



①バンドオープンでこねがり、ふんわりと焼きあげたシュー生地から最終包装まで一貫したラインを使用しています。②シュークリーム、エクレア、ロールケーキ、焼き菓子など様々な種類のスイーツが直売店で販売。旬の食材を使った季節限定スイーツにも注目です。③シュークリームのメインともいえるカスタードクリームには情熱を注いで、一釜一釜丹念に手作りしています。④安心・安全を心がけ、衛生管理を徹底した環境づくり。従業員が工場に入るのに、様々なチェックを行い、10分近くかかることも。



冷凍スイーツをぜひ、堪能してください！

ヨネザワ製菓 営業部 野本 久美子さん

町の人々に愛される洋菓子スイーツ

# 百年分の笑顔で幸せに。

工場直売を通じた地域への貢献。ヨネザワ製菓にその想いを聞きました。

ようこそ、

ヨネザワ製菓へ。



## み

まず台駅西口を降り、メインストリートを歩くこと15分。おしゃれなレンガ風の外観とかわい三角の屋根が印象的なお店「ヨネザワ製菓工場直売店」。午前10時開店前には店先で多くのお客さんが開店を待ちわびています。

### 人々に愛される洋菓子

明治32年（1899年）創業、百年以上の歴史を持つヨネザワ製菓は昭和47年（1972年）に三芳町に第1工場を竣工し、事業の拡大とともに第2・第3工場まで増設。先代社長の「人々に愛される洋菓子を作りたい」という想いを受け継ぎ、

今では大手コンビニエンスストアのシュークリーム製造まで手がける洋菓子の老舗店に。工場とお店が併設しているため、できたてのシュークリームで多くの人に笑顔をお届けします。

### 工場直売の魅力

「一番の魅力は工場直売です。三芳町に移転して52年。できたてのおいしいスイーツを三芳町の皆さんのためにより安い値段で提供し、町に貢献していきたいですね」と従業員野本さんは熱心に語ってくれました。工場直売では中間業者を介さずに商品を購入するため、通常の販売店よりも価格を抑えた商品提供が実現します。

また、通常であれば廃棄される、見栄えが悪い商品を「サードピス品」として、より安い金額で販売しフードロスにも貢献。「値段が安いのに、同じおいしさで、たくさん食べられるのはうれしいですね」とお客さんも大喜びです。

### 百年分の笑顔で幸せに

地域のお客さんを大切にしながら百年以上の歴史を紡いできたヨネザワ製菓。

コロナ禍の時に人との関わりが希薄化する中、スイーツで少しでも町を盛り上げようと冷凍スイーツの自動販売機を設置したのも地域のお客さんのため。「24時間、いつでも稼働しているの、営業時間に間に合わなくても購入できるのはうれし

いね」と喜ぶお客さん。買い物袋の中には、たくさんのお菓子が詰め込まれ、「これから、みんなで美味しくいただきますよ」と笑顔を見せます。家族や友人や会社など、多くの団らん

ヨネザワ製菓の人気商品ランキング!

1位 シュークリーム屋さんのプリン  
こだわりプリンの上にはシュークリーム屋さん自慢のカスタードクリームがたっぷり!

2位 生シュー  
カスタードの上にホイップクリームをたっぷり絞ったボリューム感のあるシュークリーム!

3位 シャルシュー  
ヨネザワ自慢の自家製カスタードクリームを詰めたシュークリーム!

ヨネザワ製菓直売店の地図

住所：埼玉県入間郡三芳町竹間沢 349-1  
営業時間：10:00～18:00 ※年中無休、都合により臨時休業、短縮営業する場合あり

ヨネザワ製菓のキャラクター