



菓子  
製造・販売

# 株式会社榮太樓總本舗

八王子工場／八王子市七国1-29-3  
TEL.042-690-9800 <https://www.eitaro.com>  
創業／1818年(文政1年) 従業員数／250名(2023年7月現在)



もっと、くわしく  
見てみよう!  
職場見学可能です

## ? 榮太樓ってどんなお菓子を 作ってきたの?

**志を変えることなく、次代のニーズに合わせて自慢のお菓子を製造・販売しています。**

創業は、さかのぼること江戸時代は文政元年。一菓子商から、九段坂、日本橋へとお店を移し、細田栄太郎が焼く金鰐が評判となり、榮太樓の歴史が幕を開けることとなります。その後、第二次世界大戦によって店舗や工場が焼失するも戦後すぐに復興へ着手し、調布に工場、日本橋に自社ビルを竣工するなど事業を大きく発展させました。2013年には八王子に生産工場を新設移転し、生産体制を強化。現在も精力的に看板商品の飴、金鰐、生菓子などを提供しています。



■八王子工場

## ? 八王子の工場ではどんな商品を作っているの?

**伝統に倣った製法を用いて、変わらない味わいを追求しています。**

季節に合わせて様々な商品を製造しています。素材の良さをしっかりと引き出し、黒糖や小豆は国産にこだわするなどお客様に安心してお召し上がりいただけるよう心がけています。

### 榮太樓飴

榮太樓飴シリーズの一番最初の飴「梅ぼ志飴」。色と形と大きさが梅干しに似ていたから江戸っ子のシャレも利かせてそう名付けられました。

### 金鰐

丸い形が刀の鰐に似ているので、飴を包んでいる小麦の皮が焼けると黄金色に見えたことから「金鰐」。江戸時代には大変人気のあるお菓子でした。

### あんみつ

日本橋本店の喫茶室で食べられるあんみつを再現。北海道産の小豆を使ったこだわりの餡と沖縄産の黒糖を使用した黒みつで、洗練された味わいに仕立てられています。

### 原料のこだわり

昭和40年代、国の政策により本島での黒糖製造の援助金支給の休止により、職人を沖縄へ出向させ榮太樓の黒みつに適した黒糖を厳選して使用しています。

## ? 梅ぼ志飴ができるまでの流れを教えてください!

**ガラメと特製の水飴を原料に昔ながらの製法を守り続けています。**



- 純度の高いガラメと国産のさつまいもから作った水飴を原料として使用しています
- ガラメと水飴をとろかした糖みつを銅釜に入れて直火で炊いていきます
- カラメルにならない一歩手前の状態になったら容器にうつし冷やしていきます
- 型に入れる前に形をつくりながら空気をぬぎます
- 「榮」のマークの入った型に飴を入れてゆっくり抜いていきます
- 榮太樓飴の金型から抜かれた飴が流れてきます
- キズや欠け、空気が入っていないかチェック後、充填・包装工程に送られます
- 飴は空気や湿気に弱いので、圧力をかけて空気を抜いてフタを閉めれば完成です

## ? 社会貢献活動やSDGsで取り組んでいる事は?



### 「ひとくち羊羹」パッケージの紙化

プラスチックゴミの削減対策として、パッケージに紙を使用することで、通常のプラスチックの使用量を50%程度削減し環境に配慮した商品となっています。

### 廃蜜の有効利用

八王子工場での取組みとして、2018年10月から製造工程で発生する「廃蜜」をバイオマス原料として売却しています。

## 働く人の声を聞いてみよう!

### 【1日のスケジュール】

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 9:00 / メール確認       | 8:00 / 砂糖受け入れ      |
| 10:00 / 生産ラインの確認   | 9:00 / 飴の濃縮作業      |
| 12:00 / 昼休憩        | 12:00 / 昼休憩        |
| 13:00 / 食品表示等版下校正  | 13:00 / 飴の濃縮作業     |
| 15:00 / 菌数計測、上司に報告 | 15:00 / 清掃・製造数量の入力 |
| 17:00 / 清掃、日報の記入   | 17:00 / 退勤         |

**品質管理課・一般職**  
山岸 正太郎 さん

**Q.この仕事を選んだ理由は?**  
「梅ぼ志飴」についての説明を受け長期に渡り愛される理由をもっと知りたいと思いこの仕事を選びました。

**Q.どんな仕事をしていますか?**  
製品の品質を守る為に、生産ラインの確認、菌検査、現場の管理改善(掲示物の作成・清掃の見直し)などを行っています。

**Q.仕事のやりがいは?**  
新しいことにどんどん挑戦できる環境から自身の成長へ繋げることにやりがいを感じております。

**飴製造課・一般職**  
下田 竜 さん

**Q.この仕事を選んだ理由は?**  
飴を昔ながらの製法で作っていることを知り、この飴を作りたいという思いから選びました。

**Q.どんな仕事をしていますか?**  
飴の濃縮作業と原料の計量をしています。計量は間違えてしまうと飴の味が変わってしまうので緊張感をもって作業しています。

**Q.仕事のやりがいは?**  
自分が作った商品をお客様が手に取っているところを見ると、頑張ったくろうとやりがいになります。