

株式会社

トリエパン粉

おいしいフライ
を食卓へ届ける
お手伝い



HPはこちら↑

【正社員】パン粉製造部員

【40歳以下、59歳以下の2つの求人で募集中！】

- ・ 学校行事休暇3日付与！
- ・ 先輩社員のサポートの下、簡単な作業から始めます♪
- ・ 景気に左右されない安定経営です！

令和
8年

4/8 水

開催時間

9:30~11:00

ハローワーク豊川2階

会議室



☆説明の時間は30分程度を予定しています。

☆参加者多数の場合お待ちいただく場合があります。

☆雇用保険受給者でご参加された方は求職活動の1回になります。

☆求人詳細は求人票を参照してください。

☆参加ご希望の方へのお願い☆

◎裏面「参加票」にご記入の上、当日お持ちください。

◎当日、発熱症状があるなど体調が悪い場合の参加はご遠慮願います。

参加無料

服装自由

履歴書不要

予約不要

【お問い合わせ】豊川公共職業安定所 企業支援・専門援助部門/職業相談部門

Tell: 0533-86-3310・0533-86-3179

ハローワーク豊川 ミニ求人説明会

参加票

☆この「参加票」は、参加確認用、および説明会后会社にお渡しをします。
ご記入いただける範囲内でご記入ください。

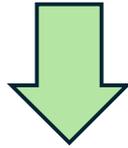
(ふりがな) 氏名	
住所 電話番号 会社からの連絡 <small>※「可」の場合、会社担当者から応募の可否等についてご連絡させていただく場合がございます。</small>	電話() - 可 ・ 不可 <small>※「可」としていただいた場合、後日ハローワークに来所することなく(紹介状不要で)選考に進んでいただけます。(※ハローワーク紹介扱いになります)</small>
生年月日	昭和 年 月 日 平成
希望職種	※可能な限り、リーフレット添付の求人票に記載の職種をご記入ください

経験した 主な仕事	
持っている 資格	

説明会当日の流れ

受付開始
9:20～

会社担当者による
全体説明



どのような質問でもかまいません。お気軽にご質問ください。

1人10分～
15分程度

全体での質疑応答後、
個別での質疑質問が
可能です。



職場見学、応募の
意思が固まれば、
1階の職業相談窓口で紹介状を発行
いたします。

その場で応募や職
場見学の意思が固
まらなければ、持
ち帰って検討いた
だけます。

※お帰りの際、アンケートの記載にご協力をお願いいたします。

70年続くおいしい伝統

創業昭和24年

トリエパン粉でいつもの料理をもっとおいしく

ご挨拶

当社は昭和24年に創業し、現在まで70年以上に渡り、中部エリアを中心にパン粉の製造並びに販売を行ってまいりました。おかげさまで中部エリアではトップクラスのシェアを誇る企業にまで成長しました。これもひとえにお客様やお取引先様を中心とした皆様方のおかげです。心より感謝申し上げます。これからの日本はますます少子高齢化が進み、人口減は避けられないため、食品業界の取り巻く環境は今までとは全く異なってくる事が予想されます。そういう環境下だからこそ、「日本特有のフライという食文化を守り、普及・発展させることに貢献します」という経営理念をより意識して尽力させていただく所存です。引き続きご指導ご鞭撻のほど何卒よろしくお願い申し上げます。

代表取締役社長 佐々木 元康

経営理念

全従業員の物心両面の幸福を追求するとともに、日本特有のフライという食文化を守り、普及・発展させることに貢献します。

社訓

- 常々考動（常に疑問に思い、考動すべし）
- 将来最適（現在の最適ではなく、将来の最適を予測すべし）
- 誠実謙虚（関わる人すべてに誠実謙虚であるべし）

ニュース一覧

2024-01-26 愛知県休み方改革マイスター企業に認定されました

2021-03-05 JFS-B規格認証を取得いたしました



ミキシング工程



第一発酵



生地分割工程



焼き上げ(焙焼式)



焼き上げ(電極式)



商品紹介

家庭用



トリー 180g

容量:180g×30 粒度:4.5 メッシュ

様々なフライ料理に使えるロングセラー商品です。サクサクとした食感が特徴の焙焼式パン粉です。



トリー 230g

容量:230g×30 粒度:4.5 メッシュ

様々なフライ料理に使えるロングセラー商品です。カリカリとした食感が特徴の電極式パン粉です。



トリーよゆうたっぷり

容量:500g×10 粒度:4.5 メッシュ

たっぷり使える大容量。フライ料理を良くされるご家庭向けの焙焼式パン粉です。



トリー細目 200g

容量:200g×20 粒度:15 メッシュ

串カツや薄衣のフライに最適な、きめの細かい焙焼式パン粉です。

業務用・ドライ



レパス 1kg

容量:1kg×8 粒度:4.5 メッシュ

使いやすい1kgタイプの電極式パン粉です。



Vオレンジ 1kg

容量:1kg×8 粒度:4.5 メッシュ

使いやすい1kgタイプの焙焼式カラーパン粉です。



寿 3kg

容量:3kg×3 粒度:4.5 メッシュ

食堂・レストランなどで扱いやすい3kgタイプの電極式パン粉です。



FF オレンジ 3kg

容量:3kg×3 粒度:4.5 メッシュ

食堂・レストランなどで扱いやすい3kgタイプです。フライ調理後に退色しにくい電極式カラーパン粉です。

業務用・生



VソフトSHL生パン粉2kg

容量:2kg×4 粒度:12ミリ

香ばしい風味とソフトな口当たりの焙焼式生パン粉です。



トリー生パン粉 3kg

容量:3kg×3 粒度:5・7・10・12・15・20ミリ

細目から超荒目まで取り揃えております。スタンダードな電極式生パン粉です。



トリー生パン粉 1kg

容量:1kg×8 粒度:7ミリ

使い易い1kgタイプのスタンダードな電極式生パン粉です。



FF レッドS (生) 2kg

容量:2kg×4 粒度:7・12ミリ

きれいな揚げがりに仕上がる電極式カラー生パン粉です。