

会社案内

創業45周年

食に 真の豊かさを求めて



受付
20.1.15
キャリアセンター

E

ごあいさつ

創業いたしましたのは昭和49年です。

両親は広島で原爆にあい、被爆しました。が、特に母親は身体が弱く、その為もあって食で健康を維持する生活をしておりました。

そんな家庭で育った私は、しぜんと、食べ物には自然なものが良いと思うようになりました。

昭和46年頃、甘味料のチクロが使用禁止に成りました。何故だろうと興味と関心を強く持つうちに、食べ物の世界に入り込み、やがて、パン・洋菓子づくりに魅かれ、自然を材に、パンとお菓子のバッケンモーツァルトを縁あって開業することに成りました。

創業以来 基本理念は“自然を材に”、安全で身体にやさしいパン、お菓子づくりをテーマにして来ました。

創業15周年を記念して開いた“食を考える集い”や農学博士 今井寛先生から、私たちにとって、かけがえのない食をいま一度見つめ直してみたい！真の豊かさを求めて、とご提言を頂き、ことあるごとにご指導を頂いてきました。

創業30年を節目に一段とお客様のお役に立てるよう、よりおいしく、より安全に、質の追求と共に、社会にとって価値のある食品メーカーを目指して成長を続けてまいります。



社長 田上 友康

食に 真の豊かさを求めて

現代の食生活をみると、洋風化が進み、かなりの速度で加工食品の割合が増えています。

食品は安心して食べられる事が望まれます。が、健康で幸せな生活を求める消費者のためにもっと原料、素材の本質を重視し、食品のあるべき姿を考えてみる必要があるのではないかと考えます。

食文化という視点ですが、食べものというのは体を維持する、健康を維持するという事と同時に、やはりおいしく楽しいものでなければなりません。たで喰う虫も好きずきという言葉がありますが、ある人はおいしいと思っていることをある人はまずいと思うこともあるわけです。

また、加工食品の品質保持に問題があります。本来、食品というものは、生鮮品、加工品を問わず、変質ということには動かさざるものがあるようで、言い換えると、変化し易いというところにむしろ食品としての貴重さがあるのではと考えられます。

おいしい料理、美食を求追するのは人の好むこととはいえ、美食家が常に健康とは限らないのです。

私たちにとって、かけがえのない食を常に見つめ直し「真の豊かさを求めて」—現代において最善の策と確かな手ごたえを持つ、食品メーカーでありたいと願っています。



会社概要

グループ名 バッケンモーツアルト

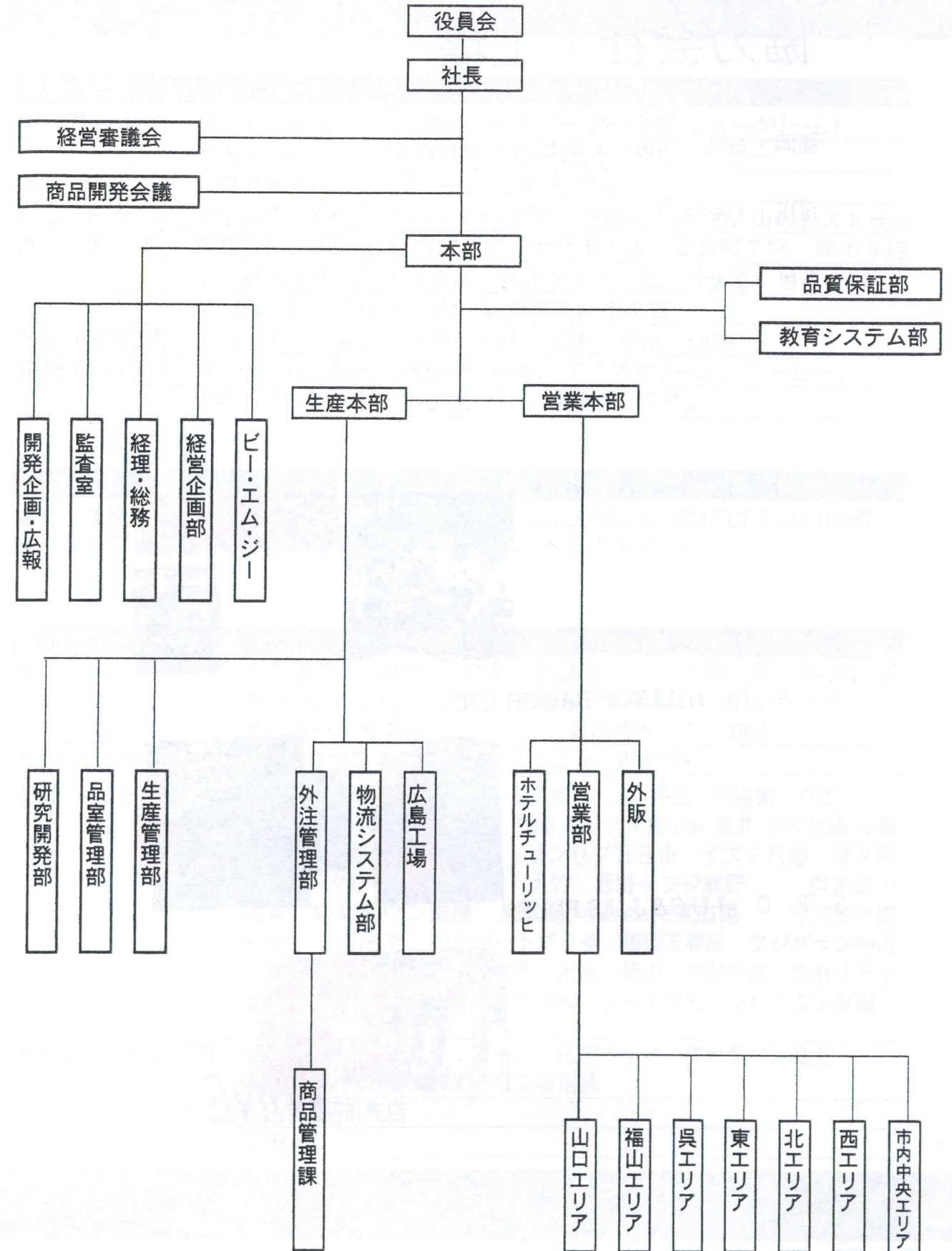
商号 1 株式会社 モーツアルト ・営業部門
 1 有限会社 宝実業 ・製造部門
 1 有限会社 ビー・エム・ジー ・総合仕入・海外部門
 ホテル・レストラン部門

代表者 代表取締役 田上 友康
 設立 昭和49年10月10日
 資本金 2,300万円
 売上高 グループ全体 40億円

顧問 竹内 祥人 技術顧問(商品開発)
 上本 明 技術顧問(食品衛生コンサルタント)

役員	社長	田上 友康	
	副社長	田上 宏昭	年度重点地区担当
	副社長	田上 美津子	事業開発担当
	専務	池田 満	財務・経営企画担当
	専務	西本 公代	
	常務	浜田 正信	生産統括
	統括本部長	原山 和之	
	監査役	金本 善行	金本会計事務所

従業員数 630名



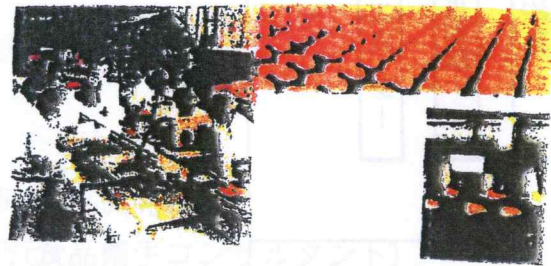
協力会社・工場

福岡・長崎・大分 ミュゼ モーツアルト

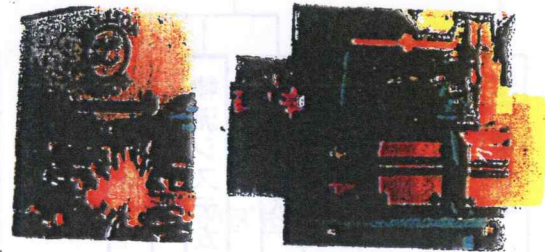
九州 トモス

島根 桑友

L. A. JSL FOODS. INC



C. A. I. HILLTOP RANCH INC.



S. F. C. J.U.S.&J.U.S.PLUS



事業・営業

菓子製造・販売 洋菓子全般(生ケーキ、クッキー、バターケーキ類、シュークリーム)
和菓子、ゼリー、パン、アイスクリーム、デリカ、コーヒー

ホテル 広島教育会館ホテルチュウリツヒ東方2001

レストラン タイ料理レストランサワディレモングラス おばんざいの店 山のレストラン

直営店 広島市内35店 廿日市市3店 大竹市1店 安芸郡7店 呉市6店
東広島市4店 三次市1店 尾道市1店 福山市6店
岡山県2店 山口県10店 島根県浜田市1店

デパート他取扱所 大阪 岡山 米子 鳥取 松江 大田 周南 長崎

卸売(OEM) ゼリー、クッキー、バターケーキ、アイスクリーム、コーヒー、
直輸入アーモンド、チョコレート、和菓子、ワイン

協力会社・工場

福岡・長崎・大分 ミュゼ モーツアルト
九州トモス

L.A. JSL FOODS. INC HILLTOP RANCH INC.
S.F.C J.U.S.&J.U.S.PLUS

販売店

バックンモーツアルト 中央通り 本通り 中島 広島そごう 三越 駅前福屋B1F
コンツェルトハウス幟町 広島駅 新幹線口 海田
アルパーク天満屋 呉ゆめタウン 焼山

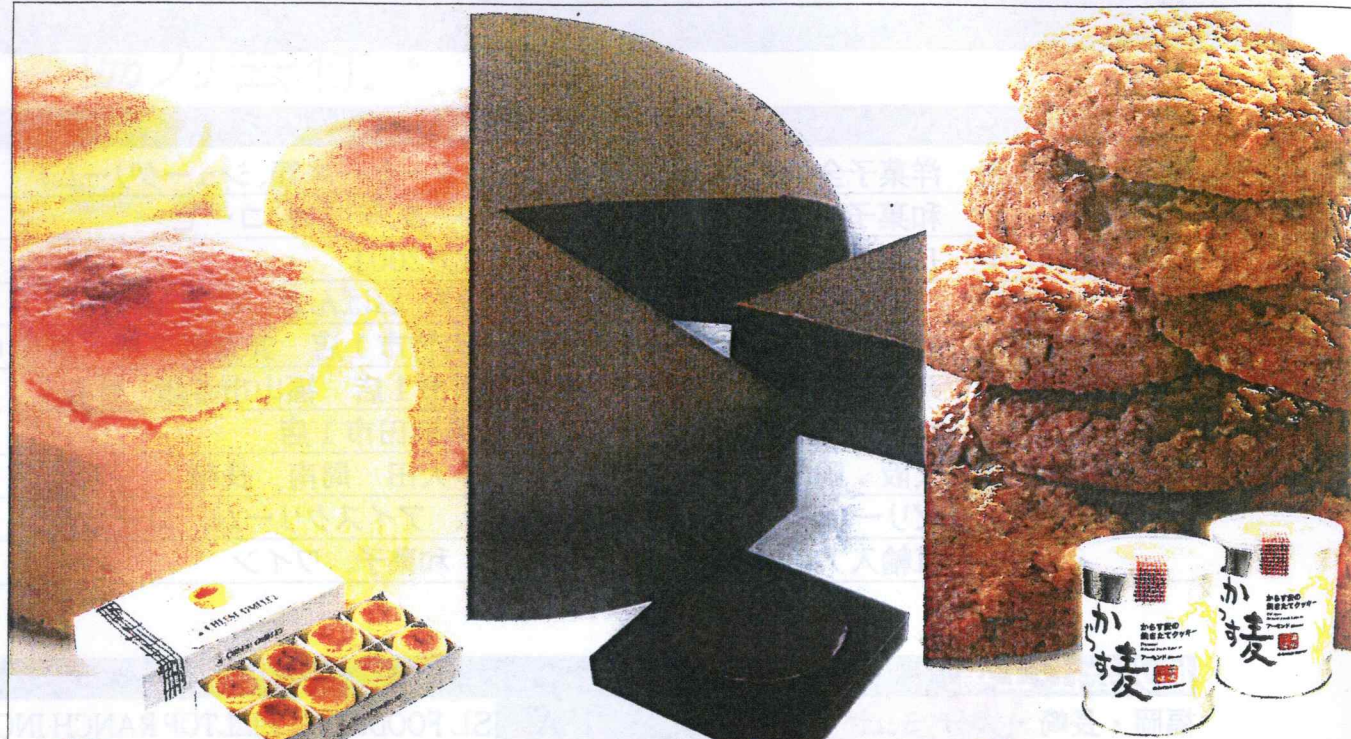
ナンネルモーツアルト 広島教育会館ホテルチュウリツヒ東方2001内

コンデイトライモーツアルト 段原 イオン段原 ゆめタウン広島 イオン宇品 名店街 戸坂
ソレイユ店 イオン府中 向洋 祇園 フレスタ東山本 緑井 フジ高陽 三篠
横川 西広島駅 フジ庚午 サンリブ五日市 イズミ八幡 楽々園
宮内 ナタリー フジ岩国 大竹 熊野 フジ熊野 呉本通り
阿賀 ゆめタウン黒瀬 東広島 M:café東広島 イズミ学園
引野 フジ尾道 福山ポートプラザ 福山天満屋 フジグラン神辺
サブリーナ倉敷 水島 徳山 フジ宇部 防府サティ
サンリブ下松 ジャスコ光 ゆめタウン浜田

やきたてママン工房 イズミ安古市 三次サンゲーン 尾道サティ ゆめタウン蔵王
ゆめタウン南岩国 ゆめタウン新南陽

ファクトリーアウトレットショップ 廿日市工場直売店

FC 江田島



5年連続 最高金賞受賞
MONDE SELECTION®
チーズオムレット

世界で初の金賞受賞
金賞受賞 4年連続入賞
MONDE SELECTION®
ザッハトルテ

金賞受賞 4年連続入賞
MONDE SELECTION®
からす麦の
焼きたてクッキー

2012年モンドセレクション〈食品オリンピック〉で 15品入賞いたしました。ありがとうございました。

広島で生まれたお菓子が世界で
広島から世界へー。

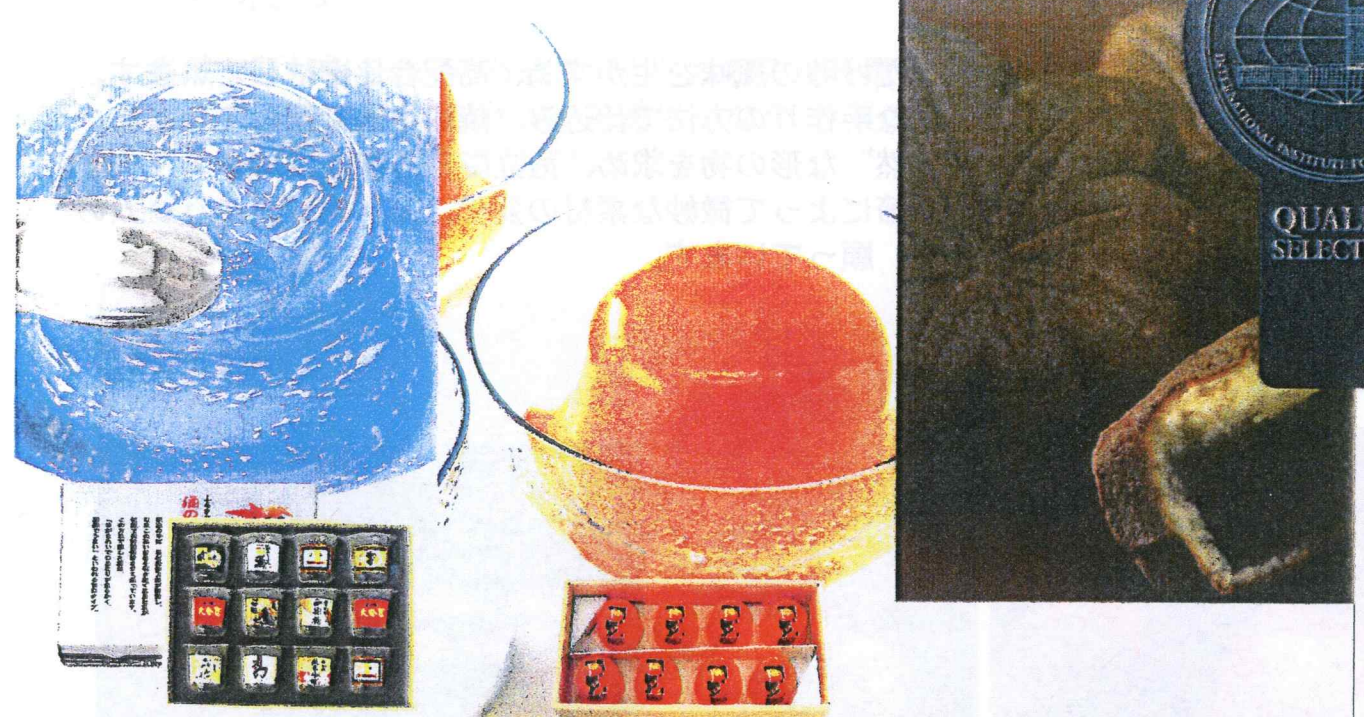
2008年よりバッケンモーツアルトでは
モンドセレクションへのチャレンジが始まりました。
バッケンモーツアルト全てのお菓子が、
世界に通用することを証明したいとの思いから、年を増す毎に精力的に挑戦し続けています。



2010年 高水準の優秀品質賞(金賞または最高金賞)を
3年連続達成した商品に与えられる
インターナショナル・ハイクオリティ・トロフィーを受賞。



MONDE SELECTION®
International Institute for Quality Selections



銀賞受賞 4年連続入賞
MONDE SELECTION®
酒のいろいろ物語

2010年 金賞受賞
MONDE SELECTION®
広島蜜柑ジュレ

銀賞受賞 4年連続入賞
MONDE SELECTION®
もみじマドレーヌ
生もみじ饅頭

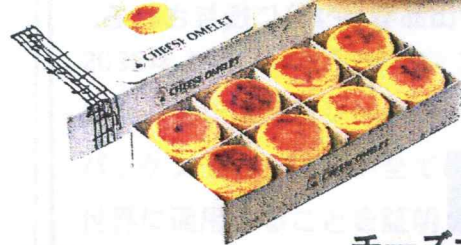
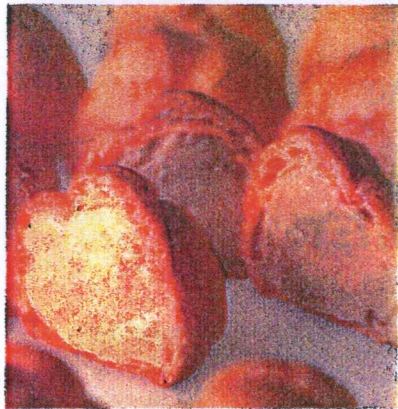
モンドセレクション(MONDE SELECTION)とは、世界的に権威のある食品品評会のことである。
世界食品オリンピックと訳されることもある。
1961年ベルギー政府とECが共同して、菓子を中心とした食品の品質向上を目的として始まった。
2005年現在、酒類をはじめ、食品以外にも拡大しつつある。
審査・運営民間団体が行っており、エントリーしたものに対して審査が行われ、
食品のノーベル賞とも称せられる。
審査基準は、衛生・味覚・包装・原材料等の項目。
それぞれを点数化し、総合得点に応じて最高金、金、銀、銅(メダル)が出品者(企業)に授与される。



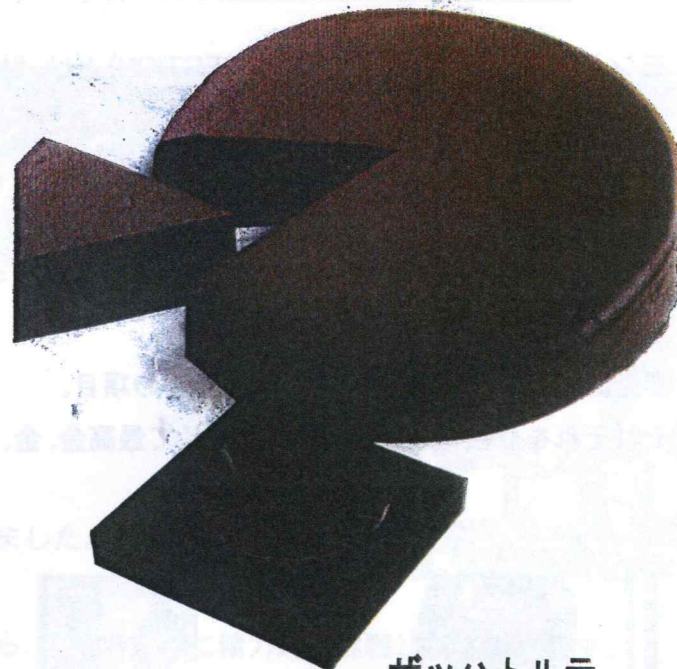
◀ヴァツール委員長を
中心に真剣に
審査、決定されます。

洋菓子 (生ケーキ)

ベースに成るスポンジは出来るだけ卵の風味を生かす為、高配合比率にしています。ほとんどの家庭で焼かれるような手作りの方法で仕込み、焼成方法で行っています。生クリームでもできるだけ“自然”な形の物を求め、泡立て方も製品に応じて工夫しながらつくりあげています。季節によって微妙な素材の変化、スポンジ、クリームの味わいをお楽しみ頂けることを、願っています。



チーズオムレット



ザッハトルテ



5年連続 最高金賞受賞

MONDE SELECTION[®]
International Institute for Quality Selections



金賞受賞 4年連続入賞

MONDE SELECTION[®]
International Institute for Quality Selections
世界で初の金賞受賞

和菓子

自然な原材料を求め、あっさりとした甘みを特徴としています。京菓子の学び、昔からの製法に加え、現代人の味覚にかなう、水質の良さとみずみずしさ、そして甘さにこだわりを持ち続けています。



もみじマドレーヌ
生もみじ饅頭



銀賞受賞 4年連続入賞

MONDE SELECTION[®]
International Institute for Quality Selections



洋菓子（クッキー）

むかしながらの製法で、フレッシュバター風味と粉の風味を引き出すことを心がけながら、各々の持ち味を大切にこだわりながら奥深い味を求めて、仕込み、焼成をしています。
ハンドメイドの高級クッキーです。



からす麦の焼きたてクッキー



MONDE SELECTION®
International Institute for Quality Selections

2012年 モンドセレクション〈食品オリンピック〉
4年連続入賞

広島市が広島ならではの魅力ある産品を認定する制度
2011年『ザ・広島ブランド』認定



◀ドイツと日本の職人間の
友好関係に評価をいただき
ドイツ菓子職人組合より
おくれた感謝状

たとえ彼がすでに親方として
みなされていても、師弟
として学ぶ姿勢を持つ限り
は之は率直な手工業の営み
である。

ドイツ菓子職人組合



洋菓子（バター）

ドイツの製菓理論と技法をもとに、バックンモーツアルトの製法で心をこめて焼きあげました。



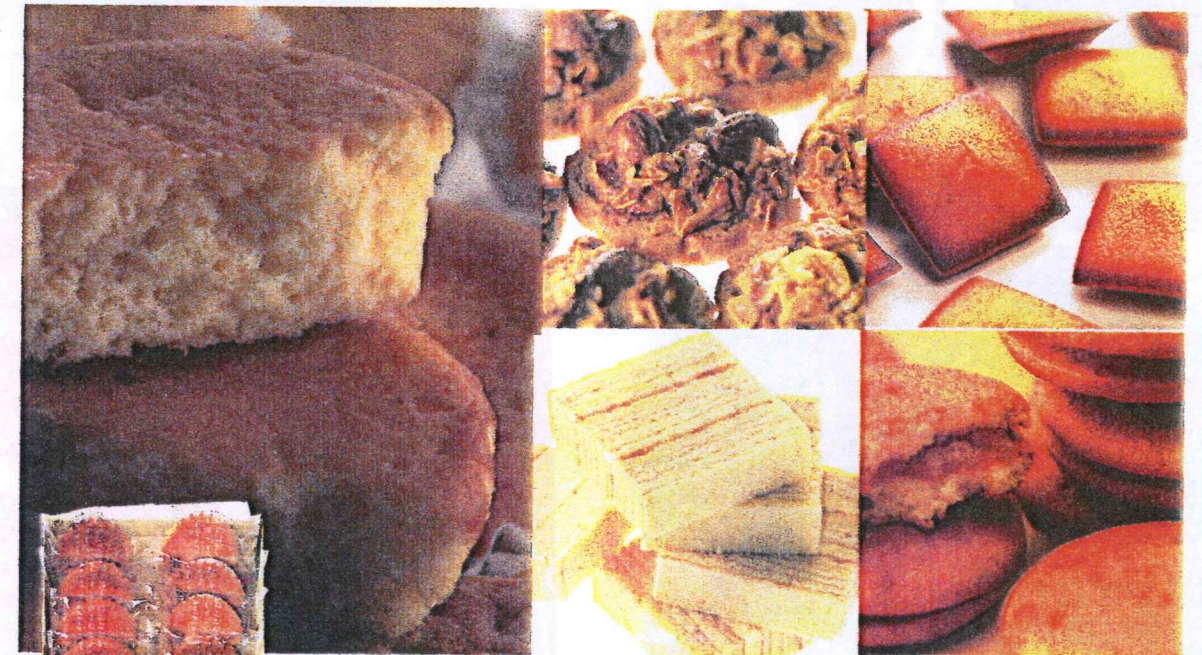
マイスターとともに。

創業以来「自然を材に」との理念を掲げ、出来るだけ「自然の活力」が感じられる原材料と、それを生かす技術にこだわってきたことに、ドイツ国立製菓学校の同窓会の会長であるヘリベルト・マイヤー氏の共鳴を得、1985年から技術提携をしてきました。そして氏の薫陶と助言により、これまで多くのお菓子を生み出しています。

バックンモーツアルトが日独菓子文化に貢献したとして贈られた、ドイツ・ヴェリヘンビュッテル国立製菓学校の同窓会組織「ランプレヒトの会」の名誉会員賞です。




技術提携



昭和のマドレーヌ

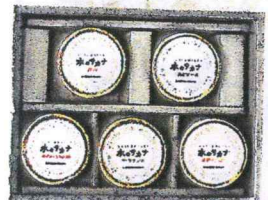
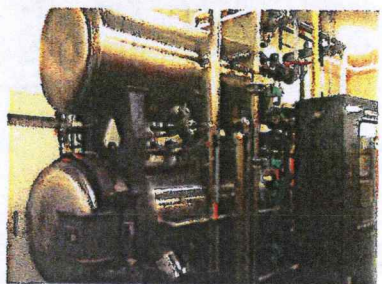


MONDE SELECTION®
International Institute for Quality Selections

2008年 モンドセレクション〈食品オリンピック〉
金賞受賞

ゼリー類のフレッシュデザート

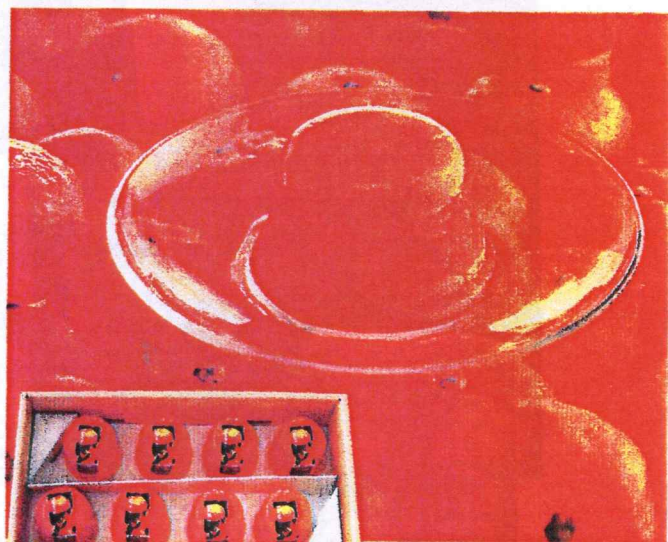
まるで出来たてのムース、ババロア、プリン、ジュレ。
 産地と旬、そして果実のもつ糖度にこだわりながら選びます。新鮮な牛乳、生
 クリームに乳酸菌や酵素の力を出来るだけ引き出しながら、作るチーズケーキ。
 フレッシュデザートはふたを取ったときが作りたての味”と独自の製法の
 研究開発に余念がありません。



水のサカナ



酒のいろいろ物語



広島蜜柑ジュレ



銀賞受賞 4年連続入賞

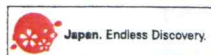


2010年 金賞受賞

広島市が広島ならではの魅力ある産品を認定する制度
 2010年『ザ・広島ブランド』認定



国土交通省観光庁主催
 2009年『VJC魅力ある日本のおみやげコンテスト』受賞



今年の新製品

広島ジュレ



寒天ジュレ



水の花 いちりき



ヘルシープリンASIAN



アントルメ・ド・プリン

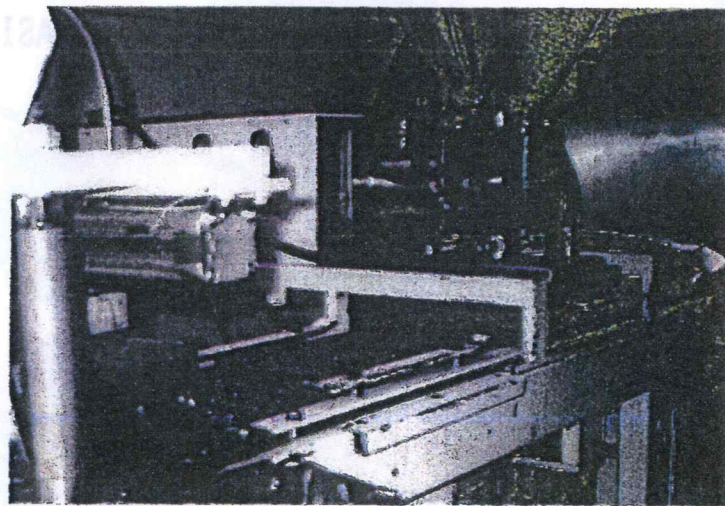
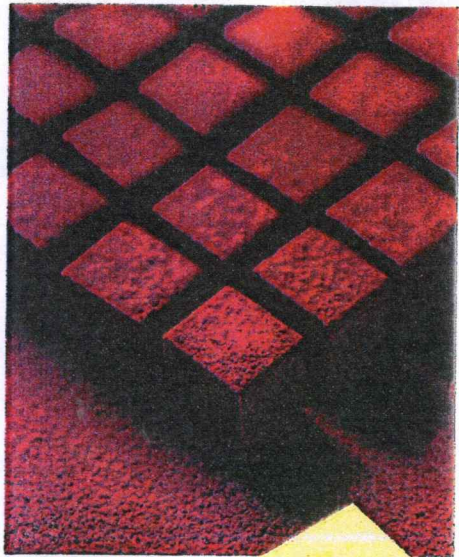
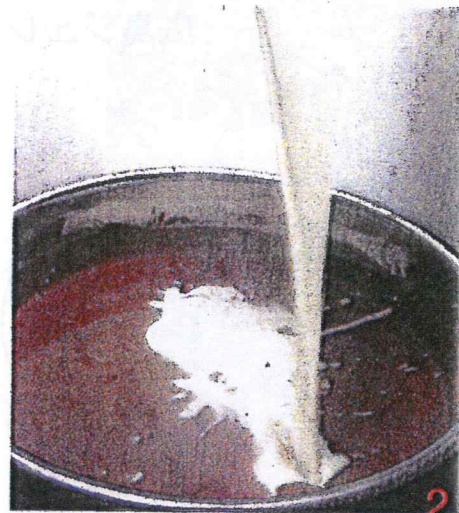


ショコラテリーヌ

チョコレート

1984年からミニプラントを据え、本格的にチョコレート作りを取組んできました。

世界中の菓子職人が愛してやまないスイス、ベルギーのチョコレート。その中でも高品質なチョコレートを吟味し、独自のブレンドで作っています。



パン

パンは天然酵母にこだわります。

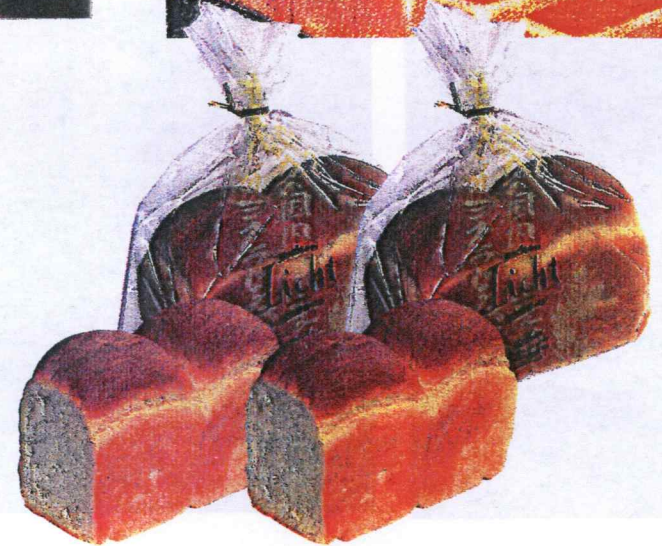
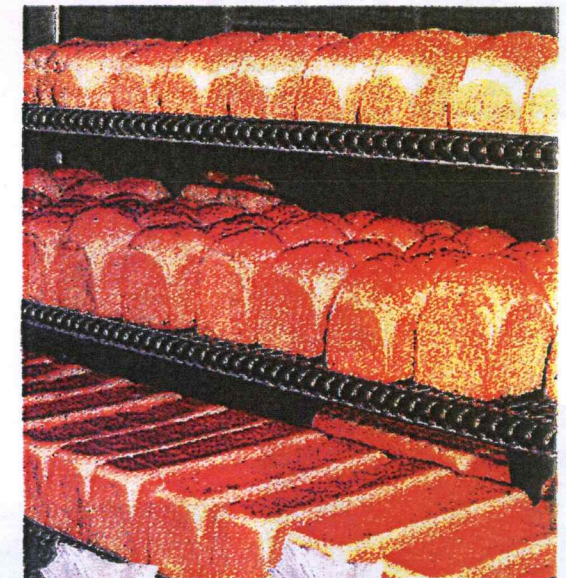
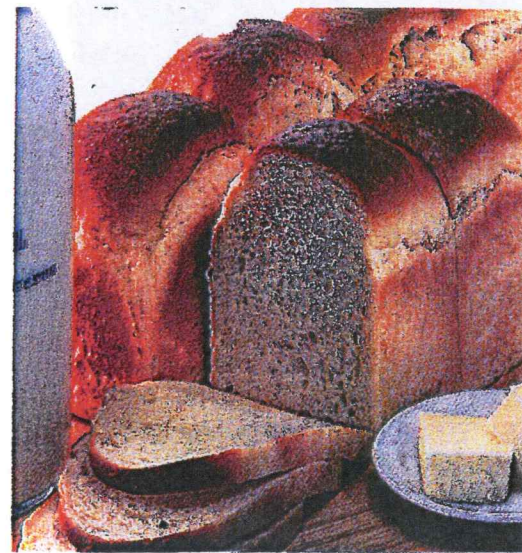
自然の法則から生まれた手作りパンです。

自然の恵みに忠実なパンを作りたいという願いから、広く使われているイーストではなく、天然酵母によるパンを作りました。

イーストと天然酵母の大きな違いは、酵母を増殖させるための栄養源にあります。

イーストは、ちょうど植物に科学肥料を与えて育成させるのと同じ原理で工業的につくります。一方の天然酵母は、穀物や長芋など100%天然の物を使用してつくりません。酵母の世界でも、農業と同じように科学肥料によるものと自然農法的なものとの違いがあるのだが、いささか興味深いですね。

食べ物は、まず自然の法則にかなっていることが大切です。



アルカフェコーヒー

アルカフェコーヒーは2度選ぶ。
アルカフェ自家焙煎コーヒーのスタートは、まず選りすぐりの生豆を手に入れることからはじまります。



（ 組織体制 ）

1983年7月1日 株式会社アルカフェコーヒー設立
1984年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京支店開設
1985年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 大阪支店開設
1986年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 名古屋支店開設
1987年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 福岡支店開設
1988年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 札幌支店開設
1989年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 仙台支店開設
1990年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 青森支店開設
1991年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 岩手支店開設
1992年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 秋田支店開設
1993年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 山形支店開設
1994年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 宮城支店開設
1995年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 福島支店開設
1996年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 茨城支店開設
1997年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 栃木支店開設
1998年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 群馬支店開設
1999年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 埼玉支店開設
2000年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 千葉支店開設
2001年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2002年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2003年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2004年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2005年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2006年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2007年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2008年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2009年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2010年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2011年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2012年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2013年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2014年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2015年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2016年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2017年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2018年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2019年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2020年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2021年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2022年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2023年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設
2024年10月1日 株式会社アルカフェコーヒー 東京都心支店開設

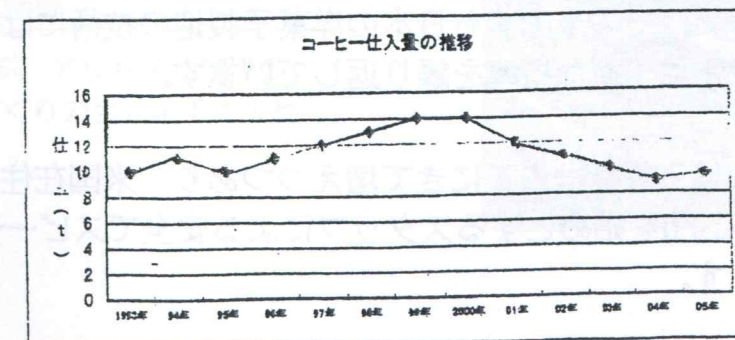
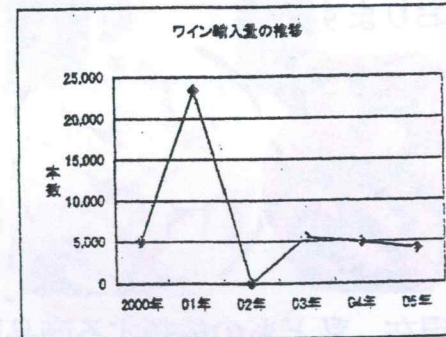
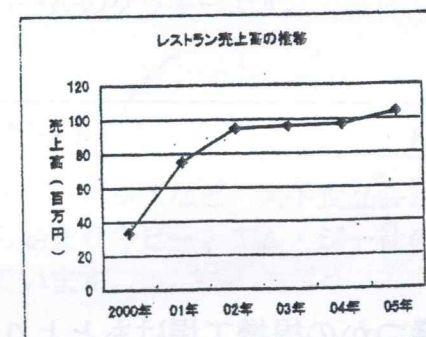
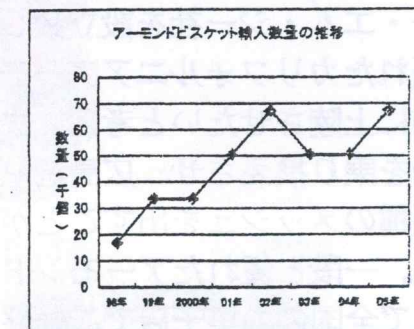
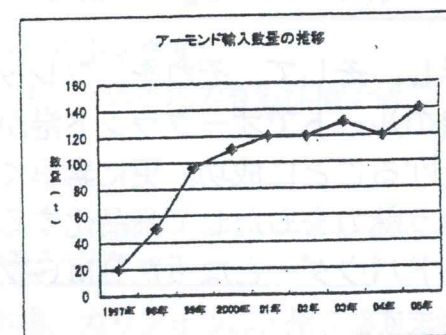
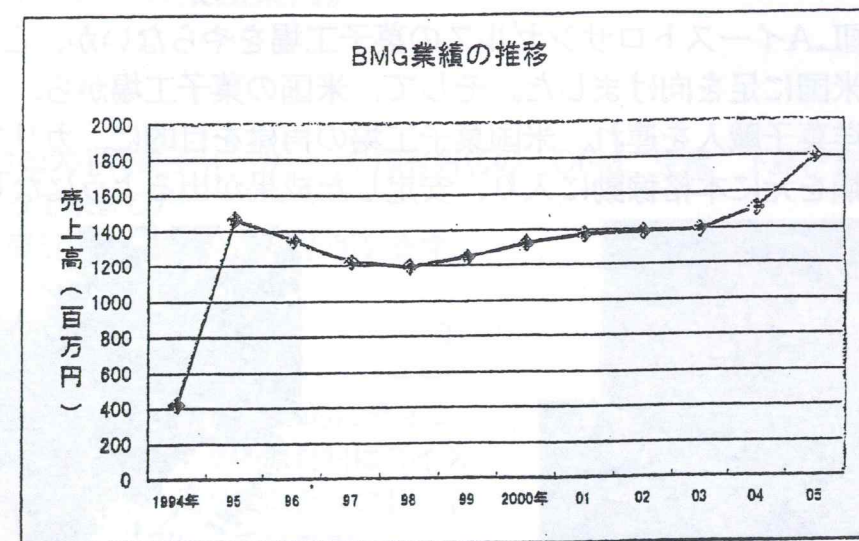
《 事業経歴 》

1993年(平成5年)12月21日設立

- 第1期 1993年
 - ・珈琲自家焙煎、アラビカ種でアルカフェ珈琲の卸を始める
 - ・業務用製菓材料扱い
 - ・東京・大阪・四国他 OEM 事業を開始

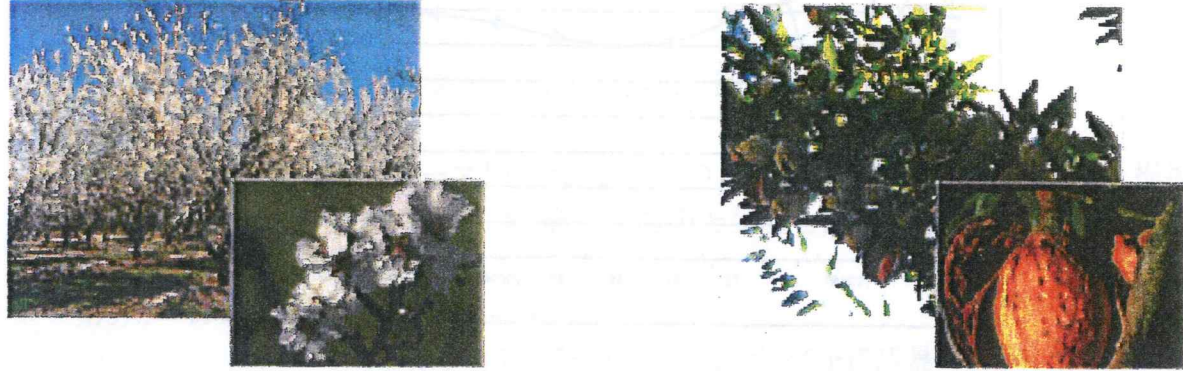
- 第2期 1994年
- 第3期 1995年
 - ・国内外ダイレクトの仕入先、卸先拡大を図る
- 第4期 1996年
 - ・米国イーストロサンゼルス L.A.PAC TOKO 社製菓工場と提携
 - ・米国での OEM 商品の指導と生産を開始
- 第5期 1997年
 - ・海外事業部始動
 - ・カリフォルニア・アーモンドをダイレクトに広島へ入荷、輸入販売
- 第6期 1998年
 - ・ロサンゼルス・JSL FOODS, INC. 社とアーモンドクッキー等の共同開発
 - ・タイ国・サムロイヨード社 アロエ他、フルーツ輸入ルートの開発
 - ・タイ国・S&P社 クッキーの生産指導、輸入
- 第7期 1999年
 - ・レストラン事業開始
 - 「サワディレモンガラス」オープン FC実験店
 - ・自社にて、アーモンド粉砕機共同開発、導入
 - ・アーモンドパウダー及び OEM の営業拡大
 - ・アメリカ・ロサンゼルス・O-Nami Restaurant と提携
 - ・洋菓子部門に職人を派遣
 - ・カリフォルニア州から苺を広島へダイレクトに入れるルートを開発
- 第8期 2000年
 - ・カリフォルニアワイン輸入販売
 - ・一般酒類小売事業免許取得
 - ・ニュージーランドから苺を広島へダイレクトに入れるルートを開発
- 第9期 2001年
 - ・ホテルチューリッヒに「レモンガラスダイニング・2」オープン
- 第10期 2002年
- 第11期 2003年
 - ・広島駅新幹線改札口に焼き肉レストラン「広島家」開業
 - ・焼肉店FC実験店

《 部門ごとの実績の推移 》



《 ビー・エム・ジー社設立のいきさつ 》

1993年、米国LAイーストロサンゼルスの子菓子工場をやらないか、との話があり、重い腰をあげ米国に足を向けました。そして、米国の菓子工場から、一旦帰国し、日本から洋菓子職人を連れ、米国菓子工場の再建を目的に、カリフォルニア特産のナッツ類を元に本格稼働に入り、安定した成果が出るようになりました。



そして、日本でもこのカリフォルニア特産ナッツ類の販売を行う目的で、ビー・エム・ジー社を設立致しました。

優れたカリフォルニアアーモンドを入手し、そして、それを、フレッシュなままで広島に上陸させたいと考え、まったく独自のルートでオークランド港から韓国の釜山で船を乗り換えさせ、広島港（宇品）に上げることに成功。更に素早く、目的に応じた各種のメッシュを出すことが出来るという魅力をもたせて商品化することができました。一段と優れたアーモンド、アーモンドパウダーとなったBMGブランドは、今日まで全国のお菓子店でご好評頂いております。

また、特徴あるアーモンドパウダーを元にOEM（他社商品の下請け生産）も引き受けております。



現在、私どもの依頼する商品は、国内の幾つかの提携工場はもとより、米国ではLA・PAC TOKO社からLA・JSL FOODS, INC. 社で、私ども立会いの元に生産しております。又、その米国側も日本の洋菓子製造の技術には格別な関心を持たれており、私どもは常に丁寧な指導を繰り返しています。

アーモンドの輸入数量はここに来て増えつつあり 米国在住の権威あるブローカー Mr. TAKAHASHIを始めとするスタッフによる安全でスピーディーな送り出しに変わって来ています。

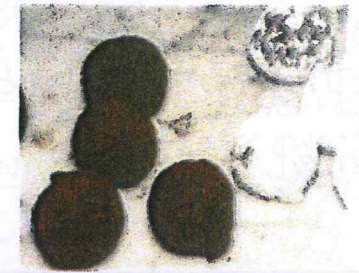
《ビー・エム・ジーの業務案内》

1985年から 全国大手洋菓子メーカー、全国有名店の OEM、生産 下請け業務卸業務をおこなって来ました。

きっと皆様のご要望に応え出来るものと思います。

チョコレート

1984年からミニプラントを据え、本格的にチョコレートづくりに取り組んできました。原材料はスイスベルギーの純チョコレート。高品質なチョコレートを吟味し、独自のブレンドで作っています。



直輸入のフレッシュアーモンドプードル

（メッシュが細かく出来ます）
少量から承ります。全国各地の有名洋菓子店で人気です。



今人気のアーモンドクッキー

アーモンドの本場、カリフォルニア州の協力工場
で弊社の配合で作っています。
ローコレストロールのクッキーです。



レトルト、デザート

ムース、ゼリー、ババロアなど 大手食品会社との
技術交換から始まり今ビー・エム・ジー社の看板
商品となっています。



アルカフェ 自家焙煎珈琲

アルカフェ珈琲は2度選ぶ。アルカフェ珈琲の
スタートは、まず選りすぐりの生豆を手に入れる
ことから始まります。



カリフォルニアワイン

カリフォルニアから直輸入のワインをその時々
の時期に応じて仕入れています。
西日本ではここしか取り扱いのないワインもあ
ります。



スポンジケーキ

基本のスポンジケーキ。
しっとり、ふんわり 新鮮な卵と牛乳でご希望の
サイズ
にお作り致します。口解けのいいスポンジ生地です。



シフォンケーキ

ふわふわのシフォンケーキ。
プレーン・メープル・キャラメルと数種類ご用意で
きます。

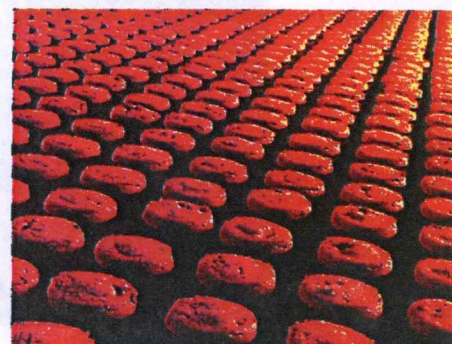


カップは紙のカップになります。

《 ビー・エム・ジーの人材育成は海外との交流を経ながら》

有限会社ビー・エム・ジーは、アーモンド、クッキー類の輸入とともに、人の育
成がカギになると考えました。勿論、輸出入の手続き、事務手続きもですが、海
外と日本を往来しながら、営業できる人材を育てることが必要となってきました。
ちょうどその頃、1999年日本とL.Aに本社がある東京共同貿易社（現地名：ミュ
ーチュアルトレーディング社）との接点から、米国L.A市内やサンディエゴ市にレ
ストランを展開しているONAMI.レストランより、ベーカリー事業を始めたいとの
依頼を受けました。そして日本人職人と通訳を派遣し、パサディナ市近くのサン
アントニオの路面店、チェーン店のレストラン内のベーカリー・デザート部門の立
ち上げから技術指導を約2年間行い、成功をおさめました。

1997年、商品、技術レベルで、PARIS CROISSANT社（ ）
へもスポット的に洋菓子商品の指導、和菓子の技術供与を行い、現在も友好的密接
な交流関係を継続しています。



ホテル

バックンモーツアルトの料理はZURICHの味。あくなき追求し続けるとともに、本物のサービスを追求していきます。特にサービスマン、フロントマンがより一層成長してゆくことがなによりも大切だとおもいます。



タイレストラン

タイ人コックがつくる本格タイ料理レストラン。
タイの食材・調味料をつかい本場に近い味を広島で提供しています。
2001年、タイ国政府の認定レストランにも選ばれました。



おぼんざいの店

広島はもとより全国の銘柄・珍味を楽しんで頂けます。
街中とは思えないほど落ち着いた空間です。



Ⓞ BACKEN MOZART GROUP

株式会社 モーツァルト
〒738-0021 廿日市市木材港北1 5-2 4 TEL (代) 0829-34-4111
有限会社 宝実業
〒738-0021 廿日市市木材港北1 5-2 4 TEL (代) 0829-34-4111
有限会社 ビー・エム・ジー
〒738-0021 廿日市市木材港北1 5-2 4 TEL (代) 0829-34-4129

自戒

- 一、 朋友の信義にもとることなかりしか
- 一、 師弟長幼の序を乱すことなかりしか
- 一、 礼節にかけることなかりしか
- 一、 智性を失うことなかりしか
- 一、 仏を敬うことかけることなかりしか

自誓

- 一、 心ひろびろとさわやかに生きん
- 一、 真実を求めてひとすじに生きん
- 一、 大ぜいの人々のしあわせのために生きん

紀野 一義先生