



食べたみんなが笑顔になるお菓子
幸せの詰まった「もみじ饅頭」をつくっています

かぶしきがいしゃ
株式会社 にしき堂

URL <https://nisikido.co.jp>

所在地 広島市東区光町1-13-23
TEL 082-262-3131
FAX 082-263-3121
創業 1951年
従業員数 280人



安心して食べてもらえるよう、材料にもこだわったお菓子づくり

広島のお土産として70年以上親しまれてきた「もみじ饅頭」や、約30種類のお菓子を最高においしくつくるため、選りすぐりの材料を全国から集めています。焼き立てをつくり、販売するために、工場は年中無休で動いています。



もみじまんじゅうは
1日に10万個、
多い日は30万個も
つくっています。

注目ポイント
あんこの仕上がりは
糖度を目でチェックして
決めるんだって!



「もみじ饅頭」ができるまで

あんこ(つくり)海田工場



1 あずきはすべて北海道産。



2 煮て柔らかくなった小豆の水ををしぼる。



3 さとうなどを加えて大釜で練る。



4 あんがしまつて目安の固さになったら完成!



1 小麦粉、卵、砂糖などでつくったカステラ生地を鉄板の型に流し込みます。



2 海田工場で作ったあんを入れていきます。



3 型を返して表と裏を焼き上げます。

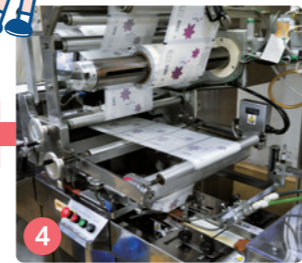
注目ポイント
生地を流し込んでから
3分30秒で
完成するんだよ!



6 包装紙で包んで、もみじ饅頭の完成です。



5 いぶつが入ってないか金属探知機で検査しながら人の手で箱詰めします。



4 商品一つずつ袋に包装します。

もみじ饅頭(つくり)本社工場

こんなものもつくっているよ



なま 生もみじ



せとこもち



しん へいけものうたり
新・平家物語



もち ふくろ

お菓子づくりを支える人たち

しょうひんかいぱつ 商品開発
お客様の声から新製品ができることもあります。

ぶんかいせいそう 分解清掃
毎日数時間かけて機械を清掃します。

しょうひんらんばん 商品運搬
できたてのお菓子を販売店に運びます。

へいわとお菓子のつながり

お菓子を食べると笑顔になる。笑顔の人を見ると、自分まで幸せな気持ちになる。にっこり笑顔になるお菓子は、平和の心を広げる素敵な食べ物です。



こんな人たちが働いています

デパートや駅の売店など、たくさんの方ににしき堂のお菓子を知っていただく活動をしています。お客様に喜んでいただけるお菓子をもっと広げていきます。

営業 Aさん

海田工場でも朝5時からもみじ饅頭のあんをつくっています。異物が入らないよう特に気をつけて厳しい管理をしています。

あん製造 Bさん

本社工場でもみじ饅頭を含めた、お菓子の製造や開発を行っています。お客様に喜んでいただけるよう安心・安全を心がけ、おいしいお菓子をお届けします。

製造 Cさん

お客様への販売や地方に発送する商品の用意をしています。販売員はお客様に一番近い存在なので、いろいろな意見を聞きながら「また来たい」と思ってもらえる接客を心がけています。

販売 Dさん



お菓子を食べながらケンカをする人はいない... 食べると幸せな気持ちになれるお菓子をたくさんの人に味わってもらい「おいしい」という言葉が届いたときはとても嬉しいです。お菓子を通してたくさんのお客様と出会い、笑顔をつくるお手伝いができるとても素敵なお仕事です。

みんなもお菓子を食べ、笑顔の輪を広げてね!

