KANIYA

# Quest !

しあわせを招く
お菓子のひみつ探検

## あなたは お菓子が 好きですか？

はい
大好きです

あまり
好きでは
ありません

どちらでも
ありません

大切にしたいお菓子の心
かにや

かにや

かにや物語1

# かにやのお菓子には魅力がいっぱい！

## 創業75周年！地域で愛されつづけるお菓子の老舗

1950年（昭和25）創業。創業地のそばに「沢がに」がいる清流があり、そのかわいい姿から店名を「かにや」と決めました。かにやの願いは、お客様を笑顔にし、私たちが自慢にしている地域に貢献し愛される美味しいお菓子をお届けすること。そしてお客様や地域から愛され支持されることが、かにやで働く社員一同のやりがいや社会人としての喜び・幸せを生み出すものと信じています。

## 贈る人、受け取る人、食べる人の気持ちに寄り添うお菓子

かにやは、人の気持ちに寄り添う（相手の立場に立って考える・思いやる）お菓子づくりを追求したいと考えています。美味しいお菓子は、人を笑顔にする不思議な力を持っています。贈る人、受け取る人、食べる人はもちろんのこと、お菓子を作る人、お店で接客する人すべてが笑顔になる瞬間――心がつながる――を大切にしたいのです。

## ホンモノにこだわりつづけるお菓子づくり

すべての商品は、添加物を極力使用しない安全・安心な原材料を使い、創業当時から蓄積された技術で製造されています。和菓子は素材を絞り込みその良さを引き出す引き算の美味しさ。洋菓子は卵や乳製品などを組み合わせた複合的な美味しさ。地元をはじめ全国の素晴らしい素材を厳選することで本当の美味しさが生まれます。かにやのお菓子の美味しさは、食べる人の本能――美味しさを求める体と心――を喜ばせるものであると自負しています

## 名産品・特産品を活かす地域を代表する「埼玉銘菓」

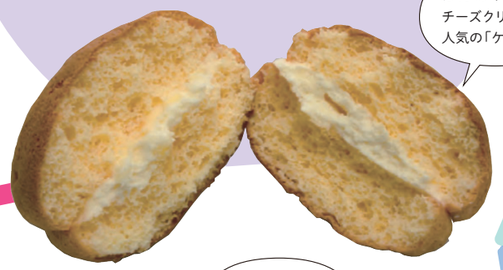
狭山名産のお茶の壺をかたどった創業以来の銘菓「茶むすめ」をはじめ、「関東あばれんぼう」「いざ鎌倉」「拍手さい彩」「桂木の真珠」など、地域の文化・特色を活かした素材・ネーミングのお菓子が人気です。すべて「かにや」を育ててくれた地域と、名産品・特産品の生産者への感謝から生まれた商品です。

狭山茶の茶壺をイメージした創業以来の銘菓「茶むすめ」

## 発売から50年以上！愛されつづける焼菓子「ケンキ」

CHEESE CREAM ケンキ

約1400年以前の飛鳥時代、武蔵国（むさしのくに＝現在の埼玉周辺）の牧場で生産されていたとされる醍醐（チーズの原型／醍醐味の語源）をイメージした人気商品です。「ケンキ」という珍しい商品名は、埼玉県の旗＝県旗から名付けられました。地域の銘菓としてより愛されることを願ったネーミングです。



ほんのり塩味とチーズクリームが人気の「ケンキ」

瀬戸内レモンの風味を活かした「しっとりはちみつのレモンケーキ」

## 心をこめた贈り物としてお客様から絶大な評価・信頼を得る

美味しさにこだわり地域の魅力をお菓子に活かしていることが、お客様からの評価・信頼につながっています。お客様の期待を裏切らない品質、販売スタッフの雰囲気を含めた手厚いサービスのあり方が、信頼を得る秘訣。機会があれば、開店直後から絶え間なくお客様が来店する店舗の賑わいを感じてみてください。

熟成桜葉付けを使った春ならではの「桜花うたさぶれー」

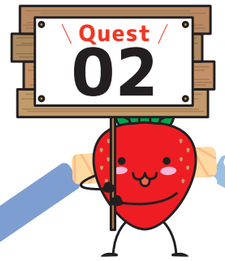
一日の何気ないひととき、疲れているとき、落ち込んでいるとき、ふと口にしたおいしいお菓子に心が癒され、気持ちがなごんだことはありませんか?
お菓子には人を笑顔にさせる不思議な力があります。
そんな経験があるみなさんは、もしかすると、隠れた〝お菓子好き〟なのかもしれません。
少しの時間でよいので、**「【かにや物語1】かにやのお菓子には魅力がいっぱい！」**に目を通してみてください。そして、よろしければ次のページにも進んでください。気がつかなかった〝お菓子好き〟の自分に出会えるかもしれませんよ!

サックリ食感がたまらない！ 狭山抹茶の銘菓「 拍手さい彩」

人を笑顔にし、しあわせを運ぶお菓子づくりと人づくりを目指しています

代表取締役
水村（みずむら） 真太郎（しんたろう）

まずは「お菓子が好き・人が好き」な人たちと一緒に仕事したいと思っています。そして、美味しいお菓子は人を笑顔にする……という感覚に共鳴できる人に出会いたいですね。仕事は自分を高めるためのものですが、製造であれ販売であれ自分が努力した仕事の成果が、お客様をはじめ、どこかの誰かの笑顔につながっていることをきっちり意識できる人であってほしい。人を笑顔にすることは、食べる人たちの多幸感を生み出し、それが巡り巡ってお菓子を作り届ける自分を笑顔にし、自分を幸せにしてくれることを覚えておいてください。皆さんとお目にかかるのを楽しみにお待ちしています。

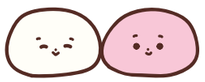



お菓子をつくることが面白そう

## お菓子に関わる仕事に興味がありますか？

毛呂山の柚子とホワイトチョコのハーモニーが楽しい「桂木の真珠」

お菓子を売ることが楽しそう



食べることだけが好きなので、とくにありません……

かにや物語 2

# かにやのお菓子づくりの現場ってどんなところ？

## 製造部門スタッフに欠かせないスキルとは？

「なんでもやってみよう」という、やる気と向上心、挑戦心が大切です。誰でも最初はとまどいますが、教わったことをまずは忠実に試してみる。時には失敗することもあるかもしれませんが、失敗から学べることもたくさんあります。長年受け継がれてきた伝統技術はもちろん、トレンドに沿った最新技術も先輩方が丁寧に指導してくれるので心配はありません。

## かにやならではの製造部門の基本的な仕事への取り組み方

徹底した衛生管理、
一つひとつの商品ごとの
丁寧な製造方法を守っていることが自慢です。自動化できる部分は最新のシステムを導入していますが、たとえば人気商品の「ケンキ」は、焼き上げる前の工程は伝統である「人の手で仕込む」ことを続けています。微妙な手の感覚から生み出されるホンモノの美味しさを確かめていただけると嬉しいです。

衛生管理が徹底したお菓子の製造現場

## お菓子づくりの面白さと難しさ

お菓子づくりは単純作業と思われるかもしれませんが、実際は微妙な感覚が要求されます。和菓子であればあんこ材料の配合や火加減が少し変わるだけ、また洋菓子では卵や砂糖を加えるタイミングを誤ると、食感とか味がまったく違ったものになる。そういった知識と実践の繰り返しで得られる製造スキルが必須であることが菓子製造の難しさであり、一方では面白さでもあるのです。またかにやでは、若手社員オリジナルの季節商品開発を推奨しており、試作を重ねて商品化される喜びを求めて、多くのスタッフが日々切磋琢磨しています。

洋菓子だけ、和菓子だけではなく、さまざまなお菓子の製造経験を積めると感じて入社を決めました。作業は難しい部分もありますが、毎日楽しく過ごしています。かにやはお菓子作りにこだわりが強く、親身に相談に乗ってくれるところが好きです。

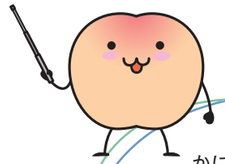
洋菓子部 K.O
入社6年目
ロールケーキ･プリン･シュークリーム等
製造担当

## 世代を超えてホンモノの美味しさを追求するお菓子製造技術伝承

技術の習得に関しては、先輩社員による手厚いサポート体制があり、独り立ちできるまで丁寧に指導を受けることができます。特色はトライアンドエラー。何から何まで細かく指示するのではなく、大まかな方向性を示して若手社員が自ら考え実践することを促し、絶妙なタイミングで解決のヒントを与えてくれます。

お菓子は元々大好きでした。かにやに入社した決め手は「味に妥協がなく本当に美味しかったから」。実は、あんこは嫌いだったのですが、自分で作りはじめて色々試して好きになりました。最初は苦手と思っても仕事を通して自分を変えることができますよ。

和菓子部 A.N
入社3年目
あんこ練り･大福･まんじゅう等
製造担当



かにやのお菓子は製造部門･販売部門の両輪でなりたっています。お菓子づくりに興味がある人も、次ページの**「【かにや物語3】かにやのお菓子販売の現場ってどんなところ？」**に目を通してみてください。

クリームたっぷりの人気洋菓子「牧っ仔ロール」

かにやのお菓子は製造部門･販売部門の両輪でなりたっています。お菓子販売に興味がある人も、まずは「**【かにや物語2】かにやのお菓子づくりの現場ってどんなところ？」**に目を通してみてください。

丁寧な手作業で完成する和菓子「上生菓子」

お菓子を食べることが好きなあなたは、立派な〝お菓子好き〟です。ぜひ「**【かにや物語2】かにやのお菓子づくりの現場ってどんなところ！」「【かにや物語3】かにやのお菓子販売の現場ってどんなところ！」**に目を通して、大好きなお菓子が自分の手元に届くまでの道のりを確認してください。

細心の心配りが必要な「あんこ」の製造工程

かにや物語 3

# かにやのお菓子販売の現場ってどんなところ！

笑顔の接客が自慢です！

## かにやならではの販売部門の基本的な仕事への取り組み方

基本はかにやのお菓子を通して、人と人をつなぐお手伝いをすること。お客様に寄り添った接客と、自信を持ってお勧めできる美味しいお菓子で、贈る方も受け取る方も、すべてのお客様に笑顔を届ける仕事です。楽しくお買い物できる空間づくりも欠かせません。かにやは地域に根ざしたお菓子をお届けしているので、地元の方々や日頃ご利用いただいているお客様への感謝を忘れないことも重要です。

## 販売部門スタッフに欠かせないスキルとは？

お客様のお話を聴き、気持ちを察したり気遣うことのできるコミュニケーション能力が必須です。店舗はチームプレイで仕事することが多いので、協調性があること、そして臨機応変……お客様応対はマニュアル通りにはいかないことも多いので、自分で考えて、柔軟な対応ができることも必要です。定番商品に加え季節商品も数多いので、商品知識の習得も欠かせません。

丁寧な包装がお客様に喜ばれています

## お菓子販売の面白さと難しさ

商品選びに迷っておられたお客様から笑顔で「ありがとう」という言葉を受け取ることができるのが、やりがい、醍醐味につながります。一方で接客には正解がありません。単なるマニュアルでは多様なご要望にお応えすることは難しく、その場その場での細やかな対応が求められます。かにやでは、菓子折りの包装は基本的にテープ留めではなく紐がけでお渡ししますので、その丁寧さがお客様から支持される要因の一つと言えるでしょう。また、多くの人が迷うお祝い事や弔い事の「のし紙」対応を的確にご提案できることも自慢です。

見るだけでも楽しい！ワクワクする商品ディスプレイ

販売部 *Y.F*
入社2年目
工場ショールーム 販売担当

お客様応対やお金の扱いは初めてだったので、配属直後はただ緊張して大変でしたが、自分から積極的に行動することで克服できました。かにやは地元で有名なお店だったので、就職することに迷いはありませんでした。お菓子好きには最適な職場ですよ！

販売部 *H.S*
入社5年目
狭山ヶ丘店 店長

お菓子が大好きで毎日食べています！職場は日々「ありがとう」という感謝の言葉があふれています。商品陳列やレジ打ち、包装・お渡しなどを通して何度もお店に来ていただける雰囲気作りに邁進中。中高生から高齢者まで様々な世代の方と接することも楽しいです。

## 世代を超えてホンモノの美味しさを届けるお菓子販売技術伝承

新人研修、店舗配属後のサポート研修、店舗の実務、先輩社員のサポート体制を通じて、接客やホスピタリティといった伝統の「かにやism」を継続的に学び、販売スタッフとして独り立ちすることができます。人と人をつなぐ接客・販売は、生活の中で重要な役割を担う仕事です。75年間愛されつづけるかにやのお菓子の魅力を一緒に伝えませんか？

お客様のご要望にお応えする丁寧な応対が自慢です

ここまで読んでいただけたら、お菓子を通して、たくさんの人を笑顔にし、しあわせを届けたいと願う、かにやの全体像―企業理念や製造・販売への思い―が見えてくると思います。

かにやの扉はいつでもフルオープンで開いています。
そして、みなさんの気持ちに寄り添う思いは不変です。

## 表紙「Quest01」に戻る。

お菓子好きの皆さんの気持ちに寄り添う「かにや」の思いをもう一度確認してみてください

お菓子を通して人を笑顔にし、しあわせを届ける―
それが「かにや」の願いです。
丁寧なお菓子作りを支えるのは、仕事に誇りを持つスタッフたち。
キラキラした仕事・キラキラした自分を作り出すための、
「かにや」の取り組みを
確認してください。

## かにやのステップアップ

**お菓子作りは人作り―
自分のキラキラを実現する
未来の仕事を見つけ出しましょう**

### STEP　人材育成

**［ 新入社員研修 ］**
**働くということを学ぶ**
- 贈る人・受け取る人の心に応える「かにやのお菓子」の価値と、価値を伝える技術を学びます
- 働く仲間・お客様とどう向き合い、皆んなと自分の幸せをどう作っていくのかを一緒に考えます

**［ 働き始めてからのサポート ］**
**それぞれの成長に対応**
- 自信を持って働けるよう定期的な個人面談で成長をサポート
- 成長につながる「今の自分に必要な何か」を、仕事を通して伝えていきます

**［ 本物のおいしさを知る機会 ］**
**インスピレーションアップ**
- 「かにや」には有名パティシエのレシピ、お菓子に関する歴史・文化を学べる本がたくさんあり、自由に《読む・借りる》ことができます！
- 話題のお菓子、有名なお菓子などを試食して、「おいしさの手がかり」を探します！

**［ キャリアパス制度 ］**
**自分を見つめる**
- 理想の自分を探し、そこを目指していくキャリアアッププランがあります
- 自分の将来に向けて、具体的には何を頑張っていけばよいのか、それを一緒に探していきましょう

### ADVANCE　活躍と成長の舞台

**［ 企画ミーティング ］**
**ワクワクを作り出す**
- お客様に喜んでもらえる新商品・季節の販売イベントなどについてコラボセッション！
- 贈る人・贈られる人の喜びを生み出すための、ギフト包装のアイデアから企画立案・実行に進みます

**［ 商品開発 ］**
**おいしいこだわりのお菓子**
- 「かにや」の伝統――本物のお菓子作りの知識・技術と、自分自身の努力と試行錯誤を重ねることで、おいしいお菓子が生み出されます
- 新商品の試作だけでなく、自分の技術力アップのための試作も大歓迎です！

**［ 店頭ディスプレイ ］**
**お客様を迎える第一印象**
- 季節と喜びを感じるような華やかな店頭ディスプレイを作り出します
- 細部に心を配り綺麗に商品を陳列することが、お菓子をおいしくする最後の隠し味！

**［ リーダーシップ ］**
**人と人をつなぐ**
- お菓子作り、店舗への搬入、陳列、販売――仕事が、多くの人の協力によって成り立っていることを知ることは、リーダーへの第一歩です
- リーダーは人の心を大切にできる人。誰でも初めは難しいですが、新任リーダー向けに外部講師の研修を行っています

## 主な店舗

入間中央店

狭山台店

飯能店

工場ショールーム

所沢けやき台店

狭山ヶ丘店

狭山市駅前店

入間川創業店

高麗川店

毛呂山店

坂戸店

## 会社概要

商　号　株式会社 かにや
設　立　昭和47年（1972）12月
　　［創立:昭和25年（1950）10月］
資本金　5,000万円
代表者　代表取締役　水村 真太郎
顧問弁護士　杜若経営法律事務所
　　弁護士法人キャストグローバル
従業員数　80名
平均年齢　31歳
事業内容　献上品のお菓子･高級和洋菓子の
　　製造･販売

事業所　本社／〒350-1335
　　埼玉県狭山市柏原337番地13
　　TEL:04-2954-7111（代表）
　　TEL:04-2954-2777（オンライン専用）
　　FAX:04-2953-0988
　　https://www.kaniya.co.jp/
店　舗　工場ショールーム、入間川店、
　　狭山市駅前店、狭山台店、飯能店、
　　入間中央店、坂戸店、狭山ヶ丘店、
　　高麗川店、毛呂山店、所沢けやき台店

お菓子のかにや オンラインショップ

かにや X（旧Twitter）

かにや Instagram

かにや Facebook

かにや

本社／〒350-1335 埼玉県狭山市柏原337番地13
TEL:04-2954-7111（代表）
https://www.kaniya.co.jp/