

身近なパンを  
特別な存在へ。  
こだわりの美味しさで  
幸せなひとときを  
お届けしたい。



**清水屋**



『岡山』生クリームぱん  
昭和34年創業

Familiar bread  
To a special existence.  
With the taste of attention  
Happy moments  
I want to deliver.



# 当社が本当に目指しているのは、特別な「おいしさ」のパン

今や、パンといえば食卓には欠かせない身近な存在であり、「おいしい」はむしろ当たり前。

しかし…当社が本当に目指しているのは、

特別な「おいしさ」のパン、

すなわち『絶品パン』をつくることです。

厳選した素材を職人のたしかな経験と

丁寧な仕事からつくことで、

お客様に笑顔と幸せなひとときを

お届け出来ると確信しております。

昭和34年創業、当時流行していた

“ロバのひくパン屋”からスタートして

半世紀以上、

私達は、お客様の「おいしい」との

お声と笑顔を源に、

その期待に応えるべく

多種多様なパンをつくり続けてまいりました。

今も変わらぬその精神のもと、

お客様から愛されるパンを日々追求しております。

Message from the President

## 社長のメッセージ



代表取締役 清水 敬子

## 社員全員で日々誠実に取り組みお客様に信頼

弊社は、昭和34年創業、当時流行していた“ロバのひくパン屋”からスタートして半世紀以上、お客様の「おいしい」とのお声と笑顔を源に、事業を展開しております。近年、コンビニエンスストアや大型スーパーマーケットなどの進出によ

って「近所のパン屋さん」の「価値や存在」が大きく変わってしまいました。それに伴い、私達も常に創業以来の「原点」を忘れず、世の中の流れに沿って、進歩を遂げてきました。また私たちの商品をご購入いただくお

## され、地域に貢献する企業を目指しています

お客様の立場に立って「安全」を第一に取り組み、より継続することによってお客様に「安心」いただける企業を目指します。パンは身近で、食生活には欠かせない存在です。それは、今も昔も変わりません。そのパンをつくる企業として

「地域社会に貢献する」という使命を果たせるよう、これからも全力で努力してまいります。これからも特別な「おいしさ」のパン、すなわち『絶品パン』をお客様にお届けいたします。

History of Shimizuya

## 清水屋の歴史

1959年

現社長の父、清水三郎氏が現岡山市中区森下町に製パン業を始める。



1970年

はやりのロバのひくパン屋で人気を博す。



1986年

工場建設。(岡山市中区今在家)



1999年

山陽新幹線車内販売用のサンドイッチの販売開始。



2014年

生クリームパン本格製造開始。ネット販売開始。(楽天)



2015年

関東催事スタート、コンビニ展開開始。



2018年

HACCP導入を目指す。



2018年

東京営業所開設(大田区大森山王)



2019年

NewDaysのPB商品 EkinaCafe生クリームパン全店舗にて販売開始。



2020年

清水屋バーガー直営店限定販売開始。



2020年

自社工場での和菓子製造開始。

HACCP認証取得







Product Line-Up

お召し上がりいただくその日の天候、湿度に合わせ職人の経験で丁寧に生地をつくります。そこに選りすぐりの素材の美味しさを活かしたクリームは絶品。極上のクリームをふわふわの生地で包んだハーモニーを味わってください。



### 生クリームパン



〔カスタード〕

定番でありながら、圧倒的人気を誇るカスタード味。

## 北海道産生乳を使った生クリームがたっぷり詰まった清水屋自慢の絶品パン

もちもちでしっとり柔らかなパン生地と、溢れんばかりの生クリームが絶妙のハーモニーを醸し出します。



〔生クリーム〕

生クリームの香りと優しい甘さがクセになる美味しさ



〔チョコ〕

お子様に圧倒的人気チョコ味はやみつきになってしまいます



〔抹茶〕

ほろ苦い抹茶と生クリームの甘さが大人味



〔チーズレモン〕

爽やかな酸味とチーズのコクがかけ合わさったこだわりの逸品



〔みかん〕

みかんの酸味を生クリームの甘さが包み込むさっぱり感が人気



〔白桃〕

白桃のみずみずしい甘さが生クリームと相まって優しい味に



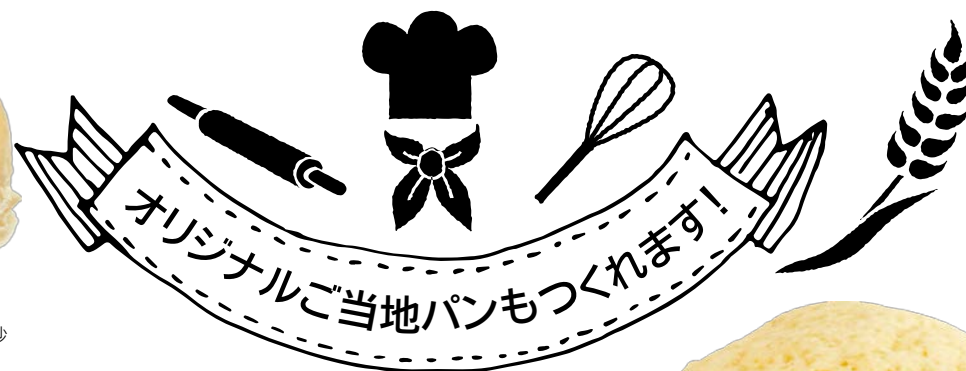
〔いちご〕

いちごの爽やか酸味と生クリームの甘みが女性に人気



〔小倉〕

生クリームの甘さと小倉の甘さの調和が口の中で絶妙



### 生クリームクロワッサン

外はサクッ!!と、中は溢れんばかりの生クリームがクロワッサン生地との相性がぴったりの逸品



〔カスタード〕

カスタードの美味しさとサクサクの食感が大人気商品



〔チョコ〕

チョコのコクと甘みがクロワッサンの食感を引き立てます

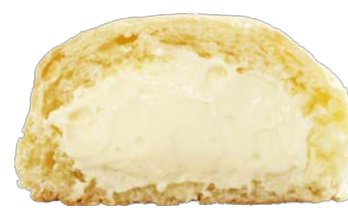


〔生クリーム〕

濃厚だけど食べた後にもう一つ食べたくなる美味しさ

### 生クリームメロンパン

サクサクしたメロンパン生地と生クリームパンの相性がぴったり一度食べるとその食感に驚き



〔カスタード〕

清水屋自慢のカスタードをそのままメロンパンに



〔チョコ〕

チョコクリームをメロンパンの生地に残り込んでサクサクに

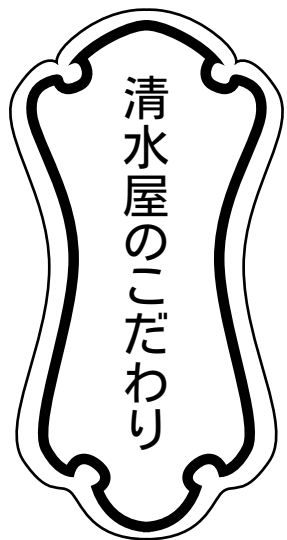


〔いちご〕

甘酸っぱいいちごクリームとメロンパンの相性抜群の逸品







Commitment

# 徹底した製品管理で安全

お客様に「安心」していただくために、品質の高い製品を常に受注～生産

清水屋のこだわり



## 「おいしいパン」の基本はまず「安全」であること

食べものの基本は「安全」であることが当たり前。その中で清水屋独自のこだわりと社員一人一人の技術の高さでお客様に「安心」と美味しさを。



社員全員で一つ一つ丁寧に心を込めて製造。機械での作業と熟練した手作業で、お客様に優しく安全なパンをお届けしています。



長年、パンを製造している弊社では「どうすればお客様のもとに、出来たてのようなふんわり感と美味しさをお届けできるのか」を研究・試行錯誤を繰り返し、オリジナルの機械を用いて独自の製法でつくり上げております。



オリジナルの機械を用いて独自の製法でつくり上げても「絶品パン」をつくり上げることはできません。素材にもこだわり「オリジナル」で「品質の高い」ものを使用しています。人と機械と素材、この3つがバランスよく調和しているのが清水屋です。

# をお客様に提供する

～物流を一貫して安全に効率よく行う体制を整えています

清水屋のこだわり



## お客様の声を大切にしニーズに素早く対応します

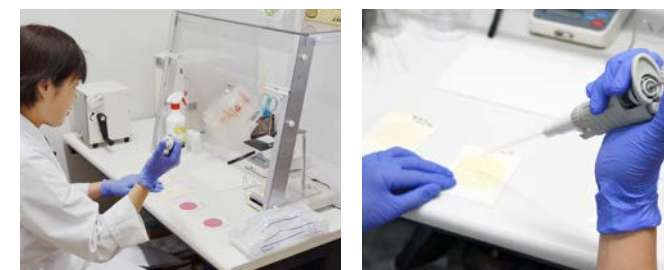
お客様のニーズは多種多様。常においしさ・安全を多面的に追及し、風味や食感を分析して素早く対応しています。これがお客様に「おいしさと安全」をお届けしたい清水屋のモットー



長年培ってきたノウハウは、パンを製造する事だけではありません。研究開発・品質管理・営業・事務の各分野でもそれぞれ蓄積されたノウハウを活用し、新しい発想、新しいアイデアから清水屋を支えています。



さらにおいしく安全で安心していただける商品をお客様にお届けするために、常に「新しい味」「新しい食感」を研究・開発しています。また、時代のニーズやお客様の声にも素早く対応。ご当地限定や季節限定など多彩な商品も企画しています。



出来上がった製品を、自社の検査室で検査し「安全」をより確かなものにして、安心してお召し上がりいただけるように努めております。また、常にお客さまの立場に立って安全をわかりやすくするため「品質表示」や「情報の開示」に徹底的に努めてまいります。

### Original Equipment Manufacturer

## PB(プライベートブランド:Private Brand)商品開発も承ります!

清水屋では、豊富な経験と技術を活かし、お客様のご要望にお応えした、PB商品をつくっております。

品作りをお手伝いさせていただきます。多岐にわたる顧客様からのニーズやご要望が増えている中で「自社製品だけでは商品数が足

りない」「ご当地の食材を使用した商品を作りたい」などお困りの際はぜひ清水屋にご相談ください。小ロットにも対応可能です。



### Business Partner

## 豊富な取引実績!

【販売先様】株式会社ドン・キホーテ、イオンリテール株式会社、株式会社イトーヨーカ堂、株式会社ロピア、株式会社エース、株式会社成城石井、株式会社ジェイアールサービスネット、株式会社JR東日本リテールネット、日本生活協同組合連合会、西日本高速道路ロジスティクス株式会社、ミニストップ株式会社、株式会社スリーエフ、株式会社ローソン、株式会社日本アクセス、三菱食品株式会社、株式会社日本コムサ、国分フードクリエイト株式会社、三井食品株式会社、伊藤忠食品株式会社、カナカン株式会社、ヤマエ久野株式会社、株式会社アイスコ、株式会社シーンズ、株式会社リノ  
【仕入先様】日東富士製粉株式会社、株式会社カネカ、月島食品工業株式会社、雪印メグミルク株式会社、キューピータマゴ株式会社、株式会社林原、イケダ株式会社、株式会社コパックス、イカリ消毒株式会社、株式会社寺岡精工、株式会社ラショナル・ジャパン、日本ポリスター株式会社、レオン自動機株式会社、大森機械工業株式会社、有限会社光陽機械製作所、福島工業株式会社、ホシザキ株式会社、株式会社イワセ・エスタ、株式会社大月、株式会社コウリョー、青葉印刷株式会社



# 会社概要

社名	株式会社清水屋食品
代表者	代表取締役 清水敬子
事業内容	菓子パン製造販売、冷凍食品製造販売業
所在地	〒703-8208 岡山市中区今在家455
TEL	086-275-0516
FAX	086-275-1888
会社創業	1959年8月1日
資本金	12,000,000(円)
従業員	総人員100名(役員4人)(社員24名)(パート・アルバイト72名)
取引銀行	百十四銀行(岡山支店)



● QRコードを読み取り、地図アプリをご参照ください。▶▶▶

清水屋の  
生クリームぱんが  
おうちに届く

オンラインショップはこちら▶



清水屋食品 ホームページ &  
オンラインショップ  
<https://www.shimizuya-foods.com>

