

ものづくり企業バンク詳細情報

新規登録日： 2013年1月24日

最終更新日： 2024年6月19日

会社所在地等


会社名	株式会社 パネックス		
代表者	代表取締役 前野 朝彦		
所在地	〒752-0927 山口県下関市長府扇町11-3		
T E L	083-250-6124	F A X	083-250-6129
E - m a i l	info@panex.co.jp		
設立	平成3年1月19日		
従業員数	下関工場：社員50名、パート10名（長野工場：社員名、パート6名 本社：社員25名、パート5名）（2024年6月現在）		
年商	30億円		
県内事業所	下関市		
業種	製造業		
事業内容	製パン原料の製造・販売、ロングライフパンの製造・販売。		
ホームページ	http://www.panex.co.jp/company.html		
概要	<p>弊社本社では、パネトーネ種をイタリアから定期的に輸入し、イタリア本国と同じ製法にこだわり、安定的に培養育成することに成功しました。食パン、菓子パンやピザなどに安心してご使用いただけます。このパネトーネ種は酵母と、数種の乳酸菌が仲良く共存し、それぞれの持つ特徴を、発酵熟成から焼成中に発揮し、パンなどの味覚改良を行う世界的に珍しいパン酵母菌です。当社パネトーネ種は通常のパン用イーストを使用する現代の製法に使用するため、より品質改良効果を強化したものにしました。中種等に添加することによって、ガス発生力の旺盛なパン用イーストとも共存し、発酵熟成をより促進させるよう仕上げてあります。そして、今まで一番の問題でありました、継種管理の難しさやパネトーネ種の不安定化の心配もありません。いつも同一の活性を維持しておりますので安定してお使いになれます。下関工場では、従業員を地元で募集しパネトーネ種を使用しロングライフパンの生産を行い 全国に販売をしております。</p> <p>（本社：〒509-0262岐阜県可児市菅刈575-12） （長野工場：〒399-4432長野県伊那市東春近7000-9）</p>		

我が社はこのような会社です ～ 企業理念やビジョンについて ～




- 食の基本である安全・安心でおいしく食べられるパン作りを求め、日々研究・開発に努めております。イタリアより天然酵母「パネトーネ」を定期的に輸入し本社で培養・育成し、「パネトーネ種」として全国的に販売しております。
- 下関工場では本社で培養・育成した「パネトーネ種」を使用し、弊社の特徴である長期間日持ちするパン「ロングライフパン」の製造・販売を通しお客様に満足いただけるよう創意工夫をしながら製品をお届けしております。


我が社の強みはココです ～ 特徴的な取り組みについて ～

 <p>イタリアの伝統的な発酵菓子「パネトーネ」</p>	<p>ロングライフパンの特徴 イタリアのパネトーネ天然酵母を使用し長期間発酵・熟成を行い、保存料を使用せず常温で45日（商品によっては75日）の日持ちを実現しました。公的検査機関に於ける50日（90日）の保存テストにもクリアーしています。また近年ではネット販売にも注力しており、長い賞味期限を活かし、備蓄保存食としての販売も行っております。世間一般には「ロングライフパン」の認知度がまだまだ低いので、これからのビジネスチャンスは無限大です。</p>
---	--

我が社のエースからのメッセージ

	<p>メッセージ</p>	<p>食材を取扱いますので、食の安全と品質管理にいつも気を配りお客様のニーズに対応し良い製品を提供できるよう励んでいます。 また、年功序列や男女格差の無い会社なので、技術修得をすれば重要なポジションを任されるので、やりがいがあります。</p>
--	--------------	--

採用担当者から一言 ～ 人材育成の方針について ～

	<p>今後の弊社の事業を発展継承していくためにも、従業員も地元の人間を採用し未経験者の育成より着手し、会社の将来を託せる人材に育つよう、日常業務に於いて取組んでいます。</p>
---	--

<p>県内高校への協力体制</p>	<p>企業見学 (可)</p>	<p>都合がつけば対応可能です。詳細はご相談下さい。</p>
	<p>講話 可</p>	
	<p>技術指導 (可)</p>	<p>都合がつけば対応可能です。詳細はご相談下さい。</p>