



煎餅一徹 鈴木屋

株式会社 鈴木屋

【事業内容】

◆たまごせんべいの製造・販売

「大切な人に自信を持って薦めることができるお菓子づくり」を続けています。

【素材へのこだわり】

小麦・卵・砂糖…シンプルな素材だからこそ、それぞれの持ち味がきわだちます。地元岡山県産の小麦から作られる小麦粉と新鮮なたまご、北海道で採れたてんさい（ビート）から作られる上白糖とグラニュー糖を主原料として使用しています。

【手作りへのこだわり】

手間を惜しまず1枚1枚丁寧に作り上げるといった、創業からの味と想いを守り続けています。

【創業100周年にむけて】

多くの方に支えられながらまもなく訪れる100周年を目指し、先人が築き上げてきた伝統を胸に、その技と心にさらなる磨きをかけてまいります。

創業	1923年
資本金	1,000万円
所在地	岡山県岡山市北区神田町1丁目3番21号
代表者	代表取締役 鈴木 祥成
従業員数	12名
URL	https://suzukiya-senbei.com/
連絡先	+81-86-224-8085 (担当:鈴木)

【経営理念】

たべるをかえる たべるをつくる

鈴木屋は心をひとつに
おせんべいづくりの技を生かして
豊かな食と心を育みます。



私たちにかかわるすべての方の想いを商品によって大切につないでいくことで、みんながお互いによるこびあえることのできる会社を目指しています。おせんべいは素直なお菓子です。小麦粉・卵・砂糖といったシンプルな素材を使用していますので、その善し悪しそのまま顕れます。素材だけではありません。作り手は日々の努力を積み重ね、技と心を磨きながら1枚1枚のおせんべいと真剣に向き合っています。そのような私たちの想いが詰まった本物のおせんべいを、多くの方に味わっていただければ嬉しく思います。

「恋衣せんべい」シリーズ

創業より培った昔ながらの手作りの技を生かして焼き上げた、口どけの良いやさしい味わいのおせんべいです。

第21回全国菓子大博覧会にて大臣賞受賞【備前焼せんべい】

第23回全国菓子大博覧会にて名誉総裁賞受賞

- ピーナツおとし(一番人気)
卵をたっぷり含んだ生地、香ばしく煎ったピーナツを振りかけました。
- ビズおとし
卵をたっぷり含んだ生地に、そら豆のフライビズを振りかけました。
- 丹波種作州黒(黒大豆)
卵をたっぷり含んだ生地に、岡山県特産の大粒黒豆「作州黒」を砕いて振りかけました。
- 備前焼(プレーン)
備前焼の壺の形に焼き上げた、口どけの良いたまごせんべいです。
- 黒糖ビズ
黒糖を使用したコクのある生地にそら豆のフライビズを振りかけました。
- しょうが
小粒のたまごせんべいに自家製の生姜蜜をつけました。
- 柚子
小粒のたまごせんべいに自家製の柚子蜜をつけました。



「こどものためのたまごせんべい」

食品添加物無添加で、日本国内産の原材料のみを使用して焼き上げた、小さなお子様のための口どけの良いたまごせんべいです。

農林水産省主催「フード・アクション・ニッポン アワード2018」にて入賞(100選)に選定されました

- ここがポイント
 - ・使用している原材料は卵・小麦粉・お砂糖のみ。すべて日本国内産です。
 - ・希少な純国産鶏種「岡崎おうはん」の卵をたっぷりとしています。
 - ・やさしい口どけで、小さなお子様にも食べさせてあげることができます。
 - ・「子供に食べさせたいおやつがお店にない。」というお母さんの声から生まれました。



※ このおせんべいをベースにOEM製品の開発・製造も可能です。



煎餅一徹 鈴木屋

SUZUKIYA Inc.

Our Business

Manufacturing and sales of Senbei made from wheat flour and egg.
We keep manufacturing "the snack which is possible to recommend to a important person with a confidence".

Commitment to the Ingredients

Because of simple ingredients, wheat flour, egg, sugar, etc., each characteristic stands out.

We use the flour made from wheat grown in our hometown Okayama prefecture, fresh eggs and white refined sugar or granulated sugar made from the sugar beet gathered in Hokkaido as the main ingredients.

Commitment to the Hand-made

We have invested effort and hard work into baking Senbei one by one and keep maintaining the taste and mind from the foundation.

To the 100th anniversary of foundation

Targeting the 100th anniversary of foundation which comes soon while being supported by many people, I will brush up my skill and heart keeping the tradition which predecessors have built up in mind.

Founded	1923
Capital	10 million yen
Office	1-3-21 Kanda-cho, Kita-ku, Okayama-city
Representative	Shosei SUZUKI
Employee	12
URL	https://suzukiya-senbei.com/
TEL	+81-86-224-8085

< Management philosophy >

Reform to Eat, Create to Eat!

SUZUKI Inc. brings our hearts together and makes food and heart rich using the skill of Senbei production.



I'm aiming at building a company which offers products connecting the customer's mind and makes them happy. Senbei is the simple snack. The simple material such as the flour, the egg and the sugar is used, so the good or bad appears just as it is. Not only choosing the material, manufacturer faces seriously to the senbei 1 by 1 by piling up a daily effort, and brushing up his skill and mind 1 is confronted with 1 of rice crackers seriously while polishing work and a heart. I would be very happy when many people would taste real rice crackers filled with such our feelings.



"Koigokoro Senbei" Series

This is a series of Senbei which was baked up with the traditional hand-made skill cultivated since the foundation. It's mild and easy to melt in the mouth.

"Bizenyaki" won the Minister prize in the 21st National Confectionary Exhibition
Won the Honor president prize in the 23rd National Confectionary Exhibition

- Peanuts sprinkled (Most popular)
Fragrantly roasted peanuts are sprinkled on the flour dough which contains a lot of egg.
- Fried broad beans sprinkled
Fried broad beans are sprinkled on the flour dough which contains a lot of egg.
- Sakushuguro Black Beans sprinkled
Okayama prefecture's specialty Sakushuguro black beans are crushed and sprinkled on the flour dough which contains a lot of egg.
- Bizenyaki (Plane)
Egg senbei which is baked in the shape of the jar of Bizen and is easy to melt in the mouth.
- Black sugar Broad beans sprinkled
Broad beans are sprinkled on the flour dough which has a rich flavor of brown sugar.
- Ginger
Homemade ginger honey are applied on small egg senbei.
- Yuzu citron
Homemade Yuzu honey are applied on small egg senbei.



"Egg Senbei for Kids"

This is egg senbei for kids, which is baked up only using Japanese domestic ingredients and not using food additives. It's easy to melt in the mouth.

Selected as the Best 100 in the "Food Action Nippon Award" sponsored by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

- Feature
 - Used ingredients are only egg, flour and sugar. All of them are produced in Japan.
 - Very rare eggs of pure domestic chickens "Okazaki Ohan" are used a lot.
 - It's easy to melt in the mouth and good for small children.
 - This snack was developed based on the mother's voice, "There are no snacks I'd like to give a child at a store."

※ It's also possible to develop and produce the OEM products based on this.

