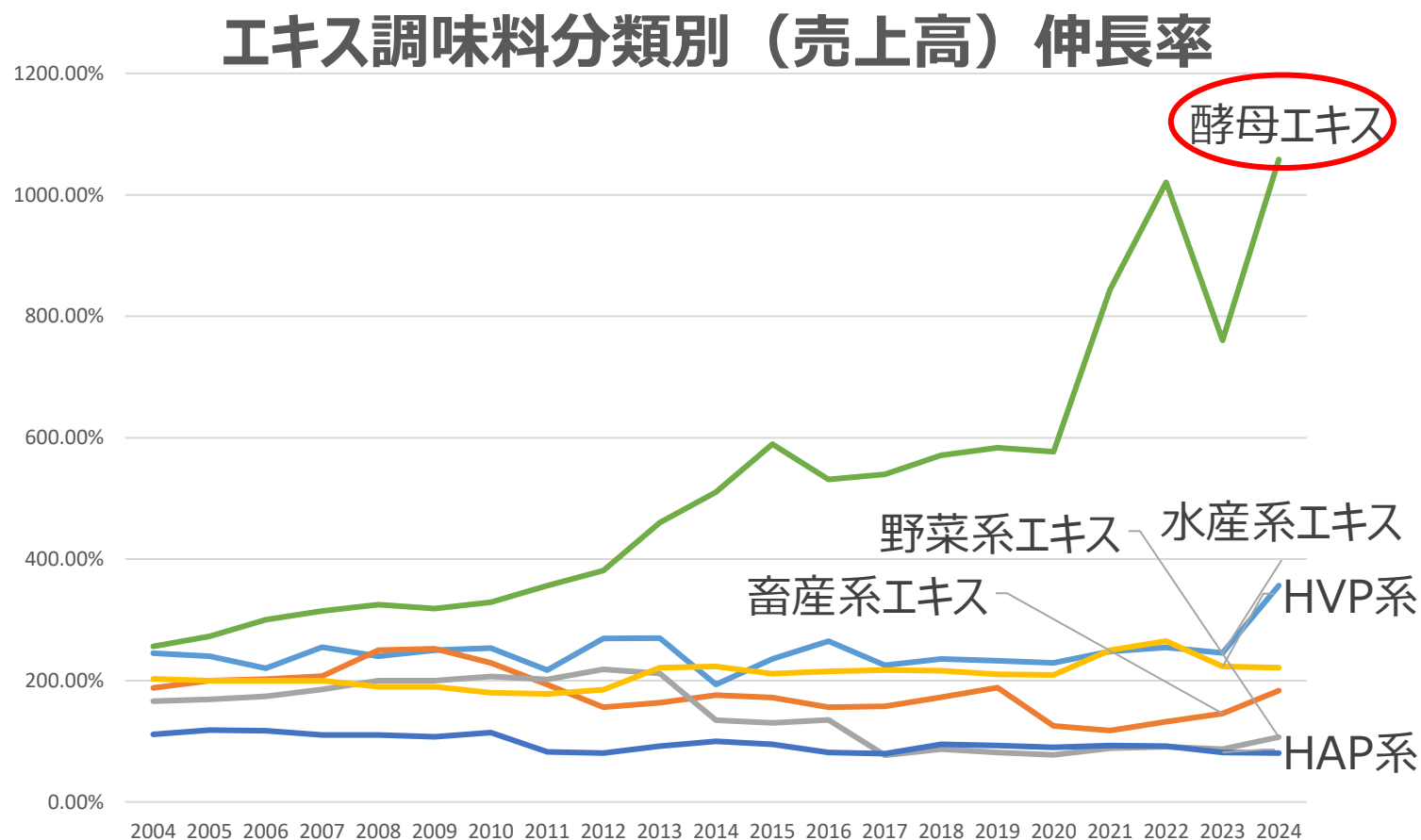
■ エキス調味料

- ✓エキス調味料を使うことで、「品質・味の安定」「調理時間の短縮」「食品への風味付与（牛・かつお等）」「調理香付与（焼き感・煮込み感・炒め感等）」などの効果がある
- ✓中でも酵母エキスの市場は大きく伸張
- ✓酵母から作られる酵母エキ스는安定供給が可能で、SDGs対応の需要増により、国内外で市場が拡大

3.事業内容 - 調味料について③



■ エキス調味料分類別動向



3.事業内容 - 参考資料



■ 食品表示欄



がらスープの素

名 称	がらスープの素
原材料名	食塩(国内製造)、デキストリン、砂糖、 <u>チキンエキスパウダー</u> 、 <u>酵母エキスパウダー</u> 、 <u>野菜エキスパウダー</u> 、 <u>チキンオイル</u> 、 <u>ポークエキスパウダー</u> 、 <u>ガーリックパウダー</u> (小麦を含む)、でん粉、たん白加水分解物(小麦・大豆を含む)/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、安定剤(加工でん粉)、酸化防止剤(ビタミンE)
内 容 量	500g
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿をさけ常温で保存
販 売 者	
製 造 所	富士食品工業株式会社 静岡県島田市牛尾1600-1

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	207kcal	炭水化物	42.6g
たんぱく質	6.5g	食塩相当量	49.8g
脂 質	1.2g		

上の注意

(この表示値は、目安です。)

ラーメンスープ (醤油味)

ラーメンスープができてあがります。

名 称	ラーメンスープの素
原材料名	醤油(小麦・大豆を含む)(国内製造)、食塩、ポークオイル、香味油(小麦・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)、砂糖、 <u>チキンエキス</u> 、 <u>煮干エキス</u> 、 <u>香辛料</u> /調味料(アミノ酸等)、カラメル色素
内 容 量	36g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存
製 造 者	富士食品工業株式会社 横浜市港北区大豆戸町94番地
製 造 所	静岡県島田市牛尾1600-1

栄養成分表示<1袋(36g)あたり>

エネルギー	56kcal	炭水化物	1.9g
たんぱく質	2.0g	食塩相当量	5.8g
脂 質	4.5g		

(この表示値は、目安です。)

4.当社の特徴・強み



- 確かな開発力と技術力で企業向けに
調味料を展開しているグローバルな企業

1. 企業向け取引



2. グローバル化



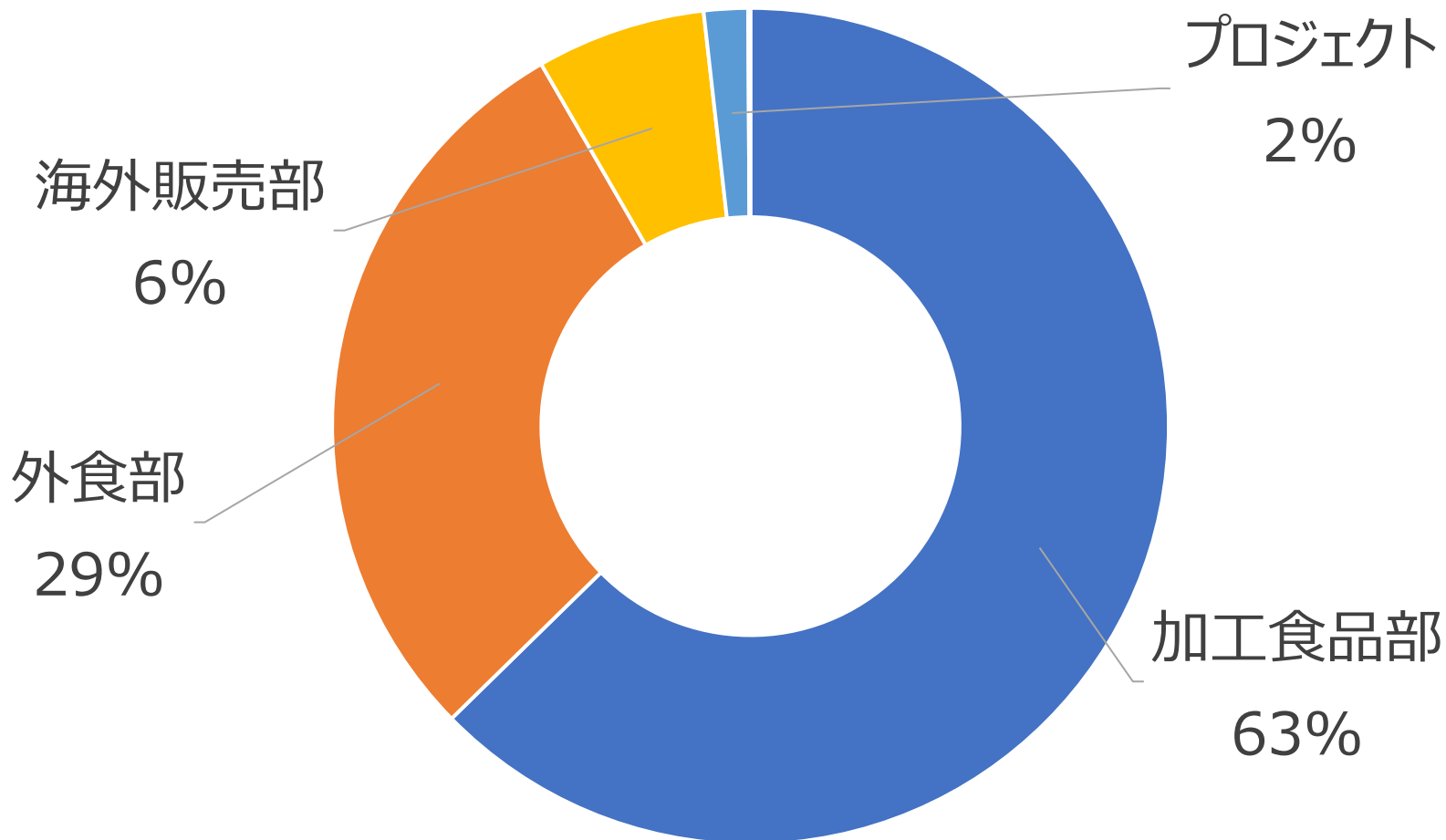
3. 開発力・技術力



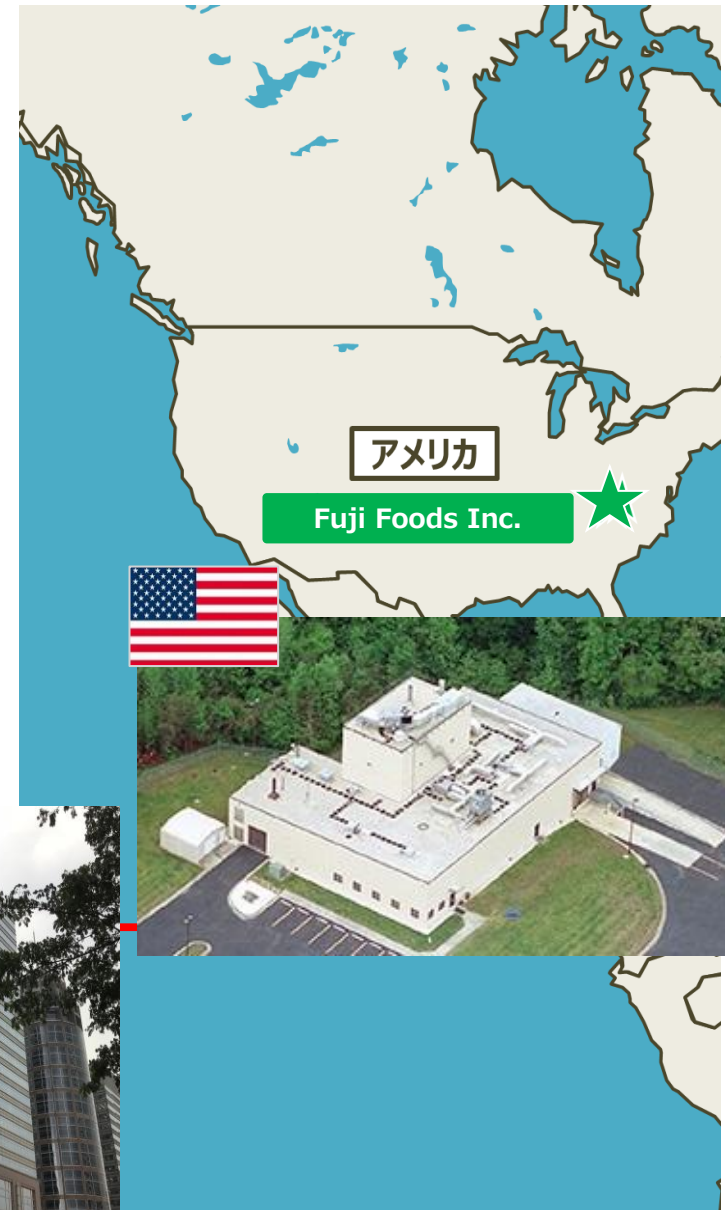
4.当社の特徴・強み - 企業向け取引の割合



■ 売上構成比



4.当社の特徴・強み - グローバル化の状況



4.当社の特徴・強み - グローバル化の状況



■ 海外拠点への出向

当社の社員が各拠点に数名勤務
若手社員（3年目～）勤務実績あり！

将来的に海外で働ける
チャンスがあります！



■ トレーニー制度を新設（2026年）

- グローバル人材の継続的輩出を狙う
- ✓興味を持った社員に現地での業務を経験できる研修
- ✓派遣期間：1ヶ月～最長6ヶ月

■ 世界の文化や宗教に対応

イスラム教のHALAL（アジア中心）やユダヤ教の
Kosher（アメリカ）の認証を受けた調味料を展開

4.当社の特徴・強み - 開発力・技術力



■ 確かな基盤技術をもとに

お客様へ高品質な商品を提供



基盤技術

味の組立技術

発酵技術

調味料生産技術

生産インフラ

新規開発技術

機能性酵母エキス開発

発酵利用技術

調味料差別化技術

味と香りの研究

高付加価値を提供

美味しさ
(旨味、素材感、複雑味)

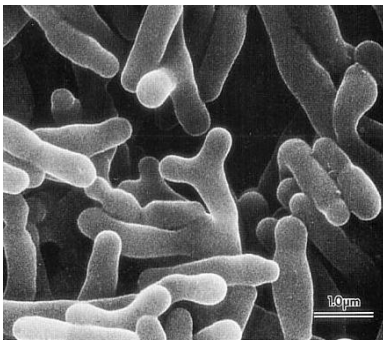
ヘルシー
(減塩、ミネラル)

機能性付与
(保水性、保油性)

4.当社の特徴・強み - 酵母エキス

■ 酵母エキス

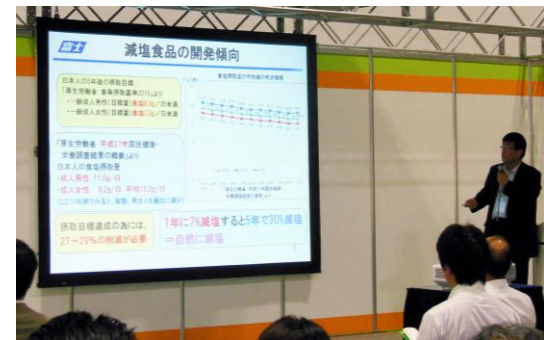
- ✓酵母エキスの有用な成分を抽出・粉末化したもの
- ✓当社はパン酵母を使用し強い旨味を持つ商品や、減塩効果のある商品を開発
- ✓酵母エキスの調味料だけではなく、ペットフード・飼料・培地などへの様々な用途開発を実施



4.当社の特徴・強み - 提案型営業

■ 提案型営業

- ✓お客様の求める加工度に応じた幅広い調味料を提案
- ✓保水・保油の機能性付与といった付加価値の高い調味料を提案
- ✓洋食・中華のシェフのアドバイスのもと、加工食品や外食メニューに反映したアプリケーションの提案



4. 富士食品工業で働く魅力

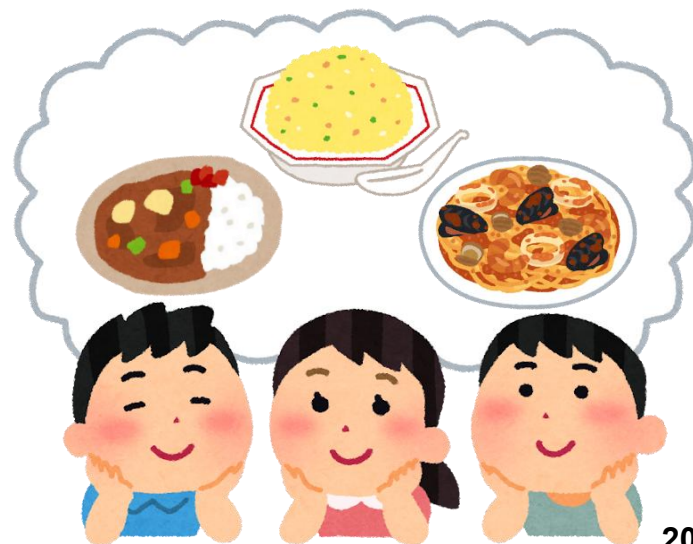


■ 幅広くなんでもできる！



- ✓ 幅広い製品分野により、さまざまな業界の取引先と関わる
ことができる
- ✓ 当社で開発・製造・販売を行っているので調味料の全てに
関わるることができる
- ✓ 調味料だけでなく非調味料（ペットフード・飼料など）にも
関わるることができる

あなたの好きな食べ物に富士食品の
調味料が使われているかも、、、



5.働く環境



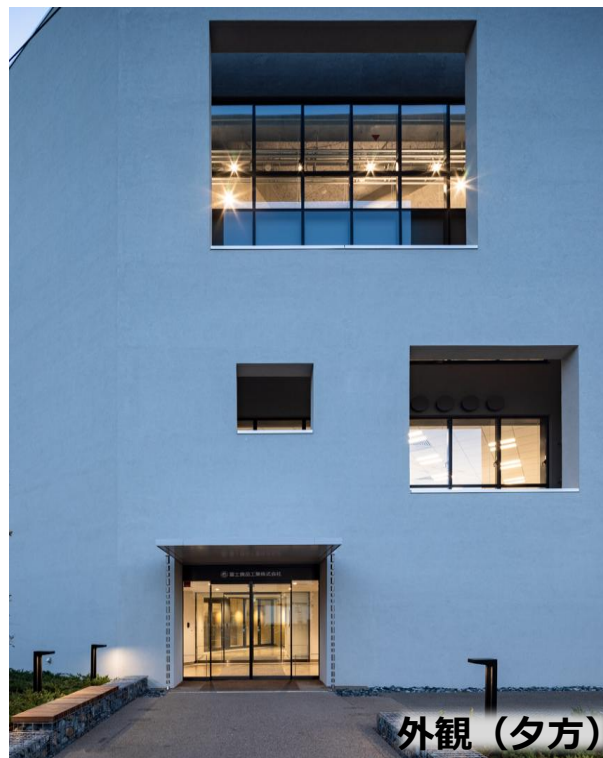
リフレッシュスペース



吹き抜け階段



外観（昼）



外観（夕方）

オフィス環境



正面入り口



フリースペース

5.働く環境 - 福利厚生



フレックスタイム制

社員本人が始業および終業時刻を自主的に決定して勤務する制度
(適用対象者は社内規程による)

借上社宅制度

- ・ 借上社宅とは、会社名義で借上げ、社員に貸与する住宅施設
- ・ 借上社宅の使用料として、家賃の一部は個人負担
(家賃の最大80%を会社がサポート！)



テレワーク制度

社員の自宅等において、情報通信機器を利用し、業務する勤務形態
(適用対象者は社内規程による)



その他

JTグループ社員持株会 資格手当 財形貯蓄 クラブ活動 (野球・マラソンなど)
WELBOX (旅行などが安くなるお得なサービス) 作業着支給 (使用部署のみ)



5.働く環境 - 福利厚生（借上社宅制度）



【社宅家賃限度額（管理費・共益費含む）】

90,000円（静岡：60,000円）

【社宅使用料（自己負担分）】

年度年齢により以下の料率を乗じた額

入社時～30歳の社宅使用料は、家賃の20%



(例1) 90,000円（神奈川）の場合、

$$90,000円 \times 20\% = \mathbf{18,000円}$$

(例2) 100,000円（神奈川）の場合、

$$(90,000円 \times 20\%) + 10,000円(超過分) = \mathbf{28,000円}$$

(例3) 75,000円（静岡）の場合、

$$(60,000円 \times 20\%) + 15,000円(超過分) = \mathbf{27,000円}$$

※社宅利用年齢：55歳まで

※社宅入居者が住宅を取得したとき、「住宅取得一時金」を支給

5.働く環境 - 研修・表彰制度



新入社員研修

ビジネスマナーや仕事の進め方など社会人の基本を学ぶ研修



階層別研修

役職や年齢、勤続年数などの基準で社員を階層に分けて行う研修で、必要なスキルやマインドを身に付ける場

FLP/NLP選抜

JT加工食品事業/JT全社において、将来の経営人財を輩出するため、それぞれのキャリアステージに応じた階層別早期選抜型の成長支援プログラム（キャリアアップのチャンス！）

F1グランプリ

日々の業務の中から、テーマに沿った取り組みを応募し、部署・会社の枠を飛び越えて事業全体で共有・称賛するプログラム（受賞者報酬あり！）



6.採用情報（予定）



■ 事務系総合職

- ✓ 外食チェーン店や加工食品メーカーに対して、
提案営業を行う営業職（国内向け、海外向け） など

■ 技術系総合職

- ✓ 商品開発職、製造管理職（生産管理部、品質管理部、
生産技術部、製造） など

※詳細は、マイナビの「採用データ」をご参照ください



6.採用情報（予定） - 採用フロー



1. マイナビよりエントリー



2. エントリーシート提出（書類選考） 3月1日～

3. 1次選考（個別面接） ＊WEB

4. 2次選考（個別面接） ＊WEB

5. パーソナリティ検査

6. 最終選考（役員面接） ＊対面

7. 内々定 5月（予定）

※フローは変更になる場合もあります

**皆さまからのエントリー
お待ちしております！**

