

# 有限会社八雲

愛知県豊橋市

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

## 国産米の風味と日本の伝統食品の本質的な良さを世の中に広めるべく努力を続ける

- 愛知の和菓子製造技術を活用した新商品の開発により、新たな市場を創出していく
- 官との連携を行いながら、当社が誇る伝統和菓子やその製法を世界に向けて発信
- NPO 法人の活動を通じ、日本の伝統食文化を継承していく活動を行っている

### 企業基本情報

|          |                           |
|----------|---------------------------|
| 所在地      | 豊橋市高田町字下地 25 番地 1         |
| 電話 / FAX | 0532-29-0808/0532-37-6100 |
| U R L    | http://www.yagumo.co.jp   |
| 代表者      | 代表取締役<br>鈴木 昌敏            |
| 設立       | 1986 年                    |
| 資本金      | 2,000 万円                  |
| 従業員数     | 160 人                     |



### 会社概要

1948 年創業の (株) 丸八製菓の製造部門として 1986 年設立の、だんご・五平餅・柏餅などの和菓子製造メーカー。原材料にこだわり、和菓子の主要原材料である米の粉は 100% 国内産、餡に使用するあずきは 100% 十勝産を使用、また五平餅の串は木の香りがおいしさを引き立てる鳳来杉を使用している。2014 年には菓子業界における HACCP の認定を取得するなど、顧客に喜ばれる商品を提供することを第一に、安全・安心な食品の製造に努めている。



会社外観

### 革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

#### 和菓子製造技術を活用した地域産業資源活用商品の開発

団子にブレンドチョコレートにコーティングした和スイーツ「チョコマント」は、2015 年 2 月に地域産業資源活用事業計画「愛知の和菓子製造技術を活用したチョコだんご等の製造・販売事業」として認定を受けた商品である。チョコレートに合わせた口どけの良い生地と、生地の良さを最大限に活かすチョコレートのコーティング技術をマッチングさせることにより完成度の高い商品の開発に至った。



チョコマント

#### 「チョコマントすいか味」が「The Wonder 500」に認定

2016 年 9 月、当社商品の「チョコマントすいか味」が「The Wonder 500」に選出された。当商品はだんごを洋風にアレンジした新感覚のスイーツであり、「The Wonder 500」は、2014 年度経済産業省補助事業（ふるさと名物発掘・連携促進事業）により発足した、世界にまだ知られていない、日本が誇るべき優れた地方産品を発掘・選定し、海外に伝えていくプロジェクトである。当商品を含め、同社が誇る伝統和菓子・製法を世界に展開していく。



認定書

有限会社八雲 様

貴社の「チョコマントすいか味」は、「The Wonder 500」に選出されたことにより、日本が誇るべき優れた地方産品（ふるさと名物）として認定いたします。

2016 年 9 月 29 日付  
The Wonder 500 認定書

「The Wonder 500」認定書

#### NPO 法人「国内産米の粉伝統食文化推進ネットワーク」の活動

2014 年 10 月に NPO 法人「国内産米の粉伝統食文化推進ネットワーク」を設立。現在及び未来の世代に対して、安全、安心で高品質の国内産米の粉を啓蒙し、親しみ、味わう等の諸活動を通じて、日本の伝統食文化を守っていくことを目的とし、啓蒙活動事業、情報発信事業を推進している。これらの取組により同社のみならず業界全体の活性化を図っており、経営者としての卓越性が認められる。



四谷千枚田サミット・シンポジウム