



Make
WÖW
Moments.
!ワオ!!

Make WÖW Moments.

つくろう、ワオ！と楽しくなる瞬間。

 **三幸製菓株式会社**
三幸製菓



<https://www.sanko-seika.co.jp/>

※このパンフレットの掲載内容は2025年12月時点のものです。



つくろう、ワオ！と楽しくなる瞬間。

COMPANY GUIDE

Make WōW Moments.

つくろう、**ワオ!**と楽しくなる瞬間。

“Wow”とは、ワクワクやウキウキ、驚き、そして、弾けるような幸せ。

私たち三幸製菓は、みなさまにそんな“Wow”をお届けできる存在で
ありたいと願っています。

三幸製菓のお菓子ってなんだかワクワクするよね！

あの取り組み、ウキウキしちゃう！発想にはいつも驚かされるよね！

三幸製菓はいつも、どんなときも、みなさまの毎日に“Wow”を届け、
幸せのシーンを演出する存在であり続けます。



私たちは「Make Wow Moments.」をお届けできる企業を目指しています。

代表挨拶



代表取締役社長
牛脇 栄一

平素より、お客様やお取引先様、地域社会をはじめとするステークホルダーの皆様には格別のご愛顧を賜り、心より感謝申し上げます。当社は1962年(昭和37年)の創業以来、「三つの幸せ」を企業理念に掲げ、米菓の製造販売を行ってまいりました。そして、「Make Wow Moments.」というブランドスローガンには、私たちが生み出す商品や取り組みを通じて、お客様に驚きと感動をお届けしたいという強い思いが込められています。

驚きと感動をお届けするため、私たちは従業員一人ひとりが安全・安心を第一に、自由闊達に意見を交わし、失敗を恐れず挑戦できる風土を大切にしています。従業員の個々の長所を結集させることで“Wow”を生み出し、より多くの方に当社と商品のファンになっていただけるよう、お取引先様や地域社会の皆様との連携を深めながら、これからも積極的に取り組んでまいります。

また、私たちは事業活動を通じて社会課題の解決にも貢献したいと考えています。美味しさだけではなく、お客様が喜んでいただける商品開発を追求し、社会的な役割を果たし、持続的な成長とサステナビリティ経営を両輪で進め、国内はもとより、世界中のお客様にも愛される企業を目指してまいります。

今後とも、三幸製菓株式会社への変わらぬご支援とご指導を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

経営理念

「安全で安心」を原点に置き、「良品廉価」を次のステップへ

より良い物を … 美味しい、食べやすい、買いやすい、楽しい、健康・環境・社会に配慮
より多くの人に … 廉価&適価、多チャネル、多ターゲット、多カテゴリー

「安全・安心」を基本に、フラッグシップカンパニーである前に リーディングカンパニーであれ

ES(従業員満足度)… 待遇・労働環境・働き甲斐
CS(顧客満足度) … 商品価値・ご指摘品・欠品
ブランド … 知名度・信頼度・好感度・社会貢献度

安全は全てに優先する

人を大切にする
正しい事をする
目先に囚われない (中長期視点・全体最適)

Mission
存在意義

Vision
目指す姿

Value
価値観・判断軸

社名の由来



幸せのシーンを一人でも多くの人にへ。

三幸製菓という社名には、お客様の幸せ、お取引先様の幸せ、そして当社従業員の幸せ、これらの“三つの幸せ”的実現への願いが込められています。そしてこの“三つの幸せ”への思いは、創業以来変わらず受け継がれています。

○ 会社概要

会社名 / 三幸製菓株式会社
設立年月日 / 1962年8月20日
資本金 / 9,000万円

代表者 / 代表取締役社長 牛脇 栄一
売上高 / 562億(2025年9月期)
従業員数 / 1,160人

事業内容 / 菓子の製造販売



本社

〒950-3134
新潟県新潟市北区新崎1-13-34
TEL 025-259-2139
FAX 025-255-7711



Vステーション

〒950-3195
新潟県新潟市北区新崎2-6-1
研究・開発の拠点です。



荒川工場

〒959-3111
新潟県村上市長政63-1
主な製品:雪の宿、チーズアーモンド、丸大豆せんべい、粒より小餅



新発田工場

〒957-0082
新潟県新発田市佐々木2401-2
主な製品:新潟仕込み、ぱりんこ、わが家のチッパン、ミックスかりんとう



ぱりんぴあ

〒957-0082
新潟県新発田市佐々木2401-2
小学校の社会科見学向け工場見学施設です。ぱりんこの生産工程を見学できます。

ホームページは
こちらから▶

※2025年12月時点のFSSC22000認証取得工場

○ グループ会社

株式会社 みゆき堂本舗

〒950-3134
新潟県新潟市北区新崎1-13-33
事業内容/土産・贈答用菓子の製造販売、通信販売事業他

HAPPYCUBE 株式会社

〒950-3134
新潟県新潟市北区新崎1-13-34
事業内容/フィットネスクラブの運営、飲食店の経営他

有限会社 Rune

〒372-0812
群馬県伊勢崎市連取町3016-1
事業内容/生クリーム大福の製造・販売、和菓子店「妙ちくりん」の運営

タイシンマスタートーク 泰興馬斯特華克食品有限公司

所在地:中国 江蘇省
事業内容/米菓の製造販売

Sanko North America Foods Inc.

所在地:アメリカ カリフォルニア州
事業内容/菓子の販売

○ 事業拠点

三幸製菓は新潟県内に2つの製造拠点を構え、全国に営業拠点を展開。

地域に密着したネットワークを通じて、

全国のお客様へ心を込めておいしいお菓子をお届けしています。



- ①札幌営業所(札幌市)
- ②東北営業所(仙台市)
- ③新潟営業所(新潟市)
- ④甲信営業所(長野市)
- ⑤宇都宮営業所(宇都宮市)
- ⑥千葉営業所(千葉市)
- ⑦関東西営業所(横浜市)
- ⑧東京営業所(板橋区)
- ⑨名古屋営業所(名古屋市)
- ⑩北陸営業所(金沢市)
- ⑪大阪営業所(大阪市)
- ⑫中国営業所(広島市)
- ⑬四国営業所(高松市)
- ⑭九州営業所(福岡市)

挑戦と創造の歩み

三幸製菓は米菓業界において後発ながら、挑戦を積み重ね、着実に歩みを進めてまいりました。

三幸製菓の代表ブランド



雪の宿

さっくりやわらかな食感と甘じよっぽさが魅力の「雪の宿」。サラダ味や黒糖みるく味の定番に加え、かりんとうや期間限定フレーバーも展開しています。



チーズアーモンド

パリッとした食感の米クラッカーに、まろやかなチーズと無塩アーモンドをトッピング。3つの味の絶妙なバランスが特長で、おやつやおつまみとして親しまれています。



ぱりんこ

軽やかに“ぱりん！”と割れるソフトな食感と、小さめサイズが特長。定番の「ぱりんこ」や、ファンと一緒に作った「のり塩味」も展開し、幅広い世代に親しまれています。



丸大豆せんべい

黒大豆の旨みが詰まった堅焼せんべい。ザクザク食感と豆・米の風味が調和した味わいで、お茶うけにもおすすめ。「旨口醤油味」「枝豆香る塩味」の2種を展開しています。



新潟仕込み

米の粒感にこだわったうす焼せんべい。パリッと軽い食感が特徴で、おやつ・お茶うけ・おつまみにもぴったり。「醤油味」「塩味」の2種を展開しています。



粒より小餅

お茶うけやおつまみに人気のミックスあられ。子どもから大人まで広く親しまれています。4種のあらに多彩な味付けを施し、のり巻を加えて贅沢に仕上げました。

三幸製菓の歴史

売上の推移

お茶うけ・おやつの枠を超えたシーン提案

1985年発売の「チーズアーモンド」は、米菓=お茶うけという常識を覆す革新的商品でした。チーズとアーモンドを組み合わせた洋風米菓としてお酒のおとも需要を開拓し、発売直後から人気に。三幸製菓初の“指名買い”商品となり、大きな飛躍の契機となりました。



新素材・かりんとう事業への挑戦

2010年代、三幸製菓は主力米菓に加え、新ジャンルの商品開発を推進。お米スナックや半生和菓子、かりんとうなど多彩な商品を展開しました。特にかりんとう事業では独自の味を追求し、研究開発と専門営業による市場拡大を進め、2014年には専用工場を完成させました。



新しい発想での商品開発

三幸製菓は全国に2,000社以上あった米菓メーカーの中では後発として創業しました。競争の中で1977年、「おせんべいに生クリームを組み合わせる」という革新的な発想から「雪の宿」を発売。その独自の味わいが支持され、今では三幸製菓を代表する人気商品となっています。



1977年
「雪の宿」発売



1975年
「ぱりんこ」発売



1974年
「越後樽焼」発売

1963年
新崎工場操業開始

1962年
三幸製菓株式会社設立

1960

1965

1970

1975

1980

1985

1990

1995

2000

2005

2010

2015

2020

2025

新たなカテゴリーへの挑戦

三幸製菓グループは「食と健康の総合カンパニー」を掲げ、お米の可能性を広げる商品開発に挑戦しています。米粉を使った新感覚グミ「もちきゅあ」は独特のフレーバーと“ころむにや”食感が特長。グミ・和菓子両ファンから好評を得ています。お米由来のタンパク質を配合したエナジーラムネ「UPROCK(アップロック)」の開発にも取り組んでいます。



2018年
新発田工場敷地内に自動化された物流センターを新設

2025年
アメリカにグループ会社「Sanko North America Foods Inc.」設立

2025年
ISO45001認証取得

2025年
エナジーラムネ「UPROCK」発売

2014年
本社新社屋「パレット」完成

2013年
グループ会社「HAPPYCUBE(㈱)」設立

2013年
新発田工場が三幸製菓で初めてFSSC22000認証取得

2022年2月11日
荒川工場(Fスタジオ)にて火災事故発生
全工場で操業停止
7月 安全体制を構築した上で新崎・新発田工場操業再開
9月 荒川工場操業再開

2021年
工場見学施設
「ぱりんびあ」完成

2009年
新発田工場操業開始

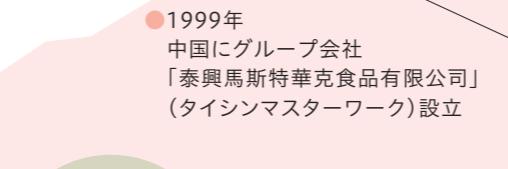
2005年
研究・開発の拠点「Vステーション」完成



1996年
「丸大豆せんべい」発売



2002年
「新潟仕込み」、「粒より小餅」発売



2011年
かりんとうの製造販売を本格的にスタート

※パッケージデザインは変更となる場合があります。

SANKO SEIKA Company Guide | 06

新たな価値の創造に向けて

全社一丸となって
お客様に“Wow”を感じていただける
新たな価値の創造に取り組んでいます。

物流



Episode

輸送網におけるCO₂の排出量削減を目的とした、地球環境に優しい「Truck&Sea」という新たな輸送方法の確立に取り組みました。実証実験を重ねながら、輸送品質の安定化と作業時間の短縮、コストを意識した取り組みを行い、定期運航が実現しました。環境負荷低減と物流効率化を両立させる取り組みとして、持続可能な物流体制の構築に貢献しています。



製造

需要と供給のバランスを調整し、安全・安心な商品をお客様に届けるため、効率的な生産計画を立案・実行します。計画の進捗管理に加え、製造関連データの分析と課題解決を通じて工程改善を推進し、品質向上と安定した供給体制を築くことで、ものづくりの根幹を担う存在となっています。



マーケティング

商品の企画やマーケティング、広告宣伝・PRの企画運営、製品開発・技術開発を一貫して担っています。市場のニーズやトレンドを深く洞察しアイデアを形にすることで、魅力的な商品を生み出し、ブランドを育てることを使命とした、クリエイティブで戦略的なチームです。



Episode

お米の可能性や魅力をより広く知っていただくため、グミなど米菓以外の商品の企画・開発にも挑戦しています。また、菓子以外でのブランド活用も積極的に行い、「雪の宿」のお酒や入浴剤、カプセルトイ、キャラクターグッズ販売など、さまざまな“Wow”を手掛けています。



購買

商品の品質と価格のバランスを最適化し、お客様にとって魅力的で手に取りやすい商品づくりを支えています。原料や資材を過不足なく調達するだけでなく、国内外のサプライヤーとの信頼関係を築き、新たな調達ルートの開拓や持続可能な資材選定にも取り組んでいます。



Episode

事業継続計画に基づき、主原料の複数社購買を促進しています。新たに開拓した仕入れ先様に対しては、総合安全品質保証室と協力し、工場監査を実施しています。さらに、サステナビリティの観点からプラスチックサイクルにも力を入れ、リサイクルパレットの採用を進めています。



営業

一人でも多くのお客様に商品をお届けするため、お取引先様へ魅力的な売り場づくりや販売方法を企画・提案します。市場分析を基に戦略を整え、信頼関係を築きながらブランド価値を高め、成長を牽引しています。さらに現場の声を開発へ還元し、よりお客様に喜ばれる商品づくりにも貢献しています。



Episode

集客が課題となっていたお取引先様スーパーに対し、店頭イベントを企画・実施しました。どのメーカーよりも先駆けて提案・実行することで、店頭イベントの取り組みが定着し、お取引先様との信頼関係を深め、販売促進を支える役割を果たしています。

未来へつなぐ三幸製菓のサステナビリティ経営

三幸製菓グループは、『食と健康』に根差し「より良いものを、より多くの人に」お届けする活動を通じて、持続可能な社会の実現に向けた取組みを実践していきます。

安全・安心の取り組み

食品安全を守る仕組み FSSC22000認証取得

総合安全品質保証室の主導のもと、「労働災害・防火防災・食品安全・労働衛生・環境保全・交通安全・防犯」の7つの分野における総合的な安全確保を基本方針として取り組んでいます。こうした活動の一環として、荒川第五工場および新発田工場でFSSC22000(食品安全システム認証)を取得しました。今後も認証取得工場をはじめ、全工場において食品安全を維持する仕組みの運用をさらに強化・推進し、安全でおいしい商品を皆様にお届けしてまいります。



CCP(重要管理点):金属検出器

品質管理の徹底

常に一定の品質を保った商品を安定してお客様へお届けするため、原料の受け入れから最終製品の製造まで、一貫した工程管理体制を構築しています。職人的な「力」を工程中のパラメータへと置き換えることで、これまで属人的だった技術の継承を図り、人と機械が互いに補完し合うスマートファクトリー化を進めています。



労働安全衛生マネジメントシステムの導入 ISO45001認証取得

「安全はすべてに優先する」という組織共通の価値観のもと、お取引先様とも協働し「安全協議会」を実施し、安全推進体制の構築を進めています。こうした取り組みの成果として、2025年には労働安全衛生マネジメントシステムであるISO45001の認証を取得しました。今後も労働安全衛生の仕組みを継続的に強化し、安心して働ける職場環境の実現に全従業員で努めてまいります。



環境配慮・安定供給・地域社会

温室効果ガス排出量削減

製造工程におけるエネルギー効率の改善や設備の省エネ化を継続的に進めるほか、太陽光発電やガスタービンコージェネレーションシステムの導入により、温室効果ガスの削減に取り組んでいます。さらに、原材料調達から物流、廃棄物削減に至るまで、サプライチェーン全体で環境負荷の低減を図り、持続可能な事業運営の実現を目指しています。



新発田工場太陽光パネル

地域貢献 地域との連携

地域社会とのつながりを大切にし、地元スポーツチームの応援やイベントへの協賛、こども食堂への寄付などを通じて、地域活性化に取り組んでいます。さらに、ぱりんぴあでの社会科見学の受け入れや小学校への出前授業を通じて、こどもたちの学びを支え、地域産業への理解促進にも貢献できるよう努めています。



ぱりんぴあ見学の様子

人財と組織

コーポレートガバナンスの強化

健全で持続可能な経営を実現するため、組織が公正な判断と適切な運営を行えるよう統制の仕組みを構築しています。取締役会や監査体制を通じて透明性の高い意思決定を行い、内部統制やコンプライアンス教育を強化することで、不正や不祥事の未然防止に努めています。今後もコーポレートガバナンスの強化を継続し、社会から選ばれ続ける企業を目指してまいります。



人財育成活動

従業員が主体的にキャリアを構築できるよう、キャリア開発面談や社内公募制度などの体制を整えています。また、一時的に三幸製菓を離れ、他企業・他業種で経験を積んだ方の復職を支援する「リボーン制度」を導入し、キャリア形成の幅を広げています。さらに、外国人採用(特定技能・技能実習)や障がい者雇用など、多様な人財の活用にも取り組み、誰もが活躍できる環境づくりを推進しています。

