

株式会社東京カネカフード

会社案内 2026



株式会社東京カネカフード
(tokyokanekafoods.co.jp)



東京カネカフードって、どんな会社？

- 私たちは、パンやお菓子の原材料となる業務用マーガリン・クリーム類の製造会社です。
- 株式会社カネカのグループ企業です。



(株)東京カネカフード

- ・マーガリン
- ・クリーム
- ・ホイップクリーム
- ・ヨーグルト 等



お客様

- ・製パンメーカー
- ・洋菓子メーカー
- ・ベーカリー 等



販売⇒ご家庭へ

- ・スーパー、コンビニ
- ・パン屋さん
- ・レストラン
- ・ホテル 等

2027 入社 新卒求人職種



製造オペレーター 6名

業務用マーガリン等の製造

- ①原材料の受け入れ・計量 ②原材料の仕込み、機械運転
- ③包装箱詰め作業 ※①～③の中の1つの担当になります。

【勤務】 日勤、2交替、3交替

※女性は3交替に配属はありません。

【年間休日】 120日(ほぼ土日休み)

年末年始・夏季休暇・GWなどの休暇もあります。

【給与・手当等】

日給・月給	210,000円
賞与	年2回 合計4.5ヶ月
通勤手当	全額支給(条件あり)
交替手当	5,000円～30,000円/月 ※交替勤務の場合
借家補助手当	上限34,000円/月
家族手当	4,000～20,000円/月

借家補助手当や交替手当など、手当を要チェック!

生産品目 (製造1課1係)

- マーガリン
- シートマーガリン
- ショートニング



(製造1課2係)

- バタークリーム
- フラワーペースト(カスタードのようなもの)



(製造2課4係)

- ホイップクリーム
- バタークリーム
- Q10ヨーグルト



所在地

入社後は、東武東上線みずほ台駅から会社までの送迎があります
参考) 電車乗車時間 ①みずほ台駅～川越駅 20分
②みずほ台駅～朝霞台駅 7分
③みずほ台駅～所沢駅 40分(武蔵野線経由)

【本社工場】

〒354-0043

埼玉県入間郡三芳町竹間沢23

TEL : 049-258-2365

FAX : 049-258-2369

東武東上線みずほ台駅西口より

■バス：ライフバス鶴瀬西口行

「通西」停留所で下車 徒歩2分

■タクシー：8分



5

会社概要

- 名称 株式会社東京カネカフード
(株カネカグループ)
- 設立 1968年3月(設立58周年)
- 資本金 70百万円
- 売上高 125億円(2025年度)
- 従業員数 154名 平均39.5歳(2026年3月現在)
- 沿革 1920年 星バター商会として発足
1967年 (株)カネカと業務提携、資本導入
1968年 社名を(株)東京カネカフードと改称
⇒(株)カネカの関東における生産拠点となる。
商品開発センター、販売会社、物流機能は
関連会社と連携し、一貫体制を構築
1994年 F2工場棟を完成
2006年 旧工場をリニューアルし新工場(F1)建設
2013年 FSSC22000 認証取得
2021年 F3工場SPセンター稼働
2022年 アソート工程、ヨーグルト工程稼働
2023年 ドリンクヨーグルト工程稼働

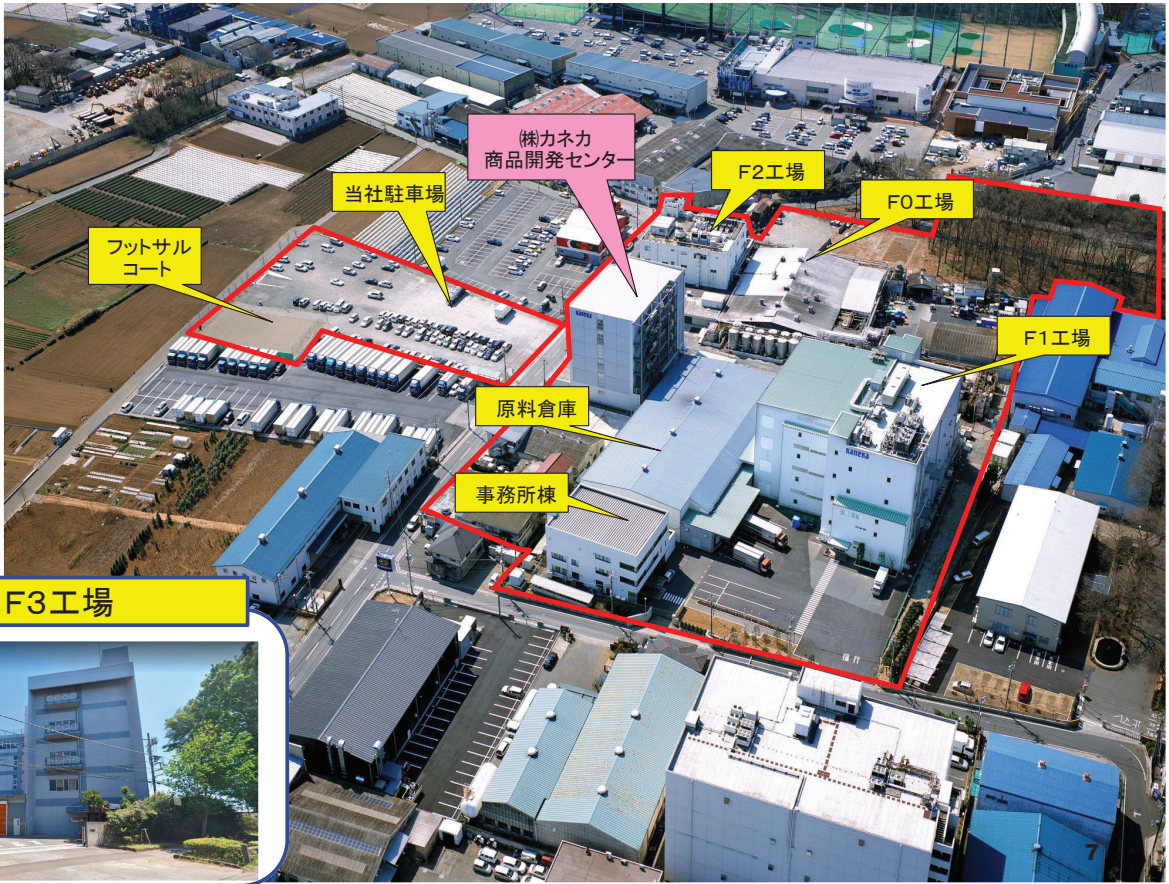
2025年度年間生産量

製品群	生産数量 (t)
マーガリン	13,800
ショートニング	500
ロールイン	6,700
バタークリーム類	2,800
フラワーペースト	2,400
ホイップ済クリーム	3,300
ホイップクリーム	1,900
ヨーグルト	300
合計	31,700

コロナウィルスの影響は
受けませんでした！

現在、全20工程
稼働中です。

6



(株)カネカ 会社概要 (2026年3月期)

■ 設立 1949年9月

(2004年9月「鐘淵化学工業株式会社」から「株式会社カネカ」に社名変更)

■ 本社所在地

大阪本社: 大阪市北区中之島2-3-18 中之島フェスティバルタワー

東京本社: 東京都港区赤坂1-12-32 アーク森ビル

■ 資本金 330億46百万円

■ 売上高 連結 8,116億円 / 単独 3,902億円

■ 従業員数 連結 11,762名 / 単独 3,485名 (2026年3月期)

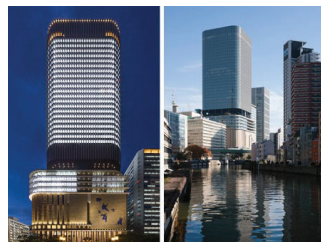


カガクで
ネガイを
カナイル会社

環境、エネルギー、食料問題、健康など、
さまざまな社会の課題に、
カネカのソリューションを。



(大阪)



(東京)



(株)カネカ 事業内容 概要

社会が抱える課題解決に挑戦

INNOVATION

カネカは、4つの事業ドメイン（Solutions Unit=SU）において、
未来の人々、社会、そして地球環境のためにソリューションを提供し続けます。
SUのもとにあるSolutions Vehicleは、カネカと社会の橋渡しをしながら、変革・成長へ導くエンジンです。



地球環境保護と
快適なくらしに貢献



省エネルギーと
豊かなくらしの創造に貢献



高齢化社会・
医療高度化社会に貢献



健康と豊かな「食」に貢献

(株)カネカ 事業内容 ①

Material Solutions Unit 地球環境保護と快適なくらしに貢献

代表的なプラスチックのひとつである塩化ビニル樹脂。

カネカは、1950年にその量産を開始し、塩化ビニルモノマーからポリマー、特殊塩ビ樹脂まで一貫生産しています。特殊塩ビ樹脂は、米国やアジアでの生産拠点を設け、世界規模で展開しています。

日常生活やライフラインを支える製品群として、これからも社会に貢献していきます。



Vinyls and Chlor-Alkali Solutions Vehicle

- > 化成品（苛性ソーダ、塩化ビニルモノマーなど）
- > 塩化ビニル樹脂（カネビニール®）
- > 架橋PVC（カネカXEL™シリーズなど）
- > 塩ビ-酢ビ系樹脂（カネビニール®Mシリーズなど）
- > 塩ビペースト樹脂（カネビニール®ペースト）
- > 塩素系アクリルグラフト共重合樹脂（PRICTMER®）
- > CPVC（塩素化PVC）（耐熱カネビニール）



Performance Polymers (MS) Solutions Vehicle

- > アクリルシリコン系ポリマー（ゼムラック®）
- > 変成シリコンポリマー（カネカMSポリマー®など）
- > 未反応型液状アクリル樹脂（KANEKA XMAP®など）
- > イソブチレン系熱可塑性エラストマー（SIBSTAR®）



Performance Polymers (MOD) Solutions Vehicle

- > 強化剤用樹脂（カネエース®Bなど）
- > 加工性改良・特性付与樹脂（カネエース®PAなど）
- > 液状硬化性樹脂用改質剤（カネエース®MX）
- > 射出成形用エンジニアリング樹脂（ハイパーライト®）
- > アクリル系樹脂フィルム（サンデュレン®）



新規事業

- > 生分解性バイオポリマー（カネカ生分解性バイオポリマー Green Planet®）



精密機器などの緩衝包装材や魚函などに広く用いられる発泡樹脂。

他にも住まいを快適にする断熱材として車の軽量化と高い安全性を実現させるバンパー芯材として、一定温度を維持し製品を輸送することのできる低温輸送パッケージとして、見えないところで私たちの暮らしを豊かにしています。



PV & Energy management Solutions Vehicle

- > 住宅用太陽光発電システム (VISOLA®など)
- > 公共・産業用太陽電池 (シースルータイプなど)



Foam & Residential Techs Solutions Vehicle

- > ビーズ法発泡ポリエチレン (エベラン®)
- > ビーズ法発泡ポリプロピレン (エペラン-PP®)
- > ビーズ法発泡性ポリスチレン (カネバル®)
- > 押出法ポリスチレンフォーム (カネライトフォーム®)
- > カネライトフォーム加工品
- > 住宅ブランド (木造住宅工法 ソーラーサーキット®)
- > 断熱蓄熱材(カネカ 断熱蓄熱材 PATTHERMO(パッサーモ))



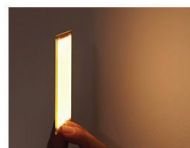
Performance Fibers Solutions Vehicle

- > 頭髮裝飾用繊維 (KANEKALON®など)
- > エコファー用繊維 (KANEACARON®など)
- > 難燃・資材用繊維 (カネカロン® プロテックス®など)
- > 次世代繊維



E & I Technology Solutions Vehicle

- > 超耐熱ポリイミドフィルム (アピカル®, ビクシオ™)
- > 高精度光学フィルム (エルメック™)
- > 積層断熱材 (スーパー・インシュレーション)
- > 透明導電性フィルム (KANEKA ITO FILM)
- > 耐熱耐光透明樹脂 (ILLUMIKA®)



新規事業

- > 有機EL照明パネル
- > 天然界面活性剤
- > カネカリテウムイオン電池 (開発品)



カネカは、血管内治療用カテーテルや実用化に成功した血液浄化システムなど、医療用製品でもさまざまなイノベーションを実現しています。

広範なラインアップにより幅広い治療ニーズに応える製品を提供し、医療技術の進化に貢献しています。



Medical Solutions Vehicle

- > インターベンション (血管内治療用カテーテル)
- > 血液浄化 (リポソール®, リクセル®など)
- > 溶化器用医療機器
- > 検査機器 (SensiLase PAD4000)
- > 再生・細胞医療
- > 遺伝子検査診断関連製品



Pharma & Supplemental Nutrition Solutions Vehicle (Pharma)

- > 低分子医薬品、API
- > 抗体医薬精製用アフィニティー担体 (KANEKA KanCap™ series)
- > バイオ医薬関連
- > 経皮吸収型医薬品



新規事業

- > 衝撃吸収パッド付きインナーウェア (カネカヒッププロテクター)

(株)カネカ 事業内容 ④

Nutrition Solutions Unit

健康と豊かな「食」に貢献



より深く、よりバラエティ豊かに、新しいおいしさを求める食のマーケット。パン・菓子・加工食品市場向けに多様な製品群を有するカネカは、発酵や油脂加工など多彩な技術の融合により食の価値を高めるソリューションを提供します。



Foods & Agris Solutions Vehicle

- > 牛乳・乳飲料 (パン好きシリーズ)
- > わたしのチカラ® Q10ヨーグルト
- > パター
- > ショートニング
- > チョコレート用油脂
- > 練り込み用クリーム 他
- > 冷凍生地
- > 香辛料
- > 不凍素材
- > ヨーグルト (ピュアナチュラル™オーガニックヨーグルト)
- > わたしのチカラ® Q10ヨーグルト 注意ケア
- > マーガリン類
- > 食用油脂
- > ホイップクリーム
- > フィリング
- > パン酵母 (イースト) ・生地改良剤
- > フルーツ加工品



Pharma & Supplemental Nutrition Solutions Vehicle (Supplemental Nutrition)

- > コエンザイムQ10 (カネカQH™など)
- > 乳酸菌 (カネカ・ラブレなど)
- > その他機能性食品素材 (カネカ・グラボノイドなど)



新規事業

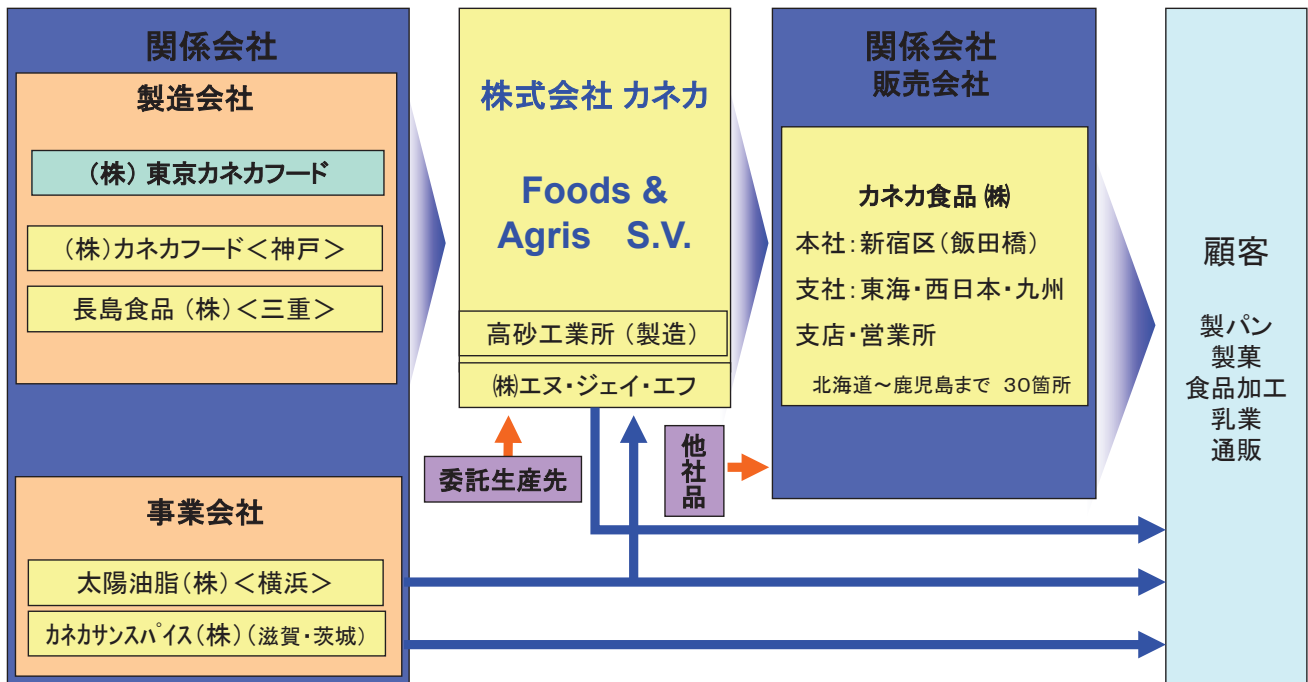
- > 新高度機能性肥料 (カネカファーターライザー™、カネカベブチド®)



TKF 株式会社東京カネカフード
TOKYO KANEKA FOODS MANUFACTURING CORPORATION

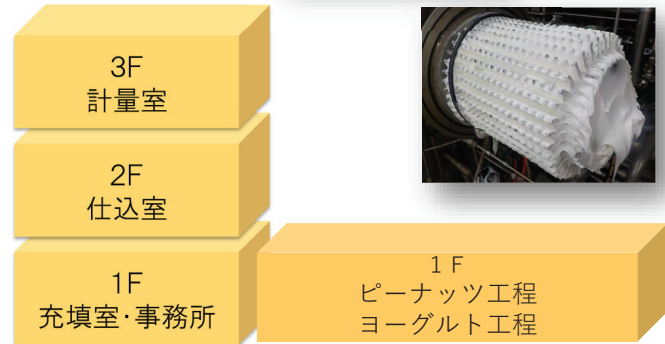
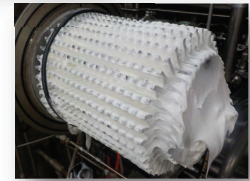
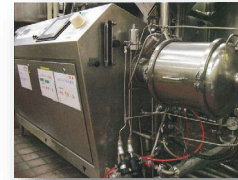
カネカ Foods & Agris Solutions Vehicle

製販ネットワークの仕組み (製品が作られてから、お客様に届くまで)



F2工場・F0工場

営業許可 乳製品製造業、ソース類製造業
1994年竣工、工場部分3階構造、床面積 2,500m²



ホイップクリーム工程

F2工場

F0工場



ホイップクリーム



ホイップ済クリーム



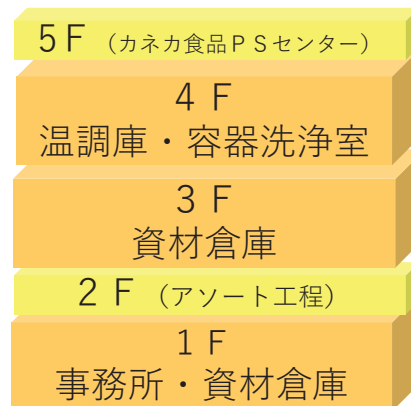
バタークリーム(ピーナッツ専用)



ヨーグルト

17

F3工場 2021年 5階建て(3フロア使用)



SPセンター

- ①包装資材の在庫管理・搬入出
段ボール、缶、フィルム 等
- ②コンテナ洗浄
- ③温調庫

カネカ食品(株)PSセンター

- ①事務所
- ②アソート工程
- ③ECサイト事業



18

当社における品質管理とトレーサビリティ(追跡調査)

農林水産省では、食品事業者が食品を取り扱った際の記録を作成し保存しておくことで、**食中毒など健康に影響を与える事故等が発生した際に、問題のある食品がどこから来たのかや、どこに行ったかを調べることができる**食品トレーサビリティの取組を推進しています。

(株)東京カネカフードでは、**社内用バーコード**を活用して原材料を一括管理しています。

(原料受入れ⇒保管⇒計量・仕込み⇒製品化まで)

- ①バーコードには、原料品名、ロット番号、賞味期限などが登録
- ②賞味期限が切れていると自動的に除外
- ③製造時、正しく操作されない限り次工程に進まない
(=間違った作業の防止)

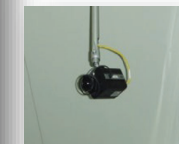
用いられた原料履歴、製造された条件等が記録され、実績が即座に芋づる式に判る
=トレーサビリティ



19

安心・安全の取り組み

工場内に、不審な人間が入らない様、常時管理をしています。品質保証カメラを、2工場で82台、敷地内 24台設置し、映像を6か月間保管しています。
また、工場の入口には静脈認証を設置し、不審者が侵入できない様にしています。



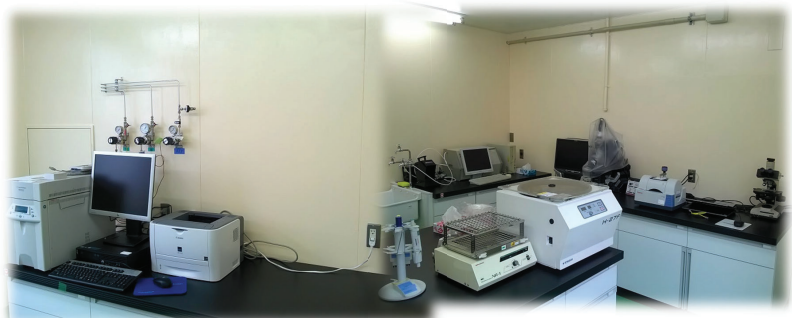
(モニター画像)



(静脈認証システム)

機器分析室

2015年に分析機器を集めた部屋を稼働し以下の機器が設置されています。
フーリエ変換赤外分光光度計 (FT-IR)、デジタル顕微鏡、実態顕微鏡、アレルギー測定機器、粒度分布計、ガスクロマトグラフ、示差走査熱量計 (DSC)



20

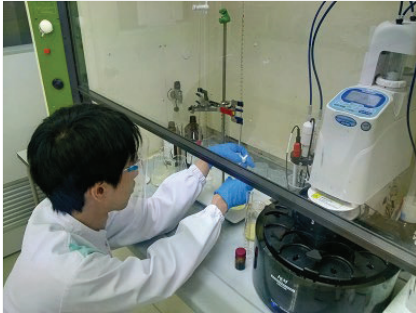
製品検査室

製品の出荷検査を行います。

- 衛生検査 (一般生菌、大腸菌など)
- 成分検査 (水分、酸価、トランス酸など)
- 物性検査 (硬さ、粘性など)
- 官能検査 (色調、風味など)
- 商品検査 (スポンジテストなど)
- 機器分析 (異物、製造条件の確認、構造分析)



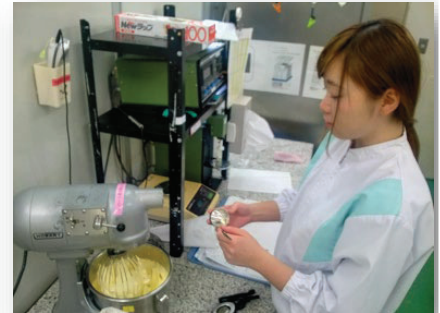
出荷前に衛生検査を行い安全を確認します
 クリーンルームで、国際的な検査指針に準拠した検査を行います。



衛生以外も、油脂の劣化を測定する検査を行います



菌の培養中も、自動監視システムを導入し異常を迅速に発見します



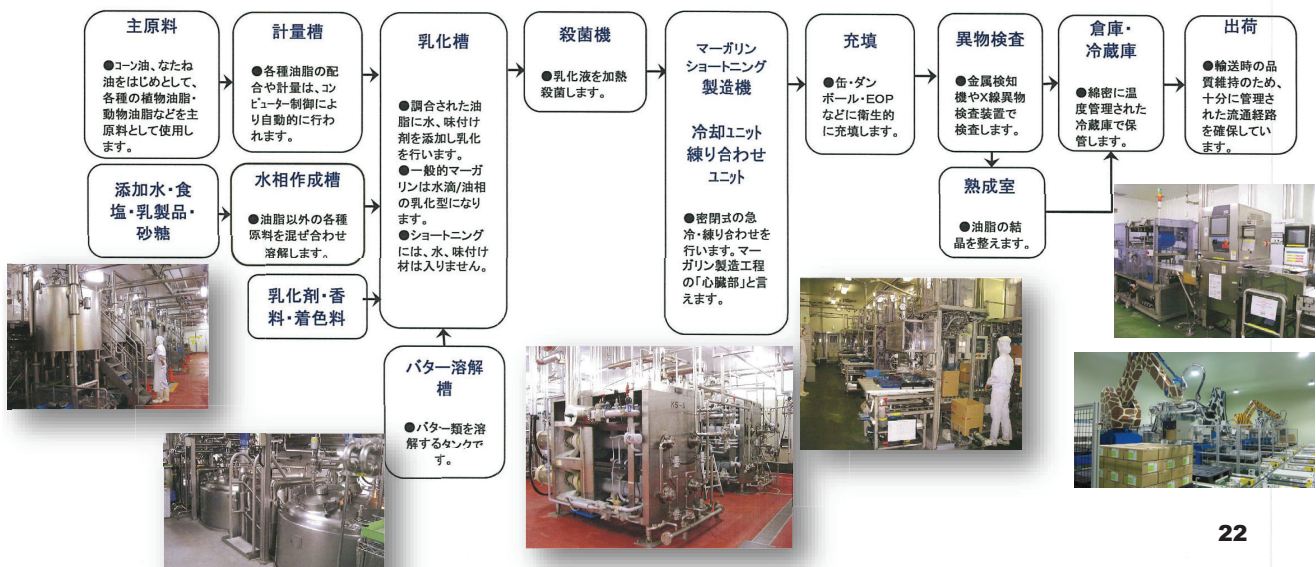
ケーキ用クリームは、実際にホイップし、使い勝手を確認します

毎日の食卓の彩の裏側で「カネカテクノロジー」が息づいています。

(株)カネカ Foods & Agris Solutions Vehicleを中心とした食品グループは、世界トップレベルに行く高度な油脂加工技術と発酵技術をベースに、日本全国の製パン・製菓業界に多数多彩な食品材料を開発提供しています。東京カネカフードはカネカ食品グループにあって、関東以北の主拠点として業務用マーガリン・フィリング等を生産し、多品種少量生産と生産技術を武器に生産量を拡大してきました。常に信頼される品質の維持・向上と国内外の競争他社に優るコストの実現を図り、安心安全な製品づくりの為着実な努力を重ねつつ、ニューフロンティアとして食の世界の開拓にチャレンジを続けています。

マーガリン・ショートニング製造工程

精製した油脂に粉乳や発酵乳・食塩ビタミン類などを加えて乳化し、練り合わせた加工食品です。



製品が出来るまでの仕組み 青字 ⇒ 新卒採用枠



製造 業務内容 1

原材料受入れ



- ①バーコード貼付
- ②原材料の荷揃
- ②自動倉庫入庫
- ※25kg取り扱い
多数

原材料の計量



- ①各工程の仕込
単位で計量
- ②アレルギー管理
- ※25kg取り扱い
多数

原材料の仕込み



- ①仕込み②タンクの管理
- ③洗浄④機械のメンテナンス
- ※25kgの原材料を1時間に
10~20袋仕込みます。
- 持ち歩くことはなく、下から腰ぐら
いの高さまで持ち上げる感じです。
- コツはしっかりお教えします！
- ※仕込み方法は製品によって違う。
- ※現在、男性のみ活躍中

製造 業務内容 2

機械運転



- ①温度、流量の管理
- ②製品の硬さ・色の調整
- ③機械メンテナンス

包装・箱詰め



- ①段ボール、袋、缶
などの包装
- ②資材準備・検品
- ③1製品5～25kg
⇒コンベアを使用



※流れ作業
※集中力が必要

1mm以下の異物を
チェックします。

25

作業ポイント



- ①単純作業ではありません。
(2つの作業を並行して行います。)
- ②決められた時間内に、作業を完了する
必要があります。(スピード・応用力が必要)
- ③チームでの作業となるので、
コミュニケーションが不可欠です。
- ④急なお休みは、迷惑になります。
⇒代わりに働く人がいることを忘れずに
- ⑤製造現場では異物混入防止のため下記は禁止
となります。(通勤時はOK！)
*コンタクトレンズ禁止(視力矯正は眼鏡着用)
*マニキュア、アクセサリ類、腕時計

一人で黙々と繰り返し作業の工場ではありません！

26

勤務

※電車通勤の場合は、始発・終電に注意！

求人 製造

- 交替勤務は、1週間単位で勤務時間が変わります。

例) 今週 6:50勤務、来週 13:20勤務

※生産都合により、時間が変更されることもあります。

- 日勤 8:20～17:20(7:30開始など部署によって異なります。)

- 2交替 (1)6:50～15:50、13:20～22:20

(2)6:50～15:50、14:20～23:20

(3)8:20～17:20、12:20～21:20

- 3交替(女性は配属しません。)

6:50～15:50、 14:20～23:20、 22:35～7:35



27



1日のスケジュール(製造)

勤務時間6:50～15:50の場合



時間	作業内容	備考
6:35～6:50	出社	送迎バス みずほ台駅 6時30分発
6:50～7:00	タイムレコーダー打刻 体調チェック・着替え・移動	
7:00～15:40	製造業務(清掃含む)	前半休憩15分 昼休憩 60分 後半休憩15分
15:40～15:50	着替え・移動 タイムレコーダー打刻	
15:50～16:05	退社	送迎バス 会社16:10発

28

1日のスケジュール(製造)

勤務時間8:20~17:20の場合



時間	作業内容	備考
8:05~8:20	出社	送迎バス みずほ台駅 8時00分発
8:20~8:30	タイムレコーダー打刻 体調チェック・着替え・移動	
8:30~17:10	製造業務(清掃含む)	前半休憩15分 昼休憩 60分 後半休憩15分
17:10~17:20	着替え・移動 タイムレコーダー打刻	
17:20~17:35	退社	送迎バス 会社17:30発

休日

- 会社カレンダー通り
- 年間120日

※2026年度は土曜日出勤3日あり
年末年始・夏季休暇・GWなどの休暇も
あります。

※工程により会社カレンダーが
変わることがあります。



(令和8年度) 2026年 CALENDAR -標準- 2025/02/17改訂

株式会社東京カネカフード

4月	5月
6月	7月
8月	9月
10月	11月
12月	1月
2月	3月

■ 指定休日 ■ 年末年始休日 ■ 整備日
■ 法定休日 ■ 教育日

教育制度・福利厚生

遊びと仕事
どちらも一生懸命に！

教育 制度

- 新入社員研修(入社後3週間程度)
 - ①社内、社外、宿泊(1泊2日)
 - ②会社基礎知識から製品知識、現場体験等
- 指導員、シスターブラザー(メンター)制度
⇒新入社員1名に2名の先輩がフォロー
- 研修制度(通信教育、社外セミナー 等)
- 昇格試験制度(通信教育や課題発表等)



福利 厚生

- 社員旅行(1泊2日) 年1回
- 職場会(食事会) 年2回
- 納涼祭(家族・グループ会社招待)



是非、一緒にお仕事しませんか？

工場見学にお越しください。

お待ちしております！

