



# 家田製菓株式会社

## 家田製菓

家田製菓は昭和 56 年からポン菓子製造を開始しました。  
 現在では OEM、PB 商品開発のほかに、  
 出張実演販売やカフェを併設した工場直売店運営など  
 ポン菓子をより多くの人に知っていただくための  
 普及活動を行っています。



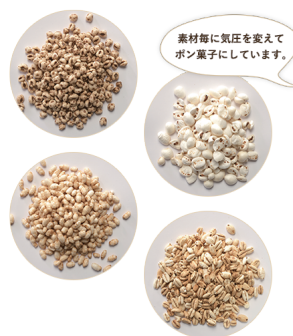
カフェを併設した工場直売店



出張実演販売

## ポン菓子

ポン菓子とは、お米などの穀物を使用して作る食品です。  
 穀物を加熱後、圧力をかけ、その後一気に圧を下げることで  
 穀物内に含まれている水分を大きく膨らませて作ります。  
 この時使える穀物は、米、大麦、トウモロコシ、マカロニなど  
 様々なものが原材料にすることができます。  
 また、ポン菓子の名前の由来は作成時にでる爆発音が  
 とても印象的なため、この名前になったといわれています。



ポン菓子製作風景

## アフリカ支援活動

家田製菓株式会社は農林水産省、JAICAF の依頼でケニアの  
 地産地消推進と栄養改善を目的とした、ポン菓子の  
 技術支援を 2016 年から行っています。  
 現地ケニアでのポン菓子製造方法指導や、ケニアからの  
 研修生を愛知県の工場に受け入れ、ポン菓子の製造から  
 包装、販売までを指導してきました。  
 今後はアフリカ全土にポン菓子を広めることを視野に  
 活動しています。



ケニアの学校での作成風景



日本での研修

## 最新ポン菓子

家田製菓では、ポン菓子をより身近に感じていただける  
 ように、雑穀を使ったポン菓子シリアルを開発。  
 小麦や玄米、大麦など 12 種類の雑穀をベースに  
 したもので、朝食はもちろん、アイス、かき氷などの  
 スイーツへのトッピング、お酒のつまみといった  
 ポン菓子の新境地となる商品開発を行っています。



雑穀ポンアイス



おつまみポン

十二穀シリアル

〒470-3411 愛知県知多郡南知多町大字豊丘字山田 37 番地

TEL : 0569-65-0964 / FAX : 0569-65-2281

本 社 営業時間：9:00 ~ 18:00/ 定休日：土曜日・日曜日・祝日

直売所 営業時間：10:00 ~ 17:00/ 定休日：火曜日

©祝日の場合は翌日にお休み、年末年始の休業、営業時間変更有り。