

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7-5-1 TEL 078-994-9911
敷地面積	10,234坪
建築面積	6,070坪
延床面積	9,312坪

		小麦貯蔵タンク	生産ライン数	生産能力
生産ライン	食パン	3基 (225 t)	1ライン	60,000本/日(1斤180,000斤/日)
	ロールパン		1ライン	260,000個/日(菓子100,000個/日)
	デニッシュ	4基 (240 t)	1ライン	25,000本/日 (50,000食/日)
	ドーナツ		1ライン	72,000個/日
製法	低温長時間発酵製法			
	遠赤外線焼成効果			

カムス神戸工場の目的

- ・新たな市場への進出⇒(株)武蔵野フーズ製造拠点として関西初の進出
- ・新たなカテゴリーへの進出⇒菓子パン・デニッシュ・ドーナツ等商品ラインアップを充実
- ・供給体制強化⇒中京・北陸エリアを移行することにより、カムス工場の供給体制を強化

カムス神戸工場のコンセプト

- ・「低温長時間発酵製法」と「遠赤外線焼成効果」を組み合わせたカムス独自の製法を踏襲し、味と食感の画期的な向上を生み出す。
- ・商品へのこだわりを追求し、「フィリングの内製化」により新たな価値を生み出す。

カムス神戸工場の特徴

- ・低温長時間発酵製法へのこだわり
 - 菓子パン工業化ラインにおいて業界初の取り組み
- ・衛生と品質管理を考えたレイアウト設計
 - 原料入荷～生産～出荷を1フロアに集約、1WAYで交差汚染のない効率的なレイアウトを実現
- ・フードディフェンス強化
 - 認証カードを用いた入場制限及び履歴の管理、アクセス制限エリアの設定
 - 360度監視カメラを採用し、死角なく場内・場外の状況を把握



カムス神戸工場



安田会長



安田社長



SEJ 鎌田取締役常務執行役員



懇親会の様子



鏡開き



安全祈願