

認証年度: 令和2(2020)年度

食料品



まるひこせいか

丸彦製菓株式会社

丸彦製菓株式会社



〒321-2405

栃木県日光市芹沼1989-1

http://www.maruhikoseika.co.jp

東武鬼怒川線大桑駅徒歩20分 日光宇都宮道路今市ICより車で10分

お問い合わせ先

TEL:0288-31-1600

FAX:0288-31-1611

Email: info@okaki.ne.jp



ここがセールスポイント こだわりの商品づくりで、おいしい商品をお届けします。

「匠の心」を企業ブランドとし、100%国内産米、地下70mから汲み上げた日光のおいしい清水を使用した米菓を作り、自社で独自のタレを仕込むなど、付加価値の高い商品づくりを心掛けています。

会社概要

代表者名 山田 邦彦

資本金 3,900万円

年商 44億8100万円

従業員数 345名

設立 昭和2年5月

取得規格 FSSC22000認証取得

主な拠点・主要取引先

本社工場: 栃木県日光市
取扱先: 大手スーパーマーケット、ドラッグストア、コンビニエンスストア等

事業内容

米菓(おせんべい・おかき)の製造・販売

「杵搗き機」による生地作りでコシのある食感を追求。



自動杵搗き機

美味しさを左右する生地作りは、一般的に「練り機」で行うが、「自動杵搗き機」を導入し、コシのある食感、高品質な米菓にこだわった製品づくりを実践しています。様々な数値に基づいた工程管理を行い、7日間かけ巧みの技のこだわり米菓が出来上がります。



代表取締役社長
山田 邦彦

社長からのメッセージ

弊社は「安全・安心」の商品をお客様にお届けするため、「FSSC22000」・「ISO22000」の認証を取得し、品質とその管理体制を強化しています。工場はロボットによる省力化を図る一方、あえて手間隙を掛け手作り感を大切に商品も多数生産しています。燃料には天然ガス(LNG)を使用し、CO2を削減、太陽光発電を稼働させるなど、環境対策を積極的におこなっています。

その他にもこんなものを造っています！ 工場直営店「名水の郷 日光おかき工房を併設」

自然遺産日光の表玄関に位置する工場には直営店「名水の郷 日光おかき工房」を併設し、地域密着は勿論のこと、多くのお客様にお越しいただくために休憩コーナーを設け、ソフトドリンク無料(飲み放題)、店舗に陳列された商品の殆どを「試食」出来るようにしています。敷地内は来店頂いたお客様にゆったりとくつろいで頂けるよう、多くの木々を積極的に配しています。

年間の来店客数は50万人を超え、旅行新聞社「プロが選ぶ観光・食事・土産物施設100選」にも選出されています。また、姉妹店「鬼怒川お菓子の城」では原材料にこだわり、一品ごとに心を込めた作りたての和洋菓子を提供しています。

日光・鬼怒川観光で米菓と和洋菓子のシナジー効果による販売を積極的に進めています。



木々に囲まれた本社工場



名水の郷 日光おかき工房
店内の様子



こだわりのおかき



姉妹店「鬼怒川お菓子の城」