



森白製菓株式会社



# 森白製菓概要



創業：1935年（昭和10年、森白洗舎として創業）

設立：1953年（昭和20年7月の岐阜の空襲で被災）

本社所在地：〒501-6273岐阜県羽島市小熊町4-474

代表取締役：森充広

事業内容：米菓・ゼリー・チョコレートの製造販売

Tel: +81 (0)58-392-9000

Fax: +81 (0)58-391-5144

E-mail: [mitsuhiro@morihaku.co.jp](mailto:mitsuhiro@morihaku.co.jp)

URL: [https://morihaku.co.jp/\(Japanese\)](https://morihaku.co.jp/(Japanese))

<https://morihaku.co.jp/eng/> (English)

## • 企業理念

- お菓子は人に笑顔と幸福をもたらす幸せのツールです。
- 美味しいという笑顔のために、楽しいという幸せのために
- 【私たちは、人を幸せにするお菓子を作り続けていくことが使命】です。

## • 企業ビジョン

- 大切なお客様と社員相互の感謝の思いを土台に、社会から必要とされる価値を生み出す事業を通して、縁ある全ての人の幸せに貢献する企業で有り続ける。

## • 経営理念

1. お客様第一主義を貫こう：まごころのこもった商品をお届けし、お客様に満足していただく
2. 働きがいのある会社を作ろう：幸せで豊かな生活ができるよう力を合わせてより良い会社を作ろう
3. 地域社会に貢献しよう：会社と地域の代表であることを自覚し、自信と誇りを持って行動しよう
4. 限りなき挑戦をしよう：自己革新は全ての発展の原動力。志し高く熱い夢を持ち続けよう

# 森白製菓が目指すもの

- ① 面白くて、心がやわらかになり、色々な事を発見できる会社
- ② お菓子でお客様を幸せにするとした考えが終始一貫されており、仕事や会社を通じて人間としてレベルアップできる会社
- ③ 一生懸命の努力を感じてくれる仲間がいて、お父さん、お母さんの会社は凄いと家族が誇れる会社。
- ④ そして朝出社した時より帰る時チョッピリ心が豊かになる会社。

## 理念

- ① お客様第一主義
- ② 食の安全・安心の追求
- ③ お菓子作りを通して地域社会への貢献
- ④ 働き甲斐のある会社作り



# 森白製菓について

当社は岐阜県羽島市で、地理上日本のど真ん中に位置します。岐阜県は自然に恵まれ、飛騨の山々と美濃の銘水が有名で、そして濃尾平野は岐阜の米どころとして知られています。

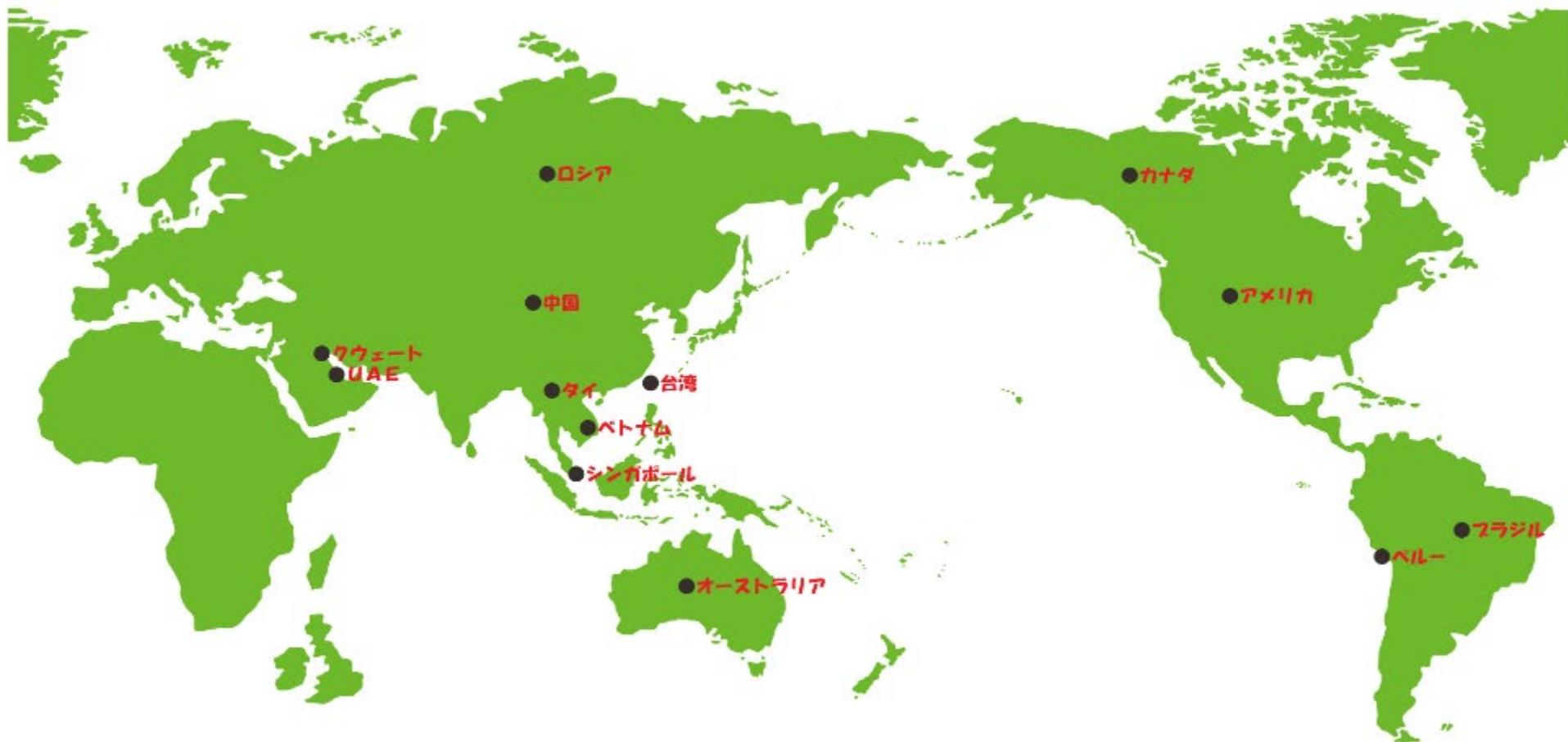
当社は90年の歴史を持ち、原材料にこだわり100%日本産もち米を使った高品質の米菓あられメーカーです。

そして、Codex-HACCP基準を含むJFS-B規格認証自社工場にて、安全、安心の米菓製造をしています。

国内販売先は、高級スーパーの無印良品様、成城石井様、KINOKUNIYA様、AKOMEYA 様等で定番商品として販売されています。輸出は、米国、中国、香港、タイ、ベトナム等にしております。

当社のYシリーズ、及びプチシリーズあられは、賞味期間が1年間で海外で人気があります。人工保存料、人工着色料は不使用です。

# 現在の輸出国



現在は、アメリカ・シンガポール・台湾・タイ・オーストラリア等に輸出している。  
乳を使った製品が多いが、EUでは成分に乳が入っているだけで輸出できない  
等、規制が厳しいため輸出のハードルは高い。

# 当社の強み

輸出に係る課題対応の経験やHACCP認証工場を活かし、安全・安心を担保してニーズに即した輸出促進が可能

## 時代が求める意外性、面白さを創造



- HACCP (JFS-B規格)認証工場にて、安全、安心の米菓作り
- 100%日本産もち米を使用し、意外性と面白さの創造をテーマにした商品開発
- お客様ニーズに基づいた高品質なPB, OEM製品の企画開発



# 輸出に必要な賞味期限

輸出用では、賞味期限設定方法の差異もあり、国内賞味期限より大幅に長い賞味期限を求められる。

## 最低1年程度に賞味期限を延長

1 year shelf life Rice Cracker  
賞味期限1年間のあられ 特選7つの味



Potato Cheese Gyoza Mayo Nuts Okonomi Curry Doritos



Seaweed Wasabi



Terasa Oishi Deora



Coco and Munching

New product

- 香港・台湾・アメリカ西海岸は9か月程度でも輸出できた例はあるが、基本的に全ての国で1年程度の賞味期限が必要

➤ アメリカ東海岸だと14カ月必要

- 日本では賞味期限×1.3程度の保証が求められるが、海外だと認識が異なり、期限を過ぎたら食べてはならない

➤ 将来的には海外の賞味期限設定方法に合わせる可能性がある



# 輸出に向けた賞味期限対応

酸化しにくい油の使用方法にレシピ変更したことに加え、品質劣化が防げるような包材に切り替えを実施。

## 包材の変更により、賞味期限の延長を実現



- アルミ箔を利用することで、缶詰に近い状態を作りだし、UVや熱の透過を防ぐ
  - 密封度を高める袋の形状を検討
- 包材変更により中身の視認性が下がるため、写真ラベルを貼ることで消費者がイメージできるように対応
  - ターゲット国の嗜好に合わせたラベルをデザインして貼り付けることで、不要なコストを軽減



**ご清聴ありがとうございました。**  
**thank you for your attention.**