



株式会社 三万石

福島県郡山市富久山町福原字神子田7-5
TEL.024-956-1111(代)
<http://www.sanmangoku.co.jp/>



お菓子を通じ、夢と感動を届けていきたい

お菓子を通じ、なにげない毎日の生活に夢と感動を届けていきたい。
それこそが私たち「三万石」の願いです。

会社概要

社名 株式会社 三万石

創業年度 1946年4月(昭和21年)

資本金 7,000万円

従業員数 430人(グループ全体)

本社 〒963-8588

福島県郡山市富久山町福原字神子田7-5

TEL.024-956-1111(代)

H P <http://www.sanmangoku.co.jp/>

事業所等 郡山市 7店舗

福島市 3店舗

二本松市 1店舗

須賀川市 1店舗

白河市 1店舗

会津若松市 3店舗

喜多方市 1店舗

いわき市 2店舗

仙台市 1店舗

特色 「ままだおる」「エキソンパイ」を代表にしたお菓子の会社です。
三万石のお菓子づくりは、よりよい原料選びと伝統の技を活かし手づくりの良さを残すこと。安全でいつも変らぬ美味しさをお客様にお届けしています。

事業内容 和菓子・洋菓子・パンの製造販売、及びレストラン経営

主要商品



ままだおる

バターを使った生地でミルク味のアンを包み込んだ焼き菓子です。三万石の代表銘菓としておなじみです。



エキソンパイ

パイ生地でくるみ入りのあんを包み込み、香ばしく焼き上げました。



三千里

もち米の生地で皮むき餡を包み込み焼き上げました。お餅とどら焼きを合わせたような食感です。



塩まん

粒餡に刻み栗を合わせ、もち米の粉で型打ちし塩味をほのかにきかせました。



くるみ柚餅子

くるみが入った一口サイズのお醤油風味の餅菓子です。



花かつみ

皮むき餡の羊羹に蜜煮した栗を合せました。



かすてら

しっとりとした風味豊かに焼き上げました。口当たり優しく上品な甘さです。