

企業紹介

行ってみたい店 又来たい店を目指して



創業百二十年
花堤本舗

代表取締役社長 中條 弘行
〒360-0823 埼玉県熊谷市榎町三番地
TEL 048-521-0471 FAX 048-525-8675
<http://www.hanatutumi.co.jp/>

業 種：食料品製造業
資 本 金：1,000万円
事業内容：菓子、菓子原料の製造販売

全国に知られる熊谷銘菓「五家宝」を国内産もち米と大豆を使用して、原料から一貫生産する(株)花堤^{はなつづみ}。熟練の職人が手作業で作っており、その口溶けは上品でさらりとしている。お茶、コーヒーのひとつとき、御挨拶のお土産など、様々な場面で活躍し好評を得ている。

本物の五家宝を後世に受け継ぐ

同社は、初代中條福蔵氏が明治37年5月に創業して以来、120年以上続く熊谷の老舗企業。長年、最中や五家宝の菓子種といった原料を製造する「種屋」を営んでいた。

転機となったのは昭和53年。一部の業者により粗悪な材料で五家宝が作られるのを見て、“本物の五家宝を後世に残したい”と3代目中條育行氏（現会長）が自社での製造を開始した。今では同社のお菓子を求め、全国から多くのお客様が訪れている。

*五家宝とは、もち米を蒸してつき伸ばした上で粒状に加工した菓子種を、水あめと青きなこで棒状に固めて切った菓子のこと。熊谷の銘菓として全国に知られている。



▲熊谷市にある本社外観

素材へのこだわり

同社が作るお菓子の品良さ、繊細さの裏には、素材へのこだわりが隠されている。

菓子種は良質のもち米を蒸し杵でつき、2mm角に切り乾燥したものを使用。他社で使われる澱粉で作った菓子種にはまねできない、さくっとした歯ごたえやすうっと溶ける舌触りの良さを実現する。きなこは良質な国産大豆を使用し、香ばしさとうまみを最大限引き出すため、煎り加減に細心の注意を払いながら、2度に分けて煎りあげている。



▲こだわりの菓子種
創業時より、「種屋」として菓子種の製造をしてきた

伝統と挑戦

同社は伝統の五家宝が「第1回彩の国優良ブランド品」に認定されるなど、高い評価を受ける一方、新たな商品開発にも力を入れている。最近ではホワイトチョコや抹茶を利用し、季節のデザートにアレンジした五家宝を開発した。これらの取り組みにより、若年層からの支持も増えている。

4代目中條弘行社長のもと、同社の新たな挑戦はまだ始まったばかりである。



▲五家宝は熟練の技によって作られている