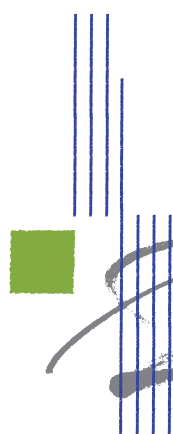


■ 会社のご案内 ■



京伏見菓匠

和晃



<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



京の旬、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、品質をしっかりと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	京ぼんと祇園菓舎オープン
平成 28 年 9 月	京ぼんと伏水菓蔵オープン
平成 30 年 5 月	京ぼんと祇園菓舎閉店
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	京ぼ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	京ぼんとジェイアール伊勢丹京都店退店
令和 3 年 11 月	本社新工場竣工
令和 3 年 4 月	萩夏みかん農園閉園
令和 4 年 1 月	本社新工場稼働
令和 4 年 5 月	FSSC22000 本社・本社工場で認証取得
令和 5 年 1 月	京ぼんと伏水菓蔵閉店

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、商品作りにおいての
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。



「私たちのお菓子づくり」①

私たちは、お客様に「安全で安心なお菓子」を環境に配慮して提供する取り組みを実施しております。対外的な指標として、ISO9001、14001、22000、そして本社工場につきましては、FSSC22000（本社・本社工場）の認証取得を行い、お菓子づくりに取り組んでおります。具体的には、安全面として、お菓子を製造するにあたり、糖度計測、PH計測、ボイル殺菌、レトルト殺菌、X線異物検出、金属異物検出といった工程を、お菓子の種類に応じて行う事で、安全なお菓子作りに取り組んでおります。



糖度計算機



PH計測器



レトルト殺菌設備 (モニター)



レトルト殺菌設備 (殺菌工程)



ボイル殺菌工程



マークによる殺菌工程の妥協性確認

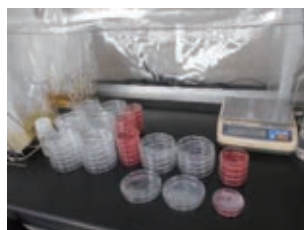


X線異物検出器



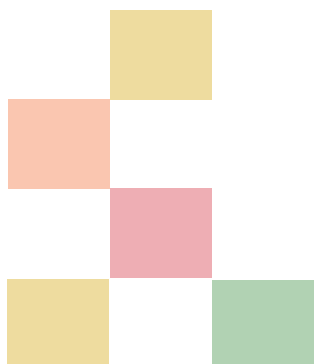
金属探知機

そして、製造したお菓子をサンプリングし、社内の検査室で一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌の生存確認や、賞味期間を設定するにあたって、お菓子の特性に応じて、微生物試験、理化学試験（糖度、pH、水分活性）、官能検査などを行っております



この検査データを元に、お菓子を「安全」に美味しくお召し上がりいただける期間を設定しております。

また、サンプル品の保管を行い、万が一、販売済みのお菓子に異変があった場合、すぐに同ロットのお菓子を調べられるよう、賞味期限が過ぎるまでサンプル品を保管しております。



「私たちのお菓子づくり」②

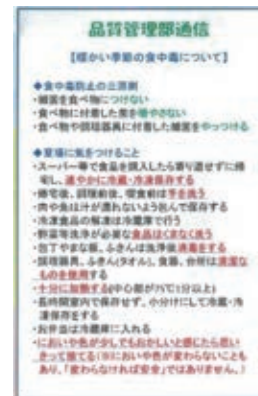
さらに、お菓子に使う原料や添加物メーカーから製品規格書を取り寄せ、ひとつひとつ組成や品質規格、アレルギーなどを確認し、産地や品種などを限定しているものは、その証明書も保有する事で、お客様にとって「安心」できるお菓子作りに日々励んでおります。

もしも、お客様からのお申し出やご意見があった場合には、まずは真摯に受け止め、組織として改善に役立てるように、原因を追及し、再発防止に努めるため、日々記録保管を行うとともに、直近や過去にも同様の不良が発生していないか調べることができる体制を整えております。

そして、「安全で安心なお菓子」を皆様にお届けできるよう、社内で監査チームを結成し、工場内の衛生管理チェックを行っております。5S(整理・整頓・清掃・清潔・しつけ(習慣づけ))に限らず、記録やルール(手順)遵守など、重大事故防止の観点から監査チームがチェックを行います。

監査チームに指摘された箇所は、設定された期日までにきちんと改善されているか確認し、組織として日々「安全・安心」の維持に取り組んでいます。

また、毎月、社員、パート、アルバイト全員に配られる社内報に品管通信を載せており、衛生管理情報等を共有できるような仕組みになっています。

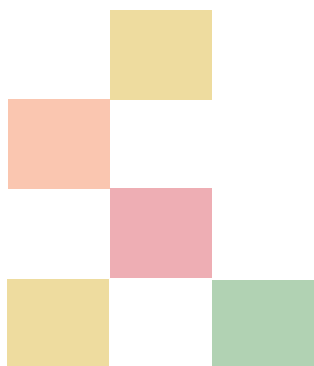


また、本社工場のFSSC22000認証取得を機に、薬・絆創膏の管理を総務部が行っています。以前は怪我をしたら、生産部事務所に行けば絆創膏を常時使用できるように設置しておりましたが、絆創膏の切れ端などといった異物混入等のクレームを出さないために、事務所で一括管理しています。絆創膏に関しては、渡すときに名前を記入してもらい、帰社時に廃棄しているかそのままつけて帰るかのチェックを行い、異物混入防止に努めております。



最後に、環境に配慮した取り組みとしては、“環境に優しい”を焦点に、パッケージ等、最終的に廃棄されゴミとなる包材や化粧加工資材をプラスチック製から紙製に変更できないか、更に無くすことが出来ないか、日々取り組んでいます。

加えて、フードロスの観点から、やむを得ず賞味期限が迫ったお菓子については、「フードバンク様」、「NPO日本もったいない食品センター様」にお届けし、有効活用して頂いております。



商品紹介



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。口にはおぼ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。



◆ 伏水菓蔵本店



当店
1番人気



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。

