

第8回 「七十七ビジネス大賞」受賞企業（平成17年度）



株式会社白松がモナカ本舗
代表取締役 白松 一郎 氏

住所 : 仙台市青葉区大町二丁目8番23号
設立年 : 昭和25年（創業：昭和7年）
業種 : 和菓子製造・販売
資本金 : 200百万円
従業員 : 402名
電話 : 022-222-8940
URL <http://www.monaka.jp>

「品質は語る……」という合言葉を胸に、吟味した高品位な原料と丁寧な技術を用いた納得のいく菓子づくりを継承

事業の概要

創業70周年を超える宮城を代表する和菓子メーカーの老舗。「より良い商品をより安く」という白松の商道を信条として、吟味した高品位な原料と丁寧な技術を用いた和菓子づくりを継承。特にモナカは全国名産として親しまれている。宮城県内を中心に盛岡・札幌などに直営店25店舗を展開。



本社社屋



赤坂工場

受賞の理由

当社は、顧客に安心して食べてもらうためには、自分たちで責任を持っていないことは決してしないという揺るぎのないものづくりの考えのもと、納得のいく菓子づくりのためには手間を惜しまず、原材料から自らの手でつくることがを貫いている。創業以来掲げてきた「品質は語る……」という合言葉を胸に、全社員が一丸となって「食の安全と味の追求」に取り組む姿勢は高く評価できる。「白松がモナカ」は和菓子の定番としてブランド化にも成功し、根強く支持されている。



工場内風景

モナカは、皮と餡だけで深い味わいを醸し出すシンプルな和菓子であるが故に、原材料となる農作物の種、一粒一粒の吟味から始まり、独自の製造技術や品質管理の徹底など、様々なこだわりをもって製造している。最新の衛生設備導入の一方で、熟練職人の目と勘も大切に、商品の一つ一つに真心を託している。消費者の嗜好に合った味の研究も継続的に行ない、モナカやヨーカンに加え新商品開発にも注力している。

自然の素材を生かすため原材料については、モナカの皮用のもち米を苗づくりから手掛け、自社所有の田でも収穫している。ヨーカンに使用する寒天については良質な天然のテングサを探し求め伊豆半島まで赴き、また餡の原料である小豆は、全て北海道の農家に委託生産し、常に作柄を入念に確認している。クリの自家栽培では、工場の製造過程で出る小豆の薄皮や精米後のもみ等も堆肥とするなど土作りから取り組んでいる。

地道ながらも頑なに素材から和菓子を究め、最高の商品を提供し続けている姿勢に、地元菓子業界のみならず食品業界からも厚い信頼が寄せられている。今後とも受け継いできた伝統の味を守り、「従業員は宝」という精神を堅持し、さらに歴史を積み重ねていくことが期待される企業である。



自社水田（青葉区赤坂）



色麻栗園



委託生産されている小豆農園

◆ ご商談等につきましては、掲載企業に直接お問い合わせ下さい。

▶ BACK