

新杵堂の由来

新杵堂の中の**杵**は、創業者が戦争から帰国し最初に辿り着いた地である大分県臼杵郡(うすきぐん)であったことをあらわし**新**は、「心機一転」新しい意欲を持ってお菓子作りをしようと意欲をあらわしたものです。

新杵堂は、お菓子を製造し販売する会社です。

和菓子から洋菓子まで幅広く作っています。
材料となる栗などにこだわりを持ったお菓子作りをはじめ和菓子・洋菓子のカテゴリーを越えた独創的なお菓子を作っています。お菓子の種類は約200種以上です。

新杵堂のある中津川は、大名行列(参勤交代)が行われた古くからの宿場町です。
多くの画家・作家を生み出した土地としても有名です。
また、盆地であることから温度差が大きく品質のよい栗の産地として有名です。
お菓子作りの源である自然水が恵那山系から湧き出ています。
お菓子を、日本の中心地という地の利を生かして全国にお届けしています。



■創業時店舗



企業理念

私たちは、お菓子づくりを通して、皆さまに豊かな気持ちを届けたくてお菓子づくりを通して株主様・お取引先様・納入業者様・従業員等とともに成長する企業を目指します。

このような経営理念を実践するために、企業経営の基本方針として「企業理念」を定めています。（下記参照）

創業以来、代々受け継がれる精神を心構えとし、2009年に新たに制定したものです。

以下7つの項目を新杵堂の企業活動の地盤として位置づけました。

1. 新杵堂ブランドの確立を目指します

法令・ルールなどを遵守することを第一に、営業戦略の策定とその実行及び経営トップ自らの言動・行動を通じ、さらには社員・パート全員参加による企業風土を構築することによって、新杵堂ブランドの確立を目指します。

2. 法令・ルールなどを遵守します

- (1) 安心安全なお菓子をつくります。
- (2) 工場の生産管理に徹底的にこだわります。
- (3) その他全ての法令・ルール等を厳守します。

3. お客様第一のお菓子作りを目指します

- (1) 和菓子から洋菓子まで、また伝統のお菓子から創作のお菓子までブランドにこだわって作ります。
- (2) 全てのお菓子作りに、和菓子の文化・伝統・材料・製法のこだわりを生かします。

4. お菓子エンターテイメント企業を目指します

- (1) お菓子作りを核にお菓子エンターテイメント企業を目指します。
- (2) 和菓子の文化・伝統やお菓子作りの楽しさを、いろいろな手段を通じて広めていくことを目指します。
- (3) 日本国内だけでなく海外においても、その国の伝統を守りながらお菓子を通じてお客様に幸せを提供していきます。

5. 地域・社会に貢献出来る会社を目指します

- (1) 新杵堂のお菓子を通じて、創業の地である中津川を国内外に情報発信していきます。
- (2) 地域との連携・協力を進めます。
- (3) 環境問題に配慮します。

6. 社員・パートなど新杵堂に働くみんなが幸せになる会社を目指します

- (1) 新杵堂に働くみんなが、会社が発展することが自らの幸せにつながると信じ、会社の発展を考え行動します。
- (2) みんながお互いに相手に対する感謝の気持ちを持ち続けます。
- (3) みんなが「おはようございます」「いらっしゃいませ」「ありがとうございます」などのあいさつを励行します。
- (4) みんなが笑顔が心がけます。
- (5) 風通しの良い会社を目指すため、会社の発展のためにみんなが本音で語り合える会社を目指します。

7. 株主様・お取引先様・納入業者様などに貢献できる会社を目指します

- (1) この企業理念を着実に実行していくことにより、立派な会社をつくります。
- (2) このことを通じて株主様・お取引先様・納入業者様などに貢献します。



代表取締役社長 田口 和寿 (たぐち かずひさ)



Kazuhisa Taguchi

1970年 8月18日 中津川生まれ
東京赤坂・老舗和菓子店 塩野にて5年間修行。
その後、ニューヨーク、パリにて洋菓子を修行。
帰国後、2002年に新杵堂3代目代表取締役社長に就任。
現在、国内・海外で得た経験を活かし斬新さと伝統を
融合させた新しいスイーツ造りを目指し、
日々努力しています。

モンドセレクション受賞

国際的な品質コンクールであるモンドセレクションで数々の賞を受賞致しました。

2009年 「栗きんとん」 第48回モンドセレクション	銀賞受賞
2010年 「栗きんとん」 第49回モンドセレクション	銀賞受賞
2011年 「和ショコラ」 第50回モンドセレクション	銀賞受賞
2012年 「渋皮栗入栗きんとんロール」 第51回モンドセレクション	銀賞受賞
2014年 「スーパースターロール」 第53回モンドセレクション	金賞受賞
「栗きんとん」 第53回モンドセレクション	銅賞受賞
2016年 「スーパースターロール」 第55回モンドセレクション	金賞受賞
「栗きんとん」 第55回モンドセレクション	金賞受賞



安心安全なお菓子作りへのこだわり

工場のこだわり

衛生基準HACCPを目指した本社工場を2004年6月に開設しました。
これにより製造・梱包・発送までを自社敷地内で一元管理することが可能になりました。
より高いレベルの衛生管理に取り組んでいます。
国内でも品質管理の厳しいと言われていた多数の企業様よりお取引を戴いております。

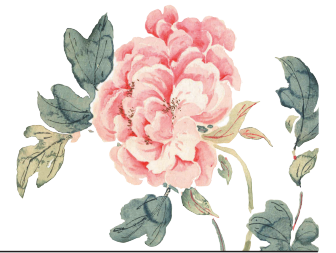
安心安全へのこだわり

新杵堂では品質という理念には企業にとって2つあると考えています。
一つ目は、企業としての質です。
二つ目は、企業としての営みから生まれる商品の品質です。
それらを高いレベルで実現するため、2011年4月に
安心安全推進課・コンプライアンス推進課を設立いたしました。
商品の品質管理はもとより個人情報など多岐にわたる項目の検討推進を行っています。

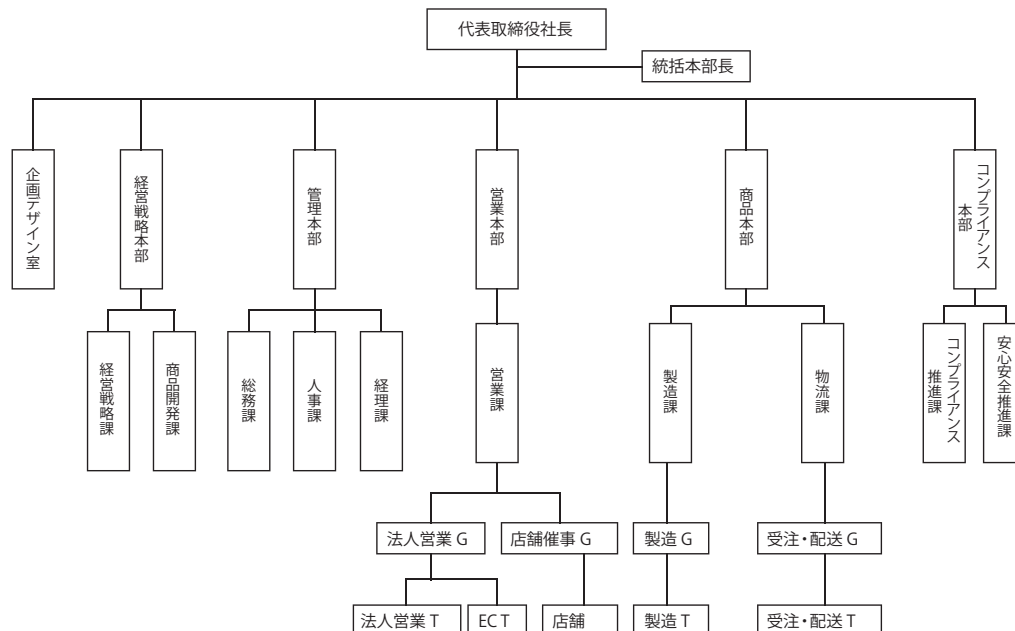
CORPORATE
PROFILE

会社概要

社名 株式会社 新杵堂
 英名 Shinkinedo Group inc.
 本社住所 〒509-9131 岐阜県中津川市千旦林1-15
 本社電話 0573-65-2809 (9時～18時 臨時休業あり)
 F A X 0573-65-7624
 U R L www.shinkinedo.com
 設立 昭和23年 9月
 資本金 5300万円
 代表 代表取締役兼最高経営責任者 田口 和寿
 事業免許 菓子製造業・アイスクリーム類製造業



組織図 2016.5.1現在





こだわりをもったお菓子作り

原材料への飽くなき追求とこだわり

栗へのこだわり

栗を使うお菓子には次のようなことにこだわっています。

- 1 安心安全な栗
- 2 高品質な栗

食物繊維が多く歯ごたえのあるもの
粒が大きいもの
糖度が高いもの

新杵堂では国産栗の比率を高める事に取り組んでいます。(国産栗比率 約70%)
栗を仕入れている熊本・愛媛の栗農園は、急勾配の水はけの良い土地に栗の木が植えられているため、木が水分を吸収しようとする働きが強まります。その働きが栗の実の糖度を上げるため、甘くて美味しい栗を収穫出来ます。



水へのこだわり

お菓子の味を最大限に引き出すための水にこだわっています。

お菓子作りにはたくさんの良質の水が必要です。

新杵堂は、中津川にあるメリットを最大限に生かし近くの恵那山を源とする木曾川水系の良質の水を使っています。

その他厳選された最良な原材料へのこだわり



和三盆糖

【わさんほんとう】

徳島や香川を中心に昔ながらの製法で作られている上品な風味となめらかな口溶けが持ち味の高級砂糖。生産量の少ない貴重な原材料の一つですが、新杵堂では徳島で作られた和三盆糖を使用し、弊社の代表的な商品であるプレミアム栗きんとん等に和三盆糖の風味をいかし作っています。



寒天

【かんでん】

羊羹などに欠かせない寒天は、日本で生まれた伝統的な食品です。
長野県伊那地方で作られる寒天にこだわっています。



白手亡豆

【しろてぼうまめ】

白餡に用いる材料ですが、とてもデリケートで栽培が難しく、高価で貴重な原材料。
特に新杵堂では生菓子・羊羹・最中などの白餡はこの希少な白手亡豆を使用しています。



小豆

【あずき】

和菓子にとって最も大切な餡の質を決める原材料。
新杵堂では風味、色艶、舌触りなどのよい小豆を安定して作られる北海道産のみを厳選して使用しています。



こだわりをもったお菓子作り

和菓子のこだわりを持った洋菓子作り

ヘルシーな和菓子の材料を使った洋菓子作り



和菓子に使っている低カロリーのヘルシーな材料(葛・寒天・小豆)を洋菓子に活かし、使っています。弊社の使用するクリームは植物性で後味の良いものを主に使用しています。

ロールケーキでは、斬新さと伝統的な和菓子の良さを融合させた他社にない商品もとりそろえています。パッケージデザインも商品に合わせたオリジナリティーのあるデザインにこだわっています。

日本古来の和菓子の伝統とファッショナブルな洋菓子の華やかなコラボレーション



SHINKINEDO
WA-SWEETS
商品名
餅ショコラ
洋菓子で使うチョコレートを
和菓子で使うお餅で包んだお菓子。



SHINKINEDO
WA-SWEETS
商品名
栗〜む大福
カスタードクリームを
お餅で包んだお菓子。

販売方法および主なお取引先様

新幹堂では、様々な形態の販売方法をさせて頂いております。主な販売方法を御紹介いたします。

催事

- 国内重要大型駅
JR東日本グループ様・JR東海グループ様・JR西日本店舗・催事グループ様の
関連会社様が運営する駅及び商業施設での販売
- 複合施設
- 空港
羽田空港など国内空港内での販売
- 高速道路内のSA
東名・中央を中心とした商業複合施設内での販売

自社商品提供による法人取引

- 駅構内
東海キヨスク様 JR中津川駅など
- 海外
- 高級小売販売店
国内高級小売店様への商品供給
- 高速道路

インターネット・通信販売

- インターネット販売
楽天市場、ヤフーショッピング、アマゾンなどでの販売
- お客様サポート
新幹堂サポートセンターにて対応させていただきます。
電話：0120-65-2809

OEM・コラボレーション販売

クライアント様のさまざまなご要望に応じたお菓子をご提案させていただきます。ぜひ、お気軽にお問い合わせくださいませ。

営業本部 電話：0573-65-2809(9時～18時) 担当 鈴木



リクルート

新杵堂と一緒に働いてみませんか？

求める人財像

- 謙虚な気持ちでどんなことにも一生懸命に取り組める人財
- 自分自身の成長に限界を設けない人財
- とことんやりぬく信念を持った人財
- 新杵堂を成長させるよう積極的な意見を進言できる人財
- 思いやりに満ち溢れる人財

備考

国内販売だけでなく海外への挑戦も始まっています。
県外・海外どんな場所でも仕事ができる人財を求めます。
また、外国籍人財採用も積極的に始めています。

新杵堂は、あらゆる可能性を最大限に引き出せるこれからの企業です。
自分の力を信じて、一緒に働いてみませんか。

人事部 0573-65-2809 担当：北村