

おいしさと健康

Glico

食の未来を創造する

グリコマニュファクチャリングジャパン株式会社

〒555-8502 大阪市西淀川区歌島4-6-5

人事総務部 新卒採用担当

TEL. 050-1744-7869

グリコマニュファクチャリングジャパン株式会社

# 最前線の現場で 最先端の技術で

食の未来を創造するという  
ミッションに挑む。

## TOP MESSAGE



代表取締役  
白石 浩荘

グリコマニュファクチャリングジャパン株式会社(以下、当社)は長く江崎グリコの製造部門であった部署や工場が、2020年4月に独立したばかりの「新しく伝統のある」企業です。Glicoグループにおける当社の役割は幅広く、製品の企画開発から原材料の調達、工場ラインでの製造や出荷まで「つくること」を総合的に担っています。ただ単に製造するだけではありません。より良い品質を目指して、より効率化を実現するために、日々ものづくりを進化させていくことが私たちのミッションでもあります。テクノロジーへのアンテナをしっかりと巡らせ、AIやロボットをはじめ最先端技術を活用する。また人々の健康や環境にも配慮するなど時代のニーズにも応えていく…どこよりも高度な技術と進取の精神で、製造現場に革命を起こす企業を目指します。

AIやロボットで製造ラインを制御したり、効率的に品質管理を行うことは、Glico製品の味や安全性を常に一定に保つためでもあります。原材料は時期や産地でバラつきがあったり、工場の環境も冬と夏では変わったりします。様々な条件を超えて365日いつでも「おいしい」と言ってもらえる製品を生み出すこと。それがGlicoのプライドであり、食品メーカーとしての醍醐味です。そんなグリコイズムを推進していただける人こそ、これからの当社に必要な人材といえるでしょう。もちろん電気系や機械系の基礎知識を持つに越したことはありませんが、最も大切なのは、ものづくりへの情熱です。「製造の仕事が好き」「新しいことにチャレンジしたい人」なら当社で大きなやりがいと出会えることを私がお約束します。そうして1人ひとりが専門性を備えたスペシャリストになれるよう資格取得をはじめとした教育機会も用意いたします。個々の力がレベルアップしてこそ組織や企業も強くなっていく。自分自身を磨きたいと思うなら当社で楽しく成長してみませんか。



# Glicoグループの 「品質価値創造」を担う中核的企業。



設立した年

2020年4月1日、江崎グリコの国内生産部門は、「グリコマニュファクチャリングジャパン」という新たな統合会社として生まれ変わりました。

2020年



資本金

100,000,000円



3,576人

(2021年11月現在)

社員数

14  
拠点

SENDAI  
仙台工場



全国14カ所の工場から世界中のお客様に「おいしさと健康」をお届けしています。

NASU  
那須工場



IBARAKI  
茨城工場



CHIBA  
千葉工場



KITAMOTO  
北本工場



TOKYO  
東京工場



GIFU  
岐阜工場



KOBE  
神戸工場



HYOGO  
兵庫工場



KAIBARA  
柏原工場



TOTTORI  
鳥取工場



SAGA  
佐賀工場



OSAKA  
大阪工場



MIE  
三重工場



# ビスコとパピコの製造プロセスのこだわり



## ビスコの製造プロセス

ビスコは兵庫県にある神戸工場にて製造されています。1933(昭和8)年に誕生し、愛され続けてなんと約90年。2020年のリニューアルによってクリームを大幅に増量。ますますおいしくなりました。



小麦粉や砂糖、食塩などの原料を混ぜ合わせて生地を練ります。できあがった生地は少し寝かせてなじませます。小麦粉の変化やその日の天気などの影響を加味して、常に同じ物性になるような条件を微調整しています。

ビスケットの生地を作る

生地をローラーで伸ばす



ローラーでシート状に伸ばした生地を何枚も重ねます。ビスケットに生地の層を作ることで、サクサクとしたソフトな食感が生まれます。

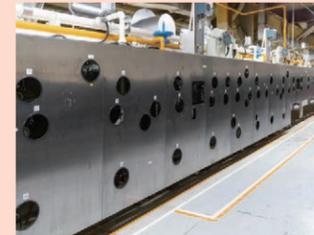
ビスコの形に型を抜く



シート状になった生地から、ビスコの形に型を抜きます。表面の模様をいれるものと、型抜き用の2つがあります。

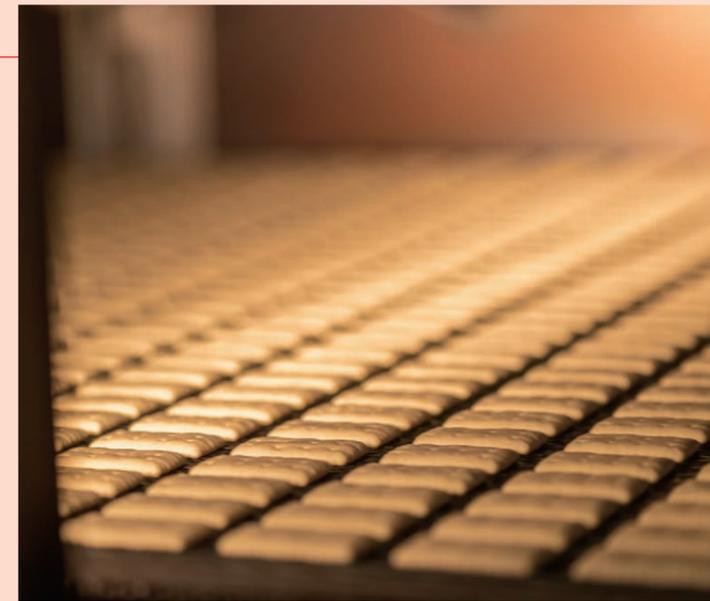
オーブンで焼き上げる

全長40m以上! 生地の状態を確認しながら長いオーブンで一気に焼き上げます。ビスケットは同じ作り方でも原料やその日の気温などの微妙な違いで、焼き上がりが大きく変わります。ビスケットの焼き色や膨れ具合が一定になるよう、AIの力も駆使し、いつも同じおいしさを実現しています。



クリームを作る

クリームをサンドする



包装・箱詰

出荷



## パピコの製造プロセス

1974(昭和49)年に発売されたチューブタイプのフローズンスムージー、パピコ。千葉工場で製造されています。なめらかな食感や2つに分けられる容器など、他にはないオリジナルな魅力が人気です。

混合・殺菌・熟成



タンクでアイスクリームミックスの材料を混ぜ合わせ、均質化・殺菌した後、「エージングタンク」と呼ばれる巨大なタンクで温度を4℃まで下げて熟成させます。

フリーザーで冷やししながら空気を含ませる

エージングタンクで4℃まで下げたアイスクリームミックスを更にゆつくりと温度を下げながら、空気を混ぜ合わせて冷えたタンク内で攪拌させることで、ふんわりとなめらかになります。

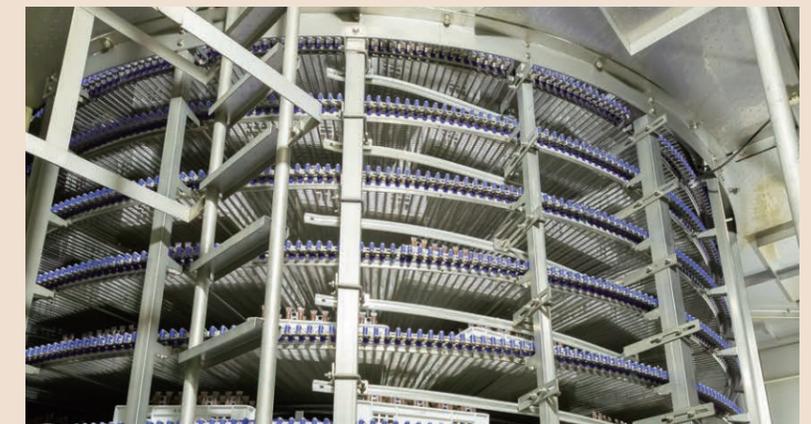


トントンと2回弾ませることで空気を抜き、その後、封をします。

容器に充填

-35℃の冷凍庫の中を上から下になんぞに回転するレーンにのせて、パピコを急速に冷やします。回転させながらムラなく冷やすことで、よりなめらかな食感に仕上がります。35分かけて、-3℃から-10℃までしっかり冷やします。

パピコ名物!  
「スパイラル急凍」



包装・箱詰

出荷

多くの人に愛されている  
グリコの製品を自分が作る。  
その喜びと誇りを、実感中。



神戸工場 生産技術3課 チョコ仕上げ係

## 奥村 花梨

OKUMURA KARIN

### 入社を決めた理由を教えてください

高専時代、行政のプロジェクトに関わってオリジナルスイーツを考案して販売する経験をしました。多くの人を笑顔にできる食品メーカーこそが私の進む道だと思ったんです。就職先に当社を選んだのは、Glicoというブランドが魅力だったから。日本人なら誰でも知っている会社で働くなんでワクワクしますよね。



仕事にプレッシャーを感じることもあるが「職場にはメンター制度があり悩みを相談できるんです」

### 現在はどんな仕事をされていますか

チョコ仕上げ係の管理担当としてスタッフの配置を考えたり、製品の最終チェックを行っています。まだ入社して1年未満の私が、経験豊かなベテランに指示するのは今でも慣れませんが、それでも現場がスムーズに回っているのは、周囲の方々の配慮や思いやりによるもの。アットホームな雰囲気の中で楽しく伸び伸びと働いています。

### 仕事において自分の成長を感じますか

お客様が直接口にするものを製造しているという責任感や自負が芽生え、品質についての知識が大きく向上しました。また年



毎日仕事楽しくて…と奥村さん。「Glico商品が好きで楽しく仕事したいなら、一緒に働きましょう!」

配の方に指示を出したり、色々な人との関わりを経験する中で、コミュニケーションへの意識も変わったと思います。相手をきちんとリスペクトすれば、向こうもこちらを尊重してくれる。当たり前のことですが、人間関係がスムーズになる気がします。

### これからの目標はありますか

今は「自主保全士2級」取得に向けて勉強中。業務の中で機械設備に触れることも多くトラブルを自分で解決できたら…との思いから取得を決めました。会社には資格取得をサポートしてくれる制度があり、チャレンジがしやすいんです。産休や育休制度が整っていたり、社員のための保育園があるなど女性が働きやすい職場なので、ここでキャリアを重ねていけたらと思います。

### PROFILE

2021年入社。電子情報工学科卒。学生時代は統計や電子回路、プログラミングを学ぶ。入社1年目から製造ラインの仕上げ担当として最終チェックを行っている。「自分が担当する商品がお店に並んでいるところを見ると、Glico製品を作っている実感が湧きます」

神戸工場 生産技術1課生地3係

## 伊藤 早織

ITO SAORI

### 入社を決めた理由を教えてください

幼い頃からGlicoのお菓子が大好きで、製造する側になってみたいと思ったんです。学生時代は化学を専攻しており、食品メーカーなら学んできた知識を活かせそうだと。また学校の先輩が当社に就職されていて「ここはやりたいことをやらせてくれる会社」だと聞き、心が決まりました。



仕事のマイルールは休まないこと。「体調管理には気をつけています」

### 現在はどんな仕事をされていますか

主にチョコレートの製造に携わっています。チョコレートの製造ラインは3つの班に分かれています。そのうち1つのシフトリーダーとして、原材料の発注をしたり、働く人のシフト管理をしたり。また機械の不具合にも対応します。もちろん複雑な修理は業者の方に任せますが、仕事の経験を積む中で「どこに問題があるのか」「自分たちで解決できるのか否か」がある程度わかるようになりました。

### やりがいとはどんな時に感じますか

入社当時は何もかも先輩社員に教えてもらうばかりでした。今はシフトリーダーとして頼ってもらえることも多く、そんな時にやりが



コンビニでもお菓子コーナーが気になってしまったり。「Glicoが好きなら仕事も楽しいと思います」

いを感じますね。設備の調整や機械の修理など、社員しか触れることのできない部分もあり、問題が起こった時に「伊藤さん、直してもらえますか」と声をかけられるのですが、自分のスキルが上がってきたんだなあ嬉しい気持ちになります。

### これからの目標はありますか

いずれは江崎グリコ本社の研究所でチョコレートの商品開発に携わってみたいですね。入社後にある程度キャリアを積んだら、希望部署に異動できるチャンスがあるのも当社の魅力です。企画やアイデアを形にするものづくりを経験したい。チョコレートを極めるプロフェッショナルになりたい。そうして最終的に当社に戻り、自分のスキルを製品のさらなる品質向上に活かされたいな、と思っています。

### PROFILE

2017年入社。生物応用化学科卒。2年目からチョコレート製造ラインのシフトリーダーとしてシフト管理や機械メンテナンスを行っている。「女性も役職につけたり、産休や育休制度がきちんとしているなど、私にとって働きがいのある職場。長く勤めたいと思っています」

夢は商品開発に携わって  
チョコレートの  
プロフェッショナルになること。



「社員は財産」だという  
企業風土が、成長や  
チャレンジを応援してくれる。



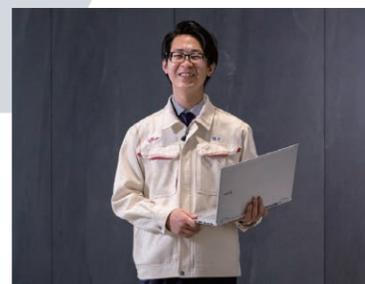
江崎グリコ株式会社  
技術開発部 研究開発グループへ出向中

## 藤井 直人

FUJII NAOTO

### 現在の仕事内容を教えてください

2020年、江崎グリコ本社の技術開発部へ出向になり、グループのDX化を推進するチームに配属されました。業務改善を目的としたデジタルツールを学んだり、改善に役立つかどうかの使用感をシミュレーションしたり、実践しながら勉強中。各種セミナーに参加して情報収集にも務めています。



どんな人が入社に向いている?の質問には「新しいことにチャレンジするのが好きな人ですね」

### 今までどんなキャリアを積みましたか

入社から9年間は兵庫工場の技術課に所属。設備管理や環境への取り組み、デジタル推進担当など様々な業務を経験して仕事の幅を広げました。結果、色々な視野からものづくりを考えることができるようになったと思います。現場の流れや設備について、身につけたスキルは今の業務にも確実に役立っています。

### 仕事のやりがいや面白さは何ですか

自分が関わった製品が、お客様のもとに直接届くところです。同じように大企業の工場に就職した同級生も多いのですが、B to B企業だとユーザーの顔が見えない…という声を聞きます。「Glicoのお菓子が大好き!」と知人に言われたり、コンビニに商品が並ぶのを見るとやはり嬉しい。国民に愛されている江崎グリコという企業の一員であることに誇りを感じます。

### 会社の魅力を教えてください

成長したいという意欲をしっかりサポートしてくれる企業です。例えばオンライン学習



現在はテレワーク中心。「工場では全員にPCR検査を実施するなど従業員への配慮はすごいと思います」

サービスと法人契約していて好きなセミナーや授業を受けることができ、私はプログラミング言語を学んでいます。仕事でも新しいチャレンジがしやすく、検査装置を導入したり、改善につながる取り組みを認められるチャンスが多いんです。福利厚生面など働く環境も整っており「社員は財産」という企業風土が確かにありますね。

### PROFILE

2011年入社。電気工学科卒。兵庫工場の技術課で、3年ごとに色々な部署を担当して設備や製造ラインについてのスキルを身につけた。2020年に江崎グリコ本社の技術開発部へ出向となりデジタルで業務改善を推進するチームに所属。「勉強しながら成長しています」

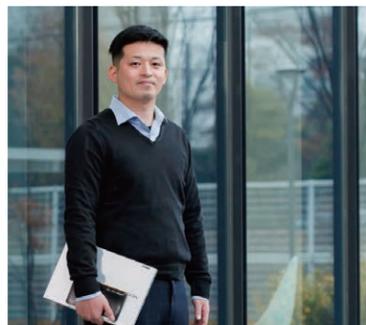
生産技術部 菓子・食品グループ

## 山中 秀悟

YAMANAKA SYUGO

### 入社を決めた理由を教えてください

学生時代は機械工学を専攻しており「お菓子を作る機械」に興味を持ちました。江崎グリコのような一流企業に憧れもありました。入社当初は神戸工場で設備のメンテナンスや改善を担当しましたが、最初に驚いたのは規模の大きさ。巨大な設備や関わる人の多さに圧倒されました。



休日は子供と遊んだり家族サービスが中心。「福利厚生やワークライフバランスにも満足しています」

### 現在の仕事内容を教えてください

ラインエンジニアとして神戸工場で7年間勤めた後、「ものづくりの中枢に関わりたい」と会社の公募制度を利用して生産技術部へ異動しました。現在は新製品導入プロジェクトのマネジメントをメインに行っています。新製品導入プロジェクトではマーケティング部門、技術開発部門、商品開発部門など各部署と連携して進めます。機械や設備の導入にあたっては現場で働いた頃の経験が生きていることも多いですね。

### 仕事のやりがいはどんな時に感じますか

様々な部署の意見をまとめて、会社としての最適解を導くのはプレッシャーもありますが、やり遂げた時の達成感は計り知れません。大きな仕事を任せられる責任とやりがいは自分を成長させてくれます。この業務に携わる中で、ビジネスの全体像を見る俯瞰的な視野が身につきました。お菓子をひとつ作るために、マーケティングや営業、そして工場それぞれの役割があり、全てが不可欠なのだと実感しています。

### 会社の魅力をメッセージしてください

自分次第で、色々な可能性が開けるところです。私も工場でキャリアを積んだ後、やる気とがんばりが評価されて希望部署への異動が叶いました。資格取得やオンラインセミナー受講のサポートも充実しているので、自主学習や社外から情報を得て業務に活用することも可能です。また、会社には様々な部署があり、自分の頑張り次第で、自分にあった仕事、自分が活躍できる職場を見つけ出すことができると感じます。



入社して、ものづくりの奥深さを実感。「お菓子にこれほど技術と手間がかかけられているなんて」

### PROFILE

2013年入社。機械工学科卒。ラインエンジニアとして神戸工場設備のメンテナンスに携わった後、会社の公募制度を利用して生産技術部へ。工場勤務時代にはフードロス削減のための業務改善活動が表彰されたことも。「がんばったことが評価される会社です」

自分次第で色々な  
未来を実現できるから  
仕事がどんどん楽しくなる。

