

どんなお菓子を作っているの？

うまい棒やハートチップルなどのお菓子を作っています。

本社工場のほか石下工場、大子工場、水戸工場と茨城県内4つの工場でお菓子を作っています。鮮度と味にこだわった原料と高い製造技術、安心安全でおいしいお菓子を丁寧に心を込めて作り、食べる人を笑顔にする、そんな茨城を代表するお菓子の製造会社です。



ハートフルな愛情をお菓子に込めて



うまい棒やハートチップル、うまい輪、コーンポタージュ、しっとりチョコなど、きっと誰もが「これ食べたことある！」というおなじみのお菓子を作っているのがリスカです。

高い生環境を整えた厳選した原料を使って、高い品質管理のもとで安心・安全でおいしい製品を作っています。最新の設備と社員の熱いハートで、お客様に笑顔をお届けしています♪



ハートチップルは創業当時の代表商品。納豆チップルも登場。



定番の味のほか、期間限定などの発売で楽しませてくれるうまい棒。



濃厚コーンポタージュは食べやすいサイズとサクサク食感で人気。



コーンパフ生地にチョコをたっぷり染み込ませたしっとりチョコ。

はたらく人に聞いてみた！



ライン長をしています。生地出し、味付け、こん包作業を行っていますが、それらの管理、トラブル対応が主な仕事です。ライン業務は仲間との連携や助け合いも重要で、一体感を味わえます。チームで協力して製品を作り上げる喜び、達成感があります。

製造(ライン長)
蒔田 祐也 さん



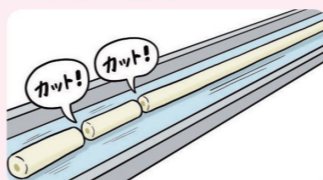
商品のこん包や検品をする仕事をしています。仕事のやりがいは、自分が検品した商品がたくさんのお客様の元に届き、笑顔にしていると感じた時です。幼い頃から親しみのある商品の、作業工程や仕組みを深く知ることができるのも面白いです。

製造
伊藤 綾華 さん



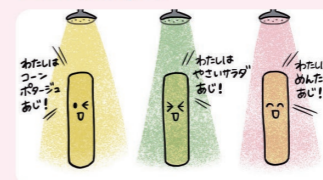
うまい棒ができるまで

1.生地作り



とうもろこしの粉末をねり上げて、長い棒状に押し出します。それを、うまい棒の長さにカット。

2.味付け



焼き上げたあとは、味付けです。定番で作られている味は15種類！みんなは何味が好きかな？

3.検品・包装



サクサクのうまい棒は、割れや欠けがないか検品をしたら、機械で1本ずつ包装されていきます。

4.出荷



段ボールにこん包された商品はトラックに積み込まれ、各工場から全国へ向けて出発です！

5.問屋



まずはお菓子の問屋さんへ。ここからコンビニやスーパー、ドラッグストアなどに届けられます。

6.店頭で並ぶ



国民的駄菓子と言われるうまい棒は、こうしてみんなが目にするお店のお菓子コーナーに並びます。

ココにも注目!!



まちで見かけるリスカ商品の巨大看板や、リスカマンション！地元で開きされるイベントやお祭りにも協賛し、地域と共に発展を目指しています。



茨城県常総市蔵持900 0297-43-8111
会社ができた年:1971年 人数:400名 <http://www.riska.co.jp/>