

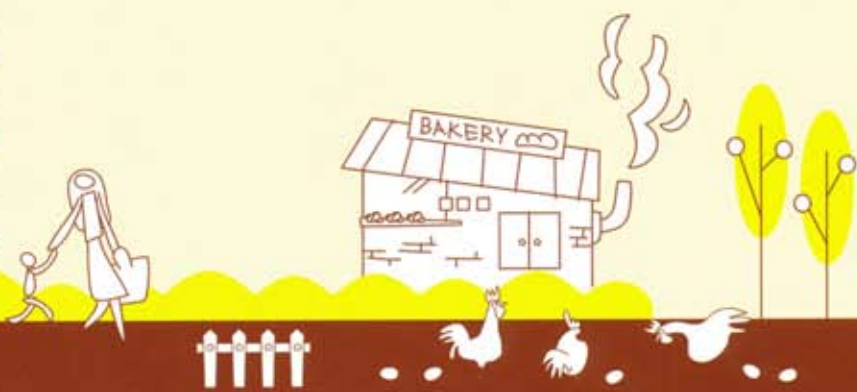


Horai

Frozen dough

株式会社ホーライ

|会|社|案|内|



# 「幸せの素」をつくる仕事

ひとは、おいしいものに出会うと  
なぜだか笑顔がこぼれます。  
毎日の暮らしに小さな幸せをプラスする、  
おいしいパンや大好きなお菓子。  
そのおいしさの基本は、  
「生地」にあります。

しかし、パンやお菓子づくりの工程で  
もっとも重要で、  
そして手のかかるのが「生地づくり」。  
わたしたち株式会社ホーライは  
長年の研究と技術とノウハウを生かし、  
おいしいクッキー生地やパイ生地など、  
さまざまな生地を  
皆さまに代わって製造しています。

「プロの味を簡単に」一。  
ホーライの冷凍生地を使えば、  
手軽においしさの広がりが増し  
お店の品揃えに  
彩りを添えられることでしょう。

あちらからもこちらからも、  
笑顔の生まれる音がする。  
日々積み重ねる  
小さな「幸せ」をつくるために、  
ホーライはたゆまぬ努力で、  
おいしい生地をつくっています。

## ● ホーライ製品のご紹介

冷凍生地から、手軽に・無限に広がるスイーツの世界。今日もどこかで「おいしい!」



## ● 品質・生産管理の取り組み

安全で安心な製品をお届けするため、  
わたしたちは厳しい基準によって品質の検査を行っています。  
最終の製品だけでなく、工場内の環境、設備、  
使用水についても安全を確保しています。

**製品焼成テスト** 規格どおりに製造されているか浮きの状態や形状を検査します。



### 細菌検査

大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ菌・  
一般細菌を検査します。



### AIB食品安全監査システム

米国製パン研究所 (AIB) が開発した、  
食品工場などの安全衛生管理を監査・指  
導するシステム。原料の受け入れから製  
品の出荷まで、食品製造全工程での危  
害要因を分析し、徹底的に排除するこ  
を目的としています。ホーライはAIB国  
際検査統合  
基準に従っ  
て、食品の  
安全性の実  
現に努めて  
います。



★2006年には全国で初めて、焼き付も監査で「Superior (優秀)」  
評価を獲得しました。以来、年2回の焼き付も監査を実施してい  
ます。

製造部門を  
のぞいて  
みましょう



【パイ生地製造】

小麦粉等の粉体はふるいにかけ、  
異物がないか確認。原料を一品一品  
でいかに計量します。

ミキサーに原料を投入し、  
ミキシングします

成型作業  
パイ生地を





の音が聞こえます。

\*出来上がり商品は、一例です。



## ● 研究開発の取り組み

わたしたちは常にお客様の声に耳を傾け、市場の求める「新しいおいしさ」を追求しています。



よし！これで  
いってみよう！  
早速作業開始！

ミーティングではまず、課題やアイデアなど情報を整理。活発な意見交換で、開発・試作の方向性を探ります。



こねこね…  
こねこね…



打ち合わせに基づいて  
材料や配合を検討し、試作します。



う〜ん、次は…



これは、おいしく  
できそうだなあ

たくさんの  
笑顔のまに  
なりますように…



試作品や製品を使い、パンやお菓子の応用（仕上がり）の研究を行います。

お客様から「こんな商品はできないかな？」というご要望をいただくことがあります。（株）ホーライの研究・開発部門では、そんなお客様のご要望に沿う「オーダーメイド」品の製作はもちろん、弊社独自のリサーチによって、新製品の開発・研究を行っています。こうして生まれる新製品の数は、なんと年間約130種以上！豊かな経験と豊富なアイデア、そして確かな技術力で、お客様にご満足いただける製品をつくり出します。



を行います。  
ていねいに折り込みます。



カッターで大きさを整え、  
規格通りの寸法が確認します。



マイナス35度の急速冷凍庫にて  
急速冷凍。



箱詰めされた製品はX線検査機を  
通って保管されます。



製品はマイナス25度の冷凍保管庫で  
保管されます。

出荷



## 経営理念

### — 使命 —

私たちは、食品素材を通じて安全とおいしさをお届けし、健康で豊かな食生活の未来創りに貢献することを使命とします。

### — 経営姿勢 —

私たちは、確かな技術とマーケティングによって、新しい食市場を創造し続ける企業となることを目指します。

### — 行動規範 —

- 協同経営理念に基づいて前進します。
- お客様の声を聞き、お客様とともに歩みます。
- 食品を科学（サイエンス）し、スピーディで最高のサービスを提供します。
- 得意分野を明確にし、基本価値を持つ商品を開発します。
- 創造性を発揮し、明るく情熱を持ってチャレンジします。
- 人を育て人を大切に、個々の力を結集します。
- AIBフードセーフティー活動を推進し、食品の安全につとめます。



Tsukishima  
Group

Frozen dough

## 株式会社ホーライ

〒381-0101 長野市若穂綿内字東山1136-25  
TEL 026-282-1234(代) FAX 026-282-1235  
URL <http://ホーライ.com/>

### 月島食品工業株式会社

東京都江戸川区東葛西3-17-9  
TEL 03-3689-3111

### 東京フード株式会社

茨城県つくば市上大島1687-1  
TEL 029-866-1587

### むさしの製菓株式会社

埼玉県北埼玉郡騎西町鴻堂3206-1 騎西藤の台工業団地内  
TEL 0480-73-3630

### 月食商事株式会社

埼玉県さいたま市緑区大字三室288番地2  
TEL 048-876-2961

### アベニンコーポレーション株式会社

千葉県柏市大青田字八両野722-4  
TEL 0471-31-7124

