和洋菓子の製造・販売

おいしいお菓子で、人に喜びや幸せを届け、地域を元気にしています

もっと、くわしくみてみよう!

職場見学可能です

株式会社田子の月

所在地／富士市今泉380-1　TEL.0545-52-0001　https://tagonotsuki.co.jp
創業／1952（昭和27）年10月　従業員数／約290名（2026年7月現在）

私たちの仕事

創業から70年以上の歴史があり、和洋菓子の製造と販売をしています。厳選した素材と確かな技術で、お客さまに喜んでもらえるように、季節ごとの商品展開や新商品開発にも取り組み、徹底した品質管理のもと、安心で安全なお菓子づくりをしています。店舗での販売では、それぞれのお客さまに寄り添ったおもてなしを心がけ、いつも笑顔で明るく、お客さまに喜んでもらえる店舗づくりに取り組んでいます。



▲本社

? 和洋菓子製造・販売の仕事とは?

お菓子で人びとに笑顔を届ける

伝統技術を大切にしながら、地元の自然や文化を生かした和菓子・洋菓子をつくります。和菓子は、形や色、味、食感で季節を表現し、上生菓子は細かい細工や美しいデザインも魅力です。



一月から四月の上生菓子



左上から右回りで、一月（睦月）けまり、二月（如月）梅の香、三月（弥生）たんぽぽ、四月（卯月）ちゅーりっぷを表現しています。

五月から八月の上生菓子



左上から右回りで、五月（皐月）撫子、六月（水無月）紫陽花、七月（文月）花火、八月（葉月）かき氷を表現しています。

九月から十二月の上生菓子



左上から右回りで、九月（長月）名月、十月（神無月）唐錦、十一月（霜月）山茶花、十二月（師走）寒椿を表現しています。

? 人気のお菓子はどのようにできるの?

「富士山頂」は、形や色合いで富士山を表現しています。



1 カスタードクリームづくり

富士山麓の牛乳と上質な生クリームでなめらかなカスタードクリームをつくります。



2 型に流し込む

生地とカスタードクリームを、富士山の形をした型に流し込みます。



3 焼成

オーブンに入れて焼き上げ、生地をふんわりと膨らませます。



4 コーティング

富士山の山頂にある雪をイメージしたホワイトチョコレートを塗ります。



5 トッピング

アクセントになるコーヒー豆の形のチョコビーンズを真ん中にのせます。



6 冷やす

ホワイトチョコとチョコビーンズを固めるために冷やします。



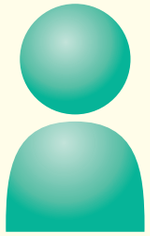
7 包装

品質と安全性やおいしさを長く保つために、脱酸素剤を入れて個包装します。



働く人の声

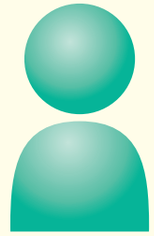
仕事のやりがいを聞いてみました。



製造部　Tさん

安心・安全な和菓子を製造

お客さまのことを一番に考えながら、もなかやわらび餅の生産、商品の個包装などをしています。自分が生産に関わった商品がお客さまのもとへ届いていると思うと大きな達成感があります。



直販部　○さん

お菓子で笑顔を届ける

お客さまの要望を聞いて、一人ひとりに合ったお菓子の提案をしています。見送りの際に笑顔で帰られるお客さまを見ると、とても幸せな気持ちになり、やりがいを感じています。