

製品にかける  
こだわりと愛情、  
気が付けば小麦粉焼き菓子  
生産日本一

北九州の地から全国に美味しい安全なお菓子を  
お届けする

七尾製菓は、昭和32年にせんべい製造業として創業した。昭和37年には現在も看板商品の一つであるロール状に焼き上げた生地にクリームを入れた「フレンチパピロ」の発売を開始、また昭和53年にはもう一つの看板商品である落花生入りの焼き菓子「太鼓せんべい」の発売を開始した。これら商品はいまなお売上げが伸びており、美味しい安全なお菓子として全国の消費者や量販店のバイヤーから支持され続けている。

平成19年には、日本経済新聞が「小麦粉焼き菓子生産日本一」の企業として、平成23年にはTVQ九州放送が「小麦粉焼き菓子を生1億枚焼く日本一の企業」として取り上げるなど、自他ともに認める小麦粉焼き菓子生産日本一の企業である。

創業当時、お菓子作りの熱源といえば、無煙炭であった。その中で同社はいち早くプロパンガスを導入。火力を一定とすることで菓子の品質を安定させるとともに、生産性を著しく向上させ、「日本一」への足掛かりを作った。

その後も、同社は、小麦粉焼き菓子に留まらず「ゼリー」や「ドーナツ」などに商品レンジを広げ、現在、ゼリーは全国向けに年間1億4千万個を製造、ドーナツ類は、九州地域の量販店市場で、マーケットシェア25%を占めるまでに至っている。

今後も「美味しいお菓子を多くの人に届けたい」と、アジアや欧米をはじめ、世界中への販路拡大を図っている。

美味しい安全なお菓子づくりへのこだわり

七尾製菓のお菓子がなぜこれほどまでに評価されるのか。「美味しく安全に食べていただきたい、その一念でただただ誠実に菓子作りに取り組んできたことしかありません」とは原田社長の言葉である。「誠実な菓子作り」それを裏付ける一つは、七尾製菓ならではの並々ならぬ「製品にかけるこだわり」である。

年間に7,000万枚を焼き上げるという「太鼓せんべい」

を例にとると、まずは原料へのこだわりがある。卵は鮮度を守るため、地元福岡県産を主に、日に3度に分けて調達、落花生は製品に合ったものを産地や品種を厳選し、自社で程よい状態に焙煎して、生地に加えているという。

焼成工程では、熟練した職人がせんべいを直接手に取り上げて焼き上がりを確認し、耳の部分（焼成時に金型からはみ出した部分）をはさみで切り落とす仕上げを一枚一枚行っている。こうした丁寧な手作業が、温かみのある美味しい製品を生んでいる源泉であることは間違いないであろう。七尾製菓の工場を見学すると、甘い香りの中で、社員一人一人が愛情をこめて製品作りに励んでいる姿が印象に残る。



一枚ずつ丁寧に仕上げる「太鼓せんべい」

「出来たての味を届けたい」と受注生産に  
こだわる

七尾製菓の美味しい菓子作りを支えるもう一つのこだわりは、「出来立ての味を届けたい」と、日本一の生産量を誇る工場でありながら、驚くことに受注生産により菓子作りを行っていることにある。朝の10:30までに届いたオーダーは、翌日に落花生の焙煎から始まり生地の混練、焼成工程から包装工程を経て、出荷される体制が確立している。またほとんどの製品において在庫レスで生産が進み、代わりに工場には出荷用のトラックが横づけしている。

70歳現役、障害者雇用率4.5%に代表される  
社員を大切にしている経営

「家庭的雰囲気大切にしたい、社員が働き甲斐を感



代表取締役社長  
原田 緑氏

北九州市小倉北区出身。2008年に代表取締役専務、2012年に代表取締役社長に就任。創業者の父の背中を見ながら小学生の頃より菓子作りを手伝いつつ菓子工場の中で育つ。「安心して食べて頂ける美味しいお菓子を通じて全ての方に、笑顔と安らぎをお届けする」を企業理念とし、環境に人に優しい会社であり、夢のある楽しい菓子工場を目指している。

じる会社でありたい」とは原田社長の会社経営にあたっての基本的考え方である。

福岡県が発行する「労働ふくおか」でも当社が取り上げられ、「定年後も73歳まで働ける制度を導入、高齢者がいきいきと活躍している企業」として、社員の声も交え紹介されている。若手と高齢者が上手にかみ合い、高齢者の活躍が会社の一体感を醸成し、高齢者が活躍するモデル的な職場として絶賛されている。

また同社は、障害者に働きやすい職場環境と業務内容を提供することで障害者を積極的に社員に雇用し、厚生労働省が定めた障害者雇用率2%という基準を大きく超える4.5%を実現している、独立行政法人高齢・障害・求職者雇用支援機構から理事長表彰を授与されている。



クリームを注入した「フレンチパピロ」



株式会社 七尾製菓

小麦粉焼き菓子を中心とした菓子類



企業概要	DATA
企業名	株式会社 七尾製菓
代表者	原田 緑
所在地	北九州市小倉南区葛原1-9-7
TEL	093-472-8770
FAX	093-472-8790
資本金	4,000万円
創業	1957年
従業員数	233人
事業内容	菓子製造販売（小麦粉焼き菓子、ドーナツ、ゼリー、クッキー等）
URL	http://www.nanaoseika.co.jp/



七尾製菓は、「フレンチパピロ」や「太鼓せんべい」など長い期間にわたり支持され続ける製品を持つ「小麦粉焼き菓子生産日本一」の企業である。これはひとえに社員の「美味しい製品づくりへのこだわりと製品への愛情」のたまものと推察される。そしてその根っこには「家族的経営」、「社員を大切にしている経営」があることは想像に難くない。