



株式会社 有馬芳香堂

100年の歩みを胸に、次の100年へ挑戦する

平素より有馬芳香堂の商品をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。
このたび、2025年5月1日付で代表取締役社長に就任いたしました。



食を通して、感動を
世界に広げてまいります。

1. 「まめ一粒を大切に」受け継がれる創業の精神と感謝

有馬芳香堂は、創業者・有馬さと、嘉馨の教えである「まめ一粒を大切に」という理念のもとに、多くのお客様、社員、取引先様、そして地域の皆様に支えられ、100年以上にわたり商いを続けてまいりました。
改めて、この歴史を築いてくださったすべての方々に、心より感謝申し上げます。

2. “食で感動を届ける”という揺るぎない使命

私たちはこれからも、“食で感動を届ける”ことを使命に、素材本来の美味しさを最大限に活かしたお菓子の探求をしてまいります。
家族や友人との団らん、職場でのひとときなど、人と人がつながるあらゆる場面で、心が温かくなるようなひと時を提供していくこと。これが私たち有馬芳香堂の変わらない約束です。

3. 挑戦を恐れない企業文化と、ナッツの未来

有馬芳香堂が百年を超えて歩みを続けてこられたのは、時代の変化を恐れず、挑戦を重ねてきたからこそです。
これからは私自身が先頭に立ち、社員一人ひとりの多様な個性と情熱を尊重しながら、明るく、楽しく、そして誰もが前向きに挑戦できる企業文化を育てていきます。
ナッツ専門ブランド「NUTS LAB」をはじめ、新たな価値を生み出す取り組みを通じて、ナッツの魅力をもっと自由に、そして世界へと広げてまいります。

4. 「世界一の美味しいカンパニー」を目指して

私たちはお客様、社員とその家族、取引先様、地域社会・・・関わるすべての人が笑顔になれるような商いを、誠実に続けてまいります。
そして、私の座右の銘である「足るを知る」の心を忘れず、感謝と挑戦を胸に、「世界一の美味しいカンパニー」を目指して歩み続けます。
今後とも、有馬芳香堂を末永くよろしくお願い申し上げます。

代表取締役社長
有馬 康人

社名の由来は 創業者「有馬嘉馨(ありまよしか)」の名前から

大正10年(1921年)^{ありまほうこうどう}有馬芳香堂は、有馬さとと嘉馨が創業しました。

「嘉馨」を現代字に直した「芳香」が現社名になっています。

神戸で創業は不思議な縁(えにし)

有馬嘉馨は「鹿児島県始良郡加治木町(現:始良市加治木町)」出身で、苦学の末、慶應義塾商業学校を卒業し東京信託株式会社に入社後、大正5年「神戸税関」に奉職することになりました。

「さと」とは東京で知り合い大正3年に結婚、商売の好きな「さと」は神戸で友人に頼まれて、大正10年に「お茶の小売」を始め、その後、「豆の製造」を始めました。

当時、官吏の妻は働いてはいけないという規則があり、税関の上司に規則違反を知られるところになり、嘉馨は大正13年(創業から3年後)にあっさりと退官してしまいました。

税関で落花生と雑豆(大豆、そら豆など)の輸入管理に携わっていたことから、「落花生とそら豆」を扱うようになり、さも自然な流れで、「さと」と一緒に「豆菓子製造業」に専念することになりました。

嘉馨は薩摩隼人、さととは江戸っ子。二人は神戸、さらに豆屋に縁もゆかりもなかったわけですが、運命の糸に操られ、豆屋を営むために、神戸に引き寄せられてきたとしか考えられません。

不思議な巡りあわせを感じる創業話です。

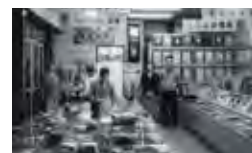
現在、伝統を活かしつつナッツ類中心の商売へと幅広く展開し、更に新しい商品の開発にも社をあげて取り組んでいます。



創業当時の店舗



創業者 有馬嘉馨



昭和30年代の店舗



昭和30年代の営業車

よい豆を仕入れる秘訣は、 産地と想いをともにすること

有馬芳香堂の仕入れは、日本や中国、アメリカ、インドなど、世界に広がる生産地に担当者が直に訪れることから始まります。

訪れた産地では栽培環境や加工設備だけにとどまらず、工場の衛生管理が隅々まで行きとどいているか、従業員が真摯に素材と向き合っているかなどもチェック。

生産する方たちの品質に対する姿勢を見極めながら、私たちの一粒を大切に作る想いを伝えていきます。

美味しさはもちろん、安全で見た目にも美しい商品をお届けするためには、想いを共感してもらうことが欠かせないのです。



豆菓子の本物の美味しさは、 できたてでこそ味わえる

豆菓子はつくられてから日が経つと、生野菜と同じように香りや食感が変わってしまいます。

有馬芳香堂は、豆菓子は「生鮮」という考えのもと、加工、包装、発送のすべての段階で、鮮度を大切にしています。そのための工夫のひとつが「できたて工房直送便」。

「できたてに勝るものはない」という想いから、2006年2月に始めたユニークな試みです。工房で味わえる香ばしさを一人でも多くのお客様に楽しんでいただくため、指定商品をできたてや揚げたて3日以内で、店舗へ直送しています。

「風味や食感がまったく違う」など、嬉しいお言葉をいただいている私たち自慢の発送方法です。



たくさんのこだわりが詰まった、
有馬芳香堂 自慢の商品の一部をご紹介します



「油で揚げないハイクオリティナッツ」

産地指定のアーモンドとカシューナッツ、クルミを自社焙煎したミックスナッツ。ナッツ本来の味を生かす、うす塩味です。(国内製造)



「さくさくきなこ大豆」

国内産大豆をきなこで包み、さくさくとした軽い食感とやさしい甘さに仕上げました。鉄分・食物繊維などの栄養素たっぷり。(国内製造)



「こんがりカシューナッツ」

インド産カシューナッツを小麦粉、寒梅粉でさくさくにコーティング。香ばしい醤油たれを使用し、とろ火で煎り上げました。(国内製造)



「大粒いかり豆」

中国産大粒そら豆を特別配合油で揚げ、豆の旨味を引き出す淡路島の藻塩で味付けしています。食物繊維たっぷりの皮ごとお楽しみいただけます。(国内製造)



「香ばし蜂蜜バターナッツ」

アーモンドとピーナッツを香ばしく焙煎して、蜂蜜と国産バターで味付けしました。(国内製造)



「木桶仕込み醤油のミックスナッツ」

昔ながらの製法で作られた木桶仕込み醤油の香りと旨味をナッツにまといました。アーモンドとカシューナッツのミックスです。(国内製造)

経営理念

まめ一粒を大切に

「まめ」には豆そのものの意味のほかに、真面目・誠実・健康で達者などの意味もあります。

豆一粒を無駄にせず、誠実・真面目な商いをする事で、明るい職場と地域社会作りに貢献します。



本社工場



神戸本店



NUTS LAB(ナッツラボ)

会社概要

社 名	株式会社 有馬芳香堂	
資 本 金	3,000万円	
創 業	大正10年10月(1921年)	
設 立	昭和25年5月(1950年)	
代 表 者	代表取締役社長 有馬 康人	
本 社	〒675-1105 兵庫県加古郡稲美町加古3627-3	
電 話	TEL.079-492-0055(代) FAX.079-492-0056	
業 種	各種豆類ナッツ類落花生加工、菓子一般食品・珍味類販売	
販 売 先	株式会社関西フードマーケット、サミット株式会社、株式会社フジ、株式会社コノミヤ、 アルビス株式会社、ヤマダストア株式会社、株式会社とりせん、株式会社スーパーアルプス、 株式会社成城石井 等 各地のスーパーマーケット 株式会社大丸松坂屋百貨店、株式会社阪急阪神百貨店 等	
仕 入 先	神栄株式会社、富永貿易株式会社、ANAフーズ株式会社、豊通食料株式会社、杉原産業株式会社	
取 引 銀 行	商工組合中央金庫、京都銀行、山陰合同銀行、兵庫県信用組合、日本政策金融公庫、三井住友銀行、 三菱UFJ銀行 等	
本社 稲美工場	兵庫県加古郡稲美町加古3627-3	TEL.079-492-0055(代) FAX.079-492-0056
神戸本店(直営店)	神戸市兵庫区中道通7-4-24 1F	TEL.078-381-6252
NUTS LAB(ナッツラボ)	神戸市兵庫区下沢通7-1-2 1F	TEL.078-577-3582



有馬芳香堂ブランドサイト