

株式会社きのした 群馬“しっかり”工場

施設紹介

本工場に見学に来て、食の安全・安心に対する“しっかり”の部分ぜひ確認してください。

株式会社きのした 群馬“しっかり”工場は、チョコレート等のお菓子にサクサクとした食感を出すための「パフ」と呼ばれる加工原料をメインに生産しています。

原材料であるとうもろこしや小麦等から、加工原料として出荷するまで、「私達が責任を持って“しっかり”やります」という思いを込めて名付けられました。この理念は、FSSC22000食品安全マネジメントシステムを取得しそれを維持するなど、食の安全・安心への取り組みに表れています。

「パフ」というとあまりなじみが無いように思えますが、実は身近なお菓子等に使われています。是非本工場に見学へ来て、その取り組みを御覧ください。



群馬“しっかり”工場の外観



加工原料（パフ、ペレット）の展示

事業者紹介

- ◇事業者名 株式会社きのした 群馬“しっかり”工場
- ◇住所 北群馬郡吉岡町上野田1329-105

安全・安心の取り組み

- ◇工場は建物・設備の設計からHACCPによる管理を考えた構造となっており、食品の安全性を追求した設備となっています。
- ◇FSSC22000〔食品安全マネジメントシステム〕の認証に更新し（令和2年11月）、消費者の皆様の高い価値の提供ができるように努めています。

公開期間・曜日・時間

- ◇公開対象：加工原料（パフ・ペレット）製造工程
- ◇公開日時：お問い合わせください。時期や状況によって、日時を調整させていただきます。また、見学は一度に5人程度までとさせていただきます。

問合先

- 電話 0279-54-0678
- 担当：井上 具也
- FAX 0279-54-0677
- Eメール nonaka@pufffoods.jp
- URL <http://www.pufffoods.jp/>



この社名ロゴが目印