



富澤商店

COMPANY INTRODUCTION

会社紹介



目次

Table of contents

1.....	ごあいさつ
2.....	会社概要
3.....	企業理念
4.....	沿革
5.....	グループ企業について
6.....	富澤商店とは？
7.....	富澤商店のこだわり
8.....	取扱商品について
9.....	各事業の紹介
10.....	問い合わせ先



ごあいさつ

Message

「適切な商い」こそ、私たちの原点。

弊社は、1919年の創業時、東京都町田市にて小売業を創めたのを皮切りに、現在では、全国約80店舗の直営店舗と自社オンラインショップ販売を中心に、一般家庭からプロの方まで、多くの製菓・製パン用原材料をお届けすることを事業としております。

「品質の確認」「適正な表示」「鮮度の皆理」などの注意を払いながら、責任をもってこれらの商品を販売して参ります。

これからもご愛顧のほど、どうぞよろしくお願い申し上げます。



代表取締役社長 富澤 淳

Jun Tomizawa

会社概要

Company profile

会社名 株式会社 富澤商店

代表取締役社長 富澤 淳

所在地 本社・多摩倉庫：〒194-0215 東京都町田市小山ヶ丘3丁目22-9
橋本工場：〒252-0132 神奈川県相模原市緑区橋本台1丁目26番20号

電話 お問い合わせ窓口 TEL：0570-001919
(平日9：00～12:00/13:00～17:00土日祝日は休業)

創業 1919年4月1日

会社設立 1949年3月2日

資本金 1,000万円

従業員数 1,200名（2024年3月現在）

事業内容 ●製菓製パン食材・器具・ラッピング資材・乾物・和食材・ナッツ・ドライフルーツ
・スーパーフード・世界の食材の専門店を運営（実店舗・ECサイト）及びパン・菓子
専門店への卸販売
●オリジナル食材・器具・ラッピング資材の商品開発
●オリジナル器具・ラッピング資材の輸入
●製菓製パンに関するレシピサイト運営や情報提供
●菓子製造業、食品・食料品製造業、瓶詰・缶詰製造業の製造工場運営



企業理念

Corporate mission



料理を作る楽しさを世界へ

一般のご家庭からパン屋さん、洋菓子屋さんなど、プロの方まで、チョコレートやナッツ、ドライフルーツをはじめ、多くの製菓・製パン用原材料をお届けしております。

製菓・製パン材料を中心とした食材をはじめ、パン・お菓子づくりには欠かせない道具やラッピング資材に至るまでの幅広い品ぞろえが自慢です。

料理を作る楽しさ、それを味わうことのできる幸せを世界中の人々に感じていただきたい。
それが私たちの願いです。

沿革

Our history

1919年.....	創業 初代社長 富澤 正雄 / 町田本店を開店
1949年.....	会社設立 二代目社長 富澤 正 就任
1986年.....	小田急百貨店へ出店を開始
1990年.....	本部移転（相模原市中央区東淵野辺）
2000年.....	オンラインショップ開設 / 三代目社長 富澤 一郎 就任
2009年.....	四代目社長 富澤 淳 就任
2013年.....	本社移転（東京都千代田区有楽町）
2015年.....	TOMIZ商品の販売スタート
2017年.....	製菓器具・材料専門店「クオカプランニング」事業譲受 キッチンスタジオ「TOMIZ×cuocaSTUDIO」設立
2018年.....	創業百周年
2019年.....	卸専用サイト「TOMIZ for Business」を開設
2020年.....	レンタルキッチンスペース「TOMIZ Community Space」を玉川高島屋へ初併設
2023年.....	本社・物流拠点を多摩境へ移転



グループ企業について

Our group



Hanoi, Vietnam



Kuala Lumpur, Malaysia



Johor Bahru, Malaysia

富澤商店とは？

What's Tomizawa shouten ?

製菓製パン材料・器具を扱う、製造小売りの企業です。

実店舗販売とEC、卸販売を通じ、パンやお菓子の材料をはじめ、器具・道具・ラッピング資材、スパイス、豆、和菓子材料、洋食材、和食材、中華食材、エスニック食材にいたるまでの幅広いカテゴリーを取り揃えています。産地・品質にこだわった8500以上の食材を中心とした豊富なアイテムをリーズナブルな価格でお客様へお届けしています。



富澤商店のこだわり

Our commitment

お客様のお手元に富澤商店の商品が届くまで

商品保管・管理



高品質の商品をお届けられるように、徹底した温度・鮮度管理を行い、橋本工場や多摩倉庫にて製品を保管・管理しています。

製造



自社工場で従業員の手によって選別・袋締め作業を行い、日々様々な富澤商店の商品を製造しています。

ピッキング・梱包



数千アイテムの中から、お客様の注文に合わせて商品を手作業でピックアップし、梱包していきます。

配送



丁寧に箱詰めされた富澤商店の商品をトラックに積み込み、自社物流拠点から全国のお客様にお届けしています。

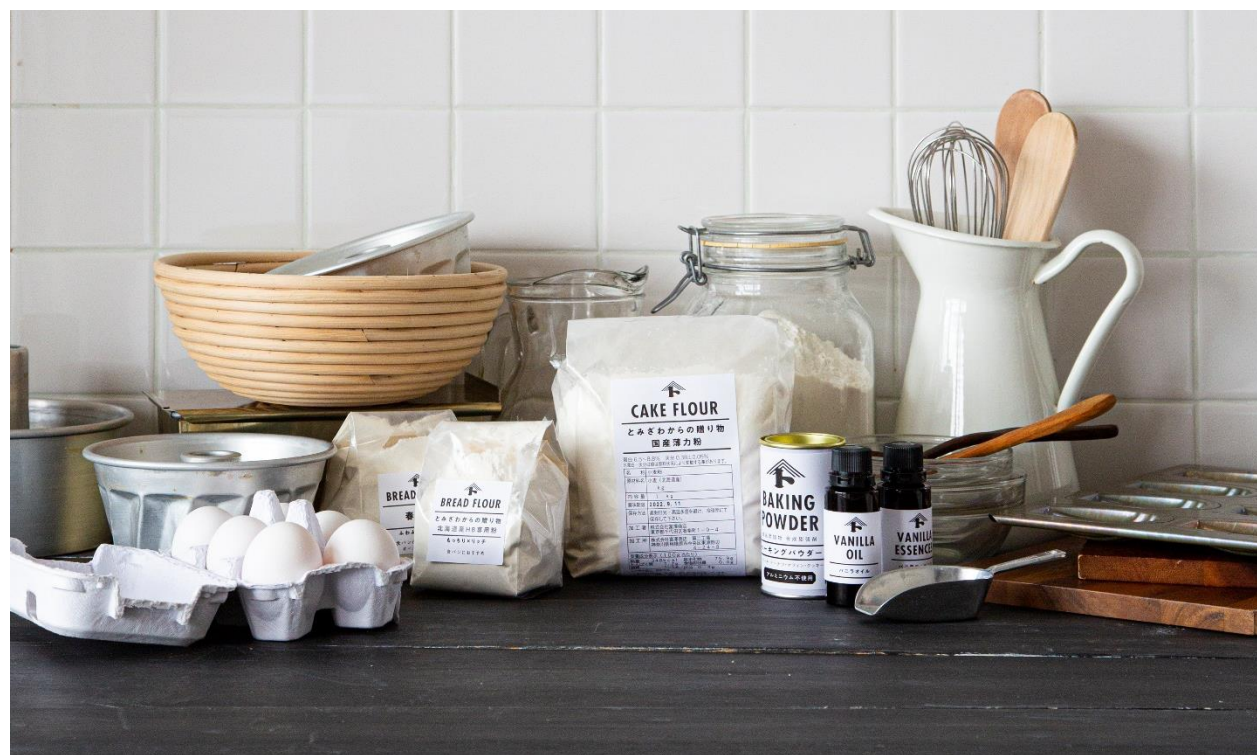
富澤商店のこだわり

Our commitment

実際目で見て、この手で確かめる

美味しくないものは仕入れない。豆でも、ドライフルーツでも、ナッツでも、同じもののなのに品質にランクや等級がある場合は迷わず上の等級のものを仕入れています。創業以来の品質・味へのこだわりを守ること、仕入れ先との関係性をよりよくすることを今でも大切にしています。

通信事業が発達した今、時代にそぐわないかもしれませんが、実際に会って、目で見て、この手で確かめてみる。それが、高品質を保ち続けている秘訣であり、富澤商店の1番のこだわりです。



プロに選ばれる商品の追求

プロに選ばれる商品とは、品質が良く安定していて、価格が適正な商品の事。
プロでも利用する用途によって、大量生産の商品を使う事もあるれば、
高価な希少性の高い商品を使う事もあります。

プロがしっかりと使い分けできるように、高品質なもの、一般的なもの、
それぞれの品質に対して価格が適正であることが大切です。
プロに選ばれ続ける適正な商品とは、我々が自信を持ってお客様におすすめで
きる商品のこと。

それを私たちの一番大事なこととして取り組んでいます。

取り扱い商品について

Our product

プロが使う業務用材料を小分けにして、みんなが使えるようにしたのが、私たちの大発明。

小麦粉以外にも、製菓・製パン材料を主体に小分け販売を展開。「プロ仕様の材料が小分けで買える」という富澤商店らしさを確立。

小麦粉・粉類



ナッツ



ドライフルーツ



チョコレート



乳製品



型・道具



お料理材料



ラッピング・包材



小麦粉・粉類について

About flour

国産小麦や外国産小麦を製菓・製パン用にあわせて多数取り揃えています。

プロが使う小麦粉を小分けに



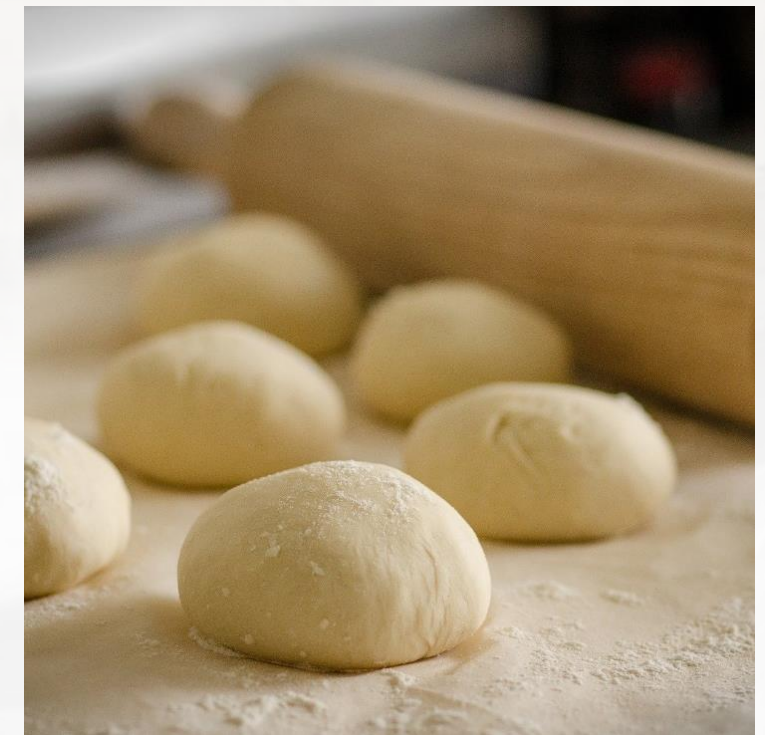
富澤商店では、プロが使う小麦粉を一般のご家庭で使いやすい規格に小分けし、販売しています。

品質のこだわり



創業以来の信頼で結ばれた各地の生産者から仕入れる農産物を、弊社工場または弊社指定の工場にて選別・袋詰めをしています。

あらゆる粉類を富澤商店で



様々な製菓・製パン材料のニーズにお応えすべく、新たな製品の企画・開発にも日々力を入れ取り組んでいます。

ナッツについて

About nuts

製菓・製パン用はもちろん、そのまま食べられるナッツも多数取り揃えています。

ナッツの取扱数No.1



富澤商店ではおよそ170種類以上のナッツ商品の取り扱いがあります。探していた商品も富澤商店で見つかるはず。

徹底された品質管理



お客様の手元に届くまで、徹底した流通の管理を行い、また食べたいと思っていただけるような商品の販売を実現しています。

そのまま食べても美味しい



栄養価の高いナッツ。お菓子やパンを作るときに使うのはもちろん、ローストタイプは健康的なおやつとして、そのまま食べるのもおすすめです。

ドライフルーツについて

About dried fruits

手に取りやすい様々な規格を取り揃えています。

必要な量を必要な分だけ



様々な用途に対応できるサイズにパッケージングすることで、必要な分だけお買い求めいただけます。

お好みのレシピに
お好みのフルーツを



見た目を華やかにしてくれるドライフルーツ。自分好みのドライフルーツを富澤商店でお探してください。

手軽に食べられる
やさしいおやつ



栄養価の高いドライフルーツを食べやすい小袋サイズで。ちょっとしたプレゼントや休憩時間のお供に。

チョコレートについて

About chocolate

多種多様のチョコレートを取り揃えています。

使いやすい規格にこだわって



良い品質のものを最良の状態で使って
いただきたいという思いで、使いやすい
規格の商品開発を行っています。

様々なチョコレシピを
お届け



用途に合わせたチョコレート選びか
ら、レシピのご紹介まで、富澤商店
ではサポートします。

そのまま食べても美味しい、
製菓用チョコレート



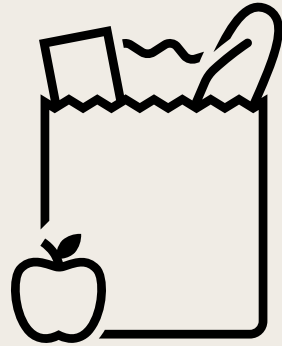
試食してみたらついつい食べ過ぎてし
まった、というお声も上がるほど。普
段のチョコとの違いに驚くこと間違い
なしです。

富澤商店の事業について

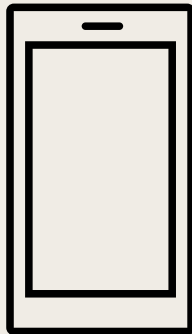
Business Activities

富澤商店は主に下記7つを柱として、事業展開を行っています。

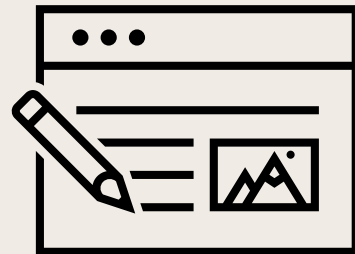
店舗事業



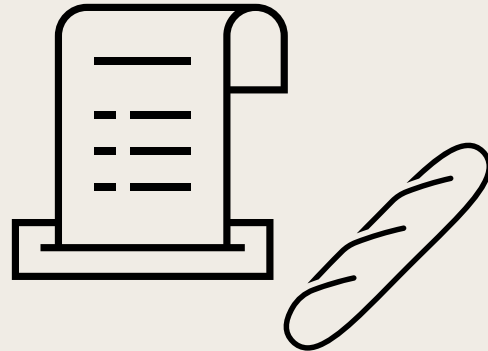
EC事業（BtoC）



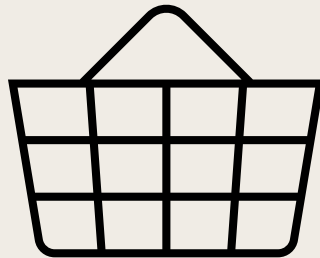
EC事業（BtoB）



原料卸事業



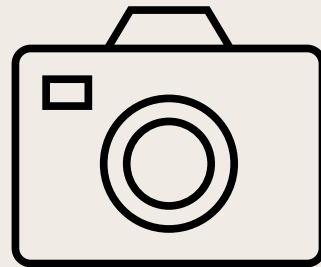
パートナー卸事業



スタジオ事業



コンテンツ事業



店舗事業について

Store business

日本全国に約80店舗の直営店を展開しています。町田本店をはじめ、様々な商業施設などにも店舗を構え、製菓・製パン材料を中心に高品質でこだわりの商品を数千種類展開しています。



目指すのは、「富澤商店にいきたい」と
思えるようなお店作り

当社の専門性を持ったスタッフが丁寧に商品を説明、お客様のニーズに合った商品をご提案します。

また、試食や実演イベントを開催し、様々な食体験を通じて美味しさや作ることの楽しさを感じていただけます。

富澤商店コミュニティスペースとして、キッチンスタジオ併設の店舗もございます。

富澤商店の材料をご購入後、こちらのキッチンスペースを使い、型や道具をお試しいただけるのも大きな魅力の一つです。

店舗事業について

Store business



他社にはない、専門性の高い、高品質の商品をバリエーション豊富に取り揃えており、
ワンストップでお買い物をする事が可能です。

スタッフの接客により、お客様のお困りごと、お悩み事もその場で解決します。

一人でも多くのお客様に富澤商店ファンになっていただけるよう、
お客様から感謝や感動のお言葉を励みに日々より良いお店作りに取り組んでいます。

EC事業について（BtoC事業）

E-commerce business

ご家庭でパン・お菓子作りを楽しむ方など個人のお客様向けに、公式ECサイト「富澤商店オンラインショップ」を運営しています。

富澤商店



24時間×365日、いつでもどこからでも
「パン・お菓子を作る楽しさ」をより身近に。

ユーザーファーストな運営をモットーに、最新のテクノロジーを活用し、スピーディーな目的買いだけでなくリアル店舗でのショッピングのような新しい発見がある、より楽しいお買い物体験を提供しています。8,500SKUを超える幅広い商品ラインナップを誇り、原則正午12:00までのご注文で当日発送し、最短翌日にお客様のもとへお届けする迅速なサービスが私たちの強みです。

富澤商店オンラインショップの特徴

- ・製菓・製パン和洋中の各食材からスパイスや調理器具に至るまで、取扱商品は8500種類超
- ・365日24時間注文可能
- ・原則12:00までのご注文で当日中出荷
- ・業務用規格商品の一部取り扱いあり



EC事業について（BtoC事業）

E-commerce business

富澤商店オンラインショップでは、特集ページ・動画・メールマガジンなどを通じて、材料の特徴比較や季節のおすすめレシピなど、お客様の手作りライフを豊かにする情報を提供しています。



楽天市場に出店中!
Rakuten

amazon

Y! ショッピング

d ショッピング

より多くのお客様に、
富澤商店の高品質な商品を届けたい

富澤商店をまだ知らない方々に、その魅力を広め、手に取っていただきたいという思いで、楽天市場、Amazon、Yahoo!ショッピング、dショッピングといった主要なECモールに出店しています。

EC事業について（BtoB事業）

E-commerce business

個人事業主様～法人様まで業務用の製菓製パン材料・ラッピング材料をご発注いただける業務用ECサイト「富澤商店 卸」を運営しています。



BtoBのお客様にとって便利なサービスで
より使いやすいユーザーファーストのサイトに



富澤商店ならではの豊富な品揃えで、少量～業務用規格まで用途に応じて幅広い商品を法人価格にてご発注いただけます。

デジタルに慣れてない方でも使いやすいようにサイト設計をしており、従来の帳簿のように、過去の購入品一覧を参照しながら必要な数量を入力するだけで、注文が完了します。

富澤商店 卸の特徴

- ・ 原則12:00までのご注文で当日中出荷
- ・ 個人事業主様～法人様まで書類の提出不要
- ・ 法人会員価格でのご提供
- ・ お試し購入が可能
- ・ 最短3ステップで発注が完了



EC事業について（BtoB事業）

E-commerce business

富澤商店 卸では、法人様によりお得で便利に使用してもらうための特典や機能を多数ご用意しています。

富澤商店 卸 限定の4つの特徴

9,980円以上で送料無料！
最短当日発送



発注書機能から
最短 3STEP購入



卸サイト限定！
ロイヤリティプログラム

最大 **5%割引**

50%OFFで
お試し購入が可能

お試し商品

50%割引



WEBカタログ



EC事業について（BtoB事業）

E-commerce business

製菓・製パン・カフェ業界専門の求人を掲載しているサイト、Bake Jobを運営しています。

Bake Job



製菓・製パン業界のお仕事と
求職者を適切にマッチング。

本社拠点の関東を中心に、全国2000件以上の人気ベーカリーやパティスリー、ホテルや人気のカフェの求人を掲載。

製菓・製パン業界に対して深い理解と実績がある富澤商店だからこそ、できる求人のマッチングサイト。

リーズナブルな掲載料金で、登録も簡単なので、即日掲載も可能です。

Bake Jobの特徴

- ・ リーズナブル＆シンプルな掲載料金
- ・ シンプルなデザイン＆豊富な情報量のページ
- ・ 興味・関心が高い求職者とのマッチング
- ・ indeed/Google仕事検索にも同時に掲載
- ・ お申込み・求人ページ作成・応募者確認もWEB上で簡単管理



原料卸売事業について

Raw material wholesale business

関東圏を中心に、ベーカリーや洋菓子店、カフェ、和菓子店のプロユーザーへ、良質な業務用商品の卸売りを行っています。



末永く併走できる心強いパートナーとして
高品質な材料を安定して提供し続ける。

1919年創業時より卸売りを行っており、プロが使用するクオリティの商品を扱う富澤商店の根幹となる部門です。製菓製パンの定番品からニッチな商品まで、安定した品質と安心安全な商品提供を行っています。

仕入れから自社工場による製造販売までを一貫して行っているため、プロにもご納得いただける高品質な材料を安定してお届けすることが可能です。

また、納品は主に自社トラックによるルート配送をメインとし、現在13コースを稼働させています。

その他、宅配便にて全国への出荷も行っています。



原料卸売事業について

Raw material wholesale business

老舗として築き上げてきた信頼と共に、新たな時代にも柔軟に対応することで、満足度の高い価値の提供を続けていきたいと考えています。

商品知識と経験豊富な営業によるサポート



単に商品を販売するだけでなく、長年培ってきた自社内での商品知識を受け継ぎ、お客様へ最善のご提案を行っています。一方、発注方法をシステム化することで仕入実績を一目で管理、確認できるようにするなど、アナログな人的サービスとデジタルによる効率化の両立を実現しています。



弊社の原点である「適正な商い」に基づき、高品質な材料を安定してご提供することで「美味しいを味わうという幸せ」をプロのシェフであるお客様と共に、より多くの方たちへお届けすることができると思っています。

パートナー卸事業について

Partner wholesaler

富澤商店の商品を全国のパートナーとなる小売店様へ卸しています。



全国のスーパーの製菓・製パン材料売り場を
「品揃えのための棚」から「売れる棚」へ

富澤商店の商品を直営店だけではなく、全国のスーパーに棚やコーナーとして導入・展開している事業です。

カテゴリーを絞った小規模での導入から、富澤商店コーナーとしての大規模な導入まで、柔軟に承ることが可能です。

現在は、北海道から九州まで、日本全国の小売店様にご導入いただいています。

▼導入前

ご要望に応じて柔軟な商品選定、棚割り提案を行います。

▼導入後

売り上げ実績をもとに商品改廃のご提案や、季節商品のご案内をいたします。

パートナー卸事業について

Partner wholesaler



富澤商店が提供できること

- ✓製菓・製パン材料の専門店としての100年以上の実績から、その分野では高い知名度があり、製菓・製パン材料売場のターゲットに適した訴求が可能です。
- ✓パティシエやパン職人が使う高品質な商品ラインアップで、作る材料にこだわりを持ってお買い物されるお客様にもご満足いただけます。
- ✓8,500SKU以上の圧倒的な品揃えから、ご希望に合わせた製菓・製パン材料売場を作ることが可能です。
- ✓店舗の販売データを活用し、季節ごとの売れ筋商品をタイムリーにご提案いたします。
- ✓直営店出店地域以外でも、全国にEC顧客がいるため、導入後の来店が期待できます。
- ✓製菓・製パンのレシピカードやPOPなどの販促物をご提供し、売場の活性化を図ります。



スタジオ事業について

Cooking studio

当社の良質な材料・器具を使用して家庭でもお店の様なお菓子、パン、料理が作れる“予約の取れない憧れの教室”「TOMIZAWASHOUTEN × cuoca STUDIO」を運営しています。



TOMIZAWA SHOUTEN × **cuoca**
STUDIO



お客様の“作ってみたい！
上手になりたい！”に応えます。

製菓・製パン材料専門店ならではの本格的な材料や道具を使用してレッスンを行います。講師陣は、パティスリー、ブーランジェリー、専門学校で研鑽を積んだ精鋭揃いのため、レシピだけでは、動画だけではわからないことを解決できる対面での良さ、満足感を味わっていただけるのが本スタジオの一番の魅力です。

講師陣（他14名在籍）



スタジオ事業について

Cooking studio



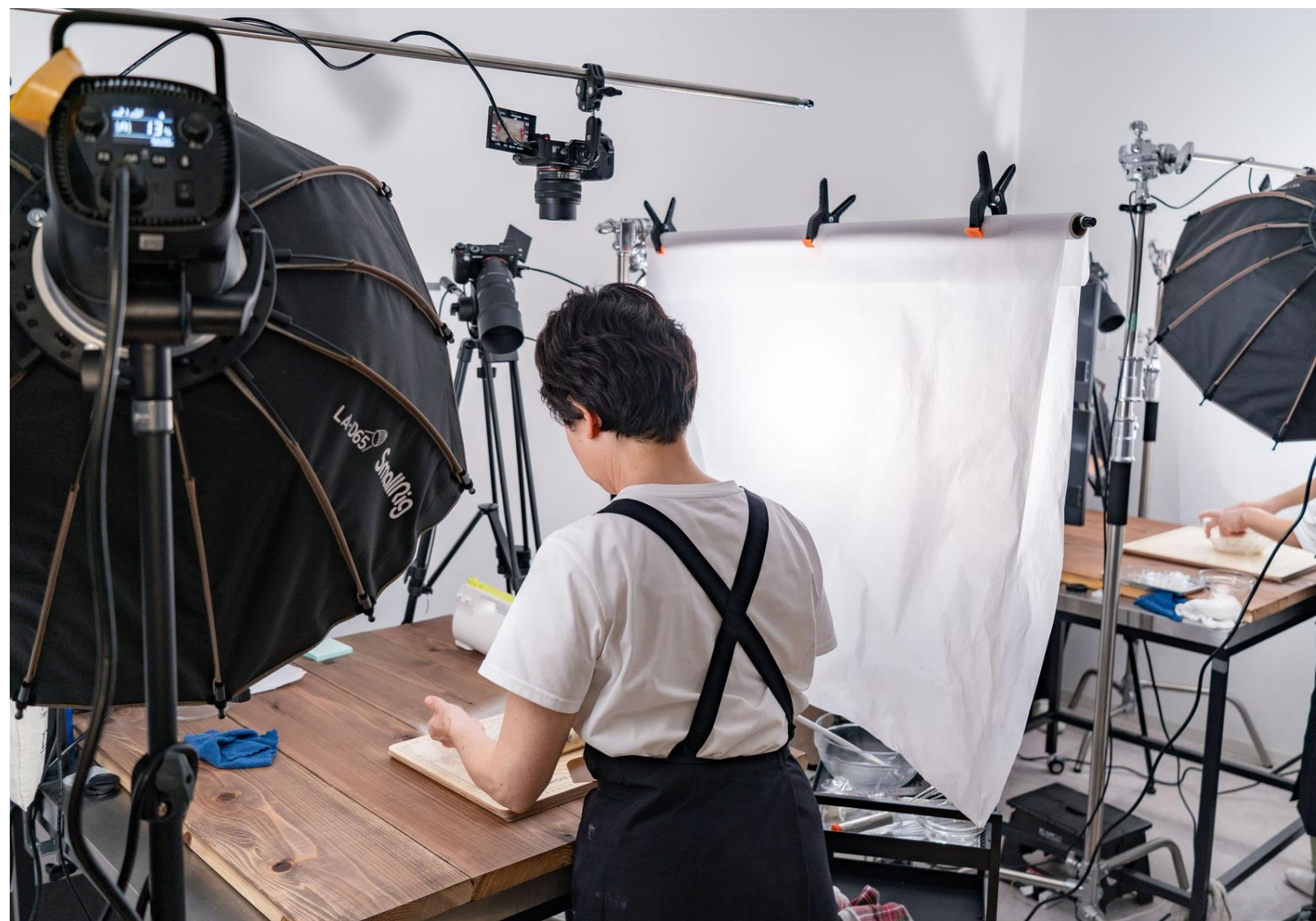
- 会員登録者数 約12,000人
- 年間受講者数 約8000 人
- 8,500 SKU以上の圧倒的な品ぞろえ
- 月に約40種100以上のレッスンを開催
- 1回からご自身のご都合や興味に合わせて、お菓子・パン・お料理など幅広く楽しめます。
- 材料の準備や後片付けなどは専門スタッフが担当しますので、広々とした快適な環境の中、定員6名という少人数で集中して学べます。

お客様からのリクエスト、お待ちいただいてるお客様の数（キャンセル待ち）、季節、流行などを考慮し、また講師陣にとってもレッスンが良い時間となるよう、コミュニケーションをとりながらレッスン内容等を検討しております

コンテンツ事業について

Contents business

お客様の満足度を高めるため、オリジナルレシピの開発や動画、イメージ画像など「食に関する」様々なコンテンツを自社で制作しています。



富澤商店だからこそできる 「食」のコンテンツ

富澤商店本社、多摩スタジオでは、スチール撮影や料理動画撮影のご依頼はもちろんのこと、料理イベント・料理教室・ライブ配信など、さまざまな用途で稼働しています。

誰でも簡単にプロのような味が作れるといったレシピの質にこだわり、これまでレシピ開発を行ってまいりました。プロに選ばれる商材を長年扱ってきた当社だからこそ、本当に素材を活かしたレシピの開発や写真・動画の撮影を行うことが可能です。撮影やイベントに関しては、富澤商店スタッフが一から携わり、お客様のご希望に合わせた課題解決を行います。



コンテンツ事業について

Contents business

富澤商店が長年にわたって蓄積してきたノウハウを駆使し、お客様がご希望される食材やテーマ、企業コンセプトに応じたオリジナルレシピの開発や動画、WEBページなどの制作を行い商品や企業のPRをお手伝いします。



<制作実績>

～増田製粉所様～

特宝笠・宝笠ドゥノールのPRのご依頼

- ・動画撮影・編集
- ・WEBページ作成
- ・レシピ開発
- ・サンプリング
- etc...

業務用製菓用粉の最高峰として名高い「宝笠」シリーズ。

BtoCにおける認知向上を目的として、株式会社増田製粉所様から動画・コンテンツ制作をご依頼いただきました。企画段階から撮影当日まで、専属パティシエによる技術サポートを実施。撮影・編集においては宝笠シリーズのブランドイメージに合わせたシックで高級感のあるライティングやカメラワークを意識して制作を行いました。

カメラマンやスタイリスト、動画編集スタッフなどはもちろん、富澤商店とつながりのある料理家・料理研究家・クリエイターの中から、適切な人材をアサインしコンテンツを制作することも可能です。
尚、撮影やイベントで使うレシピの開発や、制作したコンテンツを当社WEBページで紹介するPRプランのご依頼もお受けしております。

富澤商店

お問合せ先

✉: info@tomizawa.co.jp

☎ : 0570-001919

住所: 〒194-0215 東京都町田市小山ヶ丘3丁目22-9



当社に関する詳細は、左記公式サイトよりご覧いただけます。

