



集まれ！

アイスクリーム好き！

会社案内

～ Company Profile ～



かがやく笑顔のために

— 静岡から全国へ「おいしい」をお届けしています。 —



富士森永乳業はこんな会社です

1、森永乳業グループのアイスクリーム製造専門会社です。



当社は、森永乳業グループの一員として、全国へ皆さんに愛されるアイスクリームを製造しています。現在では、森永乳業が販売するアイスクリームのほぼ半分を当社が製造しており、全国でも有数の生産量を誇る拠点工場になっています。

2、日本で一番歴史のあるアイスクリーム会社です！



当社は、日本で一番歴史のあるアイスクリーム会社です。大正9年(1920年)に東京深川で当社がアメリカ製の機械を使って、日本で初めてアイスクリームの製造を開始しました。以降、他社もアイスクリームの機械化を開始し、日本アイスクリーム界のパイオニアとして、現在までアイスクリームを製造し続けています。

(日本アイスクリーム協会 HP より)

メッセージ

富士森永乳業は、1920年に前身会社である「富士食料品工業」が東京深川にアイスクリーム工場を建設し、米国製装置を導入して工業的にアイスクリームの製造を始めたことを端緒としています。

その後の変遷を経て1962年に現在の地に移り、森永乳業のグループ会社として、「PARM」「MOW」といったブランドのアイスクリームを製造し、全国に供給しています。

製造するアイスクリームという商品によって各世代のお客さまに寄り添い、笑顔になっていただきたいというのが富士森永乳業全社員の思いです。

安全、安心、親しみのある商品をお届けするために、品質を高め、環境を守り、お客様や地域に貢献できるようには社員一同で努めてまいります。

富士森永乳業株式会社 代表取締役社長 萩野 正雄

PRODUCT LINEUP

製品ラインナップ

PARM



MOW



当社入社後のお仕事紹介

WORK No.1 原材料の仕込作業

各アイスクリームのレシピに基いて、液体・個体の各原料を混ぜ合わせて、アイスクリームの素となる「ミックス」という液体を生成・殺菌、熟成させる工程です。

大半の原料がトン単位になるため、コンピュータを使った作業ですが、一部の固形原料は手作業で投入しています。アイスクリームの味が決まる非常に重要な工程です。



WORK No.2 製造機械オペレーション

完成した「ミックス」を使用して、オーダーに沿った製品を製造する一連の工程管理を行う業務です。

ここでの重要なことは、「変わらない味」を追求すること。そのためには、乳の特性、機械の特性を理解し、高品質で安心・安全な製品を製造しています。

また、「機械を止めない事」はフードロスや欠品をふせぐために重要な事。日々の機械メンテナンスもオペレーターの重要なお仕事です。

新卒の多くの方は「アイスクリーム製造現場」を知る目的で、ここからキャリアをスタートしています。



WORK No.3 品質管理

納品された原料が規格に合っているか、作成中のミックスがレシピ通りに作られているか、そして、製品を出荷していいか。当社製品の安全・安心の要として、各種検査業務を行います。また、当社は国際的な食品安全基準である「FSSC22000」を取得しているため、この基準を逸脱しないように工場内の衛生管理の取り纏めも業務の一つになっています。



<会社概要>

- ・社名 富士森永乳業株式会社
(森永乳業グループ会社)
- ・代表者 代表取締役社長 萩野 正雄
- ・所在地 〒411-0933
静岡県駿東郡長泉町納米里 18 番地
- ・TEL (055) 986-3135
- ・FAX (055) 987-9043
- ・資本金 5,000 万円
- ・従業員数 249 名
正規従業員: 110 名、2025 年 4 月現在)
- ・業務内容 アイスクリーム製造業
- ・売上高
 - 2022 年度 138 億 2 千万円
 - 2023 年度 151 億 4 千万円
 - 2024 年度 164 億 8 千万円
- ・製造製品 PARM、MOW



富士森永乳業株式会社

FUJI MORINAGA MILK INDUSTRY CO.,LTD.

ISO14001 登録事業所

FSSC22000 登録事業所

WORKS

富士森永乳業のお仕事

私達は『森永アイスクリームブランド』のアイスクリームである
MOW (モウ) シリーズとパルムシリーズを生産しております。

アイスクリームのリーディングカンパニーとして、また、森永乳業グループの主力工場として、
お客様が安心して口にできる高品質なアイスクリームの安定供給を目指しています。

食品の安全面においては、食品安全マネジメントシステム規格であるFSSC22000を認証取得し、
環境面においては、環境マネジメントシステム規格であるISO14001を認証取得し、運用しています。

アイスクリーム業界は常に進化し続けている業界です。
当社も安心・安全といった堅実な部分を維持しつつも
常に、最新技術の追求や新しいことへの挑戦を続けています。



森永アイスクリーム
富士森永乳業株式会社

<https://fujinugyo.jp/recruit/>

