

ひざつき製菓株式会社

会社案内BOOK

2023 - 2024



ひざーる

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

PRODUCTS

商品一覧

第20回菓子大博覧会名誉総裁賞受賞作品の栃木銘菓「城壁」や、第60回ジャパンフードセレクション最高評価グランプリを受賞した「えびせんべい」をはじめ、さまざまな商品をご用意しています。
うるち米は国産米100%使用。こだわりの素材と100年磨き続けた技術で、最高においしい米菓をお届けします。



商品名	無選別城壁 白銀の京味
JANコード	4902445232403
ITFコード	14902445232400
希望小売価格	350円
内容量	160g
入数	16
賞味期限	150日

商品名	無選別城壁 金色のたまり味
JANコード	4902445232502
ITFコード	14902445232509
希望小売価格	350円
内容量	160g
入数	16
賞味期限	150日

商品名	吟製 城壁
JANコード	4902445140708
ITFコード	14902445140705
希望小売価格	700円
内容量	18枚
入数	6 × 2
賞味期限	210日

商品名	雷光 旨塩味
JANコード	4902445104106
ITFコード	14902445104103
希望小売価格	330円
内容量	120g
入数	16
賞味期限	120日

商品名	雷光 蜂蜜しょう油味
JANコード	4902445104205
ITFコード	14902445104202
希望小売価格	330円
内容量	120g
入数	16
賞味期限	120日



商品名	えびせんべい
JANコード	4902445102409
ITFコード	14902445102406
希望小売価格	220円
内容量	14枚
入数	14
賞味期限	150日



商品名	無選別 あばれ海老せん
JANコード	4902445136718
ITFコード	14902445136715
希望小売価格	350円
内容量	160g
入数	16
賞味期限	150日



商品名	ビッグパック 海老しそ味
JANコード	4902445106209
ITFコード	14902445106206
希望小売価格	180円
内容量	48g
入数	20
賞味期限	150日



商品名	ビッグパック あおさ醤油味
JANコード	4902445106100
ITFコード	14902445106107
希望小売価格	180円
内容量	48g
入数	20
賞味期限	150日



商品名	あらうまい おいしい割れせん
JANコード	4902445102607
ITFコード	14902445102604
希望小売価格	250円
内容量	163g
入数	20
賞味期限	120日



商品名	鬼やみつき 七味あられ
JANコード	4902445145307
ITFコード	14902445145304
希望小売価格	220円
内容量	70g
入数	12 × 2
賞味期限	150日



商品名	岩下の新生姜つな 揚げパウダー200%
JANコード	4902445128706
ITFコード	14902445128703
希望小売価格	140円
内容量	37g
入数	12 × 4
賞味期限	150日



商品名	しみわたるえびせん 白えび参戦
JANコード	4902445171306
ITFコード	14902445171303
希望小売価格	140円
内容量	35g
入数	10 × 4
賞味期限	120日



商品名	じゃこ揚せん
JANコード	4902445128805
ITFコード	14902445128802
希望小売価格	130円
内容量	35g
入数	10 × 4
賞味期限	150日



商品名	マシマシ 紅ショウガせんべい
JANコード	4902445171504
ITFコード	14902445171501
希望小売価格	140円
内容量	32g
入数	12 × 4
賞味期限	150日

COLLABORATION

コラボ商品

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お菓子をつくりたい！
そんな気持ちから、積極的に食品ブランドや飲食店とのコラボ商品を開発しています。



🔥 ブルダック炒め麺コラボ

韓国発・世界的な大ヒット商品『ブルダック炒め麺』と
日本初のお菓子コラボ！辛すぎ！でも旨すぎ！！な中毒
性の高いおいしさを米菓・スナックで再現しました。



🔥 札幌スープカレー『GARAKU』コラボ

札幌の大人気スープカレー専門店『GARAKU』とのお菓子コラボ！
和風だし×本格スパイスの絶品スープカレーを、じゅわっと染みた
しっとりせんべいと、カリッと食感のつな旨揚げで再現しました。



PB & OEM

プライベートブランドおよび受託生産

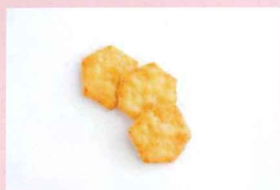
磨き続けた技術とおいしさへのこだわりを、全国のお客さまへ。
日本最大級の小売チェーンから、地域のストアブランドまで幅広く対応しています。

堅焼き系



厚みのある堅焼きせんべい。いわゆる草加せんべいです。醤油・胡麻・サラダ…などアソートでのご提案も可能です。

うす焼き系



極薄生地を焼いたうす焼きせんべい。サラダ味の他、黒胡椒や桜・梅などの素材で味付けが可能です。

城壁系



独自製法により表面に「ひび」を入れ、カリッとした歯ごたえとサクッとソフトな食感を合わせもつせんべいです。

えびせん系



海老やカルシウムを練り込んだソフトせんべい。NBでは最も出荷量の多いカテゴリです。

うす揚げ系



サクッと軽い食感で、スナック感覚の揚げせんべいです。

つな揚げ系



小麦生地を揚げたサクサク食感のスナックです。

中厚揚げ系



素材や砂糖を練り込み、さまざまな味のバリエーションが展開できる揚げせんです。

城壁揚げ系



城壁の生地を揚げたせんべいです。

ポテトチップス



ポテトをうすくスライスしてさっと揚げたシンプルなポテトチップスです。

ポテチ (ウェーブ)



ポテトをウェーブ(波)型にスライスしたポテトチップスです。

ポテトスティック



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

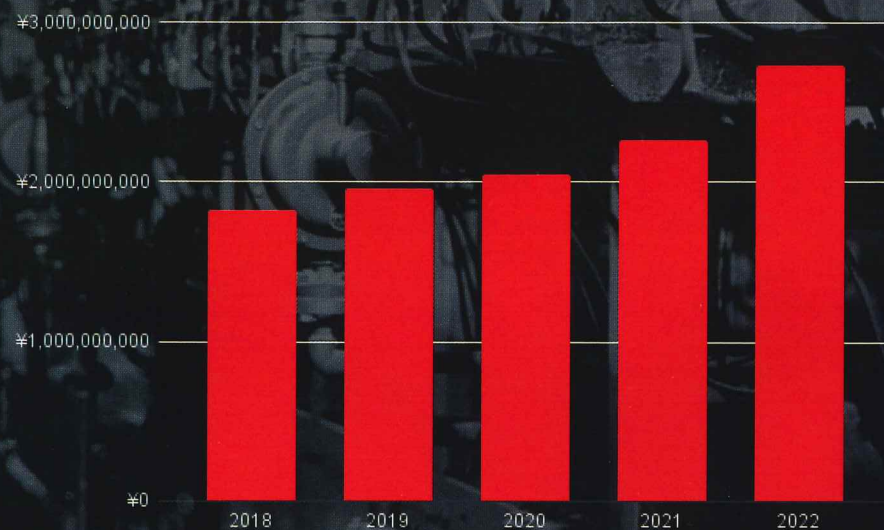


素材の味をダイレクトに感じる。素朴な味わいのポップコーンです。

STATS

数字で見るひざつき製菓

🔍 直近5年間の売上推移（直営店での売り上げを除く）

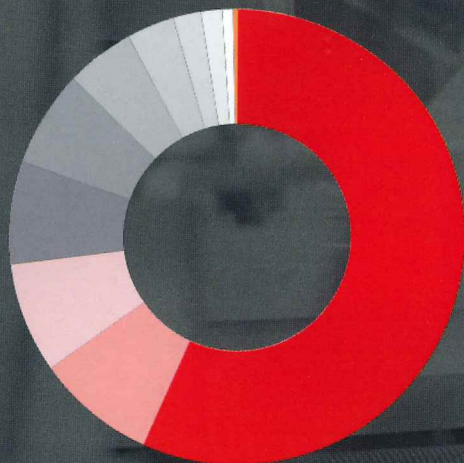


10.72%

🔥 売上高の平均成長率

売上高の平均成長率は10.72%と高い成長率で推移しています。常時200SKU前後の商品を製造しており、毎年100+SKUの新商品を企画開発しています。

🔍 出荷先エリア（21年度）

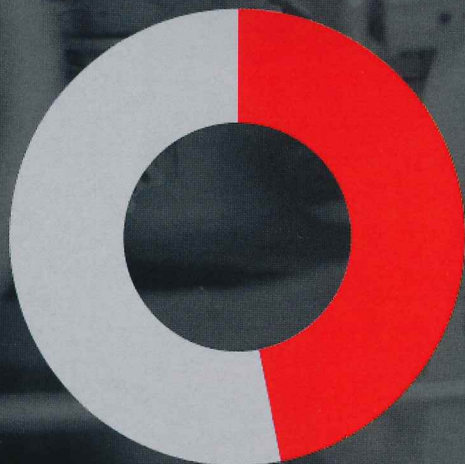


56.69%

🔥 首都圏への出荷割合

関東エリアを中心に、北海道から沖縄まで全国（および海外）に出荷しています。

🔍 NB/PB比率（売上高ベース）



46.9%

🔥 売上高に占めるNB比率

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、付加価値の高いNB商品の開発に力を入れています。

OUR STRENGTH

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。

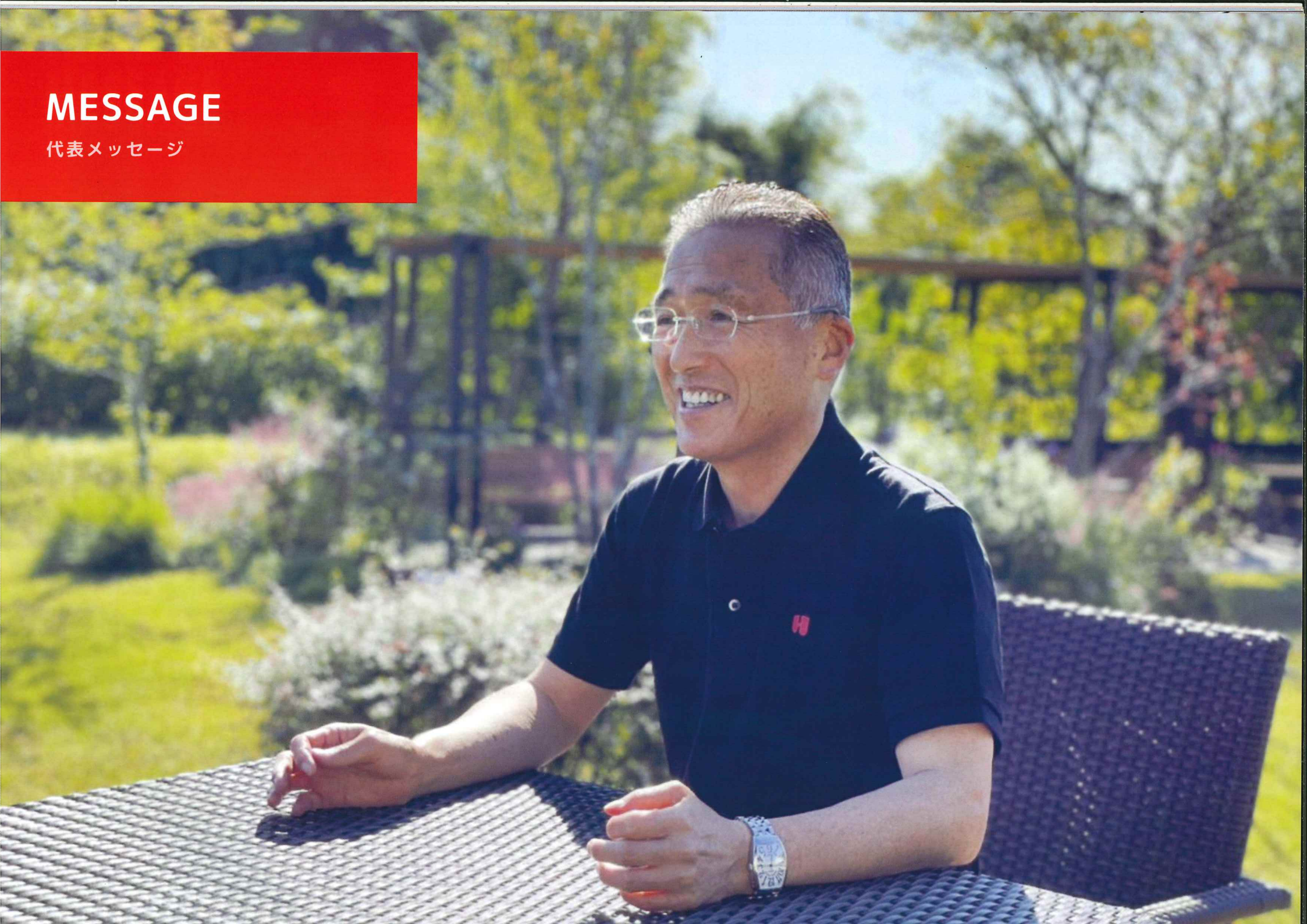


直営店の運営

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。

MESSAGE

代表メッセージ



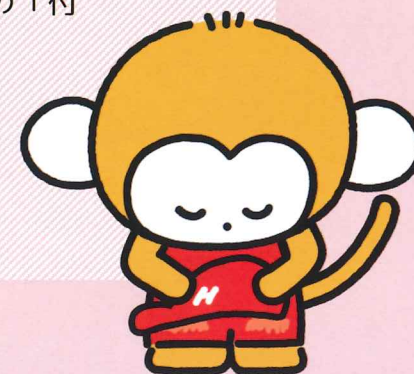
「お菓子の役目は、食べていただく方に『おいしく感じていただくこと』
この一点に尽きます。」

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」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



ABOUT BUHEISAKU

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。



GOOD
SENBEI
GOOD

LIFE

Since 1923