



「美味しさ」に向き合い続けて、100余年。



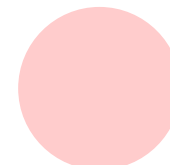
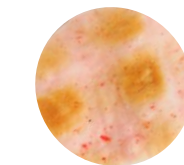
ひざつき製菓 会社紹介資料

HIZATSUKI Confectionary Company. All right reserved 2022.

CONTENTS

目次

- 1 はじめに
- 2 会社紹介
- 3 ひざつき製菓の強み
- 4 ひざつき製菓の組織
- 5 社員インタビュー
- 6 社長メッセージ



- ひざつき製菓は、栃木県栃木市に本社・工場があるお菓子メーカーです。
- おせんべいだけでなく、小麦やポテトをつかったスナックも製造・販売しています。



昔ながらのおせんべいから
ポップで可愛い
スナック米菓まで
いろいろあるよ。



1 はじめに



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	代表取締役社長 膝附武男
資本金	2,000万円
売上高	24億円（令和4年4月度現在）
従業員数	190名（令和4年4月度現在）
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



この工場で、
ほとんど全ての商品をつくっているよ。



2 会社紹介

100年の歴史 | 売上高の推移 | 数字で見るひざつき製菓



- 大正12年。ひざつき製菓は、手作りのおせんべいをリヤカーで売り歩く商売からスタートしました。
- 挑戦を繰り返しながら、世代を超えて。常に「正味の美味しさ」を追求しています。



大正12年、創業者・膝附武平が手作りせんべいの販売を開始！

- 手焼きせんべいをリヤカーに乗せて売り歩く商売を開始。
- 戦時中はお米が手に入らず、蕎麦の乾麺を製造・販売。
- 戦後、米菓製造を再開し、一斗缶に入れたせんべいを販売。



二代目・膝附茂男により事業が飛躍的に拡大！

- 工場を新設し、せんべいの大量生産を開始。
- だんご屋「武平作」を開業。
- 「城壁」が第20回全国菓子博覧会にて名誉総裁賞を受賞。



安全性が高いお菓子づくり、収益性・安定性が高い経営へ

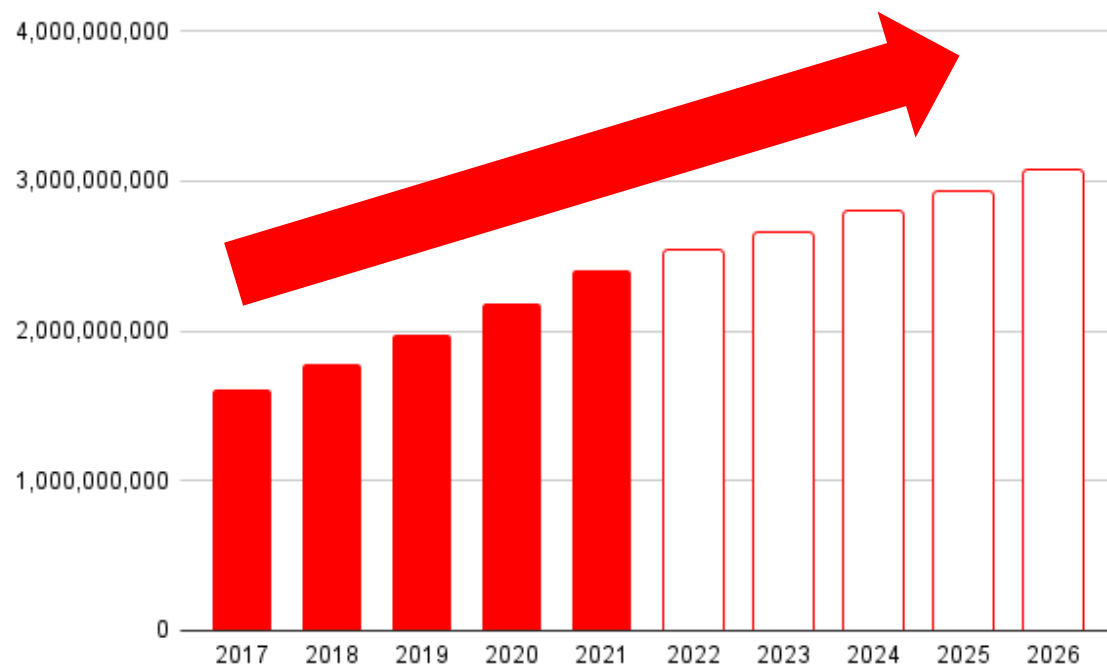
- 大ヒット商品「えびせんべい」を発売。
- 区画整備のため本社および工場を全面移転。
- FSSC22000認証取得。大手チェーンのPBも数多く受注。

時代の変化に合わせて
お客さまの「美味しい」を
つくり続けているよ。



- 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。

● 売上実績および売上予測（2017～2027年度）

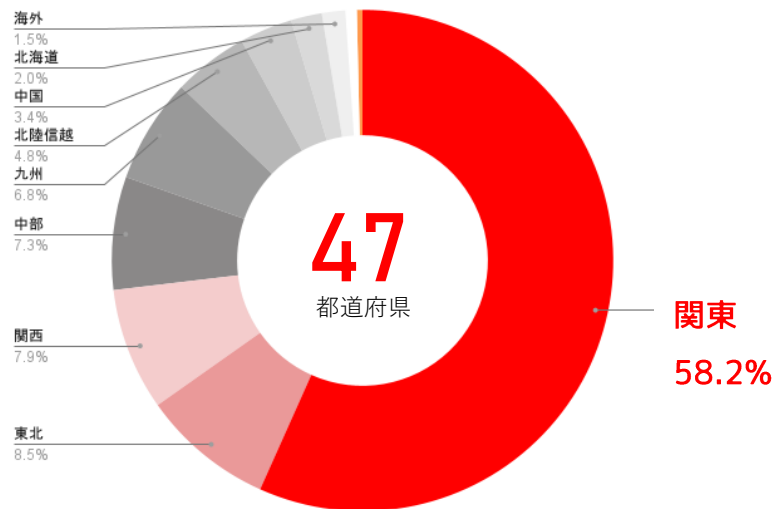


* 2017～2021年度は米菓流通事業の実績、2022～2027年度は売上目標（予測）を記載しています。利益率は非公開です。

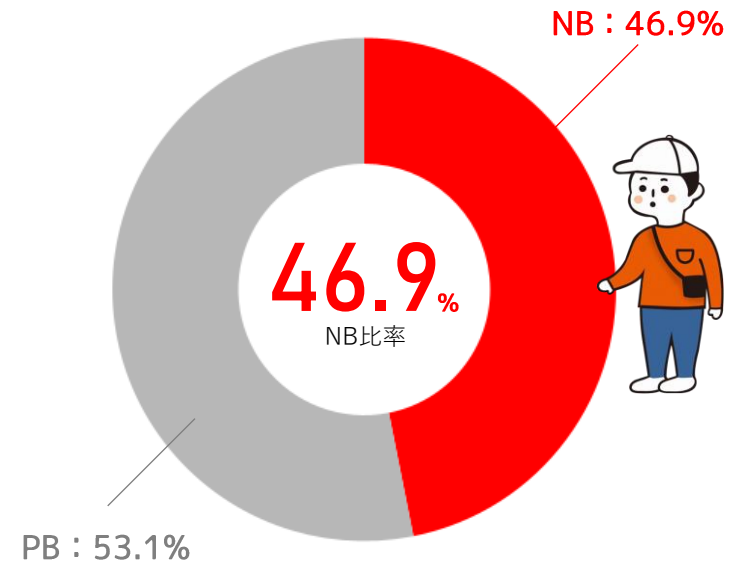


- 関東エリアを中心に、北海道から沖縄まで全国（一部海外）に出荷しています。
- NBとPBの割合はおよそ半々。多種多様な受託生産によって磨かれた機動力・製造能力・安全性を活かして、収益性の高いNB商品の開発にも力を入れています。

● 出荷エリア別の売上高（2021年度）



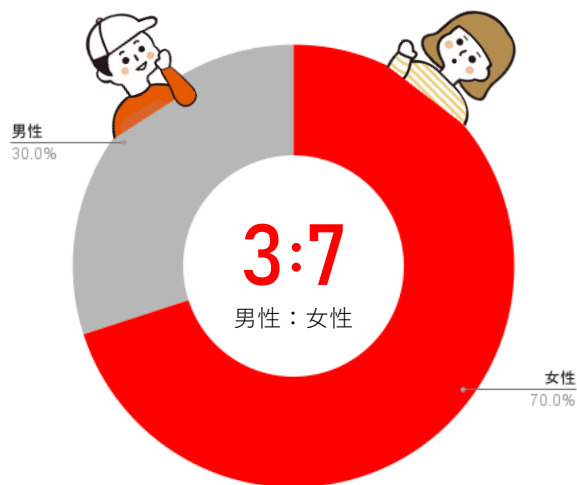
● NB・PB比率（2021年度）



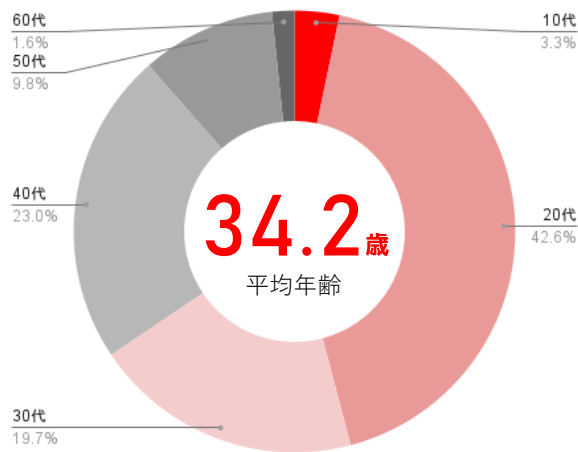
*NBとは自社で企画した商品、PB（OEM）とは小売店や卸売業者などの他社が企画して製造を受託している商品です。

- 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。

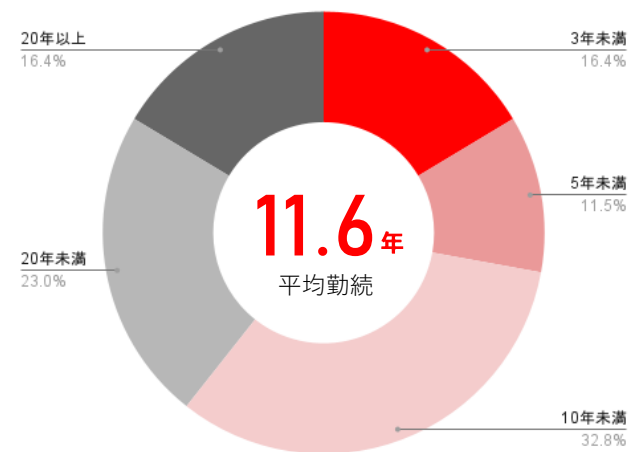
● 正社員に占める男女比



● 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。

- 平均残業時間は11.3時間（月間）、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。

● 平均残業時間（月間）

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

● 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年間に於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。

* 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。



3 ひざつき製菓の強み

機動力 | 製造能力 | 安全性



- 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。



小規模チームだから、スピーディーに企画開発を進めることができます。また商品の改廃が早い菓子業界は、新商品開発・発売の機会も豊富。挑戦することに対して前向きな社風も高い機動力を後押ししています。



- 高い製造能力による「美味しさ」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。



全国規模の大手小売チェーンにも対応できる製造キャパシティと、さまざまな商品を美味しくつくることができる技術、そしてコストパフォーマンスを含めた製品バランスの良さは米菓業界随一です。



- 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「美味しさ」に挑戦し続けることができます。



世界で最も高い安全性を誇るFSSC22000を取得。食品の最も基本的な要件である「安心安全であること」を高い水準で守っているから、その先にある「美味しさ」を追求することができます。

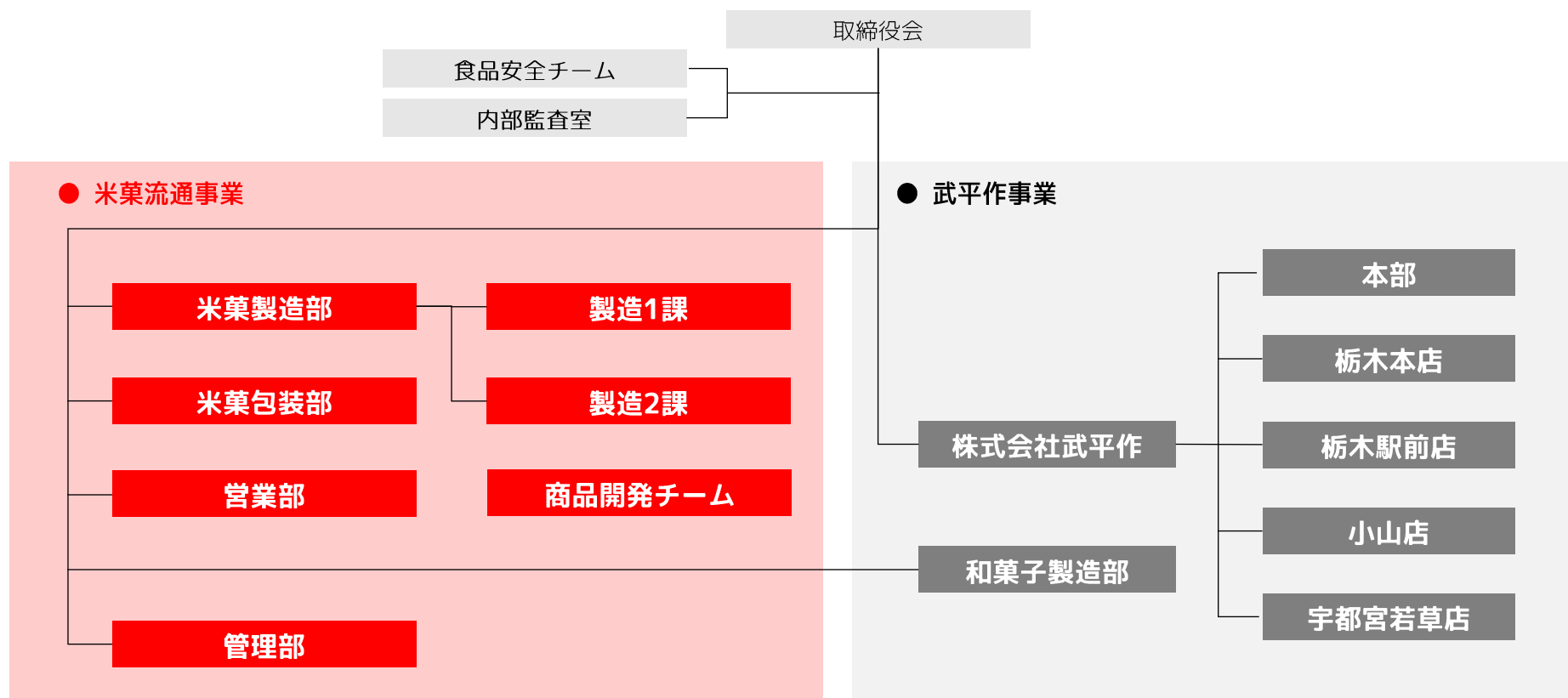


4 ひざつき製菓の組織

米菓製造部 | 米菓包装部 | 倉庫・管理部 | 営業部 | 武平作



- ひざつき製菓には、大きく分けて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。



- 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。



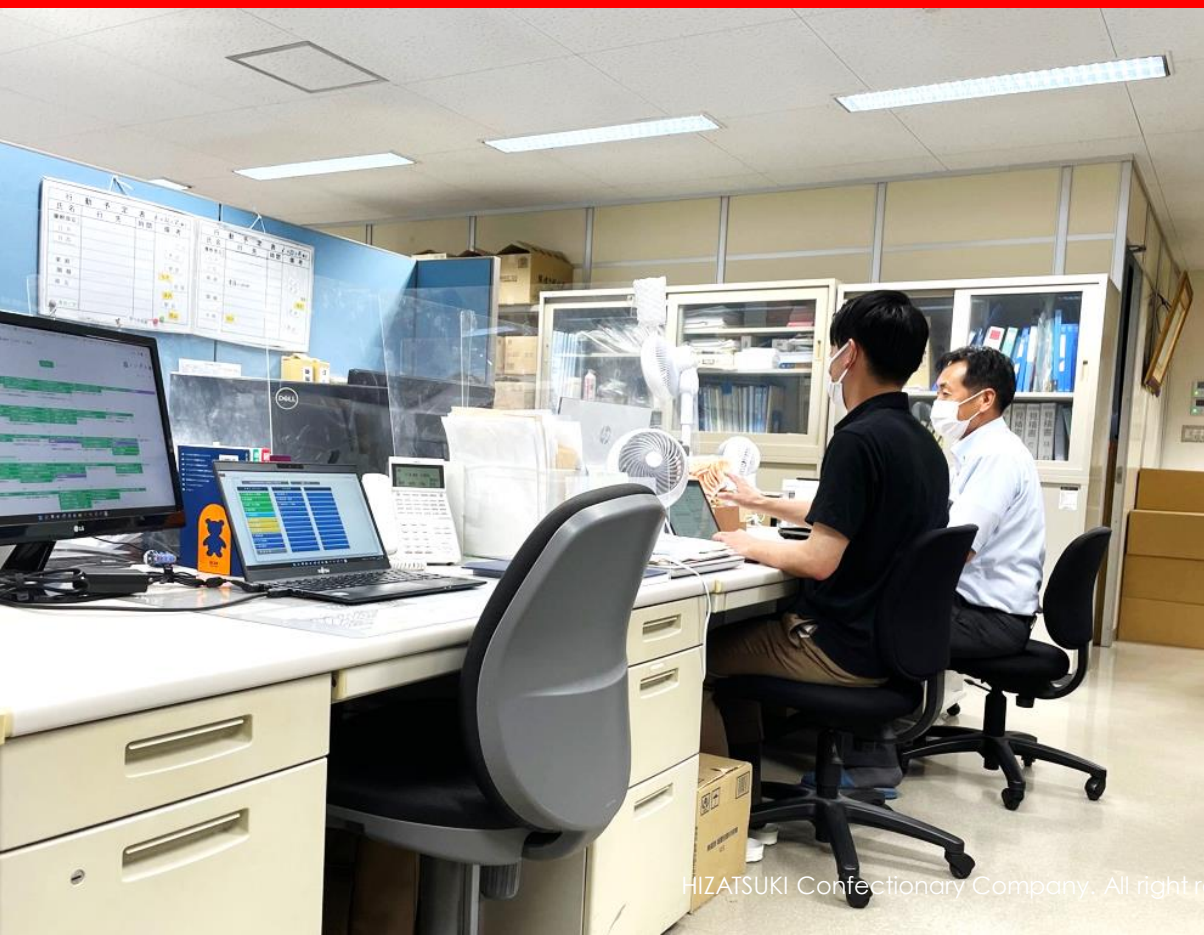
- 米菓包装部では、1日およそ90,000袋のおせんべいを包装しています。
- 完成した商品の品質管理・検品や包材の管理も行っています。



- 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、おせんべい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。



- ホーム
- 話題を検索
- 通知
- メッセージ
- ブックマーク
- リスト
- プロフィール
- もっと見る

ツイートする



プロフィールを編集

ひざつき製菓【公式】

@hizatsuki_seika

1923年創業、ひざつき製菓の公式アカウントです。「せんべい」や「スナック」などのお菓子を製造・販売しています。『ひざつきボーイ』と仲間たちが、新商品やキャンペーン情報をお届けします。フォローやリプにはお応えできないことがありますが、ご了承ください。お問い合わせは弊社HP「お客様相談室」までお願いいたします。

© 栃木県栃木市城内町2-15-1 buheisaku.jp

📅 2021年5月からTwitterを利用しています

635 フォロー中 5,409 フォロワー

- 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、「本当に美味しい」と感動してもらえるお菓子づくりに取り組んでいます。



5 社員インタビュー

製造部 田中さん | 包装部 野口さん | 包装部 中島さん



- 自分たちがつくったお菓子がスーパーやコンビニに並ぶので、仕事の成果を日常生活で実感することができます！
- 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って…あ那时的おせんべいが「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。

- 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に恩返しをしたい！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！自分たちがつくるお菓子を、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。

- 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て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ことが大好きなので、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！！

6 社長メッセージ



「お菓子の役目は、食べていただく方に『美味しく感じていただくこと』 この1点に尽きます。」



代表取締役社長
膝附 武男

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「美味しく感じていただくこと」この1点に尽きます。製造メンバーは、どれくらいお客さまの消費シーンに想いを馳せながら生産できるかが仕事です。販売メンバーは、日々進化するお客さまの要望をいかに捉え、その「美味しさ」に詳しくなることができるかが仕事です。当社は来年100周年を迎えますが、その歴史を価値とできるよう付け加える価値に貪欲に、新たな「美味しさ」に挑み続けたいと考えております。

