

株式会社 静風

会社概要

株式会社 静風
 〒321-4306 栃木県真岡市台町 11-8
 0285-82-3388 / FAX0285-82-3391
<http://www.fs-seifu.com/>
 昭和44年11月
 資本金 3,120万円
 代表取締役 田尻 正喜 専務取締役 田尻 和子
 従業員数 49名(パート社員含む。令和5年9月30日現在)
 事業内容 料理及び飲食事業、ブライダル事業、菓子の製造・販売に係る事業、
 その他宴会に係る事業
 取引金融機関 栃木銀行 真岡支店/足利銀行 真岡支店/日本政策金融公庫
 常陽銀行/真岡信用組合

会社変革

昭和34年4月 割烹 静風荘として創業。
 昭和34年12月 有限会社 静風荘を設立。
 昭和44年11月 有限会社 ホテル静風を設立。
 昭和47年2月 「ホテル静風」建設完了。
 昭和53年 屋号「ウエディングクラブ」静風閣
 (婚礼部門進出)。
 昭和54年4月 有限会社 ホテル静風が有限会社
 静風荘を吸収合併。
 昭和63年 屋号変更「グランドホテル静風」。
 平成4年 婚礼衣装部門に進出(マリエの前身)。
 平成17年6月 株式会社 ホテル静風(商号変更)。
 平成23年3月 震災により、ホテル業を廃業。

平成24年9月 現社長就任。
 平成25年10月 株式会社 静風(商号変更)
 屋号変更「フォーシーズン静風」。
 平成28年9月 菓子製造業の営業許可を得て、
 「恋するいちご」の製造・
 販売に取り組む。
 令和4年6月 とちぎ HACCP 認証取得



株式会社 静風 いちご事業部

Tel:0120-115-205(受付時間 平日 9:00~17:00)

E-mail: info@ichigogashuyaku.com

website: <https://ichigogashuyaku.com/>

母が主役。



母が主役。

いちご 日本一の産地、
栃木県から全国へ



巾着5個入り



赤箱入り10個

恋するいちご

フリーズドライとちちおめのチョコプレートがけ

栃木の風土が育んだ新たなお土産が誕生しました。上品な甘酸っぱさが特徴のちちおめを、サクッととした食感のいちごに昇華させ、ホワイトチョコで包み込みました。

ちちおめの美味しさをそのままに、手軽に持ち帰りいただけることをコンセプトにしています。

栃木県産のちちおめを100%使用し、いちごが主役の美味しいお菓子として、大切な方への贈り物やお土産として最適です。

さらに、特別な贈り物をお探しの方には、「とちおめプレミアムシリーズ」もおすすめです。こちらは、より大粒の2Lサイズのとちおめを贅沢に使用し、ホワイトとストロベリーのコーティングチョコプレートで仕上げました。洗練されたデザインと上質な味わいが、贈り物に華を添えます。

- ロット数 10個箱入り：40箱
- 5巾着入り・5個スタンドパック：80袋
- リードタイム：7日間 ●賞味期限：120日
- 特定原材料：乳・大豆

※5月～9月は冷蔵便にて配送となります。



スタンドパック5個入り

いちご日本一の産地から 苺が主役の美味しいお菓子。



苺が主役。—— ブランドに込めた思い ——

栃木県真岡市は日本一の苺の作付け面積と出荷量を誇る、まさに苺の聖地。

季節を越え、いつでも楽しめる美味しいいちごをお届けしたい

——そんな想いから、私たちは「栃木県産いちご100%使用」にこだわり、お菓子づくりに情熱を注いでいます。

栃木自慢のいちごを存分にご堪能ください。



—— いちご王国、栃木県 ——

栃木県は1968年から50年以上もの間、いちごの生産量日本一を誇り続けている、まさに「いちご王国」。最近では、「いちご王国栃木」として、スイーツコンテストや県外での魅力的なイベントなど、多岐にわたるPR活動を展開し、全国に広がっています。

その中でも真岡市はいちごの生産量が最も多く、

「いちご王国栃木の首都」として132ヘクタールにも及ぶ作付け面積で、

約420の農家が真心込めていちごの栽培に情熱を注いでいます。

その結晶とも言える年間生産量は6,807トン。その輝かしい成果が

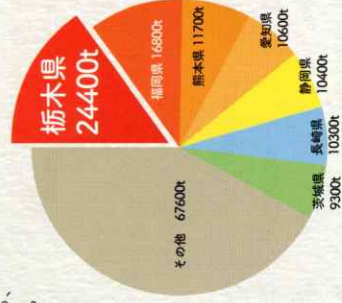
販売額として86億円に達しています。

(※IAはが野園へ/2022年度、真岡市ホームページより引用)

さらに、栃木県主催の「いちご王国グランプリ」では、

真岡市がその名にふさわしく、全13回中6回もの大賞を受賞。品質においても

高い評価を得て、真岡のいちごはまさに最高峰の味わいとして全国に認められています。



農林水産省発表「いちご収穫量」
(令和4(2022)年度)(農林統計)



はっ 初恋糖

フリーズドライとちとおめ入りグラニュー糖

あさイチ、ZIP、ケンシンショー極で取り上げられ、いちごの味が美味しいとSNSで大人気

大粒で砕いたフリーズドライと豪華なパウダー状のちとおめを、1瓶に10粒以上使用。苺の豊かな香りと深い味わいを存分に感じていただけます。紅茶に注ぐと、苺のフレーバーティー。シュガートーストやお菓子づくりにも、この鮮やかなちとおめとグラニュー糖が新たな魅力を添えます。2021年と2022年にSNSで爆発的な人気を誇り、21万いいねを記録した大ヒット商品。その美味しさと華やかさが、多くの方々に愛されています。



- 内容量 1瓶：80g
- ロット数：40瓶
- リードタイム：7日間
- 賞味期限：365日

食べ方の一例



- 紅茶**
紅茶にいれると手軽に苺フレーバーの紅茶を楽しむ。す。
- シュガートースト**
バターを塗ったトーストの上にふりかけて焼くと、苺の香り豊かなシュガートーストに。
- ヨーグルト**
ヨーグルトの上にかけて苺の香味のヨーグルトに早変わり。
- パンケーキ**
パンケーキの生地に加えた苺、ホイップクリームに使用するとふんわり苺の香りと味が楽しめます。



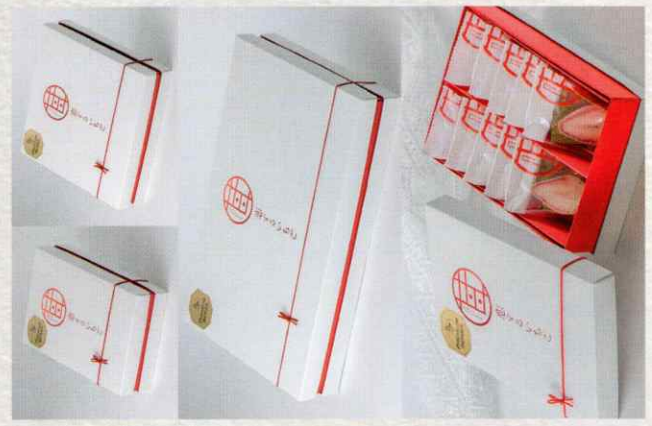
恋するいちご

プレミアムシリーズ

**いちご王国栃木
スイーツコンテスト
ギフト菓子部門グランプリ受賞!**

厳選したちとおめと2Lサイズを贅沢に使用。このプレミアムシリーズは、通常よりも一回り大きく、形の良いたちとおめが厳選され、その豪華な存在感が際立っています。ホワイトチョコの美味しさに加え、ちとおめと粉末を練り込んだストロベリーコーティングも加わり、一口食べるたびに広がる豊かな味わいが感じられます。見た目も華やかで、こだわり商品をお探しのお客様から大好評いただいています。白地に金赤の箔押しを施した高級感あふれるパッケージ。お祝いや贈り物に最適です。

- ロット数
プレミアムシリーズ 10個入り 30箱
プレミアムシリーズ 15個入り 20箱
プレミアムシリーズ 25個入り 10箱
 - リードタイム：7日間
 - 賞味期限：120日 ● 特定原材料：乳・大豆
- ※5月～9月は冷蔵便にて配送となります。



お客様の声・SNSの投稿



当社ECサイトでの口コミ

- チョコがけいちごが大好きですが、こちらはいちごの色や形がとても綺麗です。フリーズドライは褪色や萎みが当たり前だと思っていたので感激しました。また、チョコもいちご本来の甘酸っぱさを邪魔しない上品な厚みで「莓が主役」の名前の通りであると感しました。
- 口に入れるといちごがとろける
- 莓の甘酸っぱさを楽しめて、優しい口当たりが良いです。また購入したいです。
- 食べ終わっても莓の味が残り、幸せな気分になります。

取り扱い実績

道の駅、JRなどのお土産売場をはじめ、高島屋などのデパートにもお取り扱いをいただいた実績あり。
お取り寄せ需要の高まりで、通販も好調となっております。

- (株)三越伊勢丹
- (株)伊藤忠食品(株)
- (株)三越伊勢丹
- (株)ネクスコ東日本リテイ
- イオンテール株式会社
- 星野リゾート 界 鬼怒川
- とちびより (JR 宇都宮駅)
- (株)G7 ジャパンフードサービス
- (株)ファーマーズ・フォレスト (とちまろショップ・道の駅ろまんちっく村など)
- 真岡市観光協会

その他 道の駅、SAなどでお取り扱いいただいております。

冬季限定商品(10月~4月)

バーチャミ
Baciotti!

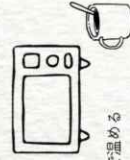
いちごにキスするチョコスプーン

**ヒルナンデス、今夜も謎トレなどメディアに取り上げられた
毎年大人気のチョコスプーン**

フリーズドライとおとめのチョコレットがけを載せた、乙女心を刺激するホットチョコスプーン。ホットミルクに入れて溶かすと、莓の香りと味が楽しめるホットチョコレットの出来上がり。
ホットミルクのほか、コーヒーや紅茶に溶かしても美味しくお召し上がりいただけます。

可愛さからテレビ番組や雑誌、Webメディアにも多く取り上げられ、SNSへの投稿も多く手土産やプレゼントイン・ホワイトデーのプレゼントとして人気の高い商品です。

How to eat



200cc程度のお好みの量で牛乳を温めます。
冷たい牛乳にチョコスプーンを入れて電子レンジで温めるとチョコが溶けやすいのでおすすです。
あとはクルクルかき混ぜながら、ゆっくりと溶かしてお召し上がりください。
上のいちごは、溶かす前に最初に取りおいて食べるとサクサク食感が楽しめます。



- ロット数：3種類アソート可 60本
- リードタイム：7日間
- 賞味期限：120日
- 特定原材料：乳・大豆
- ※12月~2月までは注文が集中し、発注から納品までお時間をいただく場合がございます。