

地元の歴史や食材を生かし販路を拡大。  
さつまいものスイーツがネットショップで大好評。



1 スイートポテトを製造中。滑らかに仕上げたサツマイモのペーストを一つひとつケースに絞り出す。数カ月の練習を経て、量と形がきれいにそろうようになる 2 甘い香りとともに焼き上がったスイートポテト。この後、冷ましてから包装する 3 店頭には季節の上生菓子やどら焼きなどいろいろなお菓子が並んでいる

伝統の技と“作る”を楽しむ心で  
多彩なお菓子をお届けします。

1932年創業。JR芦原温泉駅前の店舗には、お土産や贈り物のお菓子を買求める人が次々と訪れます。色とりどりの和菓子に加え、スイートポテトやマロンパイなどの洋菓子も製造し、スーパーマーケットなどでおなじみの商品もあります。

地元産のサツマイモ「とみつ金時」を使ったスイートポテト、芋六方焼、芋ようかんは1年を通して販売。中でもスイートポテトはネットショップの人気商品となり、大手ショッピングサイトのスイートポテト部門で1位に輝いたこともあります。また、江戸時代から滝地区で造られてきた鬼瓦をモチーフにした、羽二重

餅入り最中「えちぜん鬼瓦」は長年にわたる同店の看板商品。社長の馬面佳和さんは市内の小学校で、瓦造りの歴史を伝える体験授業の講師も務めています。11月には水ようかんが登場。沖縄・波照間島産の黒砂糖を使うなど材料にこだわり、多くのファンに愛されている冬の定番です。

佳和さんは、菓子製造機械メーカーに約10年勤務し、全国の菓子店を回りながら幾種ものお菓子の作り方を習得してきました。その経験と知識が生かされた環境でお菓子作りに励むスタッフたちは、新しい商品開発の夢も膨らませています。

## 馬面昭栄堂のワザにときめき！

### 独自の技術

四季折々の美しい和菓子を  
生み出す繊細な手技。

春は桜、秋はもみじなど季節の風物をモチーフにした上生菓子。お茶席などで用いられる伝統ある上生菓子を手作りしているのが社長の佳和さんです。機械メーカー勤務を経て老舗の和菓子店で修業を積み、「手が作り方を覚え、目をつぶっていてもできるようになるまでが難しいんです」と話します。木型やへらの使い方の微妙な違いでもお菓子の表情は変化し、繊細で奥深いのが和菓子の世界。美しい一品一品に磨かれた技が生きています。



### 今後の展望

とみつ金時とふくむらさき。  
サツマイモスイーツを2種で展開。

昨年農家さんの協力のもと、「ふくむらさき」という新種の紫サツマイモを栽培しています。紫サツマイモは、健康効果があるといわれるアントシアニンが多く含まれ、近年注目されている食材です。ふくむらさきを使った新商品を作り、とみつ金時の商品と一緒に展開していきます。



### Question & Answer



代表取締役  
馬面 佳和さん

あわらのココが好き

金津祭、  
グランディア芳泉  
個止吹気亭

Q

仕事にはどんな人を求めていますか？

A

お菓子作りが好きな人に来ていただきたいですね。作ったことがなくてもお菓子に関心を持っていることが一番大事。若い人の発想を新商品開発やSNSでの情報発信に生かしてもらいたいと思います。

Q

就職活動中の学生のみなさんへ

A

ふくむらさきのお菓子をはじめ新商品を一緒に作ってみませんか。アイデアを直接社長に提案できるのが小さい会社の良いところ。皆さんの“ひらめき”からヒット商品が生まれるかもしれませんよ。

### こんな職場です

スイーツを愛する女性が  
和気あいあい



楽しくサツマイモの皮をむく女性スタッフたち。プライベートな話題も気軽に言い合える和やかな雰囲気の中で、自宅で作ったお菓子の成功例や失敗談、アドバイスなどで盛り上がることも多いです。



### 株式会社 馬面昭栄堂

〒919-0632 あわら市春宮2-2-50  
TEL.0776-73-0175 FAX.0776-73-0175  
✉ info@bamen.apdw.jp

設立:2011年/代表:代表取締役 馬面 佳和 / 資本金:300万円 / 売上:5,500万円(2020年度) / 従業員数:6人 / 平均年齢:42歳 / 勤務地:同上 / 勤務時間:8:00~17:00 / 福利厚生:社保完備

中学生  
職場体験  
受入れ企業

インターン  
受入れ企業