

株式会社東京カネカフード

会社案内 2021



[株式会社東京カネカフード
\(tokyokanekafoods.co.jp\)](https://tokyokanekafoods.co.jp/)



所在地

入社後は、みずほ台駅から会社までの送迎があります。

【本社工場】

〒354-0043

埼玉県入間郡三芳町竹間沢23

TEL：049-258-2365

FAX：049-258-2369

東武東上線みずほ台駅西口より

■バス：ライフバス鶴瀬西口行

「通西」停留所で下車 徒歩2分

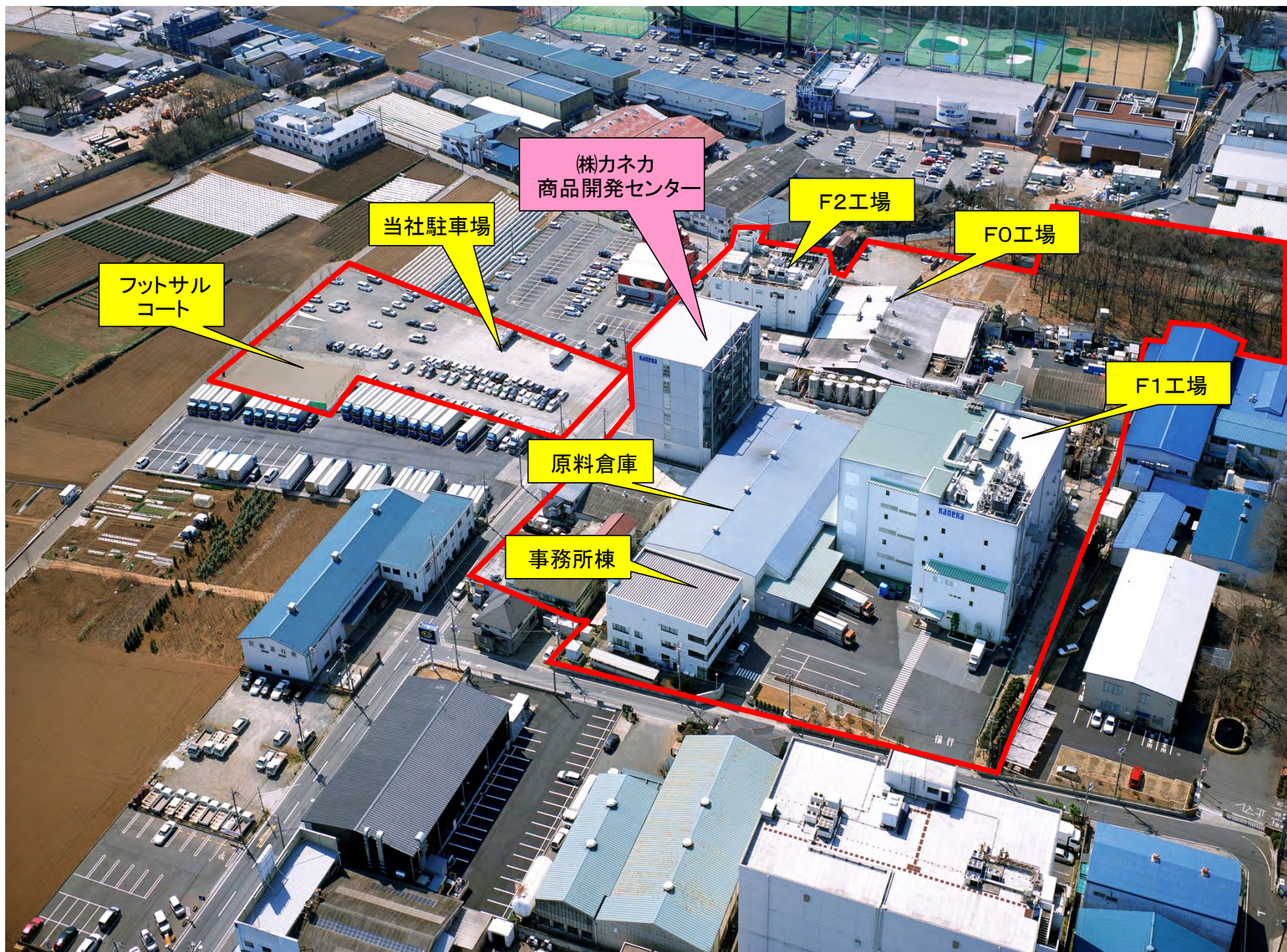
■タクシー：8分



I . (株)東京カネカフードの沿革

- 名称 株式会社東京カネカフード
- 設立 1968(昭和43)年3月
- 資本金 70百万円
- 売上高 93億円(2020年度)
- 従業員数 200名 直接雇用(157名)平均36.3歳(2021年5月現在)
- 事業内容 業務用マーガリン、クリーム、フィリング類の生産
- 沿革
 - 1920年 星バター商会として発足(新宿区神楽坂)
 - 1922年 日本人造バター工業会創立 初代会長として星野正夫就任(現全国マーガリン製造協同組合)
 - 1965年 現在地(三芳)に工場建設 (ホシ産業埼玉新工場11月完成)
 - 1967年 カネカと業務提携、カネカより資本導入
 - 1968年 [社名を\(株\)東京カネカフードと改称](#)
⇒(株)カネカの関東における生産拠点となる。
商品開発センター、販売会社、物流機能を配置し、一貫体制を構築
 - 1994年 F2工場棟を完成
 - 2006年 旧工場をリニューアルし新工場(F1)建設
 - 2013年 FSSC22000 認証取得
 - 2021年 F3工場SPセンター稼働

東京カネカフードの全景



カガクで ネガイを カナエル会社

環境、エネルギー、食料問題、健康など、
さまざまな社会の課題に、
カネカのソリューションを。



Milk for Bread
パン好きの
牛乳

パン好きの方、
飲んでみませんか？

詳しくはこちら >



Ⅱ. カネカ会社概要 (2021年3月期)

■ 設立 昭和24年9月

(2004年9月「鐘淵化学工業株式会社」から
「株式会社カネカ」に社名変更)



■ 本社所在地 **大阪本社: 大阪市北区中之島2-3-18**

中之島フェスティバルタワー

東京本社: 東京都港区赤坂1-12-32

アーク森ビル

■ 資本金 330億46百万円

■ 売上高 連結 5,774億円 / 単独 2,797億円

■ 経常利益 連結 220億円 / 単独 48億円

■ 従業員数 連結 11,013名 / 単独 3,552名



事業内容 ①

食品

主要製品

マーガリン、ショートニング、
高級製菓用油脂、パン酵母、
香辛料



マーガリン・ショートニング



カネカイースト (パン酵母)



ベルゴ (チョコレート用油脂)

ライフサイエンス

主要製品

医薬品 (バルク・中間体)、
機能性食品素材、医療機器



カネカ・コエンザイムQ10



医薬品中間体



血液浄化システム
(医療機器)

エレクトロニクス

主要製品

超耐熱性ポリイミドフィルム、
液晶関連製品、複合磁性材
料、巻線、太陽電池



アピカル
(超耐熱性ポリイミドフィルム)



エルメック
(光学用フィルム)



太陽光発電システム

合成繊維

主要製品

アクリル系合成繊維、
難燃繊維、蛋白繊維



カネカロン/プロテックス
(難燃繊維:カーテン・カーペット等)



カネカロン
(フェイクファー:衣料・人形・玩具)



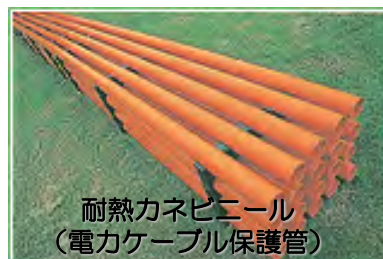
アルティマ
(蛋白繊維:頭飾用繊維)

事業内容 ②

化成品

主要製品

塩化ビニール樹脂、
塩ビコンパウンド、か性ソーダ、
塩化物、塩ビ系特殊樹脂



機能性樹脂

主要製品

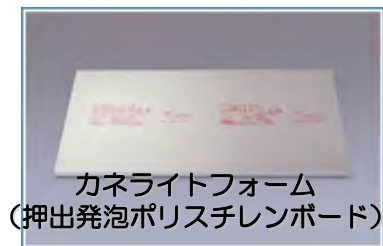
モディファイヤー、
変成シリコンポリマー、
耐候性MMA系フィルム



発泡樹脂製品

主要製品

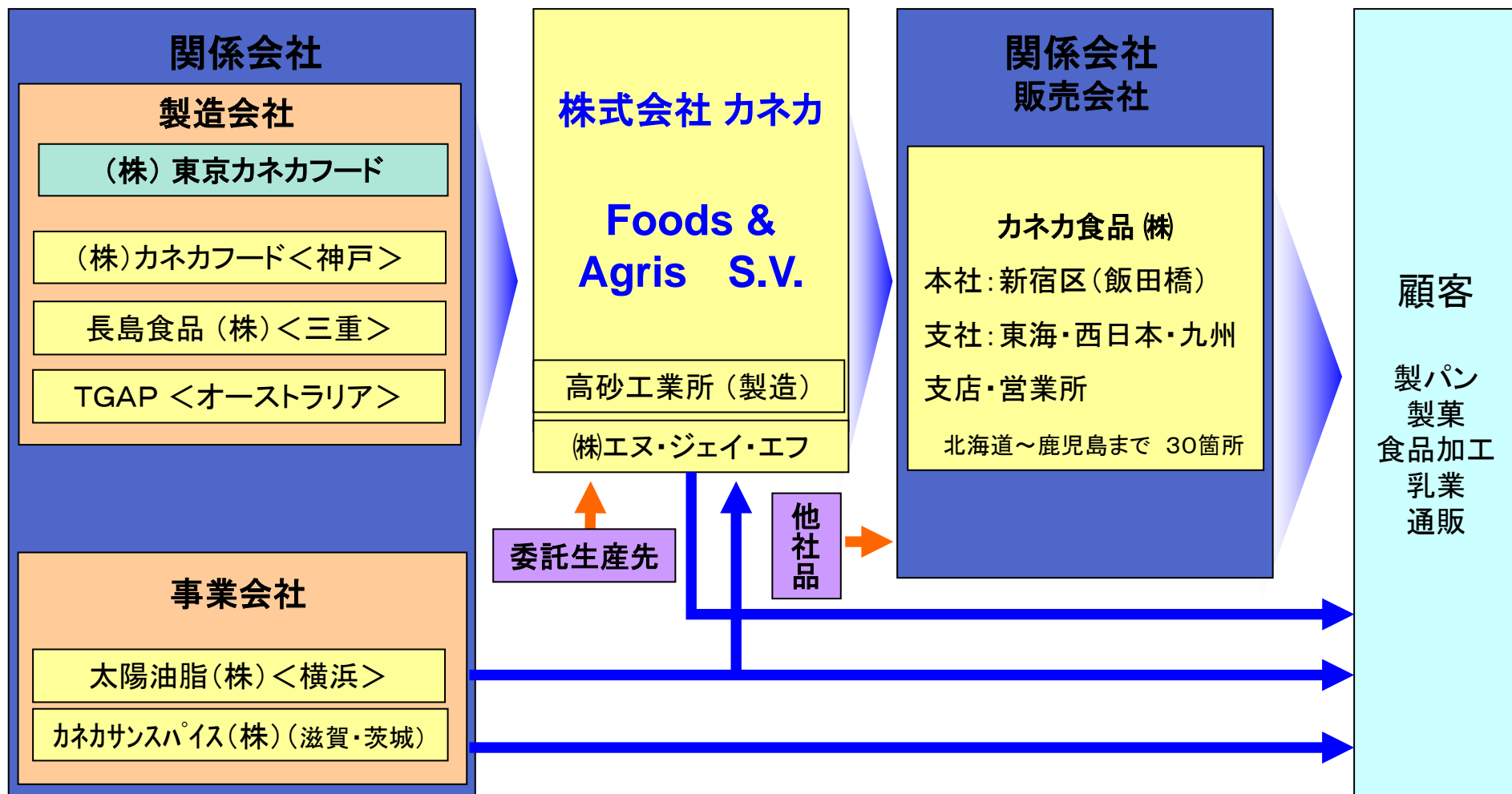
発泡スチレン樹脂・成型品、
押出發泡ポリスチレンボード、
発泡スチレンペーパー、ビーズ法
発泡ポリオレフィン、塩ビサッシ



Ⅲ. カネカ Foods & Agris Solutions Vehicle (旧 食品事業部)

製販ネットワーク

(製品が作られてから、お客様に届くまで)



株式会社カネカ

Foods & Agris Solutions Vehicle (旧 食品事業部)

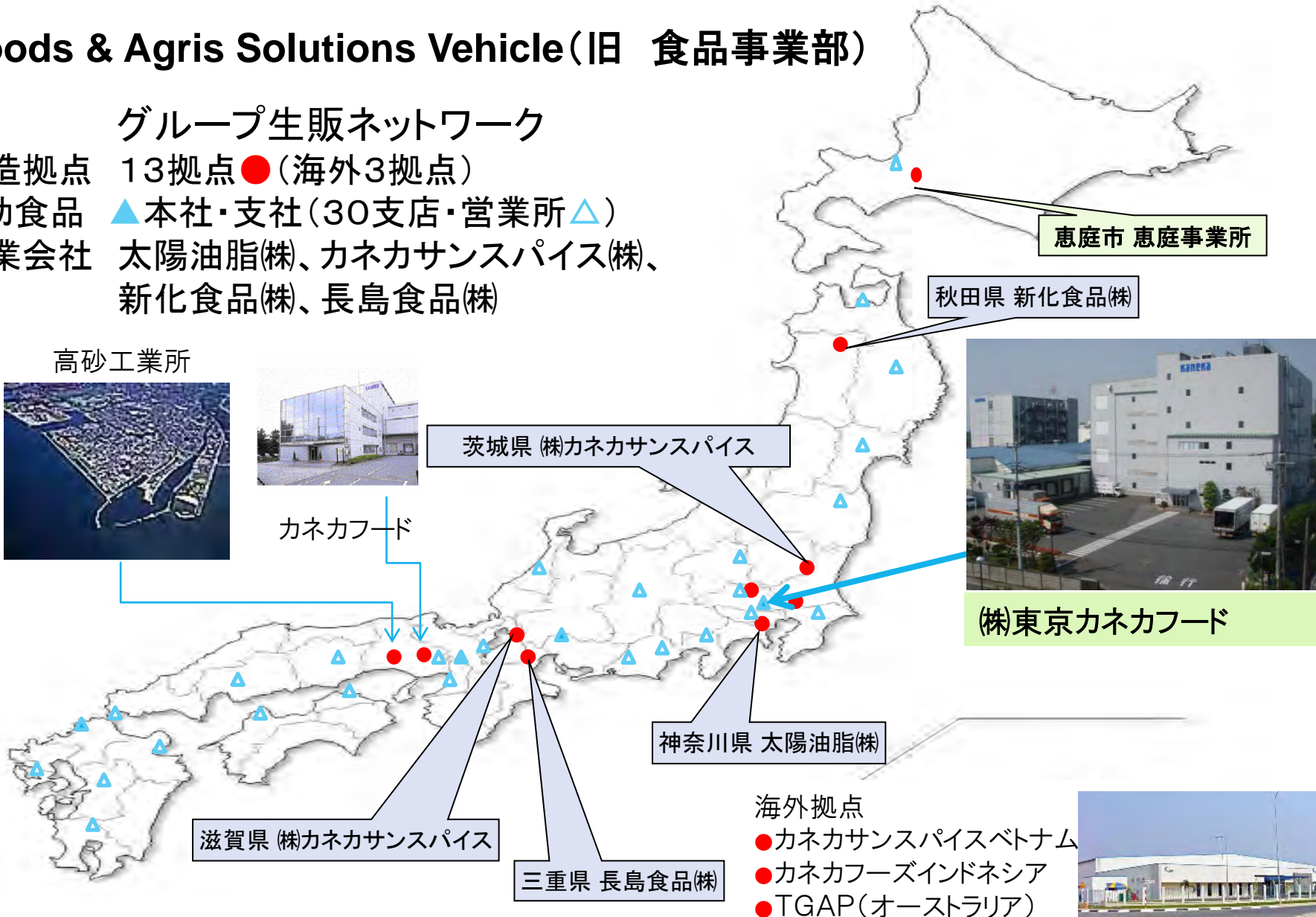
グループ生販ネットワーク

製造拠点 13拠点●(海外3拠点)
カネカ食品 ▲本社・支社(30支店・営業所△)
事業会社 太陽油脂(株)、カネカサンスライス(株)、
新化食品(株)、長島食品(株)

高砂工業所



カネカフード



(株)東京カネカフード

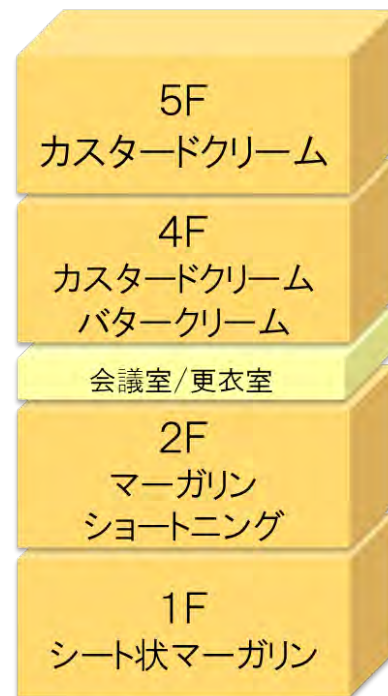
海外拠点

- カネカサンスライスベトナム
- カネカフーズインドネシア
- TGAP(オーストラリア)



F1工場

営業許可 マーガリン製造業、食用油脂製造業、菓子製造業
平成18年竣工、工場部分4階構造、自動倉庫内蔵、床面積 6,000m²



シート状マーガリン



カスタードクリーム



流しマーガリン



ショートニング

F2工場

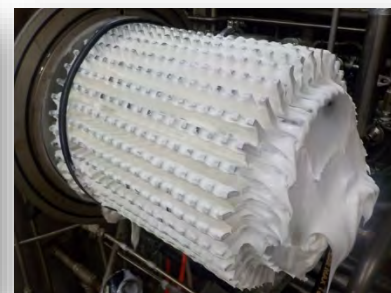
営業許可 乳製品製造業、ソース類製造業
平成 6年竣工、工場部分3階構造、床面積 2,500m²



ホイップクリーム



ホイップ済クリーム



F3工場（SPセンター） 令和 3年 5階建て（3フロア使用）



5 F (他会社)

4 F

温調庫・容器洗浄室

3 F

資材倉庫

2 F (他会社)

1 F

事務所・資材倉庫

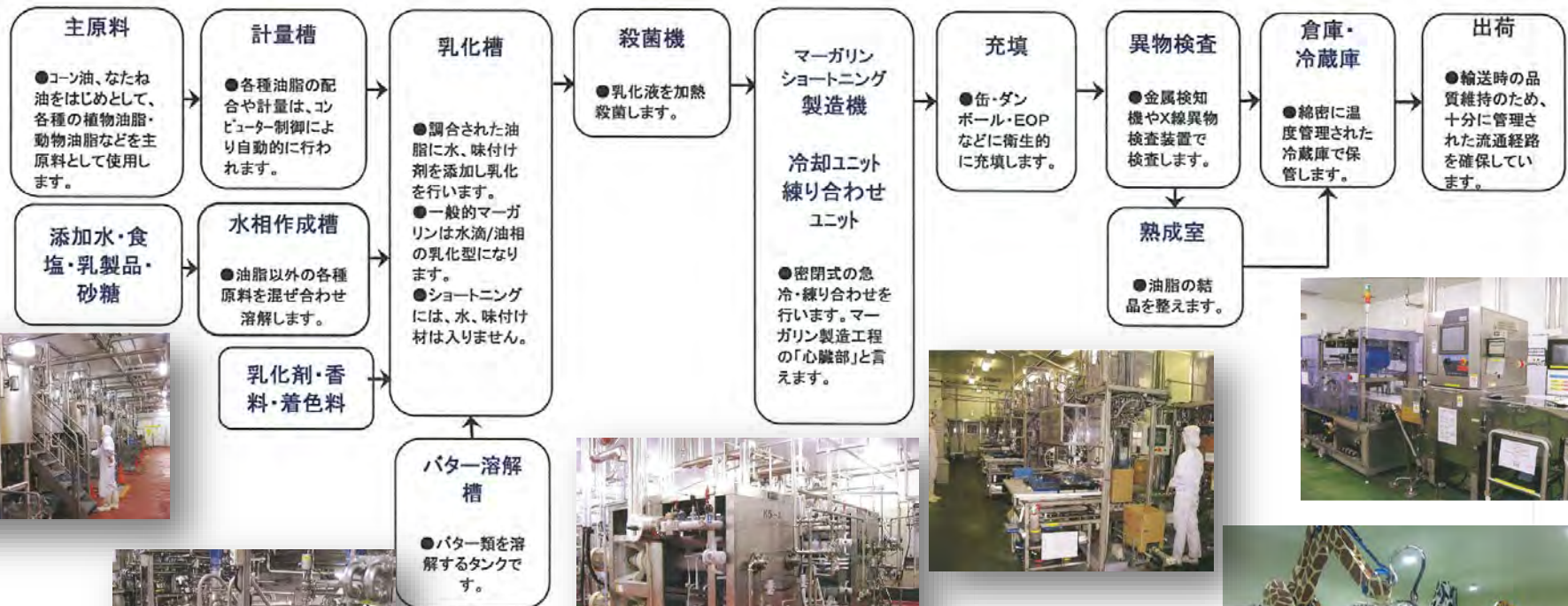
- ①包装資材の在庫管理・搬入出
段ボール、缶、フィルム 等
- ②コンテナ洗浄
- ③温調庫

毎日の食卓の彩の裏側で「カネカテクノロジー」が息づいています。

(株)カネカ Foods & Agris Solutions Vehicle事業部を中心とした食品グループは、世界トップレベルを行く高度な油脂加工技術と発酵技術をベースに、日本全国の製パン・製菓業界に多数多彩な食品材料を開発提供しています。東京カネカフードはカネカ食品グループにあって、関東以北の主拠点として業務用マーガリン・フィリング等を生産し、多品種少量生産と生産技術を武器に生産量を拡大してきました。常に信頼される品質の維持・向上と国内外の競争他社に優るコストの実現を図り、安心安全な製品づくりの為着実な努力を重ねつつ、ニューフロンティアとして食の世界の開拓にチャレンジを続けています。

マーガリン・ショートニング製造工程

精製した油脂に粉乳や発酵乳・食塩ビタミン類などを加えて乳化し、練り合わせた加工食品です。



当社における

品質管理とトレーサビリティ(追跡調査)の仕組み

[原料受入れ⇒保管⇒計量・仕込み⇒製品化まで]

◎社内用バーコードを活用

- 1)原料品名、ロット番号、賞味期限などが登録
- 2)賞味期限が切れていると自動的に除外される
- 3)製造時、正しく操作されない限り次工程に進まない
(=ミスオペ(間違った作業)防止)
- 4)用いられた原料履歴、製造された条件等が記録され、実績が即座に芋づる式に判る
(=トレーサビリティ)

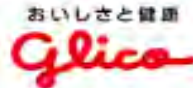


年間生産量

分類	製品群	工場分類	生産数量(t)	合計生産量
			(2019年度)	年間 35,000t
油脂加工製品	マーガリン	F1工場	13,000	23,300
	ショートニング		2,700	
	ロールイン		6,600	
	乳化油脂		1,000	
フィリング製品	バタークリーム類	F1工場	2,000	4,500
	フラワーペースト		2,500	
	ピーナッツクリーム	F0工場	600	600
クリーム製品	ホイップ済クリーム	F2工場	4,500	6,800
	ホイップクリーム		2,300	

主な出荷先

弊社の製品は業務用で、主に大手パンメーカーから街のパン屋さん、そして製菓メーカーから土産メーカーへ、原料として幅広くお使いいただいています。



安心・安全の取り組み

工場内に、不審な人間が入らない様、常時管理をしています。品質保証カメラを、2工場で82台、敷地内 24台設置し、映像を6か月間保管しています。
また、工場の入口には静脈認証を設置し、不審者が侵入できない様にしています。



(静脈認証システム)

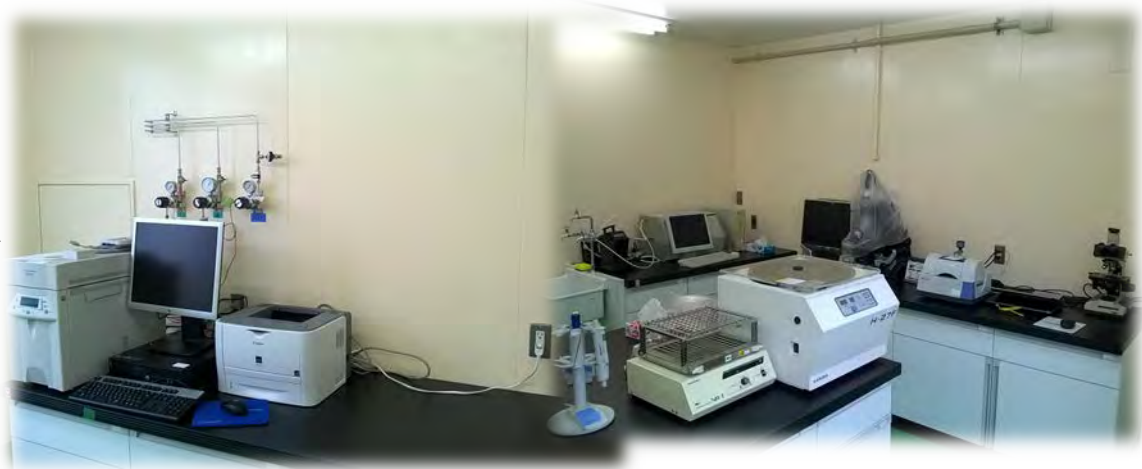


(モニター画像)



機器分析室

2015年に分析機器を集めた部屋を稼働し以下の機器が設置されています。
フーリエ変換赤外分光光度計 (FT-IR)、デジタル顕微鏡、実態顕微鏡、アレルギー測定機器、粒度分布計、ガスクロマトグラフ、示差走査熱量計 (DSC)



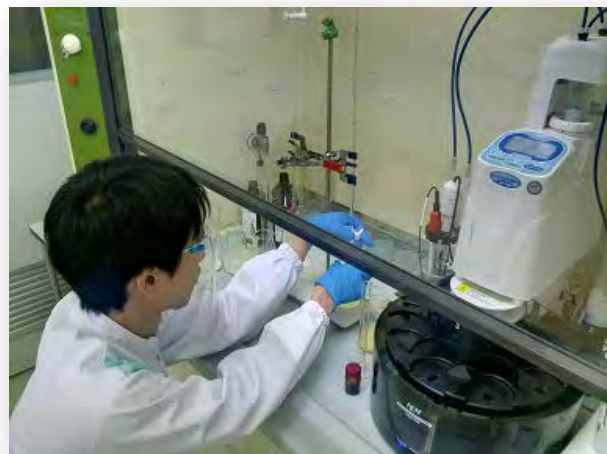
製品検査室

ISO17025を取得 製品の出荷検査を行います。

- 衛生検査 (一般生菌、大腸菌など)
- 成分検査 (水分、酸価、トランス酸など)
- 物性検査 (硬さ、粘性など)
- 官能検査 (色調、風味など)
- 商品検査 (スポンジテストなど)
- 機器分析 (異物、製造条件の確認、構造分析)



出荷前に衛生検査を行い安全を確認します
クリーンルームで、国際的な検査指針に準拠した検査を行います。



衛生以外も、油脂の劣化を測定する検査を行います



菌の培養中も、自動監視システムを導入し異常を迅速に発見します



ケーキ用クリームは、実際にホイップし、使い勝手を確認します

生產品目（製造課1係）

- マーガリン
- シートマーガリン
- ショートニング

生產品目（製造課2係）

- バタークリーム
- フラワーペースト
（カスタードのようなもの）

生產品目（製造課4係）

- ホイップクリーム



- ①マーガリン・ショートニング
食パンやクロワッサンの生地に練り込み
- ②フラワーペースト・バタークリーム
・ホイップクリーム
菓子パンなどへの注入タイプ