

ひざつき製菓のしごと

HOW WE WORK at HIZATSUKI
RECRUIT BOOK



A worker in a white protective suit and hood is leaning over a table, writing on a document with a pen. The background shows a factory setting with various equipment and materials.

栃木のおいしさを世界へ。

リヤカーで売り歩く「せんべい屋」から100年。
歴史と技術によって磨きあげられた味は、
いつしか全国、そして世界へ。

100年間変わらないのは、
お客さまに「おいしい！」と感じていただきたい気持ち。
毎日毎日、新たな工夫を積み重ねています。



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 30億円（令和5年4月現在）
従業員数 200名（令和5年4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

ひざつき製菓には2つの事業

「米菓流通事業」と「武平作事業（直営店）」があります。

取締役会

食品安全チーム

内部監査室

米菓流通事業

米菓製造部

米菓包装部

営業部

管理部

製造1課

製造2課

商品開発チーム

武平作事業

本部

栃木本店

栃木駅前店

小山店

宇都宮若草店

株式会社武平作

和菓子製造部

ひざつき製菓の組織 | 米菓製造部

米菓製造部では、毎日およそ200万枚のおせんべいをつくっています。
「正味の美味しさ」を追求して、気候や原材料に左右されない、
高い品質の米菓づくりに取り組んでいます。



ひざつき製菓の組織 | 米菓包装部

**米菓包装部では、1日およそ90,000袋のおせんべいを包装しています。
完成した商品の品質管理や検品、包材の管理も行っています。
お客さまの手にお届けする製品を完成させる工程です。**





ひざつき製菓の組織 | 倉庫・管理部

**倉庫は完成した商品の在庫管理と出荷を行う部門です。
出荷業務の効率化や物流の最適化に取り組んでいます。
管理部は注文に対して在庫確保や配送手配をする部門です。**



**営業部は米菓・スナックの販売や商品の企画提案を行う部門です。
売上の安定成長と収益率の向上に取り組んでいます。**

ひざつき製菓の組織 | 武平作

武平作事業は、直営店の運営と店頭で販売するお菓子の製造を行っています。
季節の果物やニーズを取り入れながら、お客さまに「本当においしい」と
感動していただけるお菓子づくりに取り組んでいます。



ひざつき製菓株式会社 100年の歩み

直近5年間の売上高は平均成長率10.6%と順調に成長しています。
利益率は業界トップ企業と同じ水準を維持しています。



創業より100年間の売上推移（一部予測値含む）

手作りせんべい！

創業期



城壁がヒット！

発展期



会社存続の危機

暗黒期



救世主あらわる！

復活期



安定経営へ！

現在



さらなる高みへ！

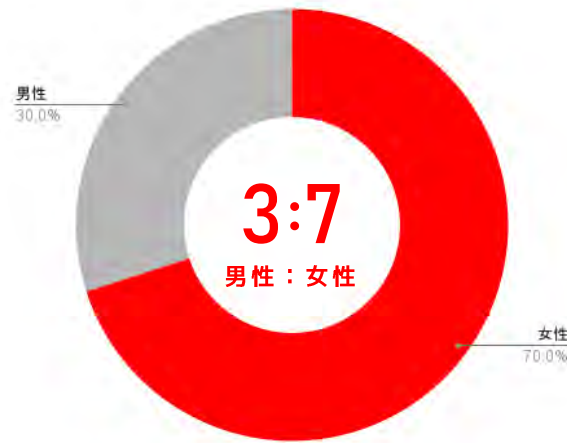
未来



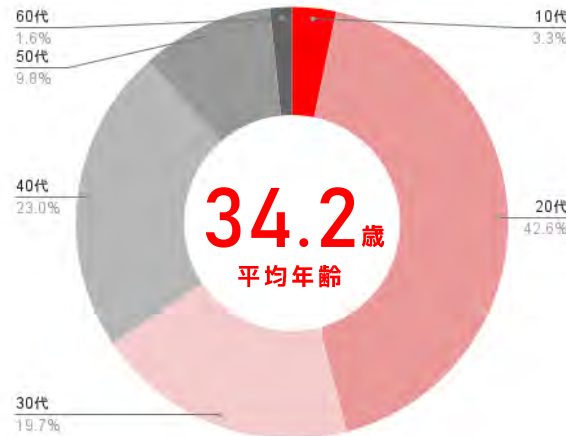
数字でみるひざつき製菓

正社員に占める男女比はちょうど3:7と、女性が多い会社です。
平均年齢は34.2歳、平均勤続年数は11.6年と比較的若い人が多いです。

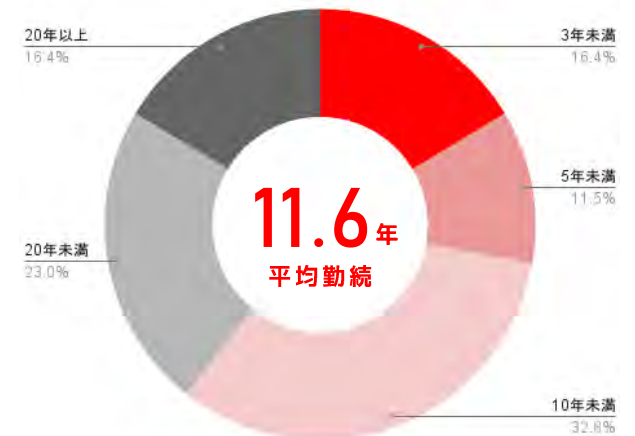
正社員の男女比



正社員の平均年齢



正社員の平均勤続年数



※2021年度、厚生労働省「賃金事情等総合調査」によると製造業（食品）の従業員平均年齢は38.5歳です。

*いずれも2022年4月1日時点における正社員のデータを集計しています。



**月間の平均残業時間は11.3時間、1日あたりおよそ35分です。
有休消化率は76.7%、育休取得率は100%（復職率は91%）と、
プライベートを充実させる働き方が可能な職場です。**

月間の平均残業時間

11.3 時間

※各部門ごとの平均残業時間：

- 製造1課：27.1時間
- 製造2課：23.2時間
- 包装部：5.23時間
- 和菓子製造部：2.58時間
- 営業部：28.5時間

*いずれも2021年度における正社員のデータを集計しています。

有休消化率

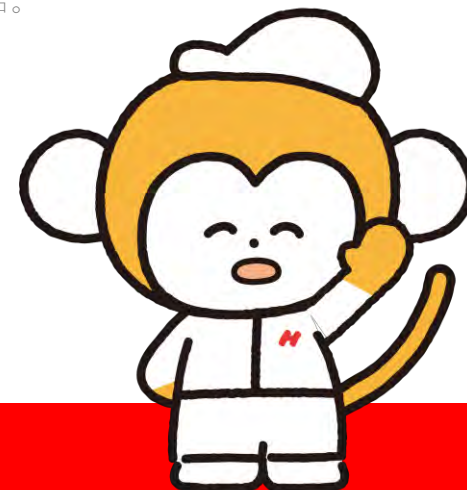
76.7 %

※当該年度に、付与された有給休暇日数に対して、消化した日数を除して算出しています。

育休取得率

100 %

※直近5年間において産休を取得した従業員のうち、育児休暇を取得した従業員の割合。



ひざつき製菓の強み



機動力

スピーディーに商品の企画開発を行う機動力が強みです。商品の改廃が早い菓子業界ですが、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わせたお菓子を積極的に提案しています。



製造能力

高い製造能力による「おいしさ」と「価格」のバランスもひざつき製菓の強みです。大手メーカーには真似できない細やかさで、小規模メーカーには対応できない供給力とコストパフォーマンスで。柔軟なお菓子づくりを実現しています。



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」に挑戦し続けることができます。



直営店の運営

直営の和菓子店「武平作」を運営することで、製造メーカーでありながら、エンドユーザーのお客さまとのリアルな接点を持っていることも弊社の強みです。季節の果物を使い、地元のお客さまの声を取り入れながら「本当においしい!」と感動してもらえるお菓子づくりに取り組んでいます。

社員インタビュー | 米菓製造部 田中さん

自信を持って「他社に負けてない！」と言える、 高い品質のものづくりができる仕事です。



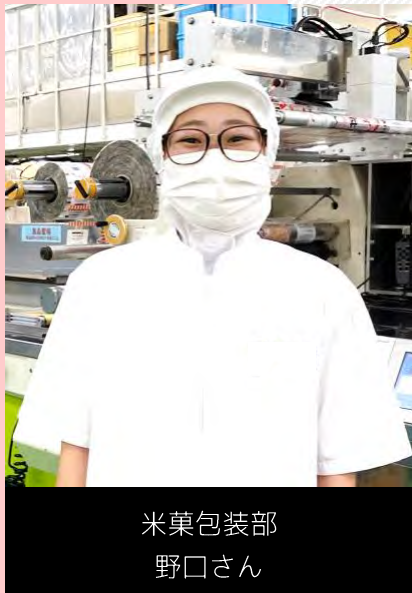
製造部 製造一課
田中さん

幼い頃、曾祖母の家に遊びに行くと「おやつだよ！」とよくおせんべいを食べさせてくれました。曾祖母が他界したとき、ふと懐かしいおせんべいが食べたくなって…あのおせんべいが「ひざつき製菓」の商品だったことを知りました。

私も、誰かの記憶に残る美味しいお菓子がつくりたいと思い、ひざつき製菓に入社しました。入社後は一貫しておせんべいの製造に携わっており、現在はせんべいの生地づくりと食品安全（FSSC22000認証の取得と維持）、品質管理（原料メーカーの監査）などを行っています。自分たちがつくった商品がスーパーやコンビニの棚に並ぶので、仕事の成果を日常生活で実感することができます。やっぱり「美味しい」と言ってもらえることが、シンプルに嬉しいです。また自信を持って「他社に負けてない！」と言い切れる、高い品質のものづくりができることもこの仕事の醍醐味です。社風としては、誰の提案であっても公平に評価される会社なので、行動力のある人に向いている環境です。

社員インタビュー | 米菓包装部 野口さん

家族や友人に、おせんべいやお団子を「美味しい」と言ってもらえるのが嬉しいです！



米菓包装部
野口さん

祖母もひざつき製菓で働いていたので、自分にとって「ひざつき製菓」は子どもの頃から馴染みのある会社でした。工場祭りにも連れて行ってもらい、おせんべいづくり体験が楽しかったことや、従業員の方が優しく、明るく働いていらっしゃるのが印象的でした。自分もこんな会社で働くことで地元へ恩返しをしたい！と思い、今春、新卒で入社しました。

まだ入社したばかりですが、分からないことは丁寧に教えてもらえますし、気軽に話しかけてもらえる、雰囲気の良い職場だと思います。今はおせんべいの選別や検品、包装をしています。将来的には、若い人に向けた新商品や、季節の果物をつかったお菓子などを考えてみたいです。家族や友人に、おせんべいやお団子を食べてもらい「美味しい」と言ってもらえるのが嬉しいです！自分たちが作るお菓子を、もっとたくさんの人に食べてもらえるようにこれからも頑張っていきます。

社員インタビュー | 米菓包装部 中島さん

子育てしながらでも働きやすい環境です。 仕事と子育て、どちらもしっかりと両立できました！



米菓包装部
中島さん

以前からお団子やあんみつを「武平作」でよく買っていましたが、「ひざつき製菓」という名前を知ったのは転職活動がきっかけです。

前職は時短勤務の営業職（食品関連）だったので、子どもがある程度大きくなったタイミングで、週末に休めるフルタイム勤務の働き方に切り替えたいと思い、ひざつき製菓に入社しました。子どもたちが小学校からスポーツをしていたのですが、毎週末のように応援に行くことができ本当に良かったです！現在は包装資材（おせんべいの段ボールやパッケージ袋など）の管理を行っています。どちらかと言うと定常作業が多い職場なので、みんなが明るく楽しく仕事できるよう積極的なコミュニケーションを心がけています。

私はとにかく食べるのが大好きなので、毎日、出来立てのおせんべいを食べられることが何よりも最高だと思います！！

MESSAGE

代表メッセージ



**「お菓子の役目は、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。」**

お菓子は、飽食の現代において、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よい食べ物」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」の価値をご提供してまいります。

当社は今年100周年を迎えますが、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



 **GOOD**
SENBEI
GOOD
LIFE
Since 1923

