

60 *history*

Our talented chefs are passionate about serving
irresistibly delicious sweets in a savory manner.
We are certain that our products
will make your tea time richer.

HAKUJUJI
SINCE 1957 REFINED CAKE CREATES CULTURAL LIFE



「おいしい」をお届けして60年。

白十字は創業から60年を迎えることができました。

ワッフルの白十字から洋生菓子・洋焼菓子を中心に一部和菓子を揃えた菓子総合メーカーへと変化し、時代ごとに主力商品も変化させてきました。ワッフル・バターケーキが主力の時代、チーズケーキ・チョコレートケーキ・ピザ・パイの時代、そしてプッセを中心とした、ひらり・ナッツの森など焼菓子に力を入れた時代と変化していますが、原点はワッフルです。高級品ではありませんが、高品質にこだわり、少しでも多くの人に喜んで食べていただければという気持ちは変わりません。

また、何回食べても飽きのこない商品とは良質な材料を使うことだと考えています。

しかし、良い材料を安定して手に入れることが大変難しい時代になりました。そのため現在、苺・ブルーベリーは自社農園で作っています。将来はイチジク・メロン・ラズベリーなど多品種へと広げ、新鮮でおいしい果実を使ったお菓子をつくっていきたいと思っています。

こうして、60周年を迎えることができましたのも、お客様に支えていただいたからです。

今後も白十字に期待されることを一つでも多く実現し、「おいしい」と言っていただけるお菓子をお届けしたいと思っています。

- HAKUJUJI -
Contemporary logotype

1957-1968 >

白十字

1969-1982 >

白十字

hakujuji

1983- >

HAKUJUJI
SINCE 1957 REFINED CAKE CREATES CULTURAL LIFE

1957

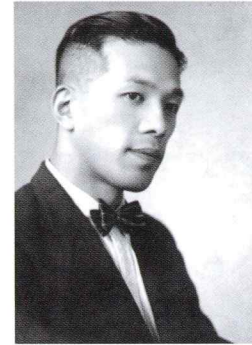
昭和32年

岡山市表町に
本店創設

岡山市表町1丁目(旧中之町)が白十字の創業の地です。奥に工場、前が店舗でワッフルとカステラ、バターケーキを販売。商品ラインナップは少でしたが、どれも自慢の商品でした。特にワッフルは、カステラ生地の上にカスタードクリームという和洋折衷のお菓子で、ボリュームとおいしさが人気の商品でした。喫茶スペースでは、ホットケーキとコーヒー、ミルクケーキを楽しめ、大人からお子様まで地元の方々に親しんでいただけるお店でした。



FOUNDER



白十字の創業者 二木寅二

創業者の二木寅二は、東京新宿の有名店で修行をした後、岡山へ帰郷し、洋菓子店美津屋(岡山市表町2丁目・旧栄町)を、長男・三男(寅二)・四男の兄弟で力を合わせて営業。寅二は工場をまかされ、お菓子づくりに専念していました。昭和24年に単身で東京都港区

田村町にパイ専門店美津屋を出店。店舗近くにはNHK本社・飛行館・日比谷公園などがあり、大変流行りましたが、4年後ビルの立ち退きにより、岡山へ。その後独立して「白十字」を創設し、白十字の原点であるワッフルとバターケーキが誕生しました。

創業者の寅二は、病気のため道なかばで亡くなり、昭和42年に二木久子が新社長、長男正久が専務となり継ぐことになりました。

1970

昭和45年

天瀬工場

製造工場を表町本店より移転し、天瀬工場にて生産したお菓子を車で直送し、岡山・倉敷内の店舗で販売する“製造直売システム”を導入していました。これによって、新鮮でおいしいお菓子を店頭にお届けすることができました。



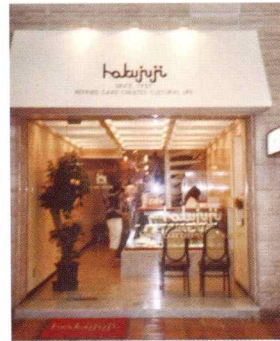


1972

昭和47年

表町店リニューアル

当時東京で流行していたピザを岡山で一番に商品化し、お菓子+ピザの店として表町を昭和47年にリニューアルしました。その後、岡山ではまだ馴染みのなかったチーズケーキを新しい感覚の商品として導入。まだまだ新幹線も来ていない地方都市に都会の雰囲気をもってきたことが、白十字の今後の進む道を示唆していました。



1974

昭和49年

岡山一番街に出店

岡山に新幹線が通ることによって、東京の文化も入って来るようになりました。こうした時代の流れの中で、岡山も新しい流行を取り入れるとともに、岡山の良さをわかりやすく見せることも大切だと考え、その中心地の一番街に出店いたしました。多くのお客様にお越しいただき、冬場などは製造が間に合わず、行列をなしてお客様が待つほどでした。店舗のつくりは、中にレンガのアーチがポイントの、コーヒーとピザ、ワッフルがおいしくいただける雰囲気でした。一番街に出店することによって、広く名前を知ってもらえることができ、その後の店舗拡大に貢献しました。

SHOP & CAFE

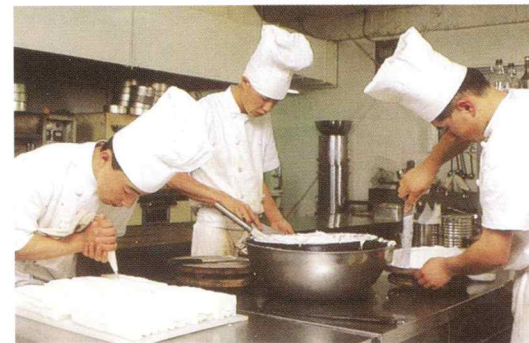


1979

昭和54年

野田 ケーキスタジオ

より多くの方へ商品をお届けすべく、生産性を高めるために野田ケーキスタジオを新設。量産体制と同時に、“時代と共に変化するお客様のニーズにどう応えるか”商品の考え方、デザインを再検討しリフレッシュさせることで、長年親しんでいただけの商品展開に繋げています。



1987

昭和62年

妹尾
ケーキファクトリー

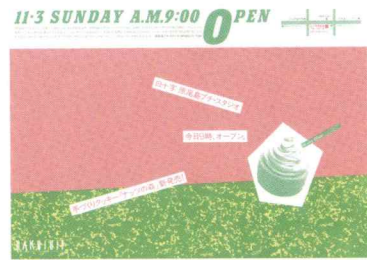
天瀬工場が手狭になり、新しい工場が必要になりました。そこで、郊外に工場と店舗を初めて建てたのが妹尾です。この工場店舗の成功が郊外型店舗の拡大につながり、白十字の店舗も増えたことで、藤田ケーキファクトリーへと繋がっています。



ADVERTISING

1983年頃の広告や
オリジナルフリーペーパー。

当時話題の人のインタビューや情報を掲載。



1990

平成2年

藤田
ケーキファクトリー

焼菓子のライン化による生産によって、良質な商品を均一にお届けできる体制ができました。しかし、洋生菓子の機械化できない部分は職人による手作業で行い、品質を落とさないよう、今でも一つひとつ手づくりで仕上げています。



CONCEPT
SHOP

2004

平成16年

コンセプトショップ今店
リニューアルオープン



1993年に開設した今店を、白十字の思いを表現したコンセプトショップとしてリニューアルしました。ケーキ工房やバウムクーヘン工房を併設し、普段見る事のできない作る様子も見て楽しんでいただけます。

カフェスペースは、白を基調とし、明るく開放感あふれる空間で、ガラス張りの窓から降り注ぐ優しい光と、季節のお花が咲くお庭を眺めながらゆったりとおくつろぎいただけます。

白十字では、商品やサービス以外でも「心ときめきなごひととき」を感じていただけるよう、お客様をお迎える店舗の入口にはお花を植えています。毎日の水やりはもちろん、花がら摘みや、季節の植え替えも専門業者に任せずに、店舗のスタッフが愛情を込めて行っています。

HAKUJUJI FARM



2010

平成22年

白十字農園

新鮮でおいしい苺を提供したいとの思いから、白十字農園での自社栽培を始め、“さがほのか”と“おいCベリー”の2種類を作っています。また、園内ではブルーベリーの栽培もしています。今後は、さらに栽培品目を増やし、新鮮で良質なフルーツを使ったお菓子を全店でご提供したいと考えております。

COOPERATING FARMERS

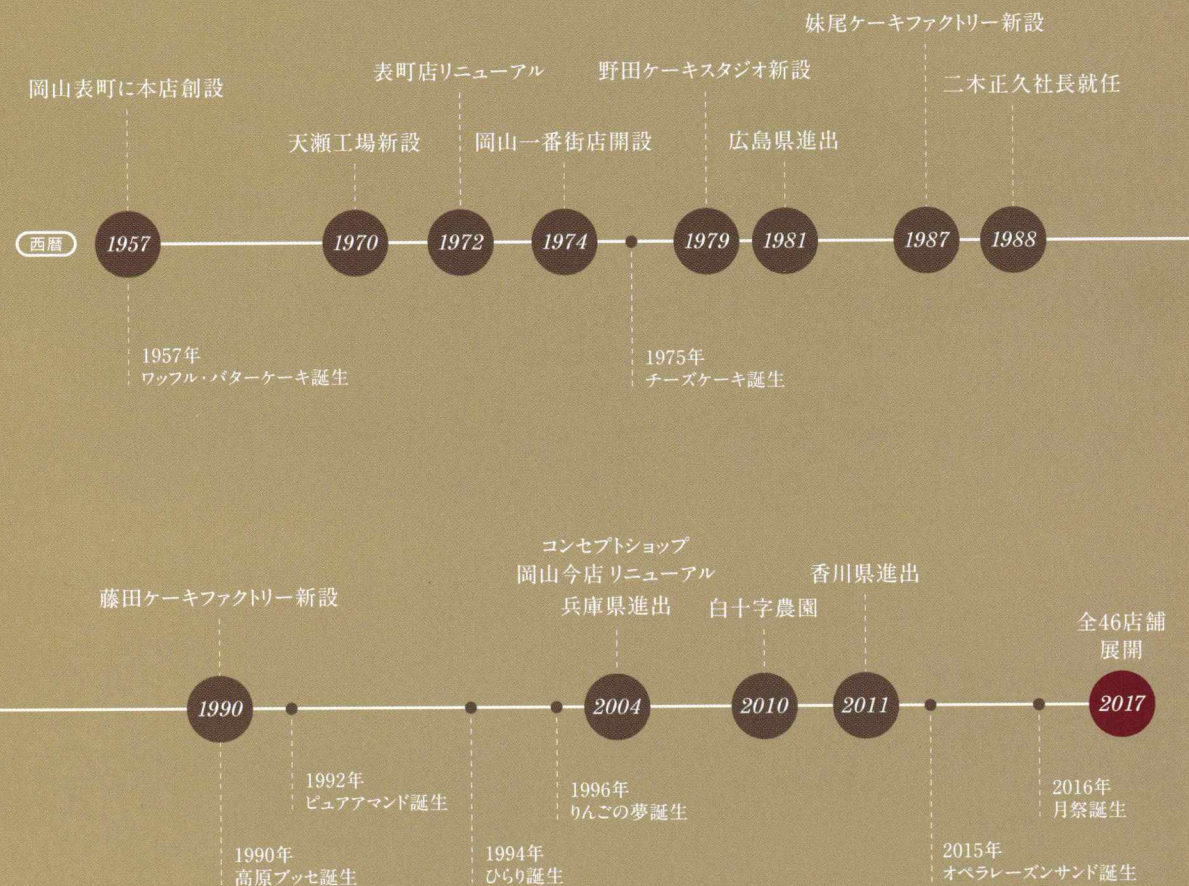
農家の方との協力体制で
より充実・安定したお菓子づくりへ。



(左から:生産者 川野さん 山本シェフ 生産者 森部さん)

CHRONOLOGY

白十字が歩んできた60年間



白十字のワッフル
Waffle

The capable craftsmen use lavishly good quality material, and made abundantly fragrant tasty goods. We are highly confident our products will satisfy your sweet tea time more and more.

HAKUJJI

カスタードクリームはココのある味に、カステラ生地は、冷蔵してもふわふわに保てるよう改良を重ね、今までよりさらにおいしくなりました。パッケージもリニューアルし、持ち運びにも便利な袋入り。手に持っただけで幸せを感じるやわらかさ、時代が変わっても飽きのこないおいしさです。



1957 / 昭和32年 誕生 EPISODE



創業者二木寅二が、店舗の向いにある金物屋でワッフルの型を見つけ「どら焼きのようにカステラ生地でカスタードを挟んだらどうか」と考案したのがワッフルでした。やさしい味わいとボリューム感が人気を呼び、当時はまだ洋菓子が少ない時代だったので、お店にはいつも行列ができるほどでした。



要冷蔵
10℃以下

ワッフル(通年販売)

1個 ¥145

5個入 ¥725

10個入 ¥1,450



白十字の
バターケーキ
**Butter
Cake**

The capable craftsmen use lavishly good quality material, and made abundantly fragrant tasty goods. We are highly confident our products will satisfy your sweet tea time more and more.



バターケーキ
直径 約19.5cm ¥1,300

創業以来ご愛顧いただいているバターケーキは、創業者二木寅二の作で、白十字のお菓子の原点です。50年来配合を変えていませんでしたが、2013年に、今までの良さであるバター風味やパイナップルの酸味のアクセントはそのままに、従来より少し甘さをおさえ、2〜3日経ってもしっとり感があるお菓みに改良しました。

1957 / 昭和32年 誕生 EPISODE



当時の
バターケーキ

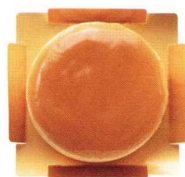
バターケーキは、ワッフルに次いで白十字の看板商品でした。フレッシュバターがたっぷり入ったケーキで、パイナップルの酸味がポイントです。当時は生クリームもなく、今より材料の入手が制限されていたので、中に練乳を隠し味として入れています。

白十字の チーズケーキ

Our talented chefs are passionate about serving irresistibly delicious sweets in a savory manner. We are certain that our products will make your tea time richer.

niki

デンマーク産の高品質のクリームチーズを使用して湯煎でじっくり時間(約1時間半)をかけて焼き上げたふんわりスフレタイプのチーズケーキ。アプリコットジャムがほんのり香ります。クリームチーズは、熟成させないフレッシュタイプで、ミルク由来のコクがしっかりと感じられ、嫌みのないフレッシュな後味も特徴です。



チーズケーキ
直径 約15cm ¥1,200

1975 / 昭和50年 誕生 EPISODE



当時の
チーズケーキ

まだ地方都市ではチーズケーキがなく、材料としてのクリームチーズも簡単には手に入らない時代に、チーズが得意でない人も食べやすいように、チーズの風味を抑えたチーズケーキを作りました。現在は、当時よりもチーズの量を増やし、時代に合わせて変化させています。岡山では初めてともいえるチーズケーキは、2017年からひと回り小さい食べ切りサイズになりました。ご好評いただき、多くの皆さまにお召し上がりいただいております。

KOGEN BUSSE 高原ブッセ

The capable craftsmen use lavishly good quality material, and made abundantly fragrant tasty goods. We are highly confident our products will satisfy your sweet tea time more and more.

蒜山ジャージー牛乳を入れてしっとり焼き上げたスポンジに、刻みチーズとクリームをサンドしました。ふんわりとしたスポンジ、口の中です〜と溶けるようなクリーム、チーズの程よい食感を保つことがおいしさのポイント。山本シェフ渾身のヒット作です。

1990 / 平成2年 誕生 EPISODE



当時の
パッケージ

蒜山高原のおだやかな山並みとさわやかな青い空をイメージして作った高原ブッセ。当時珍しかった、塩っぱいチーズと甘いクリームの組み合わせが話題となり、ロングセラー商品になりました。



高原ブッセ
5個入 ¥755
8個入 ¥1,180
10個入 ¥1,470
15個入 ¥2,220
20個入 ¥3,000

※販売期間 10月～5月上旬頃まで
季節ごとに発売になる違う味味のブッセもお楽しみいただけます。



白十字の焼菓子。

大切な方への贈り物にさせていただく事の多い焼菓子ギフトは、贈った方も贈られた方もご満足いただける商品作りを心がけています。

そのために、素材選び、製法、安全性に細心の注意を払いながら、よりおいしいお菓子をお作りしています。

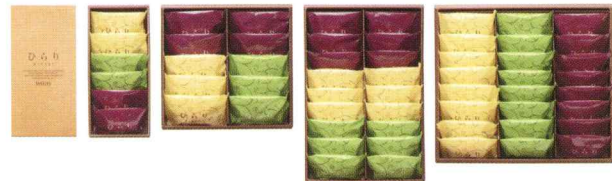
良い素材を使用するのはもちろんですが、愛情や情熱を込める事により、白十字のお菓子は完成します。伝統を受け継ぎ、「心ときめきなごむひととき」を皆様に提供できるよう、日々美味しさの追求をしています。



りんごの夢 60周年記念復刻版

国産ふじりんごを丁寧に煮込んでりんごの持つ旨味を凝縮した自家製りんごパイ。中身のりんごは、食感も大切にしながら改良を加え、1996年発売当時と同じパッケージで復刻。りんごのおいしさを最大限に引き出した夢いっぱいのりんごパイです。

6個入 ¥1,000 12個入 ¥2,000



ひらり

バター、新鮮な卵黄の風味を生かした黄身餡に蜂蜜を加えて独特の乳菓に仕上げました。お抹茶の皮で抹茶餡を包み込んだふくよかな味わいの「抹茶」と季節限定の北海道十勝産小豆を使用した上品な甘さの「小豆」。

ほのかに甘い香りがひらりと舞い、まろやかな風味が心和ませます。

季節により、「チョコレート」、「桜」など期間限定の味わいをお楽しみいただけます。

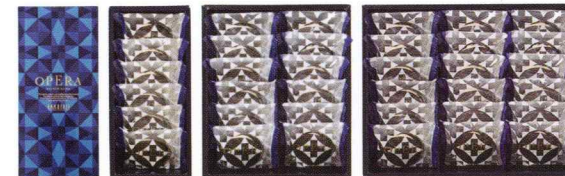
6個入 ¥680 10個入 ¥1,105 18個入 ¥2,000 24個入 ¥2,700



ピュアアマンド詰合せ

卵白をメレンゲ状に泡立て、アーモンドパウダーを加えて表面はこんがり、中身はふんわりと焼きました。コクのあるアーモンドクリームと宇治抹茶クリームとの2つの味をお楽しみください。

8個入 ¥1,260 16個入 ¥2,520



オペラレーズンサンド

※販売期間 10月頃～4月頃まで

ブラックココアのほろ苦いクッキーに、ホワイトチョコクリームとラムレーズンをサンドした、ほんのりラム酒の香る大人のレーズンサンドです。

3個入 ¥540 6個入 ¥1,080 12個入 ¥2,160 18個入 ¥3,240

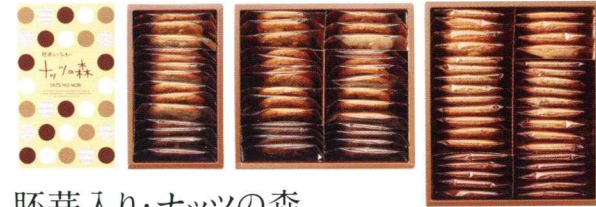


月祭

ふんわりとしたスポンジに、国産柚子の果肉を入れたさわやかな「柚子」と、チョコレート生地とベルギー産刻みチョコを入れた「チョコレート」のカステラ風マドレーヌ。

季節により、「いちご」、「宇治抹茶」、「かぼちゃ」など期間限定の味わいをお楽しみいただけます。

5個入 ¥705 8個入 ¥1,105 15個入 ¥2,025 20個入 ¥2,700



胚芽入り・ナッツの森

栄養豊富な胚芽入りの小麦粉を使用し、フレッシュバターとナチュラルなブラウンシュガーを加えて香ばしく焼き上げました。胚芽の自然の甘みと深いコク、さくとした食感をお楽しみください。

14枚入 ¥1,240 28枚入 ¥2,480 36枚入 ¥3,200



マドレーヌ & フィナンシェ

「マドレーヌ」は、香り高い発酵バターを使用してほど良くレモンの風味を効かせています。「フィナンシェ」は、ブール・ノワゼット(焦がしバター)とアーモンドのコクが絶妙なハーモニー。

8個入 ¥1,140 16個入 ¥2,280 24個入 ¥3,420



山本シェフの牛窓パンプキン

日本のエーゲ海と呼ばれている岡山の牛窓で、あたたかい潮風と太陽の光を浴びて育った穫れたてのかぼちゃ、「味平」と「えびす」をブレンドして作った餡をパイ生地でごんごんと焼きました。

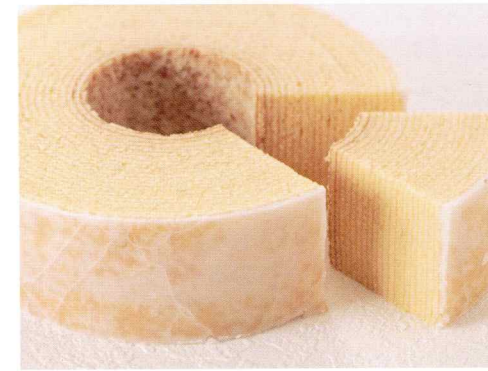
8個入 ¥1,080 16個入 ¥2,160



蒜山からの贈りもの

蒜山ジャージー牛乳を入れたパイ生地に、北海道産小豆を丁寧に炊き上げた自家製粒あんと、香ばしいくるみを入れて焼き上げました。くるみのかりとした食感がアクセントです。

8個入 ¥1,080 16個入 ¥2,160



バウムクーヘン

北海道産小麦粉と岡山県産米粉の風味を生かしてふわふわに焼き上げました。上品な甘さのフォンダン(砂糖衣)のしっとりとしたソフトな口溶けをお楽しみください。

直径約14cm ¥1,200



ガトーコンチェルト

月祭や山本シェフの牛窓パンプキンなど素材にこだわった自慢の焼菓子をボリュームたっぷりに詰め合わせました。
※詰め合わせの内容は写真と異なる場合がございます。

小 ¥1,620 中 ¥2,160 大 ¥3,240 特大 ¥4,450

www.hakujuji-g.co.jp

お取り寄せ・地方発送いたします。オンラインショップはこちら

検索 白十字 通販



岡山地区

一番街店
〈086-232-6967〉
伊福町店
〈086-214-6215〉
今店
〈086-243-0345〉
原尾島店
〈086-272-7764〉
山陽店
〈086-956-0840〉
妹尾店
〈086-282-0711〉
藤田店
〈086-296-7551〉
岡南店
〈086-265-8389〉
益野店
〈086-944-1835〉
円山店
〈086-276-7811〉
邑久店
〈0869-24-2525〉
一宮店
〈086-284-6061〉
高屋店
〈086-278-7811〉
庭瀬店
〈086-292-8912〉

倉敷・総社・津山・井原地区

白楽町店
〈086-427-0890〉
笹沖店
〈086-421-8999〉
黒崎店
〈086-461-2030〉
北畝店
〈086-454-0405〉
児島マリンロード店
〈086-472-3755〉
西阿知店
〈086-465-8912〉
玉島店
〈086-525-3536〉
里庄店
〈0865-64-3399〉
総社店
〈0866-94-2822〉
津山店
〈0868-24-7373〉
井原店
〈0866-62-8912〉

高松地区

新田町店
〈087-843-3181〉

福山・広島地区

蔵王店
〈084-922-6686〉
新涯店
〈084-954-9263〉
新市店
〈0847-51-3003〉
五日市店
〈082-929-4422〉
宮内店
〈0829-37-0055〉
高陽店
〈082-842-3366〉
可部店
〈082-815-8912〉
西条店
〈082-421-8912〉

姫路・神戸地区

別所店
〈079-252-8912〉
砥堀店
〈079-280-8912〉
赤穂店
〈0791-45-8912〉
太子町店
〈079-275-6000〉
辻井店
〈079-295-3535〉
福崎店
〈0790-22-8911〉
勝原店
〈079-239-3839〉
飾磨店
〈079-230-5581〉
加古川店
〈079-421-8912〉
大久保店
〈078-938-6606〉
伊川谷店
〈078-977-0533〉
垂水店
〈078-704-2252〉

(株)白十字本社／岡山市南区藤田651-17
〈086-296-7550〉

(株)白十字ファクトリー／岡山市南区藤田651-17
〈086-296-7552〉

表示価格は税込価格です。
商品内容、パッケージなどは予告なく変更する場合がございます。

白十字の原点
はじまりは
ワッフルから。



白十字のワッフルは、創業者二木寅二の作で創業以来
愛されて続けるロングセラー商品。白十字の歴史とも言える商品です。

わたしたちは、常に日本人の口にあう商品を求めてきました。

ふわふわの皮、コクのあるカスタード。手に持っただけで

幸せを感じるやわらかさが特色です。

企業理念 『心ときめきなごむひととき』

日々の生活の中に商品、サービスを通じてなごむひとときを提供することを理念としています。

<白十字のこだわり その1>

新鮮さを求めて素材も自社栽培。



白十字の自社苺農園。

白十字農園で苺を栽培して今年で8年目。ケーキに欠かせない苺は、新鮮でおいしいものを提供したいとの思いから自社栽培しています。栽培しているイチゴは、ケーキにもっとも適したサイズと形、さっぱりとした甘みが特徴の「さがほのか」。1反あたりの生産量は少なく、手間がかかる品種ですが味の良さは一級品。じゅわ〜と溢れ出す瑞々しい果汁は新鮮だからこそケーキの主役とも言える苺が、おいしくなるよう愛情込めて育てています。他にも「おいCベリー」などの違う品種の苺やブルーベリーの栽培にもチャレンジしています。

<白十字のこだわり その2>

「鮮度」と「季節感」を大切にしてお菓子作り。

白十字のケーキは季節感を楽しんで頂くために毎月、旬のフルーツや食材を使用した新商品を5、6種類発売しています。旬のフルーツは、毎日新鮮なものを必要な量だけ仕入れ、新鮮なうちにケーキを作り上げています。素材を厳選し、食材の良さを引き出し、季節ごとに選ぶ楽しみがあるよう魅力的なケーキを提案して行きます。

製造



山本シェフ Chef Yamamoto

<白十字のこだわり その3>

癒しのガーデニングの手入れも自分たちの手で。



白十字ガーデン

photo:今店



白十字カフェ



白十字では、商品やサービス以外でも「心ときめきなごむひととき」を感じていただけるよう、お客様をお迎えする店舗の入口にはお花を植えています。お客様に楽しんで頂けるよう、毎日の水やりはもちろん、花がら摘みや、季節の植え替えも専門業者に任せずに、店舗のスタッフが愛情を込めて行っています。色鮮やかなお花には癒しの効果があります。スタッフも日々癒されています。



今店のカフェは、白を基調とし、明るく開放感あふれる空間で、ガラス張りの窓から降り注ぐ優しい光と、季節のお花が咲くお庭を眺めながらゆったりとおくつろぎいただけます。JAS認定の体に優しいオーガニックコーヒーや季節によって変わる限定メニューなど、お菓子とともにご友人や大切な方とごゆっくりとお楽しみ下さい。

HAKUJUJI
SINCE 1957 REFINED CAKE CREATES CULTURAL LIFE

販売

profile

販売部 庭瀬店店長
藤本 芳恵 31歳
白十字歴：9年
山陽短期大学卒

●入社を決めたきっかけは、心を「ほっ」とさせるお菓子の力で和むひとときを提供したいと感じたから。

栄養士の学校に行っていましたが、元々製菓に興味があり、就職活動中にやはりお菓子を扱う仕事に就きたいと考え、白十字に入社しました。

●現在の仕事内容：店長としてお店の運営方針を定め、スタッフに指示、指導を行います。お客様に「心ときめきなごむひととき」を少しでも感じていただけるよう、ガーデニングや店内ディスプレイにも気を配っています。特に心がけているのは、スタッフが楽しく働ける職場作り。少しでも成長できるよう、目標を立て一緒に達成することで、やりがいを感じてもらえるよう務めています。店長をする事で、人を動かしたり、管理する能力を身につけられたと感じています。

●今後の目標：女性が多い職場ですが、以前は結婚や出産を機に退職される方が多かったのですが、現在は、産休・育休を経て復職される方もいらっしゃいます。女性でも活躍できる事を証明したいです。そのためにはマネジメントスキル、伝える力、強いリーダーシップをもっと身につけるため日々奮闘しています。

先輩からの就職活動アドバイス!

自分が何をしたいのか、何が好きなのか、じっくり向き合うことが大切です。想像しているより厳しい現実に直面することも事実ですが、自分がやりたいと思って選んだ仕事ならば大丈夫だと思います。

| 名称 白十字グループ

| グループ構成企業
(株)白十字コーポレーション、(株)白十字ファクトリー、(株)白十字

| 設立
昭和32年

| 資本金
2200万円(グループ計)

| 代表者
代表取締役 二木正久

| 従業員数
320名(男70名、女250名)

| 売上高
54億円(グループ計)

| 事業内容
和菓子・洋菓子の製造販売及び飲食業

| 本部所在地
〒701-0221 岡山市南区藤田651-17 TEL.086-296-7550

| 工場所在地
藤田工場 〒701-0221 岡山市南区藤田651-17
妹尾工場 〒701-0205 岡山市南区妹尾2322-1

| 店舗リスト

<岡山>

一番街店 原尾島店 妹尾店 藤田店 岡南店 高屋店 今店 益野店 円山店 山陽町店 伊福町店
一宮店 庭瀬店 白楽町店 北畝店 玉島店 児島マリンロード店 総社店 里庄店 邑久店 津山店
井原店 笹沖店 黒崎店 西阿知店

<高松>

新田町店

<広島>

蔵王店 新涯店 新市店 五日市店 宮内店 高陽店 可部店 西条店

<神戸>

垂水店 加古川店 伊川谷店 太子町店 辻井店 大久保店 勝原店 飾磨店 福崎店 赤穂店
砥堀店 別所店