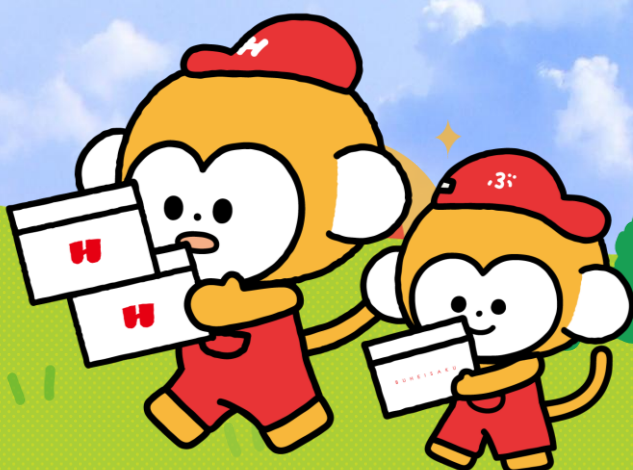




GOOD SENBEI GOOD LIFE

 ひざつき製菓株式会社

会社案内BOOK 2025-2026



ひざつき製菓株式会社 会社案内BOOK

003 会社概要

004 商品紹介

008 商品一覧

010 PBおよび製造委託について

012 ひざつき製菓について

012 創業から100年間の歩み

013 データで見るひざつき製菓

014 ひざつき製菓の強み

016 社長からのメッセージ

017 ひざーるについて

018 武平作について



社名	ひざつき製菓株式会社	
所在地	栃木県栃木市城内町2-15-1	
TEL	0282-22-0577 (代表)	
FAX	0282-22-3111	
設立	昭和40年4月 (1965年)	
代表者	代表取締役 膝附武男	
資本金	2,000万円	
売上高	37億円 (令和7年3月現在)	
従業員数	230名 (令和7年3月現在)	
事業内容	米菓の製造・販売 生菓子の製造・販売	
関連会社	株式会社武平作	
直売店	栃木駅前店	栃木県栃木市境町1-22
	栃木本店	栃木県栃木市城内町2-15-1
	小山店	栃木県小山市東城南4-30-1
	宇都宮若草店	栃木県宇都宮市若草5-15-5



発売から50余年の超ロングセラー

全国菓子大博覧会名誉総裁賞受賞の栃木銘菓

城壁



大きなひび割れが、まるでお城の石垣のように見えることから名付けられた「城壁」。遡ること半世紀、突然の雨で濡れてしまった天日干しのせんべい生地を、もったいないと乾かして焼いたところ偶然生まれた「ひび」。これが、堅焼きせんべいのパリッとした食感とソフトせんべいの「ほろっ」とした口どけの柔らかさをあわせ持つ「栃木銘菓」誕生のきっかけとなりました。塩味「白銀の京味」と醤油味「金色のたまり味」の2種類。



紅シヨウガチップ

通常の3倍

※当社比



シリーズ累計300万袋*突破!!

前年比158%*!!伸び盛りのイチオシ商品



初年度にシリーズ累計出荷100万袋を突破し、あっという間に売れ筋商品となった「マシマシ」シリーズ。素材の練り込みと上掛けのシーズニングでW味付け、しかも練り込みチップの分量を通常の3倍にマシマシ！食べた瞬間の濃厚な味のインパクトと、噛み進めるごとに広がる旨みが絶妙な美味しさを実現しました。食べ切りサイズの大きさも現代の消費者ニーズにマッチ！2024年度も、大ヒットした初年度を凌ぐ売れ行きで、まだまだ勢いは止まりません!!

* 自社出荷ベース。2023年度と2024年度を比較。

練り込み、点掛け、W味付け…

老舗せんべい屋の技術が光るスナックです！



せんべいの製造技術を活かして、独自性の高いスナックをつくりたい…！そんな想いをカタチにしたシリーズです。生地に素材を練り込む技術、味と食感が濃淡が生まれる「点掛け」の技術、手間を掛けて味付け乾燥をして、さらに乾燥後に再度味付けする「W味付け」の技術…。老舗せんべい屋ならではの技術と設備をフル活用したスナックです。

ひざつきは、米菓だけじゃない！

ピーナッツ揚げやフライドポテトの出荷も拡大中です！



ひざつき製菓は、米菓だけじゃない！お客さまからご好評いただく「味」の開発力を活かして、ピーナッツ揚げやフライドポテト（ポテトスナック）、ポップコーンなどの商品企画・開発も積極的に展開しています。小回りが利くロットで、安心安全な品質、そして何より…美味しい！
完全オリジナル商品の開発はもちろん、パッケージ替えでのご提案も可能です。ぜひご相談ください！



「おいしい」のその先へ…！

ワクワクをお届けするコラボ商品も多数展開しています！



「おいしい！」はもちろん、もっとお客さまにワクワクしてもらえるような楽しいお菓子をつくりたい。そんな想いから、食品ブランドや飲食店、人気キャラクターとのコラボ商品を積極的に開発しています。「こんな商品が欲しい！」というリクエスト起点で、コラボ先の選定から商品化まで一気通貫でのご提案も可能です。

商品一覧 米菓

無選別城壁 白銀の京味

JANコード 4902445170408
小売(税抜) 350円
内容量 120g
入数 20入
賞味期限 150日



無選別城壁 金色のたまり味

JANコード 4902445156402
小売(税抜) 350円
内容量 120g
入数 20入
賞味期限 150日



雷光 旨塩味

JANコード 4902445181503
小売(税抜) 350円
内容量 100g
入数 20入
賞味期限 120日



吟製城壁

JANコード 4902445140708
小売(税抜) 800円
内容量 18枚
入数 6入×2合
賞味期限 210日



えびせんべい

JANコード 4902445102508
小売(税抜) 220円
内容量 12枚
入数 14入
賞味期限 150日



あらうまいおいしい割れせん

JANコード 4902445102706
小売(税抜) 250円
内容量 130g
入数 20入
賞味期限 120日



たっぷり紅ショウガせんべい

JANコード 4902445147806
小売(税抜) 200円
内容量 42g
入数 12入×3合
賞味期限 150日



しみわたるえびせん

JANコード 4902445148001
小売(税抜) 200円
内容量 42g
入数 12入×3合
賞味期限 150日



じゃこ揚せん

JANコード 4902445128805
小売(税抜) 140円
内容量 35g
入数 10入×4合
賞味期限 150日



マシマシ紅ショウガせんべい

JANコード 4902445171504
小売(税抜) 140円
内容量 32g
入数 12入×4合
賞味期限 150日



ぶっかけ韓国のりせんべい

JANコード 4902445177308
小売(税抜) 150円
内容量 32g
入数 12入×4合
賞味期限 150日



しみわたるえびせん 白えび参戦

JANコード 4902445171306
小売(税抜) 140円
内容量 35g
入数 10入×4合
賞味期限 120日



商品一覧 スナック

国産素材の玉ねぎ揚げアラレ

JANコード 4902445183200
小売(税抜) 200円
内容量 42g
入数 12入×2合
賞味期限 150日



国産素材のごぼう揚げアラレ

JANコード 4902445183101
小売(税抜) 200円
内容量 42g
入数 12入×2合
賞味期限 150日



鬼やみつ七味あられ

JANコード 4902445145307
小売(税抜) 200円
内容量 70g
入数 12入×2合
賞味期限 150日



チビふわっ えび

JANコード 4902445183507
小売(税抜) 160円
内容量 30g
入数 20入
賞味期限 150日



チビふわっ 紅生姜

JANコード 4902445183606
小売(税抜) 160円
内容量 30g
入数 20入
賞味期限 150日



岩下の新生姜 つな旨揚げ 200%

JANコード 4902445128706
小売(税抜) 140円
内容量 37g
入数 12入×4合
賞味期限 150日



岩下の新生姜 ピーナッツアラレ

JANコード 4902445148704
小売(税抜) 200円
内容量 32g
入数 12入×6合
賞味期限 150日



岩下の新生姜 フライドポテト

JANコード 4902445128904
小売(税抜) 200円
内容量 30g
入数 12入×6合
賞味期限 150日



レモン牛乳 フライドポテト

JANコード 4902445148407
小売(税抜) 200円
内容量 30g
入数 12入×6合
賞味期限 150日



おせんべいをはじめ、スナックやチョコレートまで。

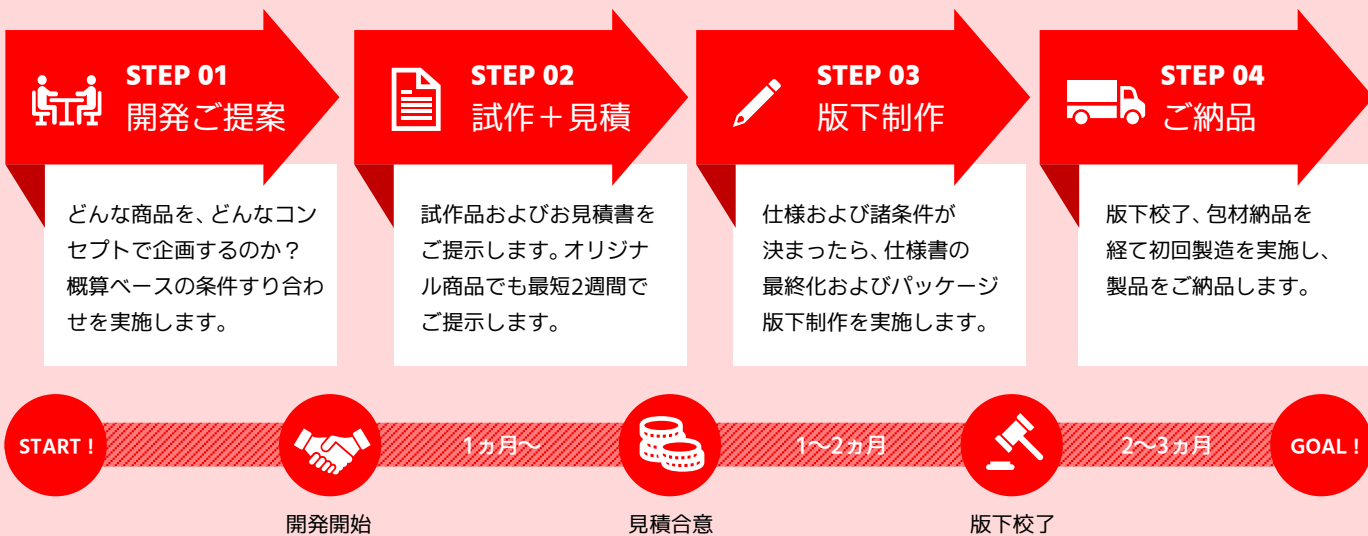
柔軟な発想とおいしさで、価値ある商品をご提案します！



売上全体のおよそ6割を占める、PBおよび製造委託の商品開発は、ひざつき製菓が最も得意とする領域の一つです。

昔ながらのせんべいはもちろん、揚げせんやスナック、チョコレートまで。

柔軟な発想と、時間をかけて磨き続けてきたおいしさで、ひざつき製菓ならではののお菓子をご提案・製造します。



米菓

うるち米を主原料とする米菓。

ひざつき製菓が創業以来磨き続けてきた技術と知見を、最大限に発揮できる商品群です。

■ 揚げ

ソフト



ふわせん

極薄生地を揚げてサクッと軽い食感に仕上げました。老若男女に広く支持されるスナック米菓です。



うま揚げ

ザクザク軽い食感で、ジャンキーな味わいが魅力のスナック米菓。



中厚揚げ

ひとくちサイズで食べやすい、スタンダードな揚げせんべいです。

■ 焼き



ソフトせんべい

うねりをつけて焼き上げた、比較的ハードな食感が特徴です。



城壁

独自の製法で表面に「ひび」を入れ極上の食感を実現したこだわりの逸品です。



うす焼きせんべい

米粒感が残る生地をパリッとハードな食感に焼き上げました。



堅焼きせんべい

昔ながらの草加せんべいのような、しっかり堅めな食感が魅力のおせんべいです。

ハード

スナックやチョコレート

柔軟な発想と企画力で、

魅力的で付加価値の高い商品をご提案します。

オリジナル商品もお気軽にお問い合わせください。



フライドポテト

スティック型にカットしたポテトをバキュームフライしました。



ポップコーン

素材の味をダイレクトに感じる素朴な味わいのポップコーンです。



パスタスナック

小麦生地をカリカリに揚げたパスタスナック。おつまみにぴったりです。



ポテトチップス

フラットポテトの他、ウェーブポテトも対応可です。



チョコレート

各種センター材をチョコレートでコーティングしたお菓子です。



つな揚げ

小麦生地を揚げたサクサク食感のスナックです。



小麦スナック

小麦や米粉をつかった生地のスナック。素材を練り込んだご提案も可能です。



コーンスターチ

コーンスターチを主体に、米粉やポテトなどをつかった生地のスナックです。

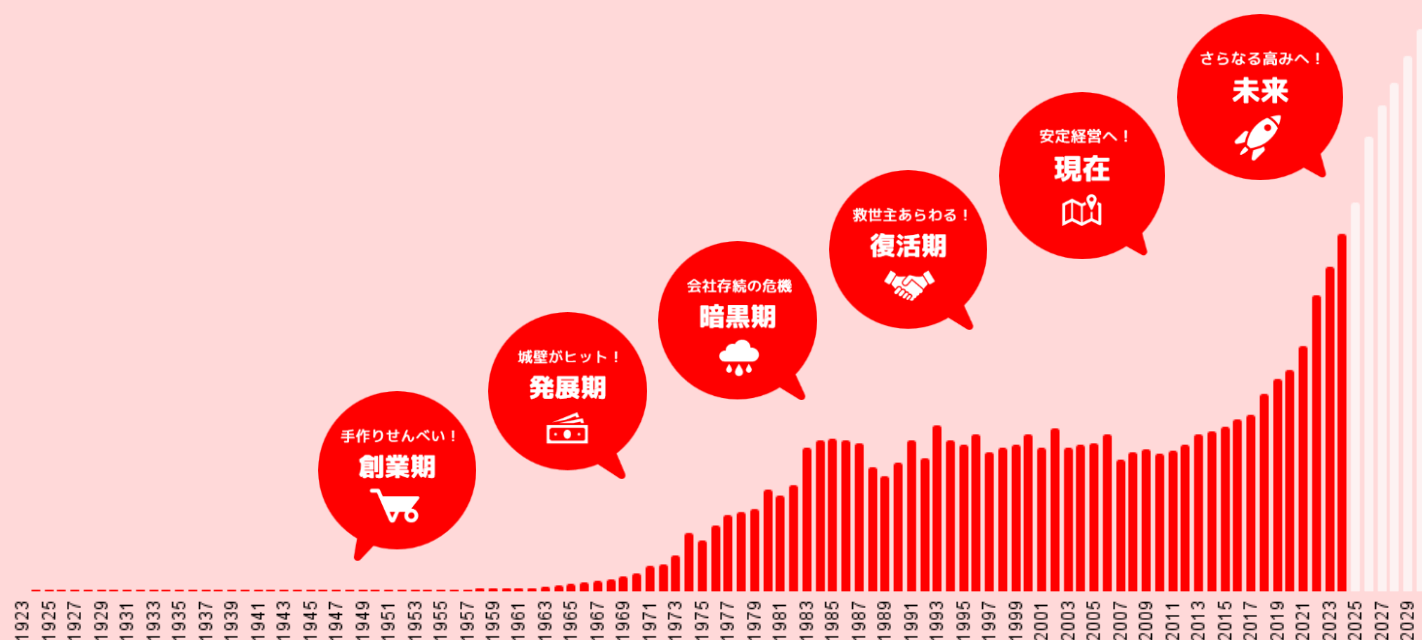


ピーナッツあられ

クラッシュピーナッツを練り込んだお米の生地を、香ばしく揚げたスナックです。

創業から100年間の歩み

1923年7月、リヤカーで手作りせんべいを売り歩く「せんべい屋」として創業したひざつき製菓は、70年代に生産設備の増強で規模を拡大。さらに80年に「城壁」がヒットしたことから一気に全国区へと飛躍。売上高も急増します。しかし80年代後半から90年代に掛けて、急成長の歪みから収益率が低迷する暗黒期に突入。一時は会社存続の危機を迎えます。苦境を耐え忍びながらも92年に大手メーカーの製造受託を開始したことで業績回復のきっかけを掴み、さらに95年に発売した「えびせんべい」の大ヒットにより奇跡的なV字回復を実現。直近10年間では売上高がおよそ2.5倍に増加するなど、さらなる成長に向けて積極的な投資を進めています。



※創業より100年間の売上推移（一部予測値。武平作の売上を含む）



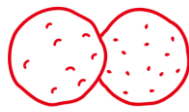
データで見るひざつき製菓

100年



1923年に膝附武平が創業。
以来100年以上、米菓を中心に
お菓子をつくり続けています。

200万枚



1日当たりおよそ9トンの原料
米を使用して約200万枚のお
せんべいを製造しています。

230名



全部門合計で230名の従業員
が働いています。

2.5倍



2015年度から2024年度の
10年間で、売上はおよそ2.5倍
に拡大しています。

9.4時間



全部門の平均残業時間は
9.4時間です。

73%



全部門の平均有休消化率は
73%です。

100%



出産休暇・育児休暇の
取得率は100%です。

36歳



正社員の平均年齢は36歳、
平均勤続年数は11年です。

3:7



従業員の男女比は、
男性30%、女性70%です。

※データは2025年3月現在のものです。

ひざつき製菓の強み



スピード

商品の改廃が早い菓子業界だからこそ、企画・試作・提案のリードタイムを短縮することで、お客さまのニーズに合ったお菓子をタイムリーにご提案しています。ご依頼から、最短2週間で試作品をお届けします。



コストパフォーマンス

大手メーカーには真似できない細やかさと、小規模メーカーには対応できない供給力。そして総合力としての高いコストパフォーマンスが当社の強みです。



安全性

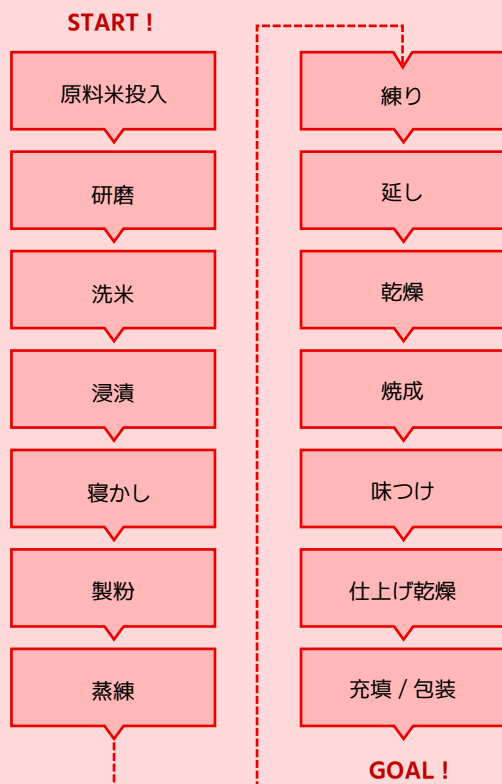
FSSC22000を取得しており、工場の安全性は国際的にも最高水準です。国内最大級の小売業チェーンに対しても商品供給できる高い安全性があるからこそ、本気で「おいしさ」に挑戦することができます。



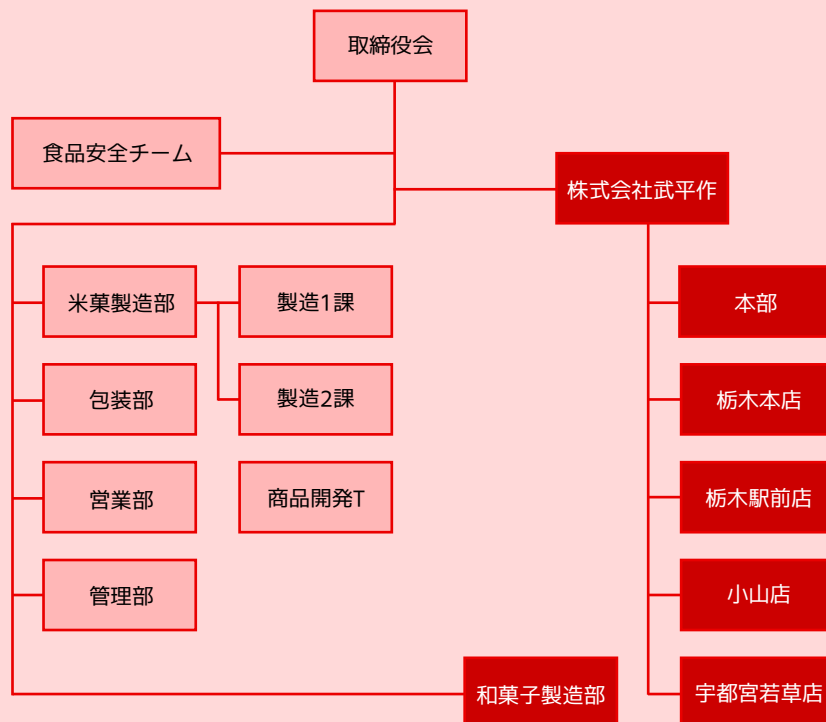
顧客理解への取り組み

メーカーでありながら、エンドユーザーとのリアルな接点を持っていることは、当社の大きな強みです。お客さまのリアクションを間近で見ながら「どんな商品をつくれば、もっと喜んでいただけるか？」を常に考え、試行錯誤しています。

米菓製造の工程概略



ひざつき製菓の組織図







社長からのメッセージ

飽食の現代において、お菓子は朝昼晩食べる主食と違い「健康のため美容のためには食べない方が良い食べ物」とも言えます。だからその役目は、**食べていただく方に「おいしく感じていただくこと」**この一点に尽きます。

私たちの仕事は、日々進化するお客さまの要望を捉え、その「おいしさ」に詳しくなること。

そして、お客さまの消費シーンに想いを馳せながら生産することです。

これまでと同じ商品・同じやり方に囚われることなく、新しい商品や新しいカテゴリ、新しい販売方法にチャレンジすることはできないか。

お客さまからのご要望に対してもっとスピーディーに、もっと価値のある提案ができないか。

大胆な発想と、細やかで具体的な改善を積み重ねることで、

大手メーカーとはひと味違う「ひざつき製菓ならでは」の価値をご提供してまいります。

当社は創業より100年を数えますが、その歴史を価値に転換できるよう、

お客さまにとっての「付加価値」に貪欲に、新たな「おいしさ」に挑み続けたいと考えています。

代表取締役 膝附武男



はじめまして。ぼくはひざーるです！

ひざつき製菓のいいところをたくさんお伝えしたいんだ！





武平作について

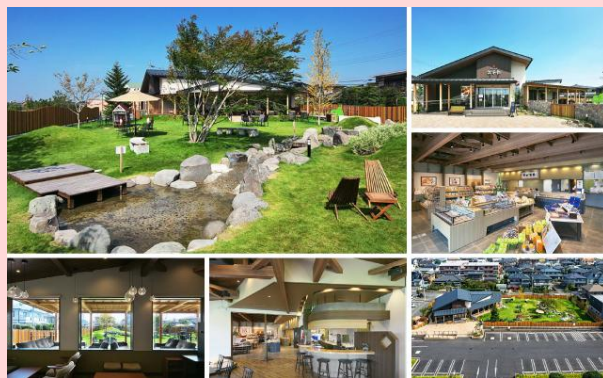
武平作は、ひざつき製菓が運営する「おやつ菓子屋」です。

みんなに、おいしさを実感して幸せになってもらいたい。そんな想いを込めて、今日もお菓子をつくっています。



栃木本店「節菓の杜」

【住所】栃木県栃木市城内町2-15-1【電話番号】0282-25-2575
【営業時間】9:30～18:00 (武平茶屋) 10:00～16:00



武平作小山店「ときのテラス」

【住所】栃木県小山市東城南4丁目30-1【電話番号】0285-28-7277
【営業時間】10:00～18:00 (武平茶屋) 10:30～16:00



栃木駅前店

【住所】栃木県栃木市境町1-22【電話番号】0282-24-7727
【営業時間】9:30～18:00



宇都宮若草店

【住所】栃木県宇都宮市若草5-15-5【電話番号】028-616-1220
【営業時間】10:00～18:00 (できたてキッチン) 11:00～16:00



