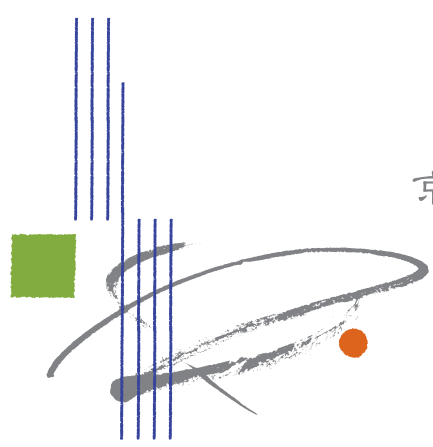
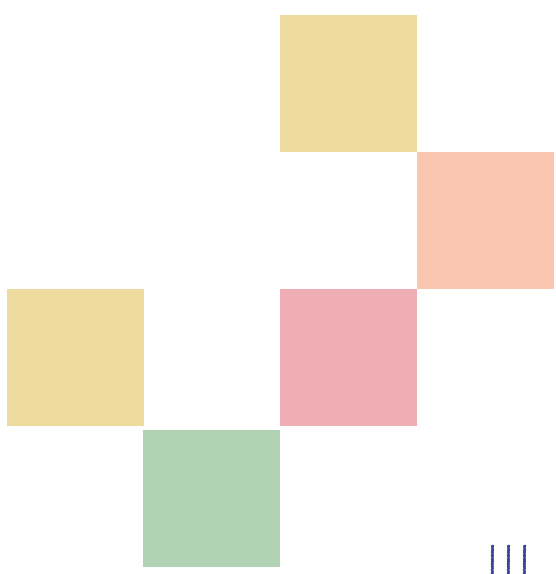


■ 会社のご案内 ■



京伏見菓匠

和晁



<https://www.okashi-wakou.co.jp>



和 晃 と は



京都、伏見の地より
和菓子をお届けします。

お菓子は人と人を結ぶコミュニケーションツール

創業以来、私たちは人と人との架け橋となるような
お菓子づくりに励んで参りました。

つまり、私たちは、感動創造企業を目指しております。

具体的には、感動経営方針を以下に定め、
日々お菓子づくりに励んでおります。

【感動経営方針】

私たちは、いつも、ルールを守り、仲間と協力し、仕事に励みます。

私たちは、いつも、お客様の笑顔を心に刻み、仕事に励みます。

私たちは、いつも、私たちの地球（ほし）に感謝して仕事に励みます。

【普遍的行動基準】

いつも目を見て、こちらから、元気に笑顔で挨拶します。

いつも思いやりの心を持ち、世のため、人のために、がんばります。

【本年度重点行動基準】

多能工のさらなる推進。自部門で自らできていない事を解消するとともに、

他部門のコア業務も習得し全社で協力して無駄な人件費を抑えて収益確保を徹底します。

代表取締役社長 井町 充宏

お菓子 の こだわり



京の匂、京の味を
感じて下さい。



◆ 素材のこだわり

こだわりの商品を多く取り扱っております。

◆ 安全・安心・環境に配慮したお菓子づくり

美味しいお菓子づくりのため、スタッフの育成、
職人の技術の継承を大切にしております。
また、「もったいない」の精神を大切に、環境に配慮した安全・
安心なお菓子づくりを行っております。

※ISO9001、ISO14001、ISO22000、
FSSC22000(本社・本社工場)の認証取得

◆ 開発

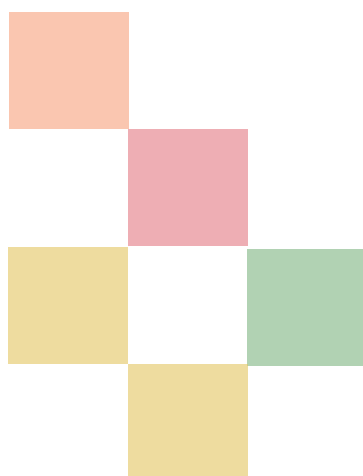
お菓子は人と人を結ぶコミュニケーションツールです。
お菓子を通しての「感動」を創るため、
常に新しい発想を持って取り組んでおります。

◆ 販売とお届け

製造工程 仕上がりを検査管理し、品質をしっかり保ちお届けしています。
パッケージのデザインにもこだわり、お菓子への思いを込めております。



会社概要



商号	株式会社 和晃
所在地	京都市伏見区横大路橋本 26-1
創業設立	昭和 56 年 8 月 22 日
事業内容	京菓子の製造販売
資本金	1,500 万円
決算期	5 月 31 日
代表取締役社長	井町 充宏
専務取締役	安井 匡蔵
常務取締役	井町 有志
取締役	西村 等
取締役	朝野 瞳
監査役	川端 雅彦
特別顧問	井町 正
従業員	社員・パート 75 名
本社工場	京都市伏見区横大路橋本 26-1
滋賀工場	滋賀県甲賀市土山町大野 5018
取引銀行	京都銀行 本店・日本政策金融公庫 京都支店
顧問弁護士	法円坂法律事務所 弁護士 中島 宏治

◆会社の沿革

昭和 56 年 8 月	京都市伏見区横大路橋本にて株式会社和晃を設立
昭和 61 年 3 月	東京営業所を開設
平成 2 年 8 月	滋賀県甲賀郡土山町にて滋賀工場操業開始
平成 12 年 10 月	萩夏みかん農園と契約
11 月	本社にアンテナショップオープン
平成 13 年 2 月	ISO 9001 承認取得 (本社生産部を除く)
平成 14 年 7 月	品質管理質設置
9 月	ISO 9001 2000 年度版へ移行
平成 15 年 2 月	ISO 9001 全社で取得
平成 18 年 4 月	ISO 14001 本社・本社工場認証取得
平成 19 年 4 月	ISO 14001 滋賀工場で認証取得
平成 25 年 12 月	東京営業所を本社営業部に統合
平成 26 年 3 月	京ぽんと祇園菓舎オープン
平成 28 年 9 月	京ぽんと伏水菓蔵オープン
平成 30 年 5 月	京ぽんと祇園菓舎閉店
平成 30 年 6 月	ISO 22000 本社・本社工場・滋賀工場で認証取得
平成 30 年 8 月	京ぽんとジェイアール伊勢丹京都店オープン
平成 30 年 12 月	伏水菓蔵本店オープン
令和 3 年 1 月	京ぽんとジェイアール伊勢丹京都店退店
令和 3 年 4 月	萩夏みかん農園閉園
令和 4 年 5 月	FSSC22000 本社・本社工場で認証取得



工場・設備のご案内



本社工場 京都市伏見区横大路橋本 26-1 [TEL] 075-621-8806

本社工場のある伏見は、名水と銘酒のまち。江戸時代には地名を「伏水」と記し「ふしみ」と呼んでいたほど良質の水が湧き出た地です。和晃は、京の文化と、この地の利を活かした銘菓づくりに取り組んでいます。



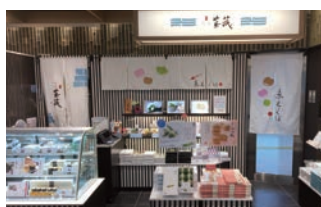
滋賀工場 滋賀県甲賀市土山町大野 5018 [TEL] 0748-67-1126

滋賀工場は、三重県と隣接する鈴鹿山麓・甲賀市土山町にあります。土山町も東海道の宿場町として栄え、とくに滋賀の茶処として知られています。



伏水菓蔵本店 京都市伏見区上油掛町 33 [TEL] 075-604-2237

伏見はその名を伏水（ふしみ）といわせたように良質の水が湧き、酒蔵も多くあります。お酒の仕込み水や大吟醸酒を使用した蔵の街にふさわしい酒まんじゅうなどの菓子づくりをしております。



京ぽんと 伏水菓蔵 京都市下京区東塩小路高倉町 8-3
(JR 東海 新幹線京都駅 2 階 八条小町) [TEL] 075-644-6112

2016年9月16日、京都駅新幹線中央口前に、「京ぽんと 伏水菓蔵」を開店しました。当店は、「水」・「茶」・「酒」の素材にみられる京都南部のテイストをベースに、お菓子づくりの新たな歴史を歩んでいます。伏見の銘水や蔵元の酒、宇治抹茶など、こだわりの原料と伏見で生まれた物語を題材におつくりしたお菓子を揃えています。



◆ ISO 9001 について

2001年2月28日、本社工場を除きISO9001を認証取得。
2003年2月27日、本社工場を含め全社的にISO9001を認証取得。
製品そのものの規格ではなく、品質保証のための規格です。

この規格は、国際的な商取引において、取引先の信頼性を評価する全世界で共通のルールとして認知されています。

業務を文書化し、品質システムを構築することによって常に顧客が求める商品づくりを続けてまいります。和晃はISO9001の認証取得により、一層お客様の信頼を得る努力を続けてまいります。



◆ ISO 14001 について

2006年4月、本社・本社工場がISO14001を認証取得。
2007年4月、滋賀工場がISO14001を認証取得。

組織にとって社会的使命の一つとして地球環境への負荷軽減があります。ISO14001は組織の活動、製品・サービスによる、または間接的に与える著しい環境影響や環境リスクを低減し、発生を予防するための環境マネジメントシステムの要求事項を規定した国際規格です。



◆ ISO 22000 について

2018年6月21日 和晃本社 本社工場・滋賀工場がISO22000を認証取得いたしました。

ISO9001の認証取得により、商品作りにおける品質の向上に取り組んで参りました。

しかしながら、食品を取り巻く環境の変化もあり、消費者保護の観点から、更に、食品の安全に特化したISO22000を認証取得することで、より安全で安心な商品をお客様にお届けできるようになりました。



◆ FSSC 22000 について

2022年5月11日 和晃本社・本社工場がFSSC22000を認証取得いたしました。

2018年より、ISO22000を認証取得し、消費者保護の観点から、食品の安全に特化した商品をお届け出来るように取り組んでまいりました。

更に、FSSC22000を認証取得することで、消費者に安全な食品を提供することを目的とした食品安全マネジメントシステムの確立を行っております。



商品紹介

京都・伏見
酒まんじゅう



京伏見菓匠和晃の代表銘菓『酒まんじゅう』は、京都・伏見のお酒の仕込水と伏見の蔵元の純米大吟醸を練り込んだ生地で、あっさりとした北海道小豆のこし餡を包んで蒸し上げました。

芳醇な香りの漂うしっとりとした生地と小豆の風味を大切に仕立てた滑らかなこし餡は、当社の菓子職人の「こだわり」でございます。

酒の本場、京都・伏見ならではの酒まんじゅうをご用命くださいませ。

ポルポローネとは、スペインやラテンアメリカでお祝やお祭に食べられている、おめでたいお菓子でございます。口にほおばるとほろほろと崩れとけるような幸せな食感のポルポローネを和風におつくり致しました。

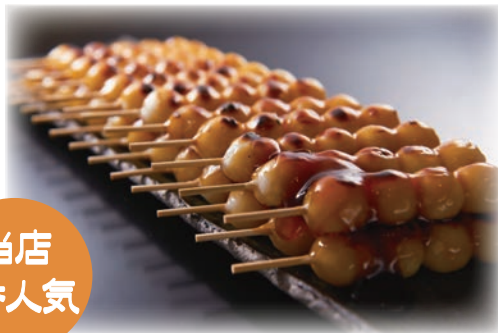
「京えくぼ」はじっくりと焙焼された小麦粉にホワイトチョコレートを合わせ、宇治抹茶を加えてハート型に仕立てました。

お口の中でしっとりほろほろ、とろけるような新食感のクッキーをお楽しみください。



京えくぼ

◆ 伏水菓蔵本店



当店
1番人気

みたらしだんご

醤油ベースの秘伝のたれに、隠し味に純米大吟醸でさらに美味しく仕上げた「みたらしだんご」

純米大吟醸と酒かす、お酒の仕込水、厳選された北海道小豆でつくりあげ、日本酒の香りをより一層感じられるように仕上げた「蒸したて酒まんじゅう」

テレビ番組「京都浪漫」でも紹介された、大人気の商品です。



酒まんじゅう

