

60年以上にわたり、地元に愛される和菓子をつくっています

有限会社観山洞



和菓子を通して勝山を盛り上げる

新しい商品づくりにも挑戦している観山洞では、「愛シュー」や「恐竜っぽ」(第5回福井県優良観光土産品推奨審査会 最優秀賞受賞)といったかわいいネーミングの商品や地元の日本酒を使った「黒龍酒まんじゅう」などのコラボ商品も誕生しています。一口食べると勝山の自然や風土を呼び起す、そんなお菓子をこれからも作り続けたいですね。和菓子づくりの経験がなくても、商品開発の経験や「こんな和菓子をつくってみたい」というアイデアがある方も歓迎です。和菓子を通して、勝山を盛り上げていきましょう！

代表取締役
秦 靖弘さん



社員さんの一日に密着

主な仕事内容

和菓子の製造

和菓子の販売

美味しい和菓子をつくりたい、その想いがある方であれば、業務経験や調理経験がない方も歓迎です！基礎からしっかりと教えし、適正に応じて仕事をお任せしていきたいと考えています。

8:00
仕事開始

掃除の後、担当に応じて和菓子づくり



12:00
ランチ

13:00
午後の作業

新商品の試作をすることもあります

17:00
帰宅

代表取締役
秦 靖弘さん

INTERVIEW

観山洞の3代目として、和菓子をつくりています。県外の大学を出た後、海外や東京にいた時期もありましたが、和菓子職人になると決心してからは専門学校で和菓子と洋菓子を学び、静岡で修行を積みました。観山洞のお客様は地元の方がほとんどで、2代3代で通っていただくお客様も珍しくありません。勝山に戻って6年ほど経ちますが、これまで培ってきた和菓子を次の世代に伝えることの大切さを感じますね。現在は新しい商品づくりも行っていますが、従来の商品をより良くしていくことも大切だと感じ、配合や作り方を見直すこともあります。材料の高騰や人手の確保など、難しい問題もありますが、今よりも更に美味しい和菓子をつくり、お客様に満足していただけるように日々努力をしていきたいと思います。



自然・人に優しい職場を目指しています

お客様にご満足いただける商品をつくり続けるためには、自然や働く人にとっても優しい環境づくりが必要だと考えています。そのため、観山洞では配達車に電気自動車を導入したり、工場の屋根に太陽光発電を設置するなど、自然環境に配慮。また、和菓子づくりの工程でも可能な部分は機械を導入するなど、労働時間の短縮や効率化を進め、働きやすい職場づくりを進めています。

Company's Profile

有限会社観山洞

〒911-0054 福井県勝山市北郷町東野28-47
TEL 0779-89-1102 FAX 0779-89-3308 URL <http://www.kanzandou.co.jp>



設立 1987年
代表 代表取締役 秦靖弘
資本金 1,000万円
従業員数 19名（アルバイト含む）
平均年齢 48歳
勤務地 勤務地
勤務時間 8:00～17:00
福利厚生 法定福利厚生完備・退職金制度・お見舞金制度・通勤手当など



事業内容

和菓子の製造・販売