



事業所名	株式会社 武蔵野フーズ カムス神戸工場
所在地	兵庫県神戸市西区見津が丘7丁目5番1 (神戸テクノ・ロジスティックパーク)
敷地面積	33,823.58 m <sup>2</sup> 10,250坪
延床面積	30767.30 m <sup>2</sup> 9,307坪
製法	低温長時間発酵製法
	遠赤外線オープン焼成
生産ライン	食パンライン
	ロールライン
おいしさの追求	低温長時間発酵製法と遠赤外線焼成により、生地 of 熟成効果を最大限に引き出す
	カムス独自の製法を踏襲し、味・食感によるおいしさの向上を追求する
手作り	手作り工程のスペースとラインの最大限の効率化を2本立で考えたラインを導入する

### 【武蔵野フーズ カムス神戸工場のコンセプト】

- ◆ パン業界初の取組みによるおいしさの追求及び差別化。低温長時間発酵製法に遠赤外線効果を加えた製法を踏襲。
- ◆ 棚売りパン、オリジナル製品の拡充

尚、工場竣工は平成27年7月を予定しております。