



経営理念

- ①げんぶ堂は、米菓を通じて日本の昔ながらの食文化に貢献します。
- ②げんぶ堂は、社員とともに心身の健康を実現します。
- ③げんぶ堂は、素材の味を大切におかきの手造りを行います。



店舗 ご紹介



げんぶ堂のこだわり



01 もち米

弊社のおかき・あらはれは、すべて「国産米」を使用しています。その中でも主体となるものは、佐賀県産「ヒヨクモチ」のその年に穫れる最高のものです。



02 丹波黒豆

丹波篠山産の2Lの黒豆を使います。ぶっくりと大粒のものほど、やわらかく、風味が豊かです。



03 塩

ミネラルをたっぷり含んだ「極天塩」と素材の旨味を引き出す赤穂の「焼塩」の2つをブレンド。

兵庫県内で生産された大豆(サチユタカ)と小麦(シロガネコムギ)、天日塩のみを原材料とした天然醸造醤油です。



04 国産丸大豆醤油

国産の青のりを使っています。まろやかで香り高い特上物です。



05 青のり

目まぐるしく変化する世の中、弊社もそれに伴い、現代の風味を追求した商品や満足いただける販売方法などを変化させていただきました。本物を米菓の美味しさを皆様にお届けし続ける為にも企業理念を変えず、道具が進化していく中でもおかき職人の真心は変わりません。

弊社のおかきは、素材そのものの味を大切にして、人の本来持っている深い味覚に訴えることが出来るような本物の美味しさをお届けしたいと思っています。

業種・事業内容 食品製造業(おかき製造・販売)

所在地: 兵庫県豊岡市中陰376-3 電話: 0796-23-5555
 代表取締役社長: 岩本 和久、資本金: 1,750万円、設立: 昭和40年、従業員数36人