

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、豊穡な筑後地方にある『黒棒専門の製菓会社』です。

初代社長『龍 為雄』（現社長の祖父）は、もともとは機械をあつかう仕事に従事しておりました。大正12年(1923年)、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、黒棒や丸ポーロ、栗ポーロなどの焼菓子を つくる『龍製菓所』を創業しました。これが、龍為製菓株式会社の始まりとなります。

戦後より現在、弊社は、筑後地方産の小麦粉を100%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
弊社製品『純糖』はロングセラーとなっています。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 一口サイズ黒棒『切駒』を『純糖』として発売
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
平成25年	現在 黒棒専門のメーカーとして活動