



**OKOSHIYA**  
TOKYO

- 社名 有限会社丸文製菓
- 設立 1963年
- 代表者 細谷 誠
- 所在地 東京都荒川区東日暮里 5-3 5-2
- 取引銀行 三菱UFJ銀行、大東京信用組合



- 事業内容
  1. 手作りおこしの製造  
：創業以来、機械に頼らない職人技で、一つ一つにこだわりを持った「おこし」の製造をしております。
  2. 一般消費者様向け「オリジナルおこし」のインターネット通信販売  
：「OKOSHIYA」ブランドを立ち上げ、ネットショップにておこしの全国販売を行っております。
  3. 企業様向け「OEM制作」のパッケージデザイン企画/製造/販売  
：各企業様の広報戦略、粗品用、贈り物（お年賀、お中元、お歳暮）等、コーポレートイメージを元に制作したオリジナルパッケージのおこしギフトを制作しております。

- 取扱企業様 三菱地所、エデションホテル、フォーシーズンズホテル、帝国ホテル、星のや東京、養命酒製造、味の素、キハチフードホール、ノースフェイス（ゴールドウイン）、小田急百貨店 etc・・・ ※敬省略



## ▶OKOSHIYA TOKYO 丸の内店 (2023年4月28日～)

東京駅直結 丸の内ビルディングB1Fに直営店をオープンいたしました。  
店頭限定の商品をお買い求めいただけます。



## 伝統技術を受け継いだ職人の手技



# ひとのココロを「おこし」たい。

祖父が戦後立ち上げた丸文製菓  
人々を元気にしたい 笑顔にしたい 明るい日本を取り戻したい  
そのような想いから わたしの祖父は 和菓子作りを 始めました  
和菓子のなかでも とくに こだわったのが “おこし”

おこしには「興す 起こす」という意味が込められています

おこしを食べていただき たくさんの人々に笑顔になっていただきたい  
創業当時から想いを引き継ぎ

わたしたち丸文製菓は  
おこし で 人々の笑顔を “興す”  
“ OKOSHIYA ”  
として邁進していきます

丸文製菓 3代目 細谷誠

「**国産玄米**」をベースに使用したグルテンフリースナック。日本の伝統的な「米文化」を象徴するモノづくりを。

# 国産玄米



# 米菓子ならではの長期保存



# 日本の伝統文化



「**人工甘味料・保存料は不使用**」で美味しいだけではなく、素材を活かした身体に優しいモノづくりを。

# てんさい糖（上白糖不使用）



# 水あめ（還元水飴不使用）



# 栄養豊富な厳選素材



「**Good for earth**」を合言葉に、人・環境・社会に誠実なモノづくりを。

# バイオマス原料



# フードロス



# 廃棄野菜を市場価格で買い取り

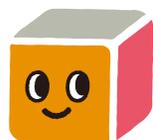


# アップサイクル # 廃棄されるビール粕



今日の“おこしきぶん”は、どのフレーバー？  
選ぶ楽しさ、味わう喜び。

OKOSHIYAが届ける、あなたの“きぶん”を“おこす”おこし時間。



### おやつセット

キャラメルピーナッツ  
ソルトチョコレート  
ストロベリーピスタチオ



### おつまみセット

メープルアーモンド  
粗挽きペッパー  
旨辛醤油



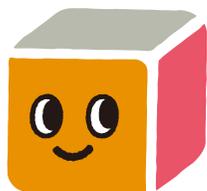
### おもいやりセット

玄米  
瀬戸内のり塩  
カカオニブコーヒー



「国産玄米」をベースに使用したグルテンフリースナック。日本の伝統的な「米文化」を象徴するモノづくりを。

「無添加」 保存量、着色料、人工甘味料、酸化防止剤 不使用で安心安全なモノづくりを。



## おやつセット

キャラメルピーナッツ  
ソルトチョコレート  
ストロベリーピスタチオ

一番人気！



### 【特徴】

キャラメルピーナッツ、ストロベリーピスタチオ、ソルトチョコレートの3種アソートセット。

キャラメルピーナッツは、芳醇な甘さとピーナッツのザクザク感がクセになる味わい。ストロベリーピスタチオは、甘酸っぱいストロベリーと香ばしいピスタチオの組み合わせが華やかです。ソルトチョコレートは、カカオ豆とてんさい糖、ココアバターのみで作られたクラフトチョコレートを使用。塩味を加えてやみつきになる風味に。すべてグルテンフリーで、無添加（人工甘味料・人工着色料・人工保存料不使用）、安心して楽しめます。

### 【原材料】

キャラメルピーナッツ

おこし種【国内製造】（玄米、食塩）、水飴、落花生、てんさい糖、キャラメルベース（一部に落花生・乳成分を含む）／香料

ソルトチョコレート

おこし種【国内製造】（玄米、食塩）、水飴、てんさい糖、チョコレート（カカオ豆、てんさい糖、ココアバター）、食塩

ストロベリーピスタチオ

おこし種【国内製造】（玄米、食塩）、水飴、てんさい糖、ストロベリーパウダー、ピスタチオ

### 【その他】

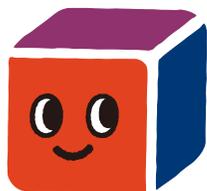
希望小売価格：税抜400円

発注ロット：1ケース50袋入り※ケース単位での発注となります

内容量：1袋60g入り

賞味期限：製造日から150日※出荷日によって若干前後いたします

保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください



## おつまみセット

メープルアーモンド  
粗挽きペッパー  
旨辛醤油

晩酌の  
お供に！



### 【特徴】

メープルアーモンド、粗挽きペッパー、旨辛醤油の3種アソートセット。

メープルアーモンドは、ほのかに香るメープルシロップと香ばしいアーモンドが上品な甘みを演出します。

粗挽きペッパーは、ブラックペッパーの爽やかな辛みと香ばしさが際立ちます。

旨辛醤油は、一味唐辛子のピリ辛風味と醤油の芳醇な香りが絶妙。

すべてグルテンフリーで、無添加（人工甘味料・人工着色料・人工保存料不使用）、職人が丁寧に作り上げています。

### 【原材料】

メープルアーモンド

おこし種【国内製造】（玄米、食塩）、水飴、三温糖、アーモンド、メープルシュガー、（一部にアーモンドを含む）／香料

粗挽きペッパー

おこし種【国内製造】（玄米、食塩）、水飴、コンソメ（鶏肉、玉ねぎ、キャベツ、人参、セロリ）、ガーリック、ブラックペッパー、塩（一部に鶏肉を含む）

旨辛醤油

おこし種【国内製造】（玄米、食塩）、水飴、醤油、カツオエキス、一味唐辛子（一部に大豆を含む）

### 【その他】

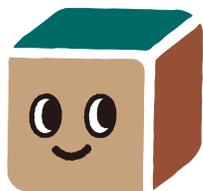
希望小売価格：税抜400円

発注ロット：1ケース50袋入り※ケース単位での発注となります

内容量：1袋60g入り

賞味期限：製造日から150日※出荷日によって若干前後いたします

保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください



## おもいやりセット

玄米  
瀬戸内のり塩  
カカオニブコーヒー

特定アレルギー  
原材料不使用



### 【特徴】

瀬戸内のり塩、カカオニブコーヒー、玄米の3種アソートセット。

瀬戸内のり塩は、国産アオサノリと瀬戸内粗塩が絶妙に調和し、のりの旨味と潮の香りが広がります。カカオニブコーヒーは、コロンビア産コーヒーにカカオニブをブレンドし、甘さ控えめでビターな大人の味。玄米は、玄米、塩と水飴だけで仕上げた素朴で自然な風味です。すべてグルテンフリー・アレルギーフリーで、無添加（人工甘味料・人工着色料・人工保存料不使用）、職人が丁寧に仕上げています。

### 【原材料】

玄米

おこし種【国内製造】（玄米、食塩）、水飴

瀬戸内のり塩

おこし種【国内製造】（玄米、食塩）、水飴、てんさい糖、アオサノリ、瀬戸内粗塩

カカオニブコーヒー

おこし種【国内製造】（玄米、食塩）、水飴、てんさい糖、カカオニブ、コーヒーパウダー

### 【その他】

希望小売価格：税抜400円

発注ロット：1ケース50袋入り※ケース単位での発注となります

内容量：1袋60g入り

賞味期限：製造日から150日※出荷日によって若干前後いたします

保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください

古き良き「おこし」を現代風にアレンジ。サクサク新食感がこだわり。  
ギフトセット、プチおこし、スタンドパックタイプ等を展開。



▶通年商品としては、全12種類のおこしがございます

## 沖縄黒糖ピーナッツ



≪原材料≫

おこし種 [国内製造] (玄米、食塩)、水飴、黒糖、落花生、(一部に落花生を含む)

≪アレルギー特定原材料等≫

落花生

## メープルアーモンド



≪原材料≫

おこし種 [国内製造] (玄米、食塩)、水飴、三温糖、アーモンド、メープルシュガー (一部にアーモンドを含む) / 香料

≪アレルギー特定原材料等≫

アーモンド

## キャラメルピーナッツ



≪原材料≫

おこし種 [国内製造] (玄米、食塩)、水飴、キャラメルベース、砂糖、落花生 (一部に落花生・乳成分を含む) / 香料

≪アレルギー特定原材料等≫

落花生、乳成分

## 胡麻



≪原材料≫

おこし種 [国内製造] (うるち米)、水飴、砂糖、白胡麻、黒胡麻、練乳 (一部にごま・乳成分を含む)

≪アレルギー特定原材料等≫

ごま、乳成分

## 粗挽きペッパー



≪原材料≫

おこし種 [国内製造] (玄米、食塩)、水飴、砂糖、黒胡椒、コンソメ (鶏肉、玉ねぎ、キャベツ、人参、セロリ)、ガーリック (一部に鶏肉を含む)

≪アレルギー特定原材料等≫

鶏肉

## 瀬戸内のり塩



≪原材料≫

おこし種 [国内製造] (玄米、食塩)、水飴、砂糖、アオサリ、食塩

≪アレルギー特定原材料等≫

無し

▶通年商品としては、全12種類のおこしがございます

## 玄米



◀原材料▶  
おこし種 [国内製造] (玄米、食塩)、水飴

◀アレルギー特定原材料等▶  
無し

## 旨辛醤油



◀原材料▶  
おこし種 [国内製造] (玄米、食塩)、水飴  
醤油、一味唐辛子、カツオエキス  
(一部に大豆を含む)

◀アレルギー特定原材料等▶  
大豆

## ピーカンナッツ



◀原材料▶  
おこし種 [国内製造] (玄米、食塩)、水飴  
ピーカンナッツ、キャラメルベース/香料  
(一部に乳成分を含む)

◀アレルギー特定原材料等▶  
乳成分

## カカオニブコーヒー



◀原材料▶  
おこし種 [国内製造] (玄米、食塩)、水飴  
砂糖、カカオニブ、コーヒーパウダー

◀アレルギー特定原材料等▶  
無し

## ストロベリーピスタチオ



◀原材料▶  
おこし種 [国内製造] (玄米、食塩)、水飴、  
砂糖、ピスタチオ、ストロベリーパウダー

◀アレルギー特定原材料等▶  
無し

## ソルトチョコレート



◀原材料▶  
おこし種 [国内製造] (玄米、食塩)  
水飴、てんさい糖、チョコレート (カカオ豆、てんさい糖、  
ココアバター)、塩

◀アレルギー特定原材料等▶  
無し