

お客様の
「おまじない」の
一言のためだ。



会社案内

矢野食品株式会社



E

矢野食品株式会社は、 和菓子のメーカーです。

玉屋餅

矢野食品には、「玉屋餅」という、長く大切にしているブランドがあります。

「玉屋餅」は、昭和23年創業以来守り続けているブランドです。「玉屋餅」は、低価格志向の和菓子メーカーとは一線を画します。また、かといって高級志向でもありません。矢野食品が目指すのは、いわば、「良質なおばあちゃんの味」。吟味された素材を使用した品質の高い和菓子を、効率を高めた工場生産で、お客様がお買い求めやすい価格で提供することを心がけております。

● 矢野食品の作る、主な「玉屋餅ブランド」の和菓子。



手作りおはぎ

昔ながらの“手包み”で作るこのおはぎは、糖度が低く、日持ちしません。売り場では販売期間が1日と短いため、売りにくい商品でした。しかし、おばあちゃんが作ってくれたおはぎのような、その懐かしい味わいに高評価をいただき、今では矢野食品の一番人気商品にまで育ちました。



フライケーキ

いつまでも飽きのこない美味しさで、呉の名物としても有名なフライケーキ。矢野食品でも30年近く製造している、ロングセラー商品です。発売当初より、変わらぬ製法、変わらぬ味を守り続けています。現在、お土産物向けの新しいフライケーキも開発中です。



わらび餅

毎日2t近くを製造しています。柔らかくもっちりとした食感は、矢野食品が独自に開発した製法によるもの。少し強めに焦がしたきな粉も、重要なアクセントです。宇治抹茶を使用した「抹茶わらび」や、蒲刈の藻塩を使用した「藻塩わらび」なども人気商品です。

すべては、お客様の

「おいしい」の一言のため。

わたしたち矢野食品は昭和23年に創業され、
今日に至る70年近くの間ずっと、お菓子を作り続けてきました。

さて、今、時代に求められているお菓子って、
どんなお菓子でしょうか。

贅沢の限りを尽くした、「高級志向のお菓子」？
質より価格の、「大量消費のお菓子」？

わたしたちが作りたいのは、丁寧・真摯に作られた、
「人の温もりの伝わるお菓子」です。

それはきっと、これからも変わることはありません。

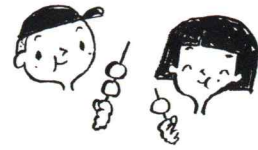
そのお菓子をとおして作られる、幸せな瞬間。
その幸せな瞬間に発せられる、「おいしい」の一言。

これから先もずっと、
その「おいしい」の一言を聞き続けていたいから。
わたしたちは今日も、お菓子を作り続けます。



● **おいしい和菓子は、よい素材から。**

良質な材料を確保するために、矢野食品の使用する素材。



「餅米」は、広島県北の“安芸高田市”で収穫されるものを使用しています。現在、同地区で栽培される餅米（年間120t：白米換算）は、ほとんど矢野食品が使用します。広島県内で収穫される餅米は年間約600t。その1/5を矢野食品が使用します。矢野食品は、広島県の餅米生産を支えるお手伝いをさせて頂いております。

小豆は、ほとんどが北海道産のものを使用します。全量の内の半分は、十勝幕別町産のえりも種を、産地から直接購入しています。えりも種は味が良い反面、栽培が難しく、作付面積が減少している小豆です。矢野食品は今後、えりも種の購入を増やし、生産者と協力して、存続に努めてゆきたいと考えています。

● **子どもたちに、餅文化を伝承するために。**

2015年より始めた、地域の子どもたちを招待して行う弊社主催の餅つき大会。餅のつき方、丸め方、料理の仕方などを子どもたちに体験してもらうことで、餅文化の継承につとめています。収穫の秋には、稲刈りを体験したことのないご家族を招待し、安芸高田市の餅米農家さんにご協力いただき、稲刈り体験をさせて頂いております。



● **矢野食品では、販売元ならではの取り組みを行っています。**

- 毎日作って、毎日出荷。

広島県を中心として、中国・四国・関西の各量販店様に、毎日、生の和菓子を供給。和菓子売り場と惣菜売り場に、矢野食品の商品が並びます。
- “和”のメニュー開発に、一役。

全国のレストランやカフェなどの外食店様に、「和のデザートメニュー」として、和菓子を提供しています。お弁当の甘味として、季節ごとにメニュー開発も行っています。
- その他、こんな取り組みも。

◎アジア各国への大福の輸出。 ◎全国の老人ホームへ向けての、饅頭のおやつ製造・販売。
◎学校給食用の、柏餅や桜餅の製造・販売。 などなど、矢野食品の取り組みは、多岐に渡ります。





企 業 理 念

お客様の「おいしい」の一言のために。

私たちは、「お客様の“おいしい”の一言のために」を合言葉に、和菓子作りに努めております。
幸せを感じる瞬間として、ほとんどの人に共通するのが、「美味しい食べ物を口にした時」だと思います。
私たちの作る「和菓子」によって、その幸せの瞬間をお客様に提供することをミッションとしております。

会社概要

代表取締役社長 — 玉本 義忠

所在地 ——— (本 社)〒736-0085
広島県広島市安芸区矢野西一丁目
40番20号
(第二工場)〒736-0083
広島県広島市安芸区矢野東五丁目
10番23号

資本金 ——— 1000万円

売上高 ——— 〈令和元年6月期〉6億1000万円

従業員数 ——— 社員16名、パート63名

事業内容 ——— ①生餅、和菓子、おこわ製造卸
②冷凍和菓子製造

主な取扱商品 — おはぎ、桜餅、柏餅、大福、饅頭、赤飯、
おこわ、餅、フライケーキ、わらび餅等

沿 革

昭和23年 6月11日 ——— 食品販売店業として創業。
後にアイスクャンディ、餅の製造と
卸売業をスタート。

昭和39年 6月11日 ——— 矢野食品株式会社 設立。

昭和52年 3月 ——— 資本金を1,000万円とし、
製造を餅菓子類に特化する。

平成 3年 12月18日 ——— 本社工場を現在の場所に移し、
旧社屋を第二工場とする。

平成13年 5月 ——— 第二工場を冷凍和菓子専用工場に
改築し、冷凍食品(業務用)の
製造をスタート。

平成20年 ——— 第二工場を手作りおはぎ専用工場に、
本社工場を冷凍食品工場に改築。
現在に至る。

矢野食品株式会社

〒736-0085 広島県広島市安芸区矢野西一丁目40番20号 TEL 082-888-0824 FAX 082-888-1219

HP <http://www.tamayamochi.co.jp>

facebook <https://www.facebook.com/tamayamochi/>