



富士屋製菓 有限会社

代表取締役社長 小野賢一さん (71歳)

住所 大崎町仮宿 1098 番地 2
電話 476 - 0067
従業員数 50 人

『からいも飴』の老舗 「原料にもとことんこだわり、消費者のニーズにお応えしていきます」

どんな会社ですか？

ご存知の方も多いかとは思いますが、当社ではからいも飴などの製造・販売を手がけております。

取引先は、北は北海道から南は沖縄まで1,000社をゆうに超えており、ここ5年間で、100種類以上もの製品を開発・製造してまいりました。

現在では、からいも飴に限らず、桜島小みかんや日向夏みかん、マンゴー、デコボンなどといったキャンディー製造にも力を入れており、地域性を生かした商品づくりにも取り組んでいます。

創業120年の老舗

創業は明治19年、今年で120年になります。創業者の小野藤吉は京都から薩摩に来て島津家に仕えた武士で、明治維新とともにリストラに遭ったのち、祓川村（現在の鹿屋市祓川町）で菓子製造業を始めたこと聞いております。当初は、地域資源であるサツマイモを活用したからいも飴といもかりんとうを製造・販売していたようです。

徹底したこだわり

当社のからいも飴は、鹿児島県の『ふるさと認証食品』に認定されています。そのため製造方法や使用原材料など、商品づくりには徹底したこだわり

をもっており、原料生産地への研修や社内での勉強会も頻繁に行っています。

また、食品の衛生管理の手法であるHACCP（ハセップ）の導入に向けても現在、研究中です。

自家農園も保有

消費者の健康・安心志向にお応えするため、原料にもとことんこだわっています。サツマイモはもとより、黒砂糖の原料であるサトウキビも栽培しておりますが、今後はより多くの農家と直結して良質な原料の確保にも力を入れていきたいと思っております。

これからも消費者の方々においしく、そして安心して召し上がっていただけるよう、より良い商品づくりに努めてまいりますと思っております。



▲『からいも飴』をはじめとした取り扱い商品の一部



▲からいも飴の成型



▲キャンディーの成型



▲あめ曳き



▲自動給袋機（袋詰作業）



▲自動包装機



▲キャンディーの選別作業