

龍為製菓株式会社 会社紹介

弊社、龍為製菓株式会社は福岡県南部豊穡な筑後地方の大川市にある『黒棒専門の製菓会社』です。

弊社の歴史は、現社長の祖父『龍 為雄』に始まります。大正 12 年(1923 年)当時、為雄は機械をあつかう仕事に従事しておりました。その技術ノウハウを活かし、菓子製造用の機械設備を自ら製作し、黒棒や丸ボーロ、栗ボーロなどのお菓子を作って地域のお客様へ提供販売した『龍製菓所』を創業しました。



創業以来、龍為製菓の黒棒の原料は 100%筑後地方産の小麦粉を使い、黒砂糖は黒棒にあったものを厳選、余計な添加物は一切加えておりません。また、技術・製法は昔ながらの原型を保つものも多く 存在しております。

商品紹介

黒棒・・・昔から食べられていた黒棒

黒棒と言えばこの形を思い浮かべる方も多いはず

黒砂糖と筑後産小麦粉をこね、焼き上げた生地の上から一本一本手作業で黒砂糖蜜をコーティングしております



切駒・・・一口サイズの黒棒、食べやすくて人気

生地に黒砂糖蜜「りん」が適度にかかり、しっとりとした食感

黒砂糖の甘さが癖になり、ひとつまたひとつと口に運んでしまいます



会社概要

社名	龍為製菓株式会社
所在地	福岡県大川市新田500
代表者	龍 丞治
営業種目	菓子製造業、筑後の昔菓子『黒棒』の製造販売
創立	大正12年
従業員数	15人

会社沿革

大正12年	現社長の祖父「龍 為雄」が「龍製菓所」として黒棒を中心とした焼き菓子専門の菓子業を始める
昭和48年	龍製菓所を法人化、龍為製菓株式会社を設立 龍為雄が初代代表取締役社長に就任 新工場を完成、キャタピラ式トンネル窯を導入 一口サイズの黒棒『純糖』を発売
昭和51年	バンドオーブンを導入、量産体制を取る
昭和55年	龍丞治が代表取締役社長となる
平成17年	自動計量器、金属探知機等の機器を導入
平成22年	品質向上の為、工場を改装
	現在 黒棒専門のメーカーとして活動