

一人ひとりの小さな手で、
スギの木を大切に育てています。



すべての物語は、
親戚から譲り受けた1台の
せんべいの機械からはじまる。

昭和45年。当時、創業者が22歳のとき、
せんべいを焼く機械を親戚から譲り受けた。

それから2年後に結婚。
近所の人にも働きに来てくれるようになった。
なんとなく始めたせんべい屋だったが、
「このままではいけない」と
家族やパート社員さんたちを守るため、
商品開発にのりだした。

毎日毎日、寝ているときでさえ、
美味しいせんべいを焼くことだけを考えていた。
そんなある日、馬鈴薯澱粉とイカを練り混ぜた
『いか一番』を誕生させた。
これが、またたく間に人気の商品となった。



スギ製菓のあゆみ



1970

昭和 45 年

創業

創業者である現会長が、親戚から譲り受けた一台のせんべいの機械がスギ製菓の始まり



1973

昭和 48 年

真いかのゲソを使った商品を発売「いか焼き」



1977

昭和 52 年

名古屋市市内の間屋取引「おつまみ」「溜り焼」発売

1980

昭和 55 年

売上高 1 億 1 千万円に到達

1982

昭和 57 年

スギ製菓株式会社設立

1985

昭和 60 年

「いか一番」新発売



1988

昭和 63 年

「いか一番」を生活協同組合で販売し、大ヒット！事務所の隣に直販店を設置



【焼きたての店 杉】(旧 本店)

1989

平成元年

直販店 1 号店「焼きたての店 杉」中央店 開店

1990

平成 2 年

伏見工場
(現 中江工場) 竣工



1993

平成 5 年

OEM事業開始 (観光地とのコラボせんべい)

2000

平成 12 年

えびせんべい共和国
開店

初代店長
杉浦敏夫 (現 社長)



えびせん家族 本店 開店

初代店長 稲垣雅之
(現 経営管理部部長)

↑スギ製菓にとって
初めての大手入社



2001

平成 13 年

社内報 第 1 号「杉の木だより」発刊

2001

平成 13 年

体験研修 第 1 回
50 km ウォーク
開催



経営理念にある“感動・感謝・思いやり”を学ぶ体験研修として 50km ウォークを開催。参加者 31 名が全員完歩

2004

平成 16 年

本社工場 (大浜上町) 竣工
愛知ブランド企業に認定



2007

平成 19 年

ふれあい見つけ旅 in ハワイ

1994 年 (平成 6 年) より始まったふれあい見つけ旅
社員をハワイに連れていくのが夢だった



2009

平成 21 年

「赤しゃえび」新発売



“えび”を使用した美味しいえびせんべいを誕生させたいと原料の比率にこだわって開発された

2013

平成 25 年

会長・社長就任

創業時代を支えてくれた社員さん、家族、そして協力会社様を招いて、祝賀会を開催



【農商工等連携事業計画認定企業】認定



北海道斜里町の特殊なじゃがいもデンプンを使用したえびせんべいにチョコをしみ込ませたスイーツせんべいを開発

2014

平成 26 年

【地域別生涯現役 社会実現モデル事業】認定

【消防団協力事業所】認定

2015

平成 27 年

海鮮せんべい塩竈株式会社を設立

宮城県塩竈市に東北工場竣工



碧南市と塩竈市が結んだ災害相互応援協定をきっかけに東北工場を新設

2016

平成 28 年

【厚生労働大臣表彰 食品衛生優良施設】認定



2017

平成 29 年

【愛知県版 HACCP 導入施設】更新

第 27 回全国菓子大博覧会

方ペリン【名誉総裁賞】受賞



出品された全国のお菓子 2,500 品から、わずか 50 品のお菓子だけに与えられる最高賞「名誉総裁賞」に「たペリン」が選ばれた

めざすは、楽しく働ける社員と、
全国の家庭に、美味しさと楽しさを
提供し続ける会社。

経営理念

楽しさの創造

楽しく働ける社員と、全国の家庭に、
美味しさと楽しさを提供し続ける会社を目指す

- 一、私達は、「明るく、楽しく」を心がけ、掃除を通じて、
活気があり、笑顔で働ける職場環境を創ります
- 一、私達は、「感動、感謝、思いやり」の心を持ち、
人間性豊かな社員を目指します
- 一、私達は、「美味しさ」を第一に、「安心・安全」な商品をお客様に提供し、支持を頂き、会社の発展向上を目指します
- 一、私達は、社業を永遠に繁栄し、
会社を取り巻く仲間・地域の人々と、
幸福な人生を創り上げていきます

社訓

「謙虚に素直に」

社是

「志、高く」

社長あいさつ



我が社は、経営理念に『楽しさの創造』を掲げ、200年存続企業を目指しております。スギ製菓を見立てた「杉の木」のイラストの根っこの部分は、経営理念を共有する社員です。経営者をはじめ、社員の成長の分だけ会社が成長できれば良いと思っています。

私は「企業は人の幸せのために存在する」と考えています。関わる人々が幸せになってこそ、企業の存在価値があります。社員（家族）、協力会社、お客様、地域のすべての人々に、弊社の企業活動を通じて存在価値を創造していきたいと思っています。

守るべき創業魂、先人の築き上げてきた企業文化を大切にしつつ、時代の変化に対応できる柔軟性・実行力を持って、謙虚に素直に堅実に年輪経営を進めて参ります。

代表取締役社長 杉浦 敏夫

経営ビジョン

一人ひとりの小さな手で、
スギの木を大切に
育てています。

200年
存続企業

スギ製菓を取り巻く仲間
幸せな人生

市場

顧客

商品
サービス

研究・企画開発

強い経営基盤

笑

顔いっぱい

夢

を持てる

想

いやれる

志

を持てる

感

謝いっぱい

責

任ある行動
(CSR)

人が育つ組織風土



スギ製菓のおいしさをもっとみんなに伝えたいから、 地域の特産品を使った OEM 商品も承ります。

一口にせんべいと言っても、材料の選定、製法によって様々なバリエーションがあります。そして、せんべいそのものも一袋 100 円で購入するものから一箱数千円するものまで様々です。

私たちは、せんべいのプロフェッショナル。その地域にある食材をどう活かしたら、おいしいせんべいが出来上がるか熟知しています。

また、味の次に大切なのはパッケージです。商品の魅力をどう伝えるかということだけでなく、その地域にあった売れるパッケージ提案をするのも私たちの仕事だと考えています。関わったすべての人に笑顔と楽しさを提供するために、スギ製菓は妥協しません。

OEM せんべい専用サイト



【海外実績】

台湾・香港・中国を中心に、
スギ製菓ブランド商品を販売しています。



海外販売商品



OEMせんべい

検索

<http://oem-senbei.com>

スギ製菓 中国語サイト
<http://ebisen.tw>



製品の特徴

生地の主原料は、無味無臭の澱粉です。
練り込む素材の味を最大限に活かしたせんべい
いが出来上がります。

大判せんべい



堅めの食感で、一枚一枚の食べ応えにこだわっています。

熟成せんべい



フライすることで厚みを出し、サクッとした食感に仕上がっています。

薄焼きせんべい



素材の味をしっかり活かし、薄焼きでバリッとした食感です。

ノンフライせんべい



軽めの食感で食べやすいノンフライ製法のせんべいです。

一口サイズせんべい



せんべい全体にタレづけやシーズニングなどの味付けができます。

姿物せんべい



一枚一枚、鉄板で丁寧に焼いています。

チョコ含浸菓子



果物のフリーズドライやボン菓子などにチョコを浸みこませた菓子です。

季節限定商品



季節を演出する味付けも行います。

販売の流れ

1 お問い合わせ・ご相談

異業種の方でもわかりやすくご案内しております。お気軽にご相談ください。

2 打ち合わせ

商品のイメージやご要望についてお聞かせください。商品のコンセプトやターゲット、販路などについてのお考えを確認させていただきます。

3 製品試作

コンセプトに合った原材料を選別し、試作を繰り返し、迅速にお届けいたします。

4 パッケージ提案

目的に合った包材、魅力あるデザインをご提案いたします。

5 ラインテスト

製品試作で決定した製品を弊社工場のラインで製造し、品質などに不具合がないか、最終テストを行います。

6 お見積提出

商品概要、ロット数の決定後、お見積書をご提出いたします。

7 製造

徹底した製品管理・品質管理のもと、生産いたします。

8 納品

お客様のもとへまごころ込めてお届けします。

スギ製菓ブランド商品





販売部門

自慢の商品だから、
気持ちと一緒に届けたい。

製造部門で真心込めて造り上げた
商品の想いを大切に、お客様に販売します。
同時にお客様のお役に立てる情報や楽しさもお届けします。



えびせん家族

三河地区に展開するス
ギ製菓の直営店です。
地域に愛されるお店づ
くりを目指しています。

えびせん家族

検索

「美味しさと楽しさのテーマパーク」を
コンセプトに三陸の海産物を使用した
せんべいを中心に販売しています。

(東



製造部門

情熱と真心をこめて、
焼き上げます。

「安心・安全」な商品を製造・包装する部署です。真心を込めて焼き上げたせんべいを、常に厳しいチェックで管理し、より高品質で美味しい商品をお客様にご提供しています。

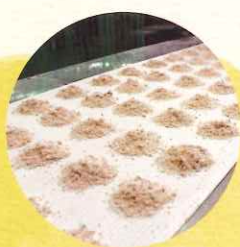
製造の流れ



①原料の検品



②生地づくり



③生地成形



④焼成



⑤フライ



⑥乾燥



⑦選別



⑧包装

工場 直売所)



せんべい塩竈

【東北 MAP】宮城県塩竈市

岩手県

山形県

宮城県

塩竈市

仙台市

石巻湾



海鮮せんべい塩竈

福島県

工場見学

海鮮せんべい塩竈

検索

生産技術・保全部門



せんべいをつくる機械のメンテナンスや修理、新しい機械の導入を行っています。





企画開発

「美味しくて楽しい」をコンセプトに、商品企画・改良を行います。柔軟な感性とセンスが活かせるポジションです。



管理部門

品質管理

日々、品質チェックや各種品質向上対策に取り組んでいます。



着実に“信頼”を
築いていきたい。

魅力的な商品・サービスの開発や、より質の高い商品づくり、安定した商品供給のための各種管理対策を行っています。社員が笑顔で働ける活気ある職場づくりを心がけています。



生産管理

お客様のご要望通りに商品をお届けできるよう、製造予定のコントロールや資材手配・受注・出荷を行います。



総務・経理

働きやすい職場環境づくりに貢献する部署です。社員が笑顔で楽しく働けることが、よい商品を生み出すことに繋がります。



体験研修



トイレ掃除を通じ、小さなことにも気づくことができる人間づくりをしています。

トイレ掃除研修



50kmウォーク

50Kmの長い道のりを、仲間とともに歩くことに意義があります。そして、経営理念である「感動・感謝・思いやり」の心を学びます。



すぎの子会



ボウリング大会



ふれあいみつけ旅



観光で訪れた先で出会う人や美味しい食事、そして社員同士のふれあいを見つける旅です。

行事・イベント

ふれあい感謝祭



地域住民の方々を、本社工場へご招待し、直接感謝の気持ちを伝える社員手作りの“お祭り”です。

経営指針発表会



新しい期に向けた、会社の指針や戦略・戦術、そして各部署の計画を発表し、全社員で共有します。

教育制度

実行委員制度

体験研修や行事・イベントの運営を行っているのは全て社員です。



個人目標 課題管理

上長との面談で、目標の進捗確認など指導しています。



最新情報は
WEBで公開!!

facebook
やってます。



店舗概要

えびせん家族 本店	愛知県碧南市権田町 2-3 TEL.0566-42-6100 FAX.0566-42-4911	
えびせん家族 中央店	愛知県碧南市植出町 3-46 TEL.0566-42-1373 FAX.0566-42-1389	
えびせん家族 高浜店	愛知県高浜市湯山町 2-6-1 TEL.0566-52-9211 FAX.0566-52-9212	
えびせん家族 安城店	愛知県安城市横山町横山 189-1 TEL.0566-71-3701 FAX.0566-71-3702	
えびせん家族 岡崎南店	愛知県岡崎市井内町西浦 40-1 TEL.0564-51-5501 FAX.0564-51-5502	
えびせん家族 知立店	愛知県知立市宝 3-3-18 TEL.0566-84-3511 FAX.0566-84-3551	
えびせん家族 西尾店	愛知県西尾市矢曾根町長配 8 フィールいつも 1F TEL.0563-55-0909 FAX.0563-55-0900	
えびせん家族 豊田メグリア本店	愛知県豊田市山之手町 8-92 メグリア本店 1F TEL.0565-25-2539 FAX.0565-25-2540	
海鮮せんべい 塩竈	宮城県塩竈市新浜町 3-30-30 http://www.kaisen-shiogama.com TEL.022-363-5030 FAX.022-363-5031	
えびせん家族 通信販売	http://www.ebisen.com TEL.0120-42-4383 FAX.0120-33-7334	

工場概要

直販本部	愛知県碧南市前浜町 2-35 TEL.0566-42-6112 FAX.0566-42-4386	
中江工場	愛知県碧南市中江町 6-101 TEL.0566-45-2882 FAX.0566-45-2883	
東北工場	宮城県塩竈市新浜町 3-30-30 TEL.022-363-5030 FAX.022-363-5031	

会社概要



社 名：スギ製菓株式会社
所 在 地：愛知県碧南市大浜上町三丁目 85 番地 1
電話番号：0566-45-2020
設 立：昭和 57 年 9 月
資 本 金：1,000 万円
社 員 数：279 名 男：61 名 女：218 名
(うちパート社員・アルバイト社員 192 名)
※平成 30 年 11 月現在
創 業 者：杉浦三代枝 (現会長)
代 表 者：杉浦 敏夫
事業内容：菓子の製造・販売
(海鮮せんべい、スイーツせんべい、チョコレート菓子など)
●全国の観光土産店・専門店等にオリジナルせんべいの卸売
●量販店・海外へスギ製菓ブランド商品の卸売
●地域密着型直売店「えびせん家族」を展開
●「えびせん家族」の通信販売事業

関連会社

社 名：海鮮せんべい塩竈株式会社
所 在 地：宮城県塩竈市新浜町三丁目 30 番地 30
電話番号：022-363-5030
設 立：平成 27 年 4 月
資 本 金：300 万円
社 員 数：14 名 男：8 名 女：6 名 (パート社員 5 名)
※平成 30 年 11 月現在
代 表 者：杉浦 敏夫
事業内容：三陸の海産物を中心に使用した海鮮せんべいの販売
●観光土産店の「海鮮せんべい塩竈」を展開
●「海鮮せんべい塩竈」ブランド商品の卸売

主要取引先様

(株)松風屋、(株)山口油屋福太郎、(株)伊達の牛たん本舗、田口食品(株)、三菱食品(株)、(有)あびす家、(株)アイネット、(株)もち吉、(株)永栄堂、(株)長登屋、(株)亀屋本店、(株)柳月、(株)成城石井、(株)ムロタ、(株)種清

協力会社様

東海澱粉(株)、(有)星野水産、ココノエフーズ(株)、太田油脂(株)、東海デキストリン(株)、大日本印刷(株)、アサヒパックス(株)、服部香料(株)、昭和企画(株)、(株)ダイケン、トリイ(株)、(株)フルハシ、(株)清水盛光堂、土岐ダイナバック(株)、(有)ミナミガタ商事、河原紙器(株)、(株)鈴木紙器

至味発源工房

 **スギ製菓株式会社**

〒447-0857 愛知県碧南市大浜上町三丁目 85 番地 1
TEL.0566-45-2020 FAX.0566-45-2021

www.sugiseika.com

