

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	木付や		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	3名(令和5年5月時点)
代 表 者 氏 名	菊池 瞳		
メ ッ セ ー ジ	昭和44年に菊池製菓として創業してより、先代の頑固な父とそれを陰で支え続けてきた母の二人三脚で守り抜いた変わることのない製法と味。 地元・杵築をこよなく愛する先代の思いと技術、そのすべてを受け継ぎ、平成29年に新たに「木付や」として、変わらない特別なものをお届けします。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.kitsukiya.com/		
会 社 所 在 地	〒	873-0002	杵築市大字南杵築2914番地
工 場 等 所 在 地	〒	873-0002	杵築市大字南杵築2914番地
担 当 者	菊池 瞳		E - m a i l https://www.kitsukiya.com/contact/
T E L	0978-63-5552		F A X 0978-69-7015

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

近年売られている羊羹は、製造に時間をかけないために、ほとんどが寒天で固められており、「つるん」といった食感ですが、当店のシャリ羊羹は、寒天の量を控えて、通常1時間程度の練り時間を倍の2時間程度かけ練り上げているため、素材の味を感じていただけるよう作製しております。
 通常では、時間経過とともに寒天の保水力が衰え、これにより糖蜜が表面に広がり、硬さ、弾力も弱くなり、粘りや風味も弱くなっていきますが、当店のシャリ羊羹は、糖蜜による「シャリ」が現れても、弾力や風味も変わりません。また、保存料などは一切使用していません。



写 真



季節による温度、湿度に気を配り、極限まで水分を飛ばして練り上げる



徐々に表面にシャリが現れ、独特の食感となります。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備の管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	菊池 瞳	連絡先	0978-63-5552
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など				