



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 500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 4店舗

仙台市 2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新鮮さと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あんを包み込んだ焼き菓子です。
三万石の代表銘菓です。



エキソンパイ

パイ生地でくるみ入りの欧風あんを包み込み、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。



奥州まんじゅう

黒糖風味の生地で皮むき餡を包み込んだ焼き饅頭です。



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

しっとり焼き上げた、口当たり優しく上品な甘さです。