



Frozen dough
株式会社ホーライ

|会|社|案|内|



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。



Tokushima
Group

Frozen dough 株式会社ホーライ

〒381-0101 長野市若穂線内字東山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巣3206-1 騎西線の台工業団地内
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

アベニコ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



「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!」の声が聞こえます。



*出売上がり商品は、一例です。

● 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 規格通りに製造されているか焼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
と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、毎月打ち合わせで「Superior (優秀)」
評価を獲得しました。以来、年間の打ち合わせも実施してい
ます。

● 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。



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。



打ち合わせに基づいて
材料や配合を検討し、試作します。

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!豊富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。

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て、
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。

成型作業を行います。
パイ生地をいかに折り込みます。

カッターで大きさを整え、
規格通りの寸法を確認します。

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

