

寿製菓株式会社 会社概要



商 号 寿製菓株式会社
Kotobuki Seika Co., Ltd
設 立 平成18年10月2日
資 本 金 9000万円
事業内容 菓子の製造ならびに販売

決算期	売上高	経常利益
2015/3期	7,523,008	518,328
2016/3期	8,377,044	647,724
2017/3期	9,441,587	1,093,241
2018/3期	10,252,355	1,268,847
2019/3期	9,880,137	1,095,060

単位:千円

沿革

- 1952 鳥取県米子市角盤町に寿製菓株式会社を設立し、飴菓子等の製造を開始
1959 観光土産菓子部門に進出
1968 銘菓"因幡の白うさぎ"を発売し、観光土産用菓子の高級化に取組む
1979 現在地(鳥取県米子市)に本社工場を新築移転
1993 鳥取県米子市に大型販売施設「お菓子の壽城」を開業。小売事業に本格着手
1994 ジャスダック証券取引所に上場(証券コード2222)
2001 米子市に地球環境保全に力を入れたHACCP対応型の新工場浦津F-21竣工
2005 山陰地区初の洋菓子専門店「K-AnoZA」を松江駅にオープン
2006 会社分割により純粹持株会社に移行、「寿スピリツ株式会社」に商号を変更する
新生寿製菓株式会社設立
2009 大学との共同開発による「栎の実茶」発売
2010 リーグ(J2)ガイナーレ鳥取とスポンサー契約
2011 白ウサギフィナンシェ モンドセレクション最高金賞受賞
2013 お菓子の壽城開城20周年イベントの開催
2016 (株)但馬寿の生産部門を寿製菓に統合
2018 本社工場でISO 22000を取得
2019 浦津工場・淀江工場でISO 22000を取得



ISO 22000とは

当社では、HACCPの食品衛生管理手法をもとにした食品安全・品質についてのマネジメントシステムであるISO 22000を本社工場・浦津工場・淀江工場で取得しました。ISO 22000取得後もお客様に多くの喜びを提供できるようより一層の品質管理を徹底し、安全・安心なお菓子を提供してまいります。当社は商品の美味しさはもとより、より一層の安心と安全をお客様にお届けするために、品質への取り組みを日々強化しています。寿製菓では、お客様に安心して召し上がっていただける商品を目指し、確かな品質保証と情報提供を行っています。

寿スピリットグループ

沿革

- 1952 烏取県米子市角盤町に寿製菓株式会社を設立し、飴菓子等の製造を開始
1959 観光土産菓子部門に進出
1968 銘菓"因幡の白うさぎ"を発売し、観光土産用菓子の高級化に取組む
1972 石川県加賀市に株式会社コトブキ(現 株式会社北陸寿)を設立
1979 現在地(鳥取県米子市)に本社工場を新築移転
1987 兵庫県美方郡新温泉町に株式会社但馬寿を設立
1988 地元特産の果物を使い、その土地限定で販売する『草冠のない菓子=果子』をコンセプトに、他社との差別化展開を図る【旅の味覚の演出家】
1993 鳥取県米子市に製造工程を見学できる大型販売施設『お菓子の壽城』を設置
1994 ジャスダック証券取引所に上場(証券コード2222)
1996 北海道千歳市に株式会社コトブキヨコレートカンパニー(現株式会社ケイシイシイ)を設立し北海道へ本格進出
1998 創業100年老舗商標を譲受け、東京都中央区に株式会社つきじちとせを設立
東京和菓子ブランド展開に着手
北海道小樽市に株式会社ケイシイシイが『小樽洋菓子舗ルタオ』を設置
洋菓子小売専門店立上げ
2005 営業譲受けにより株式会社九十九島エスキファーム他3社より菓子の製造・販売事業を継承し、株式会社九十九島グループスタート
2006 寿スピリット株式会社に社名変更、会社分割により純粹持株会社体制に移行
2011 東京都港区に株式会社シュクレイを設立
2012 株式会社つきじちとせが、株式会社シュクレイに事業の一部を譲渡し解散／台湾台北市に台灣北壽心股份有限公司を設立
2013 東京証券取引所市場第二部に上場
2014 東京証券取引所第一部に指定／東京都港区に純藍株式会社を設立
2016 株式会社フランセの全株式を取得して子会社化
2017 株式会社シュクレイが株式会社フランセを吸収合併

グループ企業一覧

- 北海道 1 株式会社ケイシイシイ
関東・
甲信越 2 株式会社シュクレイ
3 純藍株式会社
東海 4 株式会社ひだ寿庵
5 株式会社東海寿
6 株式会社三重寿庵
近畿 7 株式会社寿庵
8 株式会社寿香寿庵
9 株式会社但馬寿
中国・
四国 10 株式会社せとうち寿
11 株式会社寿堂
12 寿製菓株式会社
13 株式会社ケーエスケー
九州 14 株式会社花福堂
15 株式会社九十九島グループ
16 南寿製菓株式会社
台湾 17 台湾北壽心股份有限公司



もっと、おいしいサプライズを。



CORPORATE
PROFILE



KOTOBUKI SEIKA

経営理念

喜びを創り
喜びを提供する

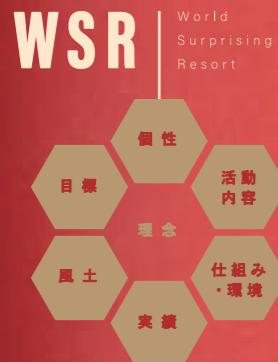
社 是

感謝と報恩
創意と工夫
本氣と誠実

経営信条

- 一、私達は、お客様に喜ばれることを自らの喜びとする。
- 一、私達は、夢を語り合い、ナンバーワンをめざし、日々チャレンジする。
- 一、私達は、プロとしての自覚と真の勇氣を持ち、感動をもたらす。
- 一、私達は、高い目標を掲げ、執念を燃やし、必ず達成する。
- 一、私達は、更なる高い価値の創造により、物心両面の豊かさを実現する。

経営スローガン



全員参画経営を実現する
7つの要素

寿スピリッツ

私たち寿スピリッツグループは、全国各地の文化や伝統を地域ブランドとしてお菓子の形で大切に育て上げ、地域から全国に発信しています。お客様の期待を超えた商品・サービスを提供することで、一人ひとりのお客様に「感動し、喜んでいただく」ことが私たちの喜びです。
また国内外にグループ会社が存在し、2014年には東証一部に上場し、順調に売上・利益の最高値を更新しています。



Our Works,
Our Spirits.



寿スピリッツ流 言葉の定義

- WSR …… ワールド=世界を舞台に
サプライジング=驚きを創造し
リゾート=五感が刺激され、人に伝えたくなるコトを提供。
- 志事 …… 高い目標、大きな夢、すなわち常に志を持って取り組むものである。
- 考働 …… 常に周りにプラスの影響を与える行動である。
- 実践 …… 必ず成果に結びつく実践考働である。
- 浸透 …… 頭での理解ではなく、徹底実践による成果達成を意味する。
- チャレンジ …… 単に挑戦する事ではなく、必ず成果を上げる挑戦を言う。

TOP MESSAGE

全員参画経営で
『喜びを創り 喜びを提供する』

当社の志事は、観光土産菓子を中心とした企画・製造・販売です。しかし、その志事は「喜びを創り 喜びを提供する」を経営の基本理念に「今日一人熱狂的なファンを創る」ことです。従業員一人ひとりが志事の意義、目的をしっかりと受け止め、「自分ならこうしたい」「こうしたらもっと喜ばれる」という当事者意識を持ち、すぐに実践・行動に繋げていくのです。

近年、事業環境変化に伴い「ワールド サプライジング リゾート宣言」を経営スローガンに掲げ、世界があと驚くほどの非日常(超感動)の提供を目指しております。のために商品力・販売力・売場力に更に磨きをかけ、プレミアムギフトスイーツの開発、健康分野、そして市場拡大、世界へと向かっているところでございます。

更なる企業の成長・発展のために従業員一人ひとりが
笑顔(周りが明るくなる。応援したくなる。努力が成果に繋がりやすい。)と
お・か・げ・さ・まの心(感謝の表れ。謙虚さ。ツイてる。)と
情熱(目的・目標に向かって突き進む熱い心、燃え上がる闘志)
を持って全員参画型経営を実践してまいります。

KOTO
BUKI
SEIKA



KOTOBUKI SPIRITS



寿スピリッグループ 総決起大会

寿スピリッグループで働く選抜された総勢約1,000名の仲間が、全国各地から1年間の集大成として毎年1月米子に集結。経営理念手帳『こづち』に基づく成果発表や決算報告、来期目標の宣言など、大いに盛り上がります。この決起集会は正社員だけでなく、フレンド社員の仲間なども成果を公平に評価され、来期への想いを強くしていきます。



寿製菓株式会社
代表取締役社長
城内 正行

Our Works,
Our Spirits.

経営理念手帳 こづち



それは、全社員が一つの目標に向かうための経営理念バイブルです。大きく6つに分類され、120項目の仕事に対する考え方方が示されています。一人ひとりの価値観や考え方の違いを越え、同じマインド(想い)やベクトルで日々の志事(しごと)に取り組むために必要不可欠です。『こづち』は志事だけでなく日常生活の中でも“気づき”を与えてくれ、悩んだり迷ったりした時にふと思い出し、解決の糸口へと導いてくれる強い味方です。



自分から率先して動くようにしたことで異常時にスタッフが直接呼びに来てくれるようになりました。これからも自部署で誰にも負けない、なくてはならない存在になりました。

生産部 本社工場二課
ゴーフレットライン
足羽あずさ



日頃からこづちの考え方が浸透しているので、私の疑問にも上司、同僚と一緒に働く仲間が意見をスムーズに出し合うことが出来ます。今後も部署の先頭に立って「良い習慣創り」に取り組みます。

生産管理部
製品管理課 外装係
妹尾和佳子



こづちを通して、改めて営業職だけではなく、他部署との連携の大切さに気付きました。私たちが同じ方向を向くことで全てのステークホルダーへ喜びを提供する。それが私の目標であり、使命です。

営業第二部
山陰営業課 米子支店
角 寛樹

※2019年こづち全国大会出場者の言葉より抜粋



本社工場

KOTOBUKISEIKA
FACTORY | 工場

寿製菓では4つの工場を持っており、ラインは本社7本・浦津5本・淀江3本・但馬2本の計17本で稼働しています。生産できるラインナップは本社工場だけでも約350種類に対応ができ、多品種・大量生産にもフレキシブルに対応可能です。また商品の美味しさは勿論ですが、品質管理を徹底し安心・安全なお菓子生産に取り組んでいます。



浦津工場



お菓子の壽城

KOTOBUKISEIKA
SHOP | 店舗

お菓子の壽城をはじめ、山陰の観光拠点となる鳥取駅や松江駅、そして出雲大社のお膝元である神門通りに店舗があります。観光だけでなくビジネスシーンでの利用も多く、品揃えも豊富です。



1. 鳥取駅 シャミネ店
2. KÄnoZA 大社店
3. 松江駅 シャミネ店
4. 壽城内ツイてる神社



OUR BRANDS

地域の文化や伝統を
お菓子にこめて

愛されて半世紀の寿製菓を代表とする「因幡の白うさぎ」、
とことん地元素材にこだわった洋菓子を開発する
「KÄnoZA」、米子ICから車で1分お菓子のテーマパーク
「お菓子の壽城」、雄大な自然に囲まれた蒜山高原産
ジャージー牛乳スイーツ専門店「JERSEY HILLS」、ご縁
結ぶ出雲のお菓子「出雲のお福わけ」、山陰の恵みを受
けて育ったおいしいごちそうをおすそ分け「山陰やおよ
ろず本舗」と寿製菓では6つのブランドがあり、確固
としたブランドコンセプトと素材にこだわった商品展
開を行っています。

山陰名菓 因幡の白うさぎ

日本では、のびやかに跳びはねる様子から、
うさぎは「福」を呼ぶ縁起の良い動物として
古来親しまれてきました。なかでも出雲神
話「因幡の白うさぎ」は、大
国主命と八上姫の「縁」を結ぶという大きな
役目を果たしています。この日本最古といえる
縁結び物語から、名菓「因幡の白うさぎ」は、
山陰から届けられる「福」と「縁」のシンボルとし
て誕生したのです。



炎 KÄnoZA I Z U M O

「菓の座」とは、お菓子の神様の座す(います)ところ
「火の座」とは、火の神様の座す(います)ところ。“神々
が集う國”出雲、古来より「火」を神聖なものとして崇
め、「たらら」「陶芸」など、「火」を使った数多くの伝統
文化、神伝説が生まれてきました。そして今、神話
の國「出雲の火」を絶やす事なく、新たな「火」が
誕生しました。地元素材にこだわった伝統の
“焼菓子”的香り漂う出雲の地より、神様が
くれた甘い奇跡をお楽しみください。洋菓子専門店「KÄnoZA」がお届け致します。



山陰 やおよろず 本舗 YAUYOROZU

神話の國 山陰。古来より、日本では全てのものに神
が宿り、海、山、川、太陽、雨、風などの自然をつかさど
る数えきれないほどたくさんの神々が「やおよろずの
神々」としてあがめられてきました。特に山陰には、多
くの神々の活躍が神話や豊かな自然を通して今へと
伝えられています。今もなお残る山陰の豊かな自然、
その自然の恵みを活かして、数えきれないほどたくさん
の「おいしさ」を生み出していくたい。そんな想いを
込めて『山陰 やおよろず本舗』は誕生しました。「や
およろず」は漢字では「八百万」、文字通り数えきれ
ないほどたくさんという意味です。



JH JERSEY HILLS Hiruzen

青い空、白い雲、緑の草原。西日本屈指のリゾート地
「蒜山高原」。標高500メートルの大草原には豊かな自然
の恵みをいっぱい受けてジャージー牛がのびのびと
育っています。ジャージーヒルズは蒜山ジャージー牛
が作る濃厚で味わい深く、黄金に輝く牛乳(ゴール
デンミルク)をふんだんに使用しております。見た目に、香りに、味わいに、心からうっとりする上質なお菓子。
心を込めて、蒜山から。



名菓出雲の お福わけ

出雲のお福わけは、恋愛成就だけでなく、会社仲間、ご
家族、友人、知人などなど…たくさんの人と人が良
縁で結ばれる願いを込めて作りました。出雲地方に全
国から集まる八百万(やおよろず)の神々がそうであ
るよう、出雲に来られた方々がそれぞれの土地
に帰られ、御利益の形としてこの「出雲のお
福わけ」をお福わけしていただきたいの
です。福をあなたの大切な方へ。



お菓子のテーマパーク 美食と匠美の世界

お菓子の壽城

山陰の自然に育まれた素材と、母親の愛情に包まれた
懐かしい味。豊かな大地の恵を受けた素材で心に残
る美味しいお菓子を作りました。白い砂浜、青
い松。まさに白砂青松の山陰・弓ヶ浜。
このすばらしい景色を思い出に、
そして山陰の銘菓をお土産
に、壽城で癒しのひととき
を、お過ごしください。米
子自動車道・米子ICす
ぐ、お城が目印です。



INTERVIEW >>>

寿の志事、寿の人



お客様に寄り添って、一瞬一瞬を大切に

私の志事は「お菓子の壽城」でお菓子の販売です。お客様のお出迎えや試食を手渡しておもてなしをさせていただき、時には悩んでいらっしゃるお客様と一緒に商品を選んでお買い物のお手伝いをしています。また、新人ならではの企業様向けのチラシ作成なども毎月あり、日々の業務が多い中、時間を意識して取り組んでいます。学生時代の販売のアルバイトとは違い、発注業務を任されることで賞味期限や観光シーズンの来城者数予測などを意識するようになり、今では月間の販売目標を突破することにやりがいを感じています。しかし入社当初はミスが多く、「なぜ自分だけが出来ないのか…」と悩んだ時期もありました。そんな時に“全てのことは時間と経験が解決する”と声をかけてくださったマネージャーがいました。配属された部署に新人は私一人だったため、周りの先輩方はできている事ができない自分を責めていましたが、この一言で時間の経過が成長につながるのなら、この一瞬一瞬を必死にやってみようと今でもこの言葉を大切にし、毎日取り組んでいます。



「お菓子の壽城」で、どち餅の販売ブースを担当している藤さん。どんな流れで1日の志事を行っているのか聞いてみました！



常にエンドユーザーファースト！

入社後、地元販売店にお菓子を納品するルート営業を経験し、現在は主に県外の代理店様に向けてOEM商品の企画提案営業をしています。私は長野県を担当しており、週1日の本社勤務以外は長野周辺を駆け回っています。地元でのルート営業とは違い、代理店様にはシーズンごとに、自分たちが企画開発した商品はもとより、パッケージ、売り場づくり、広報デザインまでトータル提案を行っています。これは営業×企画×販促のチームが一丸となって考え、常にエンドユーザーファーストを考えながら取り組んでいます。長年のお菓子創り、ブランド創りのノウハウがある当社で、今後はフィナンシェや因幡の白うさぎのように生産ラインを立ち上げられる圧倒的な主力商品を世の中に排出していきたいと考えています。私はこの会社で本当に恵まれていると思っています。時には直属の上司が「最後は責任を持つからやってみろ」とチャレンジさせてくれて、最後までやりきるということを教わりました。いつか自分に部下ができたなら、その時の上司のような対応ができるようになりたいと思います。

大きな目標に向けて
小さなことから着実にコツコツと

中村:内定研修の時に“今から勉強しておくことはありますか?”って聞いてくる子がいて“いい子が入ってくるな！”って思ってました。

池田:その時期の中企画開発部の配属が1人だったので細かっただし、社会に出るのも初めて…そんな中で中村さんが声をかけてくれて、本当に心強かったです。

中村:池田さんは新入社員の中でも一生懸命話を聞いてくれて、自分のものにして学んでいこうという姿勢がバーフェクトでしたよ！

池田:そんなに褒められると照れますね(笑)。私、本当に入社当初から中村さんを目標にしています！先日パッケージのトラブルがあつて困っていた時、中村さんがいろいろな提案をしてくださって、『自ら動けるようになりたい！』と強く思いました。そのためのアドバイスもらえますか？

中村:案件にも大小があるけれど、小さいものほど、よりスピーディーに対応することだと思います。それが積み重なって信頼に繋がって、経験が着実についてくると思いますよ。

池田:いつかインバウンド向けの商品開発にも挑戦したいので、日々の業務を着実に積み重ねていきたいと思います。

品質を守るスペシャリストとして
安心・おいしさ創出を脇から支える

小田:僕は大学で微生物や食品検査を学んだので、今の業務と通じる点が入社動機だったけど、岩垣さんはどうでしたか？

岩垣:私も大学で微生物を学び、ここなら専攻が生かせると思い入社を決めました。でも、食品表示などの商品情報管理、原材料管理、製造ライン検査など、本当に幅広い業務がありますよね。入社直後は右も左もわからない状態でしたが、最近は作業書を見ながらの業務がスムーズにできるようになりました。

小田:岩垣さんははじめて気配りもでき、向上心がある。傍で見ていて、勉強しているなあと感じます。

岩垣:私こそ、食品安全基準のISO22000取得チームで活躍された小田さんを見ていると、入社6年でここまでなれるのかと心配。だけど、なれるよう目指したいです。

小田:業務で氣を付けていることは？

岩垣:志事のスピードを上げることです。急に志事が入ることがあるので、前倒しで取りかかるよう心がけています。

小田:僕たちはお客様と直接関わらないけれど、現場で問題が起こらないようにすることが「喜び」と言えますね。



大根島にある美味しいなご処にて。
賀茂うな重でした。



シフト制なのでそれぞれ時間はバラバラですが、休憩時間は同世代のスタッフと相談や引継をしつつ、連携して業務を行っています。



最後のお客様をお見送りした後は、1日の売り上げの精算はもちろんですが、目標に対しての進捗確認や今日の業務の振り返りをして終了します。

CSR

活動

corporate
social
responsibility

自社の果たすべき社会的役割と課題を受け止め
様々な社会のニーズを価値創造・市場創造に結びつけ
弊社と市場の相乗的発展を図っています。



EVENTS

一丸となって地域の夏を盛り上げる！
よさこい・がいな万灯
(米子がいな祭り)

米子の夏の一大イベント「がいな祭り」では毎年よさこいチームと、万灯チーム“ことぶき万灯隊”として参加し、お祭りを地域の皆様とともに盛り上げています。万灯は男性チーム、女性チームがありメンバーは毎年それぞれトップ3を目標に1年を通じて練習をしています。2019年度は栄誉あるパフォーマンス賞をいただき、より一層活動意欲が高まりました。地元の伝統芸能として後世に伝えいくことも、大事な企業の地域活動だと考えています。

for KIDS



お菓子を通して地域の子どもたちと交流
紙芝居訪問 白うさぎ一座

地元の保育園や幼稚園に従業員が訪問し、日本神話(古事記)に登場する物語「因幡の白うさぎ」を子供向けにアレンジした紙芝居の披露をしています。また、この神話をもとに作られたお菓子「因幡の白うさぎ」の目付け体験や、話の登場人物である大黒様の歌をロックバージョンにしたダンスなど、子どもたちと一緒に見て・触って・体感するパフォーマンスを行っています。目付け体験が一番盛り上がり、園児たちのオリジナル因幡の白うさぎがいっぱい誕生しています。

SPONSOR



地域スポーツの発展と、夢見る子供たちを応援

ガイナーレ鳥取 スポンサー

鳥取県をホームタウンとする日本プロサッカーリーグ(Jリーグ)に加盟するサッカーチーム「ガイナーレ鳥取」。地域スポーツの発展をめざし、サポーターの皆様と一緒に2010年より応援をしています。選手の皆様はもちろんですが、将来はサッカー選手になりたいと夢見る子どもたちにも励みになればと社員一丸となって応援しています。



スポンサーもチームの一員！

島根スサンオマジック スポンサー

B-リーグ島根スサンオマジックは2016年に応援を始めました。スポンサー活動としては、ホームアリーナで行う冠スポンサー試合の際、従業員が直接ブースターの皆様に「因幡の白うさぎ」を配布しています。選手・ブースター・スポンサーの全員でチームをつくるいく雰囲気がとってもアットホームで応援活動も楽しくさせていただいています。



KOTOBUKI
FACTORY
TOUR

工場見学

鳥取県西部を中心に小学校3年生の社会科見学として工場見学を受けています。最近では工場見学をしたことがあるという若い社員も増えています。

ご予約

お問い合わせ先

希望日時をご確認のうえ、お早めにご連絡ください。
工場の稼働状況により希望日時に沿えない場合がありますので、ご了承ください。

寿製菓(株) 0859-22-7456(担当:下戸)
受付時間 9:00~16:30



社会科見学

所要時間 約2時間
対象 小学生
内容 工場見学、安全衛生についての説明、因幡の白うさぎの目付け体験

品質管理

当社では、HACCPの食品衛生管理手法をもとにした食品安全・品質についてのマネジメントシステムであるISO 22000を本社・浦津・淀江工場で取得しました。ISO 22000取得後もお客様に多くの喜びを提供できるようより一層の品質管理を徹底し、安全・安心なお菓子を提供してまいります。当社は商品の美味しさはもとより、より一層の安心と安全をお客様にお届けするために、品質への取り組みを日々強化しています。品質管理室では、お客様に安心して召し上がっていただける商品を目指し、確かな品質保証と情報提供を行っています。

食品安全方針

当社は、食品会社として社会の発展に貢献する一員である誇りと責任を持ち、商品を通してお客様の喜びを高めることに努める。関連する法規制を理解し、コンプライアンスの維持・向上に努める。私達従業員は、お客様に喜ばれる商品およびサービスを提供するため、品質向上活動を継続して行う。お客様の要求を満たすようにプロセスの検証と継続的改善を行う。全ての活動において、商品の安全と安心を最優先に考える取り組みを行う。

OUR QUALITY MANAGEMENT



商品情報管理



商品検査体制



異物混入対策

お客様に正確な情報を伝えることを第一に、食品表示や販促ツールの確認など商品情報の管理を行っています。また、商品のトレーサビリティ管理、原材料管理も徹底し、原材料についてのお問い合わせがあった際は、各部門と連携し対応します。

当社では微生物基準、理化学基準など当社の品質規格に合致したものののみを出荷しています。本社・浦津・但馬工場には検査室を併設し、製造工程内の点検や拭き取り検査、生産商品の抜き取り検査も実施しています。

工場入場時には、毛髪等の落下や異物の付着防止対策用の専用ユニフォームを着用します。着用後は、粘着ローラーを全身に掛け、手洗い、アルコール消毒を実施。さらに食品工場に毛髪、微生物などを持ち込まないよう徹底した衛生管理を行っています。



従業員教育



品質改善提案制度

お客様に安心・安全なお菓子をお届けするためには従業員一人ひとりが衛生的な知識・技術を習得する必要があります。当社では全従業員を対象に基本的な衛生知識を養うために定期的に講習会を実施しています。

品質管理にとって現場の意見は“宝物”です。現場の従業員からの「こうしたらもっと良くなるのに…」という気付きに耳を傾け、関係部署と連携して改善に取り組むための体制を導入しています。

事業所一覧

工場

本社工場
〒683-0845 鳥取県米子市旗ヶ崎2028番地
TEL:0859-22-7456 FAX:0859-22-7464

淀江工場
〒689-3425 鳥取県米子市淀江町佐陀1605番地の1
TEL:0859-39-4111 FAX:0859-39-4119

浦津工場
〒689-3544 鳥取県米子市浦津7番地
TEL:0859-27-1631 FAX:0859-27-1633

但馬工場
〒669-6822 兵庫県美方郡新温泉町細田6-6
TEL:0796-92-2366 FAX:0796-92-2138

店舗

お菓子の壽城
〒689-3425 鳥取県米子市淀江町佐陀1605番地の1
TEL:0859-39-4111 FAX:0859-39-4119

鳥取駅シャミネ店
〒680-0835 鳥取県鳥取市東品治町111番地1
TEL:0857-29-7100 FAX:0857-29-7100

松江駅シャミネ店
〒690-0003 島根県松江市朝日町伊勢宮472-2
TEL:0852-26-6506 FAX:0852-26-6506

KÄnoZA大社店
〒699-0711 島根県出雲市大社町杵築南775-1

支店

鳥取支店
〒680-0915 鳥取県鳥取市緑ヶ丘2丁目391番地1
TEL:0857-26-4121 FAX:0857-37-0057

三朝支店
〒682-0124 鳥取県東伯郡三朝町大字砂原中坪236番地の7
TEL:0858-43-0345 FAX:0858-48-4000

米子支店
〒683-0853 鳥取県米子市両三柳4005番地1
TEL:0859-21-8841 FAX:0859-21-8851

松江支店
〒699-0202 島根県松江市玉湯町湯町1705番地の3
TEL:0852-62-0051 FAX:0852-62-9001

寿製菓株式会社
<http://www.okashinet.co.jp>