



クッキー
8,000枚/日

モンブラン
6,000個/日

チーズケーキ
5,000個/日

毎日
すごい量を
作っているんだ



フルーツハースケーキ

スポンジケーキ

Recruitment Guide

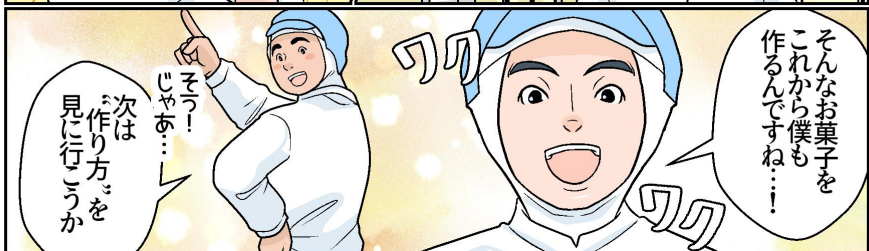
スイーツのおいさを 現場から支える仕事



ファンシーフーズ株式会社







実は身近に！？ファンシーフーズの洋菓子作り！



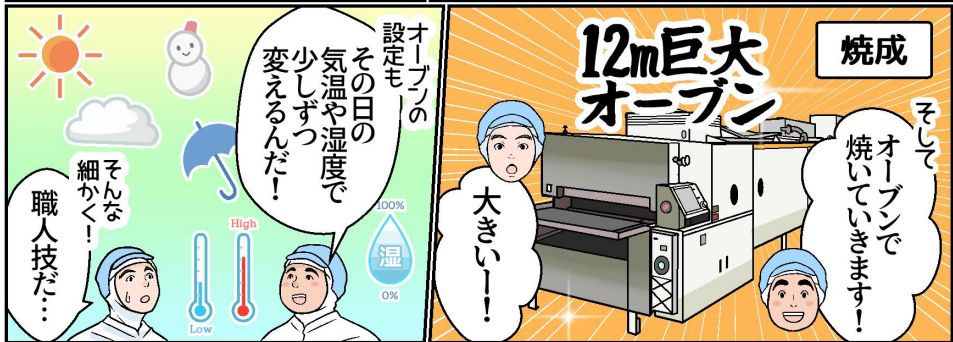
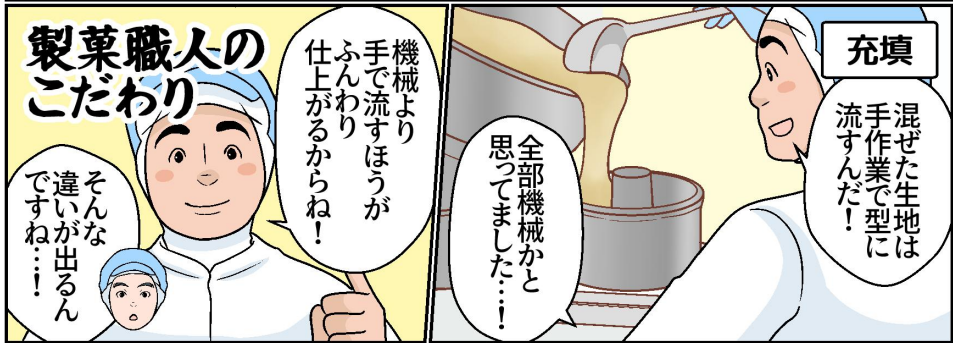
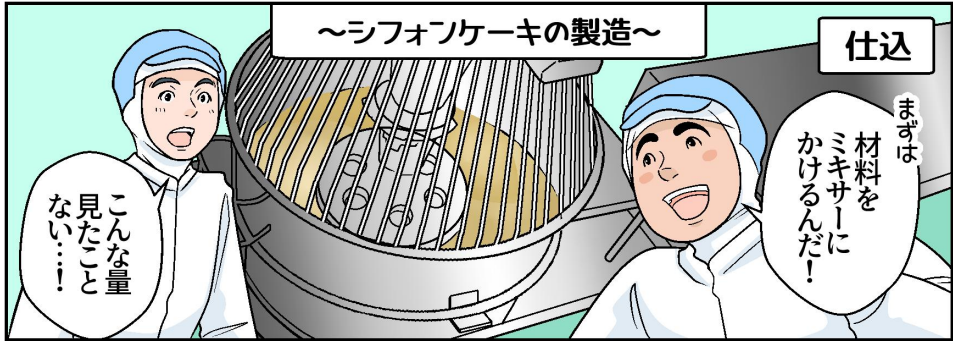
About us

日常生活に**根**づく洋菓子を**仕事**に！

当社はスイーツのOEM製造を行う会社です！
社名は商品に出ませんが、
コンビニやスーパーに並ぶ
洋菓子作りを支えています

-  継続生産があり、景気に左右されにくい安定需要
-  製造～包装まで一貫生産で、ものづくりの流れが分かる◎
-  直売所での販売を通じ、地域とのつながりも実感
-  自分の仕事が誰かの「おいしい」につながる
やりがい！

おいしさを守る、製造の現場





※実際の作業ではマスクをしています

こだわりの洋菓子製造

Step 01

仕込み

すべての品質はここから決まる！

原料の計量やミキサーでの混合など、製造の土台となる工程です。商品ごとに工程が異なり覚える大変さがありますが、基礎から順に教えていくので安心して下さい♪

Step 02

焼成

職人の感覚が活きる重要な工程

仕込みを終えた生地は、12mの大型オーブンで焼き上げます！季節や気温、湿度に合わせた微調整が、いつものおいしさを守ります。

Step 03

仕上げ

手作業だからこそ生まれる完成度

クリームやデコレーションなど、細かな部分を確認しながら手作業で丁寧に仕上げます。新人が「早く任されたい」と感じる、憧れの工程です♪

Step 04

出荷

世の中へつながる、最後の工程

完成した商品は包装され、全国のお店へ。自分が関わったお菓子を店頭で見かけたとき、この仕事のやりがいを実感できます。

誰かの「おいしい」に つながっていく仕事



Work style

ファンシーフーズの働き方

新しい環境に踏み出すあなたが、
安心して仕事を覚え、少しずつ成長できる
環境を大切にしています！



完全週休2日制＋年間休日120日以上！
私生活も充実◎



仕事の基礎から学べる研修制度あり



同行期間あり！先輩がしっかりサポートします！



賞与、各種手当、退職金制度で頑張りを
正当に評価◎

みなさんからのご応募お待ちしております！



Corporate site



ファンシーフーズ株式会社

【 本 社 】 埼 玉 県 戸 田 市 氷 川 町 2 丁 目 1 3 - 2

【 T E L 】 0 4 8 - 4 4 2 - 3 0 5 1

【 F A X 】 0 4 8 - 4 4 5 - 9 7 9 5