



FRYSTAR

CORPORATE PROFILE

笑

Smile

みんなを自然と笑顔にする… パン粉は「魔法の食材」

今も昔も「トンカツ」は頑張る人のパワーの源。

今も昔も「エビフライ」を見ただけで子供たちは大喜び。

今も昔も「コロッケ」は大人も子供も大好きメニュー。

「フライ料理」は、子供から大人までみんなを笑顔にしてくれる料理です。

そして、メイン食材の美味しさを引き出すのに欠かせないのが「パン粉」。

フライ料理だけでなく、グラタンやハンバーグのつなぎなど、脇役食材だけど、台所を預かる主婦にとってはなくてはならない幅広く支持される「魔法の食材」です。

皆様の食卓に食べる喜びをお届けするために。

フライスターはこの「魔法の食材」を作り続けています。





collaboration

豚肉
×
パン粉



collaboration

エビ
×
パン粉



collaboration

ジャガイモ
×
パン粉



歩

History

パン粉誕生物語・ロングセラー商品エピソード

フライスターの歩み

食品に求められる多様なニーズに応え続けて半世紀超。

これからも、パン粉という食材と常に向き合い可能性を見出していく。



沿革

- 1947年 富士食品工業株式会社設立
- 1950年 パン粉製造開始
- 1956年 「フライスター」ブランドパン粉販売開始
- 1957年 大船工場新設
- 1958年 家庭用パン粉販売開始
- 1965年 鎌倉工場新設
- 1966年 フライスターセブン発売
- 1968年 大船工場リニューアル
- 1970年 鎌倉工場リニューアル
- 1977年 滋賀工場新設
- 1981年 関 全男社長就任
- 1982年 静岡工場新設
- 1983年 アルファ化製品販売開始
- 1985年 家庭用生パン粉販売開始
- 1988年 フライスター株式会社へ社名変更
- 1989年 東海工場新設
新横浜へ本社機能移転
- 1998年 滋賀工場全面リニューアル
- 2002年 静岡工場全面リニューアル
- 2003年 宮川 隆社長就任
- 2004年 東海工場リニューアル
- 2006年 「フライスター」ブランド発売50周年
- 2008年 東海・滋賀工場
パン粉JAS認証工場取得
- 2011年 「フライスターセブン」、
「ゴールデンシリンダー」
(技術革新部門)賞
富士特殊紙業株式会社と共同
受賞(主催:全米グラビア協会)
- 2014年 第23回食品安全安心・環境貢献賞
奨励賞受賞
- 2017年 創業70周年
- 2019年 東海・滋賀工場
食品安全マネジメントシステム
「FSSC22000/ISO22000」
認証取得

昭和 50年代～ 現在



《昭和50年代～現在》

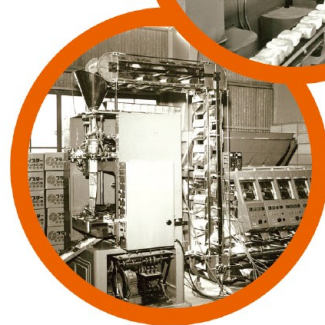
スーパーの急速な店舗展開、食生活の洋風化によるパン粉需要の増大に対応するため、昭和52年に滋賀工場、平成元年に東海工場を建設、本社機能を新横浜に移転しました。各工場とも小麦粉タンクから製品袋詰まで「完全オートメーション化」されています。平成10年には滋賀工場が新技術を導入した工場へと全面的にリニューアルされました。昭和57年には、新設された静岡工場で「アーゲル粉末」が開発され、当社はパン粉だけではなく様々な食品分野へ進出し続けています。

昭和 40年代

《昭和40年代》

昭和41年 フライスターセブン発売

スーパーがめざましい勢いで成長していったその時代に、「フライスターセブン」は生まれました。従来は120g中心だった内容量を270gにしたフライスターセブンは、高度成長時代の流れにのり、急速にシェアを広げていきました。



《昭和30年代》

昭和31年 「フライスター」ブランドの ソフトパン粉販売開始

「フライスター」というネーミングは、当時社長だった関 鉦が、大船駅のプラットフォームで電車待ちをしていた時にふっと閃いたもの。パン粉といえば揚げるもの、つまり「フライ」。そして当時の大船駅の側には松竹映画撮影所があり、銀幕スター達が入り込んでいました。その「フライ」と「スター」が結びついたネーミングは、商品名となり社名となって現在も生き続けています。



昭和 30年代

《昭和20年代》

戦後間もないころ、フライスターの前身である富士食品工業株式会社は、神奈川県鎌倉市大船の小さな工場でベーキングパウダーの製造と販売を手がけていました。ベーキングパウダー造りに使っていた「高速粉砕機」を使って何かできないか。その発想から手がけたのが「パン粉」。昭和25年から製造を開始し、今日のフライスター株式会社が誕生しました。

昭和 20年代

知

パン粉の基礎知識 「パン粉 ≠ パンくず」

パン粉は、食パンを「わざわざ」砕いて作る食材。

熟練したパン職人のクオリティをそのままに、毎日きちんと焼いています。

その数「毎日約100,000斤」。

「わざわざ」砕くので、作り方にもこだわりがあります。

Basic knowledge



製造法の違い

01 生地仕込み

パン生地の仕込み方法は、大きく分けて2つ。まず、パンの原料と水を一度に攪拌する「直捏方式」。もうひとつは原料の小麦粉70%前後とイースト等を攪拌、発酵させた後に残りの材料を加えてさらに捏ね上げる「中種方式」です。

直捏方式（じかごねほうしき）

パンの味わいが生きた、風味あるパン粉ができます。フライスターはこの方式を採用しています。

中種方式

ソフトな食感のパン粉に仕上がりますが、油で揚げると若干の退色があります。

02 香ばしい焼き上がり

パン粉用のパンの焼き方は、製造上2種類に分けられます。まず「焙焼式」は、発酵させたパン生地をオーブンで焼いてパンを作り粉碎する方法。もう一つは発酵させたパン生地を電極板で挟み、通電加熱した後で粉碎する「電極式」です。

焙焼式

香ばしいパンの風味が生きた、ソフトなパン粉になります。フライスターはこの方式を採用しています。

電極式

パンの風味がやや弱く、ハードな揚げ上がりのパン粉に。白いパン粉になるのが特徴です。

粒の大きさによる区分と揚げ目の違い

● 粗目パン粉（10mm～15mm）

粒が大きく、フライにボリューム感が出る上、サクサクした食感を堪能できる。トンカツ専門店などでの需要が多い。



● 中目パン粉（6mm～9mm）

最も汎用性が高く、家庭・飲食店を問わず幅広く使われている。衣としてはもちろん、ハンバーグのつなぎに使われるなど用途が広い。



● 細目パン粉（5mm以下）

粒の細かいパン粉。具材の火の通りが早く、油切れが良いのが特徴。コロッケやグラタンなどで使われることが多い。



造

「愛され選ばれる パン粉」の造り方

原料の混合から製品の袋詰まで、ほとんどの工程をオートメーション化。

クリーンな環境を保ち、常に安全な製品を製造しています。

また、目視での検品や機械設備の整備など、

機械だけに頼らないライン運用を徹底させています。

Manufacturing process





材料を入れてよく捏ねあげ「グルテン」を形成。グルテンは「繊維状の骨組み」となりふっくらやわらかなパンを仕上げてくれます。

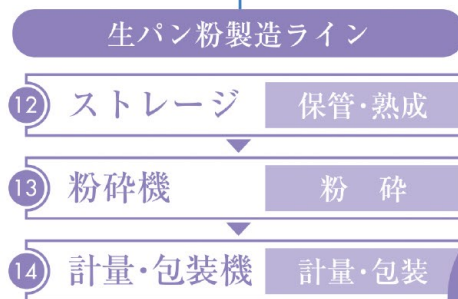
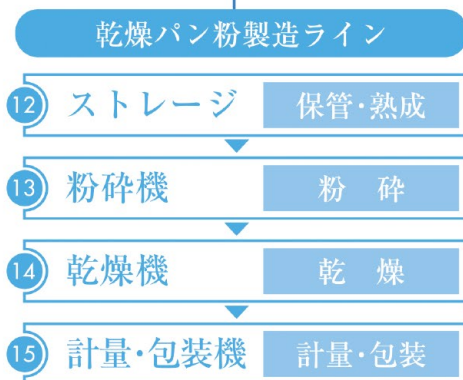


よく捏ねあげた生地を休ませ発酵させる。60分ほど休ませると2〜3倍に膨らみます。



真空冷却機

焼きあがったパンを型から抜き一気に冷まします。真空冷却することで、短時間でパンを芯から冷却し、ストレージ内の結露や細菌の発生を防ぐ効果があります。



乾燥パン粉と生パン粉との違い

パン粉の日本農林規格（JAS規格）では、パン粉のうち、水分が14%以下になるように乾燥したものを「乾燥パン粉」、乾燥させないものを「生パン粉」と定義づけられています。

乾燥
パン粉



乾燥パン粉 生パン粉



生パン粉



昔からなじみのある乾燥パン粉は「カリッ!」という香ばしさが特徴。水分が少ない分、生パン粉に比べ賞味期間も長め。

水分量の多い生パン粉は口当たりが柔らかく、食べると「サクッ!」という音がして本格的なフライが楽しめます。

+α

ここが違う！
No.1パン粉メーカー！

Plus alpha to food



程よい存在感の 脇役を作る

メイン食材を支える「脇役者」だから、
パン粉の食パンは個性控えめ。

メイン食材を支える「脇役者」だから、パン粉の食パンは個性控えめ。
家庭の食卓に上がる食パンとパン粉にするための食パンはソフト感や風味が異なります。通常の食パンには、小麦粉と水のほか、卵、バター、マーガリン、砂糖、香料など様々な副材料が練り込まれています。ですから、市販の食パンを砕いて作ったパン粉でフライを作ると、砂糖分が焦げたり、バターや香料の味が溶け出すことによってフライ全体の味わいが損われてしまいます。そのため、パン粉用の食パンには、水と小麦粉以外にはごくわずかな副材料しか使用しません。この食パンから作られたパン粉は、自らの味を主張することなく、素材を優しく包み込むはたらきをします。この控えめな姿勢がフライに適しているのです。
フライスターは、そんな「料理の名脇役」を世に送り出すメーカーです。

存在感のある脇役を 数多く揃える

お客様の声にお応えし、
ニーズに沿ったパン粉を開発

パン粉を使う「業種・業態」が変われば、脇役として必要となるパン粉もそれに合わせて変わります。例えば、外食や中食によっても使用するパン粉は変わりますし、冷蔵や冷凍食品用に向いている、あるいは不向きなパン粉もあります。
フライスターではお客様のニーズに出来る限りお応えし、調理環境や使用用途に合わせたパン粉を開発し、数々の「名脇役」を送り出してまいりました。
これからも、皆さまのニーズにお応えし「お客様のステージに合った脇役」をこれからも、製造してまいります。



東海工場

長年受け継がれた技術と、最新設備の融合



完全オートメーション化された設備、長年受け継がれ磨きぬかれたノウハウを活かし、生産性の向上を実現した東海工場。独自のアイデアが随所に設けられた製造ラインをフル活用し、安定した品質の製品を製造しています。

ADDRESS

〒439-0023

静岡県菊川市三沢1500番地の2

パン粉 JAS認証工場
FSSC22000/ISO22000認証取得

滋賀工場

衛生環境の充実と効率のよい生産ラインを実現



より厳しい基準を満たす衛生環境を求め、新しい発想に基づき施工された滋賀工場。フルラインの自動化生産はもちろん、真空冷却機やストレージ室などの設備もいち早く導入。より質の高い満足を目指し、邁進し続けています。

ADDRESS

〒528-0052

滋賀県甲賀市水口町宇川1426番地

パン粉 JAS認証工場
FSSC22000/ISO22000認証取得

静岡工場

穀類のアルファ化製品で、食文化に新たな可能性



「今日作ったものをその日のうちに製品にする」。この発想で生まれたのが静岡工場。「エクストルーダー」で原料素材を一気に加熱・押し出すことで物質をアルファ化し、短時間で穀類のアルファ化製品を製造。また、多様化する食材に対応した製品製造しています。

ADDRESS

〒437-1507

静岡県菊川市赤土1902番地

アルファ化小麦粉とは

小麦のでんぷん質を加熱によって糊化（アルファ化）させたもの。小麦粉加工食品全般の吸水性、保水性の向上や食感改良に利用されることが多い。



お客様に「安心」を買っていただくために…

日々の衛生管理と徹底した安全対策



目視による厳密な検品を徹底



包装室と箱詰め室を区分し、衛生度を向上



常に入念な検査で品質をチェック

「安全な製品を作り続けること。ニーズに沿った製品を安定供給し続けること」。これが私たちのミッションです。フライスターの各工場では、安全な原料を可能な限りクリーンな環境で加工し、お客様が安心してお召し上がり頂ける製品をお届けするために、様々な工夫を重ねた「衛生管理システム」を整備しています。

トラブルの原因となるのは常に「ヒューマン・ファクター（人的要因）」です。決して高額な設備の性能が安全を必ずもたらしてくれるわけではありません。人力と設備の「良いバランス」が、スムーズで効率のよい安定した製造ラインを生み出すのだと考えています。

消費者の食に対する関心が益々高くなっている昨今。確かな品質主義を具体化するべく、これからもさらなる努力を続けていきます。



カフェテリア



プレゼンテーションルーム



会議室

安全な製品は、機械が作り出すのではなく“人の力”が作り出す

「誰がいつ訪れようとも、堂々とお見せできる工場」であること。フライスターが守り続けている工場のあり方です。従業員一人ひとりが「安全な製品」を製造していくために、気持ちよく安心して働くことができるよう「労働環境」を整備していくことも重要なファクターとして考えています。モチベーションを高く保ち各々の業務をまっとうしていく。このことが、製品の安定供給と品質向上につながると考えています。

フライスターの 取り組み

Approach

フライスターは
パン粉業界の
リーディング
カンパニー

さらなる
品質向上を目指します。

当社は、1947年、大船観音を仰ぎ見る

神奈川県鎌倉市で創業しました。

ベーキングパウダーの製造・販売を主業とした当社が、
パン粉の製造・販売に転身する切っ掛けとなったのは
一台の高速粉碎機があったからです。

パン粉という未知の分野で、先人たちは研究を重ね、
知識を深め、技術を磨きながら市場で認められる製品を造り上げました。

「社員それぞれが前向きに仕事に取り組む」そんな姿勢は、
創業当初からなんら変わりはありません。

私たちは食感カンパニーとして、食感に拘りながら、
皆さまの食卓に「喜び」をお届けするべく、
さらなる努力を続けて参ります。

代表取締役社長

関 全男



食感カンパニー「フライスター」

私たちは「食感」の提供
「おいしさ」、「たのしさ」

1

私たちは堅実経営のもと、顧客と
よって、会社の繁栄と社員の幸せ

2

私たちは全員参加で安心・安全を
高品質かつ環境に配慮した製品

3

私たちは誠実を第一とし、現状に
自らの成長に挑戦し続けます。

生産性の高さを
どこまでも追求



すべての行程で人の手が触れること
がない、完全オートメーション化



真空冷却機や生パン粉用保管室は
業界に先駆けて導入した

妥協なき厳しい品質管理

Faith
～信念～

Responsible
～責任感～

Quality
～高い品質～

の企業理念

を通じて、 「うれしさ」をお届けします

社会に貢献することには
をはかります。

優先し、
づくりに努めます。

満足することなく

経営の品質

私たちは創業以来の社訓である「堅実経営」のもと、社員が丸となって会社を成長させていきます。
そして顧客と社会に貢献することによって、会社の繁栄と社員の幸せを実現します。

製品の品質

私たちの工場の基本姿勢は「美の追求」です。食品メーカーに求められる「食の安全」の厳しいニーズにこたえ、お客さまに安心していただける製品づくりに努めます。そのためには、清潔かつ高性能な設備により、「美しい工場」にこだわっていきます。また、社員全員が前向きに取り組み、また働きやすい職場環境を実現します。そして、高品質で環境に配慮し、かつお客さまに満足いただける製品づくりをおこないます。

社員の品質

「経営の品質」と「製品の品質」を向上するために必要不可欠なことは、「社員の品質」を高めることです。「誠実」であることを第一とし、法令遵守はもちろんのこと、安心・安全のための作業手順を守り、環境保全等、企業が果たすべき社会的責任を自覚します。現状に妥協することなく、「変わらなくちゃ」精神で常に改革を意識し、また自己啓発にはげみ、自らを成長させることに挑戦します。

安全な製品を安定して供給し続けるために

平成元年に新設した東海工場の完全オートメーション化をはじめ、生産性の向上とパン粉の新たな可能性を追求すべく、日々工場設備を進化させてきました。真空冷却機の導入や衛生管理を完璧に施した保管室整備など、業界に先駆けての技術推進を実現させました。また、自社に残る「半世紀を超える蓄積されてきたデータ」とノウハウは、製品の安定供給を継続し、将来の展望をしていくための大きな財産です。未来は過去よりの構築。これらの膨大で確かなデータと現状を見据えながら、業界のリーディングカンパニーとしての使命を果たしていきます。

フライスター製品を支える、従業員の「3つの心」

どんなシステムや設備も、それを支える人がいてはじめて成り立ちます。フライスターが何よりも大切に考えていることは、働く人の「判断力と価値観の確立」。従業員一人ひとりが仕事をまとうること。その実直で真摯な姿勢こそが、フライスター製品の確かなクオリティに直結しているのです。また、従業員それぞれが現場において、進んで品質向上への取り組みを実践し推進しやすい「風通しの良い」組織作りを、これからも目指していきます。

環境保全や食育への取り組み

環境への配慮

フライスターでは、2002年から商品パッケージの印刷には水性インクを使用し、現在、環境負荷を低減した商品パッケージを全ての家庭用パン粉に採用しています。主力商品のフライスターセブンでは、製造から廃棄まで環境負荷を開示する「エコリーフ環境ラベル」の認証も得ています。
また、貼り合わせに使用する接着剤に有機溶剤を使用しないなど、商品全体を通して環境への配慮に取り組んでいます。



第23回 食品安全安心・環境貢献賞 奨励賞



ゴールドシリンダー賞(技術革新部門)

料理教室

「美味しい」がわかる感性を育てることは、健康的なからだ作りに役立つ食生活を送ることが出来る力を養うことです。美味しさがわかる豊かな感性を育むための一助として、親子料理教室の開催や食材提供なども行っています。

取引先

伊藤忠商事株式会社／伊藤忠食品株式会社／加藤産業株式会社／国分グループ本社株式会社／
全国農業協同組合連合会／株式会社日本アクセス／三井物産流通グループ株式会社／三菱食品株式会社 ほか

仕入れ

王子コンテナ株式会社／オリエンタル酵母工業株式会社／株式会社カネカ／日清製粉株式会社／
日東富士製粉株式会社／株式会社ニッポン／三井物産株式会社／三菱商事株式会社 ほか

会社概要

フライスター株式会社 FRYSTAR CO.,LTD

- 本社所在地 〒222-0033 横浜市港北区新横浜3丁目6番1号 新横浜SRビル7階
- 代表取締役社長 関 全男
- 創立 昭和22年8月
- 資本金 4,300万円
- 従業員数 166名
- 業務内容 パン粉を初めとした食品の製造販売
- 年商 48億円
- 取引銀行 横浜銀行 三菱UFJ銀行
- 関連会社 フライスター物流株式会社



フライスター株式会社

住所:〒222-0033 横浜市港北区新横浜3丁目6番1号 新横浜SRビル7階
TEL.045-474-3760

- 東日本営業部 〒222-0033 横浜市港北区新横浜3丁目6番1号 新横浜SRビル7階
Tel.045-474-3760 Fax.045-474-3768
- 仙台営業所 〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町1丁目1番1号 大樹生命仙台本町ビル
Tel.022-227-8293 Fax.022-266-3550
- 中部営業所 〒439-0023 静岡県菊川市三沢1500番地の2
Tel.0537-36-5666 Fax.0537-36-3434
- 西日本営業部 〒528-0052 滋賀県甲賀市水口町宇川11426番地
Tel.0748-62-8311 Fax.0748-62-8998

- 滋賀工場 〒528-0052 滋賀県甲賀市水口町宇川11426番地
Tel.0748-62-8311 Fax.0748-62-8998
- 東海工場 〒439-0023 静岡県菊川市三沢1500番地の2
Tel.0537-36-5666 Fax.0537-36-3434
- 静岡工場 〒437-1507 静岡県菊川市赤土1902番地
Tel.0537-73-5781 Fax.0537-73-5782

