株式会社八千代堂

当社は、100 年以上続くお菓子の会社です。現在はマシュマロに特化し、菓子卸業社や企業からのオーゲーのほか、自社ブランド「マシュマロキッチン」のネット販売を行っています。他社にはない品質を作り上げる技術には自信があり、丁寧な製造工程で独特な食感を持つマシュマロを作り上げます。また、オリジナリティの高い製品を作り上げることができ、チョコレートやジャム、クリームなどを入れたマシュマロも作ることができます。

マシュマロは温度や湿度によって品質が左右されるので、例えば攪拌は何回といったシステムを作ることができないんです。自分たちの目で見て、感じたことが大事なのです。

マシュマロは認知されているものの、いつでも気軽に食べるというものではありません。もっと気軽にマシュマロを食べてもらいたい。そのために、ハロウィンやクリスマスといった季節イベントにちなんだ商品を作るなど工夫しています。製造だけでなく、自社通販で消費者との接点があるので、嗜好の変化も把握。時代を少し先取りし、他社にはない新しい製品を今後も作り続けたいと思っています。





盆菓子の「ほうずい」を 戦後に作ったことが始まり

八千代堂の歴史は約100年前、明治44年。現社長の曽祖父が、松島遊郭という現在の大阪市西区九条にあった芝居小屋の前で煎餅を焼いて売っていたのが原点。その芝居小屋の名前が八千代座と言い、それにちなんで社名を命名した。

戦後になり、仏壇に供える「ほうずい」という菓子をつくり始めたそう。ただ、ほうずいの需要はお盆時期に集中。さらに、ほうずいを供える風習も時代とともに薄れつつあり、売上はじわじわと右肩さがりに。新しい事業の柱を探していた時、マシュマロにたどりついた。

マシュマロは明治時代に西洋から伝わったとされ、昭和30年頃にはマシュマロ製造会社が登場した。ほうずいは砂糖と寒天で作り、マシュマロは砂糖とゼラチンで作るので、類似している部分が多い。そして、季節に関係がなく、コンスタントに仕事ができるマシュマロの製造へとシフトしていった。

以前は、菓子問屋を通じて百貨店や小売業者販売をしていた。ただ、それだと消費者の嗜好や時代の変化を知ることができない。そこで、Web サイトを開設し、直接消費者に向けて自社ブランド「マシュマロキッチン」の通販を行っている。さらに、OEM (相手先ブランド製造) 製産や PB (プライベートブランド) の企画、開発、製造も行っている。

同社の強みは、デザイン性あふれるマシュマロを作り上げること。要望に応じて、どんな形でも表現する。マシュマロは、ゼラチンをまぜた砂糖に空気を含ませるように練り、空気を含むことで白くなる。同社では白以外のカラフルな色使いも可能。職人の手が加わった手作りの良さと、機械による生産性。その両輪で、日本におけるマシュマロの市場を拡大し続ける。

株式会社八千代堂

http://www.yachiyodo.co.jp/ 〒544-0003 大阪市生野区小路東5-22-23 TEL 06-6751-5078 FAX 06-6751-5079 事業内容/マシュマロの製造・卸・販売