

どんなお菓子を作っているの？

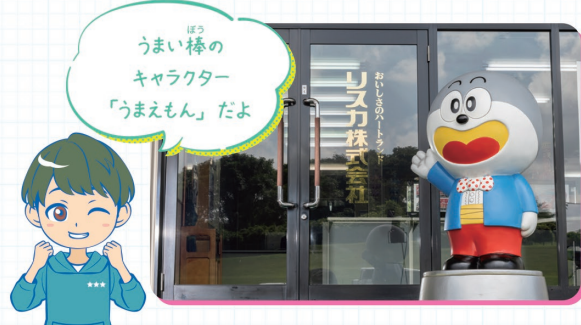
うまい棒やハートチップルなどの お菓子を作っているよ。

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るよ。こだわりの原料と高い製造技術で安心安全なおいしいお菓子を、ていねいに心を込めて作って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だよ。

リスカ 株式会社



ハートフルな愛情をお菓子に込めて

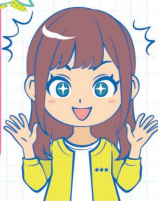


うまい棒やハートチップル、うまい輪、コーンポタージュ、しっとりチョコなど、きっとみんなも「これ食べたことある！」というおなじみのお菓子を作っているのがリスカです。

衛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、お客さまに笑顔をお届けしています♪



たくさんの人に愛される、茨城で作っているお菓子よ



ハートチップル



創業当時の代表商品。ハート型スナックで納豆チップルも登場。

うまい棒



定番商品のほか、期間限定などさまざまな味で楽しませてください。

濃厚コーンポタージュ



まろやかな味で、食べやすいサイズとサクサク食感が人気。

しっとりチョコ



コーンパフ生地にたっぷり染み込んだチョコ。いちご味も。

はたらく人に聞いてみた！



INTERVIEW

ライン長をしています。生地出し、味付け、梱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協力や助け合いが大切で、一体感を味わえます。みんなで製品を作り上げる達成感があります。

製造

蒔田 祐也 さん



INTERVIEW

パフマシーンから出てきたスナック生地に、味を付けています。その日の湿度や温度に合わせて機械を調整し、安定したおいしいお菓子を作ります。衛生管理も大切な仕事で、製造ラインのグループで協力してしっかりお掃除をします。

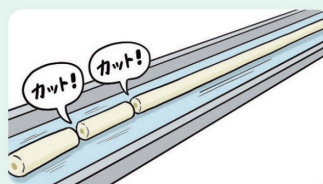
製造

小田部 泰之 さん



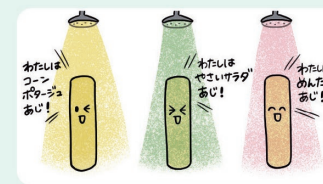
うまい棒ができるまで

1.生地作り



とうもろこしの粉末を練り上げて、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



段ボールに梱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。

ここにも注目!!



街で見かけるリスカ商品の巨大看板や、リスカマシオン！地元で開催されるイベントやお祭りにも協賛し、地域と一緒に発展を目指す会社です。

茨城県常総市蔵持900

0297-43-8111

会社ができた年:1971年

人数:413名

<https://www.riska.co.jp/>

もっとちょうさする!

