会社概要

Company Profile

商　　　号	徳永製菓株式会社
本　　　社	〒720-0055 広島県福山市胡町4-21 TEL:084-922-2710／FAX:084-922-2714
代表取締役	上迫　豊
営業品目	豆菓子、野菜・果物チップス、 ナッツ、チョコレート菓子
直　営　店	福山本店、伊勢 豆徳、豆徳 浅草店

徳永製菓 沿革

History

1869年（明治 2 年）	福山市　胡町にて創業。 豆菓子の製造を始める
1984年（昭和59年）	レンコンチップスの製造をきっかけに、野菜果物チップス事業をスタート
2002年（平成14年）	看板商品の竹炭豆を開発
2004年（平成16年）	竹炭豆　製造特許取得
2005年（平成17年）	備後地区初の豆菓子専門店「豆徳本店」を開店
2010年（平成22年）	モンドセレクション・国際優秀味覚賞受賞（竹炭豆、抹茶みるく豆、さくら豆）。 胡町工場にて、ISO9001、HACCP　認証取得
2014年（平成26年）	モンドセレクション受賞（豆だんご）／ナッツ製造開始
2016年（平成28年）	胡町工場　ISO22000　認証取得
2018年（平成30年）	大門工場　竣工。 チョコレート製造開始
2019年（平成31年）	大門工場　FSSC22000　認証取得
2022年（令和 4 年）	しまなみナッツファームプロジェクト開始

https://tokunaga-seika.com

徳永製菓

会社案内

Company Profile

創業明治二年

徳永製菓株式会社

TOKUNAGA SEIKA Co., Ltd

伝統の枠を超えて

チャレンジ精神を持ち続ける

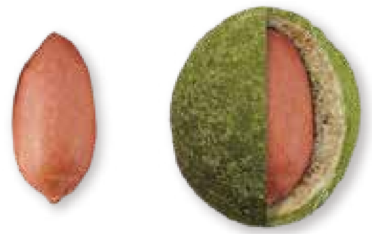
徳永製菓の創業は明治2年。雑穀商から豆菓子の製造をスタートさせ、現在では100種を超える多様な豆菓子の製造に加え、ナッツ製品、野菜・果物チップス、チョコレート製品の製造加工をしています。人の技と伝統を受け継ぎながら、常に斬新な発想と工夫で新しい商品づくりに挑戦し続けています。

「おいしく」「楽しく」「身体に良い」が徳永製菓のモットーです。そして「お客様に最高の状態で商品をお届けする」を全社員が心に掲げています。これからもお客様の手元に最高品質の製品が届くよう、心を込めて努めてまいります。

チャレンジを続ける徳永製菓の3つの強み

01 商品開発

- 自社で企画から開発、製造販売した豆菓子の数は日本一
- 多種多様な原料を用いて開発する技術は全国トップレベル
- あらゆる製品試作もハイクオリティ＆ハイスピード



Beans Coating

02 技術と経験

- 製造工程の随所に職人による手作業を欠かさない
- 「コーティング」の技は業界一の先進性をもつ
- 熟練の技によって安定した高い品質を維持する力

03 安全と信頼

国際レベルの安全認証取得と社員教育の徹底

取得認証一覧

2010年（平成22年）	HACCP認証、ISO認証
2016年（平成28年）	胡町工場　ISO 22000認証
2019年（令和 元 年）	大門工場　FSSC 22000認証

届けたいのは最高のおいしさと安心、そして食べる楽しさです。

豆菓子・ナッツ

素材を厳選。伝統の技と深い味わい

豆に生地を巻いて煎り上げ、さらにタレを掛けたり、粉を巻く…。単純なようで実は非常に高い技術と経験を要します。当社の職人は、1粒1粒を丁寧に作り上げていきます。

そして、私たちは素材を大切にしています。産地情報を確認し、安全なものを選びます。当社の豆菓子、ナッツは素材の味わいが感じられることが特徴です。

チョコレート菓子

豆菓子製造の技術を応用

豆菓子製造の中でも重要で、技術を要する工程が「巻く（レボリング）」です。当社は、この技術を応用し、豆やナッツ、ドライフルーツなどを芯にしてチョコレートを巻きつけることに成功しました。

芯にするものを工夫することで、さらに新しいチョコレート菓子を誕生させることができます。私たちはチャレンジ精神が旺盛です。

野菜・果物チップス

特殊加工「減圧フライ製法」の開発

不足しがちな野菜や果物をもっと手軽に食べてもらいたいと「減圧フライ製法」を用いたチップスの製造を開始しました。これも豆菓子製造の「フライする」技術の応用です。

新鮮な野菜、果物を原料とし、ほとんど栄養価を損なうことなく、美味しく食べられる健康スナックは、開発当時1984（昭和59）年から大変好評いただいております。