

YOKOI

chocolate

横井チョコレート株式会社
会社案内&北陸麦・大豆サロン資料



■横井チョコレートのモットー

上質なチョコレートを気軽に、日常に。

■横井チョコレートのこだわりと強み

- ・上質なクーベルチュールチョコレート(国際規格)をメインに使用
- ・植物油脂や添加物はなるべく使用せず、シンプルな素材での商品作り
- ・チョコレート専門メーカーならではのバラエティ豊かなラインナップ
- ・ほぼ全ての工程を自社で行い、小規模メーカーだからこそできる対応力で柔軟に対応



■横井チョコレート オリジナル商品 (2025年12月現在)

クーベルチュールチョコシリーズ

100~115g入りの中袋タイプ



コーティングチョコレート

30~40g入りの小袋タイプ



プチチョコラスク

ミニサイズの自家焼成ラスク使用



ハイカカオ/健康志向

甘さ控えめやノンシュガーチョコ



福井県産シリーズ

地元福井県産素材を使用



割りチョコレート

250~300g大容量入りの割りチョコ



■横井チョコレート ギフト商品 (2025年12月現在)

YOKOI
chocolate

YOKOI CHOCORUSK

YOKOIチョコラスク

8個入り/3個入り恐竜パッケージ(福井土産)/単品で展開



■横井チョコレート 季節限定商品 (2025年12月現在)

YOKOI
chocolate

SILK CHOCO
シルクチョコ

シルクチョコ

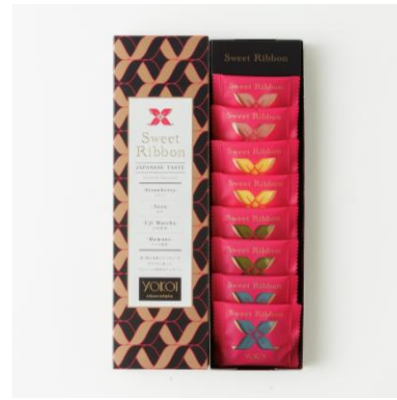
※秋冬限定 個包装タイプ(12~15枚入りスタンドパック/8枚入り箱)



Sweet Ribbon

スウィートリボン

※2024-2025バレンタイン 4色のカラフルチョコレート(16枚入り箱/8枚入り箱)



■製造委託商品（一例）



OEM実績（業種のみ掲載）

コンビニエンスストア様、GMS（総合スーパー）様、専門店（複合・生活雑貨・アパレル）様、小売業（食品・輸入食品・専門店）様、テーマパーク等（お土産）、製菓メーカー様 等

※セミナーでは、補足してご紹介致します

■導入設備



デポジット チョコを型に充填し成型

レボルパン チョコを回しながら噴射し全体をコーティング



エンローバー チョコを上からかけてコーティング

含浸機 ラスクやパフなどにチョコレートを染み込ませる



自動包装機（ゼネラルパッカー） 計量から包装まで自動包装

縦・横ピロー包装機 個包装に対応できる包装



ラスク製造 パンの焼成から乾燥まで自社で製造

その他、パン生地焼成やポン菓子の加工等、自社工場内で行っています

■ 会社概要

会社名 横井チョコレート株式会社
本社所在地 福井県福井市高柳1-2101
代表氏名 代表取締役 横井 孝治
事業内容 チョコレート菓子製造・販売
設立年月日 平成28年1月13日設立
年商 6.4億円（2024年）
主な取引先 大手商社様、大手菓子卸様、
大手小売業各社様、各生協様 等々

■ 沿革

昭和20年 菓子問屋 横井商店 設立
昭和37年 株式会社横井商店 創業
平成25年 チョコレートの製造・販売開始
平成28年 横井チョコレート株式会社 創業
平成31年 福井県食品衛生自主管理プログラム認証制度
(福井県版HACCP) 取得
令和 4年 食品安全マネジメントシステム「JFS-B規格」取得
令和 5年 コーポレートロゴリニューアル
令和 6年 横井チョコレート初の独立店舗
「横井チョコレートショップ&ファクトリー」OPEN



■企業の概要（沿革、理念、事業内容（自社・OEM商品の紹介、輸出の取組等）など）

- ・会社案内（スライドP8、P2、P3-6）ご参照下さい（スライド共有にて補足・ご案内予定）

※輸出への取り組みは、次スライドへ記載しております。

■輸出への取り組み

弊社（代表）は創業時より海外（輸出）展開を望んでおり、微増ながらも継続的に取り組んでおります。現状は国内の輸出業（貿易）や商社・菓子卸会社様の輸出部門（会社）との協業にて取組を行っており、国内渡し（倉入れ）までとなります。

【これまでの実績】

●自社商品

イオン様やドン・キホーテ様等の国内GMS・SM大手海外店舗（シンガポール、カンボジア等々）、国内輸出企業様の卸先会社様（香港、タイ等）、直営店舗（中国など）

●OEM商品(基本的には相手先様展開に依存)

CVS・小売り大手様で海外店舗展開先があれば、国内販売（展開）時に製造商品が同時展開。

※2025年実施：アメリカ（SMTSにて）、イギリス・インド・ドイツ・中国・台湾・香港・ドバイなどからバイヤーや輸出入・貿易業の視察兼商談実施（弊社にて）。

EU：フランスにてテスト販売、FDA取得済み(米・タイ)。

■現在の原料使用状況（産地別（海外産と国産や北陸産）の使用比率）

- ラスク①：ふくこむぎ（福井県産）100%



対象商品：YOKOIチョコラスクカカオシリーズ

- ラスク②：ふくこむぎ（福井県産）90%、
紗蔵姫（薄力粉として）国産10%



対象商品：プチチョコラスク スイート/ホワイト

- ポン：六条大麦（福井県産）100%



対象商品：六条大麦チョコレート（ミルク）

（参考）ポンシリーズ展開品

- ・こしひかりチョコ（ミルク）：福井県産玄米(コシヒカリ) 100%
- ・大豆チョコ（ミルク）：福井県産大豆(里のほほえみ) 100%

その他、弊社直営店舗のみで割りチョコ（ショコラボヌール）や
ジェラートに利用
（ポンを混ぜ込んだランチ風の割りチョコやトッピング利用など）

■ 今後の需要見込み（調達のリスクヘッジから北陸産活用拡大の可能性など）

- ・ 現行ラインナップ内では、麦を中心とした国産穀物原材料使用商品の生産（出荷）量は小幅ながら継続的に増加（北陸新幹線効果などで特需的に増えた時期あり）。
- ・ パッケージ違いでギフトやお土産商品として、またOEM商品に提案・採用頂くなど、幅広く展開している事が、リスクヘッジと増加要因につながっている。
- ・ 元々OEM含め大量オーダーや大量生産時の調達リスクヘッジと、品質（食感・味など）にこだわった商品提供を目指して、副材等を検討（可能な限り輸入品より国産品で）、商品化し現在に至る。
- ・ 今後は新商品開発（追加）を伴うラインナップの拡充や、更なる横展開（業務用やバルク商品：レストランなどでの利用目的や相手先パッケージでの販売など）で、更なる拡大を目指す。

→それに伴うリスクヘッジ：現状北陸産活用を継続（変更無し）予定。

同エリア（県含む）内で相談や調達可能であれば、競合含めた他社商品との違いにもつながる為。

※商品が全国や世界へ拡売されると、使用原材料（国産：福井県産穀物）が自然に流通されていく事となります。

■北陸の産地・生産者への麦生産に係る要望

要望としては特にごさいませんが、今後も美味しい麦の生産を安定的に生産頂けますと幸いです。

先にご案内致しましたが、ふくこむぎを使用して、自社でラスク製造しております。大手有名ラスクとも比較される事もありますが、ラスク（フランスパン）自体が美味しい、チョコに負けないと高（好）評価を頂く事も多く、ラスクだけ（チョコ無し）で見積依頼を頂く事も出て参りました。

展示会などでも大変好評で、皆様の「おいしい」の声と自然な笑顔で、本当においしいんだなと実感できる事も多いです。

麦チョコがまた再評価されてきておりますが、六条大麦も他社と比較しても粒ぞろいでおいしいとの評価を頂いて、企画などで採用頂く機会も非常に多いです。

（※現在も各地での北陸フェアや某コンビニチェーン店等で展開中です。）

その他：こしひかりは某大手ホテルチェーン様のPBや、現在某大手小売り店舗先で展開中です。大豆は某旅客輸送大手様にてPB、店舗含め展開ありました。北陸フェアとなりますと、複数（もしくは全て）採用される事も多く、大手コンビニ、スーパーなど全国で展開頂いております。

■その他

現状まだまだではございますが、今後弊社も微力ながら、更に商品開発や拡売に努めてまいります。組み合わせやこだわりによる新しい需要や、更なる拡大の可能性は大いにあるかと存じます。