

大阪豆菓子の富士屋製菓本舗が悩んでいた事を素敵に解決

## 少し作りすぎた豆菓子を社会貢献に繋がるロスゼロに



大豆があまり過ぎて、  
これ以上使いきれないな  
処分しかないか・・・



福豆がほんのり甘い豆菓子に

富士屋製菓本舗がロスゼロに参加させていただいたきっかけは、  
節分に向けて数か月前から準備していた福豆に余剰分が出たからでした。

毎年需要予測をしていますが、完売しない年もあります。

大豆のままでなく豆菓子を作る技術を活かし変身させ、  
できれば皆様に美味しく召し上がっていただきたいと思い取り組み  
そこで、社会に貢献できるのならと、

私たちはロスゼロで販売することにしました。

私たちは節分の福豆以外にも、多種多様な豆菓子を作っています。  
日々ロット管理をしていますが少し余ることがあり、心を痛めています。  
できれば美味しい間にみなさまに食べていただけるように考えました。

豆菓子作り一筋職人の味



大正二年創業、  
100年以上続いた  
職人の技を堪能していただけます

豆菓子のロスを減らせます



熟練の職人が作る豆菓子を  
違う観点から  
美味しく召し上がっていただけます

途上国に支援できます



処分しか方法のなかった大豆を  
食べて頂けるように豆菓子にして  
ご購入いただければ、途上国に  
支援ができる

豆菓子製造一筋

株式会社 富士屋製菓本舗

〒584-0062 大阪府富田林須賀2-20-2

営業時間／09:00～17:00 定休日／土日祝



会社概要など

<http://fujiyaseika.co.jp>

販売サイト

<http://www.rakumameya.com>