

ビジネス情報

メールでの情報提供は bj@e-chusen.com

September 2015

9|20

定価 480円 [本体価格445円]
年間購読料13,000円(税別・送料込み)

百年企業は語る
第6回 德永製菓

「斬新な豆菓子を作り続ける」

徳永製菓
社長
上迫 豊さん

女性の採用したい人材へ
人事担当者様へ

地元の女性向け求人サイト

はたらく
女子部
Hataraku Joshi Bu

はたらく女子部 検索
<http://joshi-bu.jp/>
※e仕事のサンテクが運営しております。Tel 084-926-1451

新病棟 平成28年2月完成予定



■内科 ■外科 ■泌尿器科 ■整形外科
●人工透析治療 ●在宅療養支援病院(訪問診察)

山陽病院

福山市野上町2-8-2 tel (084) 923-1133

[備後圏時報]

今後1年が正念場に

(伏見町再開発事業)

「類人猿分類」解説本が登場

(エブリイ躍進の原動力をマニュアル化)

アキュラホーム 福山展示場をリニューアル

10月21・22日にビッグ・ローズで
包装資材展示会「シマナミパック」



[巻頭特集]

「プレミアム商品券」狂騒曲 下

経済効果は「4分の1」? 参加店に手応え聞く

とじ込み付録
びんまる 50-60代からのイキイキ暮らし
ぐらんふあーま
10月号




岩崎整形外科
リハビリテーション科・リウマチ科
福山市木之庄町2-7-5
TEL.084-932-6380


casa carina カーサカリーナ
SANKYO HOUSING
サンキョウハウジング 検索


ねじのマルビヨウ

株式会社 丸 錐
本社 〒720-0092 福山市山手町5丁目29番3号
TEL(084)952-2222 FAX(084)952-2225


いしおか医院
ISHIOKA
●内科●胃腸内科●放射線科
上部消化管内視鏡検査(胃カメラ)
下部消化管内視鏡検査(大腸カメラ)
福山市大門町3丁目19-14
Tel (084) 946-5100
<http://www011.upp.so-net.ne.jp/ishioka/>



託されたばら
プロジェクト
100年
今までこれからも
PASS THE ROSE FUKUYAMA

百年企業は語る

福山市100年と共に——— [第6回]



初荷の記念に
(大正時代)

明治一年
1869年 創業

「斬新な豆菓子を作り続ける」

上迫 豊 | 德永製菓 株式会社
第8代社長

Yutaka Uesako

146年続く豆菓子専門店「豆徳」。ヒット商品の「竹炭豆」をはじめ、抹茶・イチゴ・梅などさまざまなバリエーションの豆菓子を生み出し続けており、今や70種もの商品がそろう。機械での製造が多い今のご時世に、伝統を受け継いだ職人が、一粒一粒丁寧に手

仕事で生産。野菜や果物のチップスも手掛けており、素材を生かしてうま味・甘み・苦味を引き出している。上迫豊社長は「伝統を大切にしつつ、新しい商品を作り続けたい」と話す。

徳永チェーンの岡山西大寺店



豆を使つた自社製品を作ろうと開発を続けた。平成14年、「竹炭豆」を発売。イカ墨スパゲティが好きだった

一方で先代社長の徳永隆茂さんは、豆を使つた自社製品を作ろうと開発を続けた。一方でスーパー・マーケットが台頭したことで客が流れ、「徳永チエーン」は勢いを失つていった。そこで売上を確保するため、他社から仕入れた菓子をスーパーに卸す問屋業に力を入れることにした。

一方で、徳永チエーンのネットワークを形成。せんべいや甘納豆なども販売した。備後地方を中心に最大五〇店舗ほどが加盟していたという。「当時甘い物は貴重だったので広まつたのだろう。このころがわが社の全盛期だつた」

その後、スーパー・マーケットが台頭したことで客が流れ、「徳永チエーン」は勢いを失つていった。そこで売上を確保するため、他社から仕入れた菓子をスーパーに卸す問屋業に力を入れることにした。

ヒツト商品「竹炭豆」開発

明治2年、雑穀類取り扱い業としてスタート。その後、水の取り扱いやパンの製造など、時代のニーズに合う要素を取り入れてきた。戦時中は配給も行い、地元に貢献した。

昭和30年ごろ、「徳永チエーン」という豆菓子専門店のネットワークを形成。せんべいや甘納豆なども販売した。備後地方を中心に最大五〇店舗ほどが加盟していたという。「当

時甘い物は貴重だったので広まつたのだろう。このころがわが社の全盛期だつた」

その後、スーパー・マーケットが台頭したことで客が流れ、「徳永チエーン」は勢いを失つていった。そこで売上を確保するため、他社から仕入れた菓子をスーパーに卸す問屋業に力を入れることにした。

一方で先代社長の徳永隆茂さんは、豆を使つた自社製品を作ろうと開発を続けた。平成14年、「竹炭豆」を発売。イカ墨スパゲティが好きだった

豆菓子の新たな可能性開く

徳永チエーンの豆菓子は、おいしく、楽しく、体に良い。本物の素材にこだわり、天然の材料を使うようにしている」と胸を張る。

過去にはシリアル事業に手を出し、思うように売上が上がらなかつた苦い経験もある。「振り返つてみると、失敗したからこそ成功があつたと思う。今後新しいことをするにしても、わが社の原点を大事に『豆』に関連した商品を出し続けたい」



店内には色とりどりの豆菓子が並ぶ

第7代社長
徳永隆茂氏

看板商品「竹炭豆」を開発し、豆徳本店を開業するなどチャレンジ精神で社業を隆盛に導いた。



会社概要

- 社名 徳永製菓(株)
- 代表者 上迫豊社長
- 所在地 〒720-0055 福山市胡町4-21 TEL 084-922-2710
- 創業 1869年
- 事業内容 豆菓子製造・販売

世界にはさまざまな豆が存在する。「豆子として使われていない豆類もまだある。またコーティングに使っている小麦粉を、米粉や大豆粉に変えることで糖質を下げるなど、より体に良い素材も追求したい」。豆菓子の可能性の広さを熱く語る。

本社向かいに建つ直売店・豆徳本店は、10月で一〇周年になる。建物は戦後間もないころに建てられ、もともと事務所として使われていた。天井や壁は建築当時のままで、味のある雰囲気を醸し出している。この本店と、そごう広島店(広島市)、

究をしている慶應義塾大学医学部の井上浩義教授から「アーモンドを食べるとき肌がきれいになる」という話を聞き、アーモンドを使つた商品を販売するなど、ナッツ類にも目を向けている。

世界にはさまざまな豆が存在する。「豆子として使われていない豆類もまだある。またコーティングに使っている小麦粉を、米粉や大豆粉に変えることで糖質を下げるなど、より体に良い素材も追求したい」。豆菓子の可能性の広さを熱く語る。

本社向かいに建つ直売店・豆徳本店は、10月で一〇周年になる。建物は戦後間もないころに建てられ、もともと事務所として使われていた。天井や壁は建築当時のままで、味のある雰囲気を醸し出している。この本店と、そごう広島店(広島市)、

海外では香港・台湾・シンガポール・アメリカ・フランスなどに輸出しており、イスイスとスペインでは高級百貨店に並んでいる。海外では日本製品のように手間をかけた物はあまりない。世界の人々に愛される商品作りに挑戦していきたい」