



NANAO

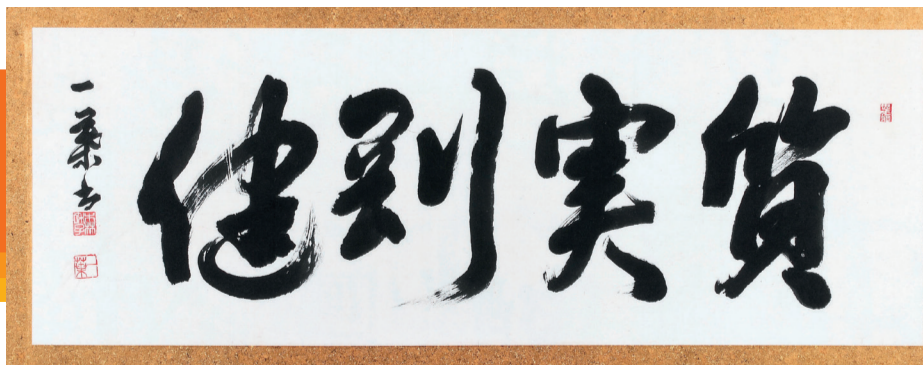
Corporate Profile

いつもおいしく、
安心してお召し上がりいただける
お菓子をお届けします。



企業理念

Corporate Philosophy



いつも美味しく、安心して お召し上がりいただける。 それが七尾製菓のお菓子です。

いろんなおいしさを味わっていただける構成力、信頼される食品であるための品質力、
手軽に楽しんでいただける価格力。そしてさまざまなご要望にお応えし前進するための対応力と創造力。
これら「おいしさの原動力」を常に高め、みんなの心と体にそっとやすらぎをもたらす、
愛される「お菓子」を私たちは作り続けます。



進化し続ける伝統の味を 北九州市から全国へ、世界へ

代表取締役社長 原田 緑

1957 年（S32）せんべいの製造・販売からスタートした七尾製菓も、いまでは日本屈指の小麦焼粉焼き菓子生産量を誇るメーカーとなりました。現在は小麦粉焼き菓子に留まらず、ゼリー・ドーナツなど多彩な商品を揃え、国内のみならず海外にも輸出しています。時代とともに商品の種類の幅は広がってまいりましたが、根底に流れる考え方は、「お客様本位の商品づくり」「ものづくりは人づくり」「地域との共生」と、創業当時より変わりません。

それを実現するためにこだわり続けているのが、機械だけに頼らずに人の手を使った昔ながらの製法で伝統の味を守りつ

つ、時代に合わせて進化すること。手に取りやすい価格設定をすること、など。さらに、70 歳が現役で活躍できる環境や、障がい者に働きやすい環境を提供するなど「社員を大切にする経営」を行い、高齢者から若手へと製法や技術を継承すること。これも昔から変わらぬ味を支える一翼を担っています。

これからも、いつも気軽に、いつも美味しく、いつも安心できるお菓子を提供できるよう、創業の原点を常に見つめて新しいことに挑み続け、世界に通じる魅力ある商品づくりに取り組んでまいります。

七尾製菓の歴史

Company History



創業の時

創業者の原田高男（昭和4年～平成11年）は、島根県益田市の名家である材木問屋の四男として生まれた。幼少期を過ごした益田市で、特に慣れ親しんだのが、七尾山にある七尾城跡。後に、青雲の志を抱き北九州の地で会社を興した際、七尾を社名としたのも、創業者独特の感性を育んだ郷里への熱いノス



昭和40年頃のテレビCM

タルジーと、七尾城から眼下にした益田の町並みを望み、強く抱いた大志を重ねたものであった。

独立心が強い初代社長が20代で一念発起し、住み慣れた益田市を後に、

お菓子作りが盛んだった小倉（福岡県北九州市）へ単身腕試しのため移り住んだのは、戦後間もない昭和25年の頃。食料難が未だ残り、お菓子は庶民唯一の贅沢品であり、嗜好品であった時代に「一人でも多くの人に美味しいお菓子を届けたい」、この一念でお菓子作りの修行を重ねた。27歳となった昭和31年に独立し、小倉市吉野町（現小倉北区）に、「七尾製菓」の看板を上げる。当時、工場付近にはせんべいを焼き上げる甘い香りが立ち込めており、近所の子供たちは工場の前で必ず足を止め、しばらく羨望の眼差しで覗き込んでいたという。この姿を目の当たりにした初代社長は、沢山の子供たちに喜んで食べてもらえる、美味しくボリューム感溢れるお菓子作りの開発・製造に、夢と情熱を注ぎ込み、日々、汗にまみれて尽力したのであった。

飛躍の時

昭和37年、若戸大橋の開通を記念した「若戸博覧祭」が開催された。この時、お土産せんべいの生産を依頼された他店が、その発注数量の規模から軒並み辞退した中、いち早く本格的な機械化を図り、大量生産が可能となった当社だけが、生産を手掛けることが出来た。その結果、一躍当社の名前が北九州一円を席卷することとなった。

時同じ頃、「生姜せんべい」等の和風せんべいを生産するほか、当社の飛躍の始点となった「フレンチパピロ」の製造を開始。「クルッ」と巻いた薄焼きせんべいにふんわり甘いクリームを流し込んだ「パピロ」は、当時としてお洒落な洋風菓子ながら手頃な価格で、子どものお菓子として画期的な商品となった。

また、テレビコマーシャルを使用大々的に販売を試みた。この

宣伝効果も手伝い、「フレンチパピロ」は爆発的にヒットを記録。これが今ある七尾製菓の基盤となり、瞬く間に販路を広げることとなった。

そして今、「頑固なまでの職人気質が生み出す心温まるお菓子づくり」をさらに前進させている。



昭和40年頃の若戸大橋周辺

七尾製菓の想い

Thoughts of Nanao Confectionery



商品へのこだわり

素材を大切にしたやさしく素朴な味わいが特徴です。
受け継いだ味を守りながらも日々改良を重ねています。

七尾製菓の美味しさの原点は、原材料にあります。また、地元九州の美味しさを全国に発信できるように九州産の原材料を積極的に使用しており、その中でもたくさんの商品に使われている鶏卵はより良い鮮度を保つために1日数回に分けて仕入れるなど、それぞれのお菓子に最適な厳選素材を採用。こうした原材料へのこだわりが、おいしさの土台をつくり、いつもの美味しさにつながります。

小麦粉菓子は、気温や湿度の条件に影響を受けやすいため、日々異なる気温・湿度を見極めながら改良を続けており、受け

継いだ味を守りながら、新たなおいしさを追求しています。また、安心・安全なお菓子をお届けするために、自社検査室を設け、微生物検査や理化学検査、官能検査、賞味期限検査、表示内容など様々な検査を実施。製品の定期検査や製造工程管理、毎日の工場巡回、お客様の声を元に改善を行うなど、徹底した品質管理を行っています。



昔ながらの味を守るために、人の手にこだわっています。

熟練した職人の手技と機械を組み合わせることで、やさしく素朴な味わいを効率的に生産するという二つの目標を達成しています。決して機械任せにするのではなく、生地を練り上げるなどの重要なポイントは熟練の技術を駆使。そして仕上げ

まで幾度となく人の手と目で商品を確認するといった「手仕事精神」にこだわりながら、常に生産体制を見つめ直し進化させています。また、人・機械・工場内の衛生管理に重点を置き、安全・安心を最優先。人が工場に入る前は、自分自身で鏡を見ながら決められた手順で頭から足先まで付着物を除去することで、常に衛生管理に対する意識の向上を図っています。また、HACCPに沿った衛生管理を行うほか、定期的に外部監査を受けるなど、徹底した衛生管理体制を整えています。



受注生産システム

昔ながらの味を守るために、人の手にこだわっています。

多様な注文内容・納期にお応えするために、受注管理システムを活用した業務の効率化を行っています。工場ときめ細やかな連携を行い、全社で正確にすばやく対応することで、受注生産でありながら基本的に注文の翌日発送を実現しています。太鼓せんべいの場合、午前中までに届いたオーダーは、翌日に落花生の焙煎から始まり生地を混練、焼成工程から包装工程を経て、出荷される体制が確立しており、工場には出荷用のトラックが横図けされています。また、受注生産方式を採用することにより、必要な商品を必要なタイミングで製造するた

め、製造ロスによる環境負荷を減らし、出来立ての味をいち早くお届けすることへつなげています。



商品開発・衛生管理

七尾製菓を代表するお菓子を生み出せるよう、日々努力を重ねています。

良質な原材料や美味しさを追求しながら、多くの人に親しまれる手頃な価格帯のお菓子の企画・開発に取り組んでいます。「いつもおいしく、安心してお召し上がりいただける」お菓子であることを大切に、七尾製菓の製造技術とノウハウを基盤に、時代を捉えた「新商品の創出」「既存商品の改善、

改良」を行い、お客様のニーズに応える商品をタイムリーに提案しています。

品質管理・衛生管理の徹底は、お客様が安心して食べられる商品づくりの基本であり、わたしたちの商品や技術の誇りです。HACCPに基づく食品安全管理認証（JFS-B 規格）を取得するなど、時代に適合した安心・安全への取り組みを行い、原材料や資材の調達、製造、物流とすべての工程において安全性の確保に努めています。また、食品安全・衛生管理に組織全体で関わる仕組みを通すことで、衛生基準を維持・管理し、万が一、事故が発生した際の迅速な原因究明と対応に備えています。

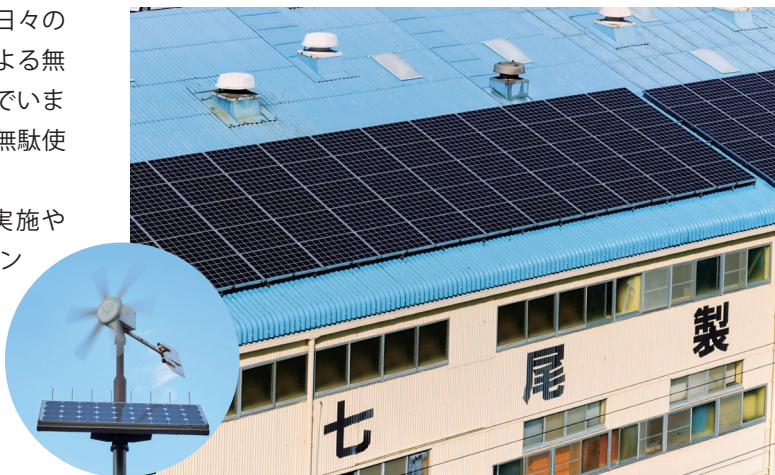


CSR

七尾製菓は明るく豊かで安らぎのある、持続可能な社会の発展に貢献します。

自然エネルギーを利用した省エネ活動に取り組み、日々のエネルギー消費の抑制に努めさらに、受注生産方式による無駄のない生産を行うことで、廃棄物削減へも取り組んでいます。また、包装資材を必要最小限にすることで、資源の無駄使いを抑止し、家庭ごみの削減につなげています。

中・高・大学などの授業の一環として、職場体験の実施や企業研究への協力を行っています。また、スポーツイベントや文化活動など様々なイベントに協賛するなど、地域との関わりを大切にしています。



会社概要

- 社 名 : 株式会社 七尾製菓
- 所 在 地 : 【 本 社 】 北九州市小倉南区葛原 1 丁目 9-7
【 本 社 工 場 】 北九州市小倉南区葛原 1 丁目 9-5
【 第 二 工 場 】 北九州市小倉南区葛原 1 丁目 8-4
- 代表取締役社長 : 原田 緑
- 創 業 : 1957 年 (昭和32年)
- 設 立 : 1958 年 (昭和33年)
- 資 本 金 : 4,000 万円
- 従 業 員 数 : 合計約 214 人

会社沿革

- | | | | |
|--------|------------------------------------|--------|----------------------------------|
| 1957 年 | 北九州小倉北区吉野町にて
初代社長 原田高男が菓子製造業を創業 | 1995 年 | 本社工場、第二工場に工場を統合 |
| 1962 年 | フレンチパピロ製造開始 | 2000 年 | 代表取締役社長に原田敏子就任
設備環境衛生設備強化改善開始 |
| 1969 年 | 湯川工場新設 (小倉北区霧ヶ丘) | 2001 年 | エコシステム・風力発電照明設置
ハニードーナツ製造開始 |
| 1970 年 | 熊本工場新設 (小倉北区熊本) | 2007 年 | 創業 50 周年を迎える
トンネルオープンライン新設 |
| 1972 年 | 本社移転 (小倉北区宇佐町) | 2010 年 | エコシステムソーラーパネルを設置 |
| 1974 年 | 宇佐町工場新設 | 2012 年 | 代表取締役社長に原田緑就任 |
| 1977 年 | 太鼓せんべい製造開始 | 2015 年 | 第 4 回「北九州オンリーワン企業」大賞を受賞 |
| 1980 年 | 葛原工場新設 (小倉南区葛原) ※現本社工場 | 2017 年 | 創業 60 周年を迎える |
| 1982 年 | ゼリーライン新設 | 2019 年 | 食品安全規格 JFS-B 規格の適合認証を取得 |
| 1988 年 | 本社移転 (小倉南区葛原)
株式会社七尾製菓へ組織変更 | | |
| 1989 年 | 第二工場新設 (小倉南区葛原)
ドーナツライン新設 | | |



〒800-0297 福岡県北九州市小倉南区葛原 1 丁目 9-7
TEL 093-472-8770 FAX 050-3606-6776



七尾製菓



<https://nanaoseika.co.jp>