Goncharoff
since 1923

ゴンチャロフ製菓株式会社
Corporate Profile

ご挨拶

ゴンチャロフ創業の祖であり、ロマノフ王朝の宮廷菓子職人であったマカロフ・ゴンチャロフ氏が、大正12年にボンボン・ショコラを作ったことが当社の歴史の始まりです。以来、「愛されるお菓子づくり」をモットーに、ゴンチャロフ氏の精神や技術を受け継ぎながら、「神戸発祥の高級チョコレートの老舗」としてさまざまなオリジナル商品の開発、販売を行ってまいりました。

商品の開発に際しては、お客様に接する販売員の声や、生産現場の視点も積極的に取り入れることで、今では「チョコレートのゴンチャロフ」という枠では収まり切らない、バラエティに富んだものとなっております。安心・安全を追求し続けること、またお客様に最上級のおいしさを味わっていただけるような質の高い商品を作ることが最も大事であると、改めて考えております。そのような「本物志向」は、今後も変わることはありません。

また、魅力あるブランドとして変化し続けるために、時代にあわせた商品の開発や改良はもちろん、販路の拡大もはかりながら、新たなお客様との出会いを目指していきます。

これからも、真心を込め、愛する人に贈りたくなる、贈られて幸せになるお菓子づくりを続け、社会に貢献していきたいと考えております。原点であるゴンチャロフ氏の想いを胸に、次なる100周年に向けてさらなる飛躍を目指すゴンチャロフを、今後ともよろしくお願い申し上げます。

代表取締役社長
光葉 正博

ゴンチャロフの歴史

かつて、ゴンチャロフ創業の祖となったロシア人、マカロフ・ゴンチャロフ氏は、革命に揺れる祖国を後にして、この街「神戸」を訪れました。彼が現在も異人館の街として有名な北野町で、大正12年に日本初のファンシーチョコレートを創りだした時から、当社の歴史が始まりました。

1923年(大正12年)

神戸市生田区北野町において、マカロフ・ゴンチャロフ氏個人経営にて営業開始

1932年(昭和7年)

神戸市生田区中山手通に合資会社エム・ゴンチャロフ商会を設立

1934年(昭和9年)

マカロフ・ゴンチャロフ氏退社する

1937年(昭和12年)

東京都千代田区丸の内に東京営業所を開設

箱詰作業風景

1943年(昭和18年)

戦争激化のため、閉鎖状態となる

1947年(昭和22年)

神戸市兵庫区にて、㈱エム・ゴンチャロフ商会に改組設立

1949年(昭和24年)

神戸市生田区三宮町に本社を移転、同時に本社工場を増設する

配送風景

1953年(昭和28年)

社名をゴンチャロフ製菓株式会社と商号変更する

1955年(昭和30年)

神戸市灘区船寺通に木造モルタル造りの西灘工場完成。同時に上沢工場及び、三宮の本社工場を閉鎖する

工場内の作業風景

1959年(昭和34年)

東京都中野区氷川町にて東京営業所を再開設する

1960年(昭和35年)

本社を神戸市生田区加納町に移転

1962年(昭和37年)

福岡市筑紫町に九州営業所を開設

1963年(昭和38年)

名古屋市中区丸太町にて、名古屋駐在所開設

1964年(昭和39年)

西灘工場敷地東南角に鉄筋三階建工場を建設し、工場鉄筋化の第一歩をふみだす。名古屋市瑞穂区土市町に名古屋駐在所を移転すると同時に名古屋出張所となる

昭和 40 年代発売
トリプルボックス
(TRIPPLE BOX)

1968年(昭和43年)

神戸市灘区に配送センター完成

1969年(昭和44年)

神戸商工貿易センター地下 1 階に初めて喫茶部門進出

旧東京営業所

1970年(昭和45年)

名古屋出張所、名古屋営業所に昇格

1971年(昭和46年)

東京営業所を東京中野区に移転

1973年(昭和48年)

神戸市灘区船寺町に本社事務所ビル新築移転

1975年(昭和50年)

三戸伊之介、代表取締役会長に。光葉貞夫、代表取締役社長に就任
名古屋営業所を名古屋市中村区に新築移転

創業 50 周年
記念パーティー

1977年(昭和52年)

福岡県南区に九州営業所移転

昭和 51 年発売
1ルベイユ (CORBEILLE)

1979年(昭和54年)

神戸「さんプラザ」内に喫茶部門進出

1980年(昭和55年)

神戸市東灘区に東灘工場完成（第一期）

1985年(昭和60年)

株式会社ビアンクール設立

1986年(昭和61年)

東灘工場増改築（第二期）。神戸市東灘区に配送センター新築移転

1987年(昭和62年)

福岡市博多区に九州営業所新築移転

1988年(昭和63年)

札幌市中央区に札幌営業所を開設

1989年(平成元年)

名古屋市千種区に名古屋支店新築移転

ビアンクール
2012 年の
バレンタイン商品

1990年(平成2年)

九州営業所、福岡支店に昇格

1991年(平成3年)

兵庫県加古郡に工場用地取得。神戸市東灘区に御影工場完成。
札幌市北区に札幌営業所移転

竣工当時の御影工場

1992年(平成4年)

東京支店新築拡張

1995年(平成7年)

阪神大震災、西灘工場全壊。本社・東灘工場半壊
神戸市東灘区に配送センター移転

震災前の西灘工場

1999年(平成11年)

御影工場別館完成

2000年(平成12年)

パティスリー事業部発足。御影工場隣地を取得

2001年(平成13年)

物流センター完成

2004年(平成16年)

札幌営業所　東京支店に統合

2012 年現代のコルベイユ

2006年(平成18年)

認証取得

2008年(平成20年)

光葉貞夫、代表取締役会長に。光葉正博、代表取締役社長に就任

2011年(平成23年)

イタリアンレストラン＆カフェ GARNIER（京町店）オープン

GARNIER（ガルニエ）

2016年(平成28年)

代表取締役会長、光葉貞夫逝去　株式会社GARNIER吸収合併

2020年(令和2年)

株式会社 BAUM u. BAUM設立。
神戸市灘区で『バウムクーヘン専門店 BAUM u. BAUM
（バウムウントバウム）』運営開始。

2023年(令和5年)

4月に創業100周年を迎える

会社概要

会社概要

商号	ゴンチャロフ製菓株式会社
創業	大正 12 年 4 月
設立	昭和 22 年 6 月
資本金	9,000 万円
事業内容	チョコレート・焼き菓子などの 洋菓子の製造販売 ■チョコレート ■焼き菓子 ■ゼリー
役員	代表取締役社長　光葉　正博 取締役　岡田　頼典 取締役　和田　浩一 執行役員　高木　誉志夫 執行役員　武井　功
関連会社	株式会社 ビアンクール 株式会社 BAUM u. BAUM

▲本社

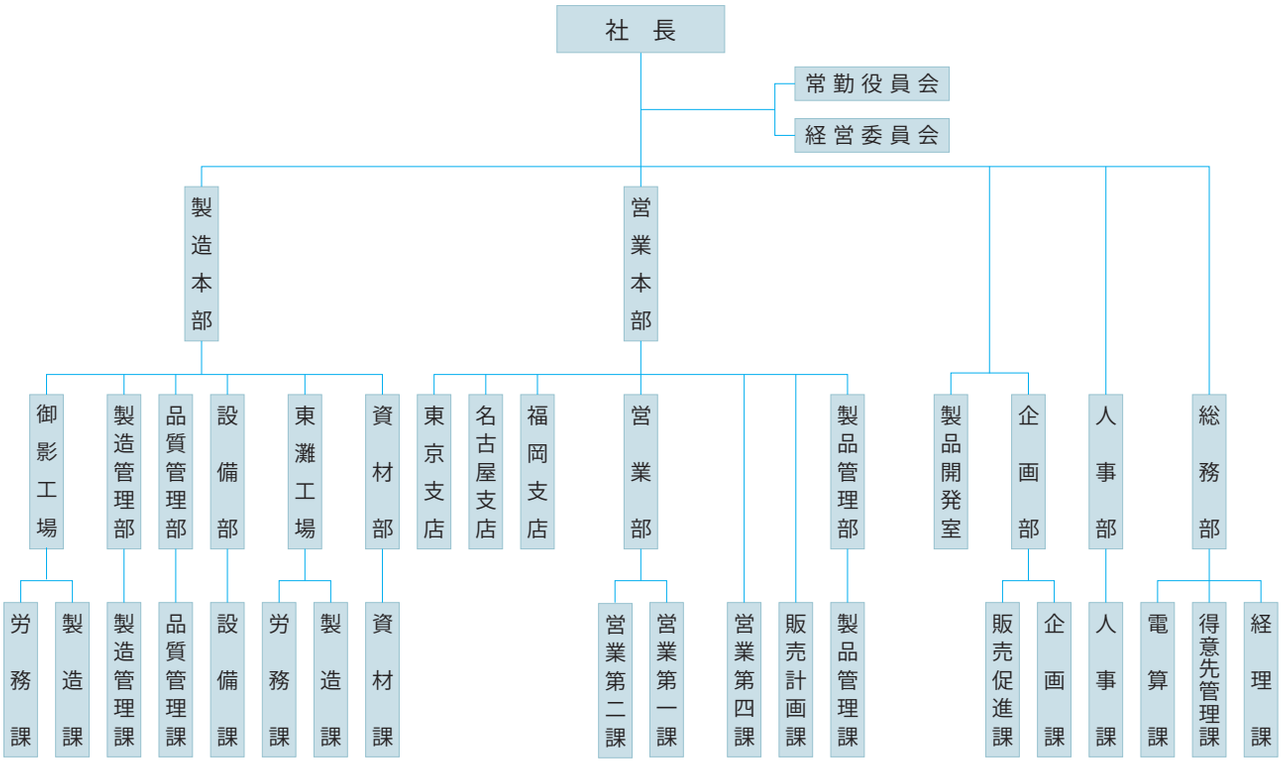
▲東灘工場

▲御影工場

事業所

店舗名	電話番号	住所
本社 ＜総務部・人事部＞	(078) 881-1187 (代)	神戸市灘区船寺通 4 丁目 2 番 8 号
本社 ＜営業部＞	(078) 881-1188 (代)	神戸市灘区船寺通 4 丁目 2 番 8 号
本社 ＜企画部＞	(078) 881-1190 (代)	神戸市灘区船寺通 4 丁目 2 番 8 号
東京支店	(03) 3371-6415 (代)	東京都中野区中央 1 丁目 46 番 1 号
名古屋支店	(052) 741-7781 (代)	名古屋市千種区千種 2 丁目 1 番 12 号
福岡支店	(092) 475-1646 (代)	福岡市博多区上牟田 3 丁目 11 番 2 号
物流センター	(078) 858-7353 (代)	神戸市東灘区御影塚町 3 丁目 1 番 6 号
東灘工場	(078) 841-0701 (代)	神戸市東灘区御影塚町 3 丁目 1 番 3 号
御影工場	(078) 854-4981 (代)	神戸市東灘区御影塚町 3 丁目 1 番 10 号

組織図


社　長
常勤役員会
経営委員会
製造本部
御影工場
労務課
製造課
製造管理部
製造管理課
品質管理部
品質管理課
設備部
設備課
東灘工場
労務課
製造課
資材部
資材課
営業本部
東京支店
名古屋支店
福岡支店
営業部
営業第二課
営業第一課
営業第四課
販売計画課
製品管理部
製品管理課
製品開発室
企画部
販売促進課
企画課
人事部
人事課
総務部
電算課
得意先管理課
経理課

ゴンチャロフのこだわり

ゴンチャロフが創り続ける数々のお菓子に込められた"想い"。
それはきっと、大切なひとに贈るやさしい"メッセージ"に似ています。

ゴンチャロフの歴史

ゴンチャロフの創業の祖となったロシア人、マカロフ・ゴンチャロフ氏の創るチョコレートは、ロシアのロマノフ王朝から受け継がれた精神と伝統技術に裏打ちされた、繊細で華麗なものでした。
大正12年。当時の日本では、チョコレートを製造するための十分な原料や道具を揃えることがいかに困難なことであったかは、想像に難くありません。その困難な事業に彼を駆り立てたのは、愛する祖国への強い"想い"でした。その"想い"が当時の日本の人々の心をしっかりと捉え、ゴンチャロフを広く愛されるお菓子へと育て上げていったのです。
そして、100年近くの時が流れました。ゴンチャロフ氏の技術と心意気は、今も私たちの商品に息づいています。愛するひと、愛するものへの限りない"想い"をお菓子に託して……。

日本初のウイスキーボンボン

当社が大正時代に日本で初めて手作りの “ファンシーチョコレート”、“ウイスキーボンボン” を創りだしたことから、「チョコレートのゴンチャロフ」、「高級チョコレートの老舗」として広く認識されるようになってまいりました。実際に歴史と実績のある高級チョコレートは、ゴンチャロフの大きな柱のひとつとして位置づけられていますが、現在の商品構成に占めるチョコレートの比率は約3割で、もはやチョコレートだけで “ゴンチャロフ” を語り尽くすことは困難になってきています。
現在のバラエティ豊かな商品群は、クッキー等の焼菓子、ゼリー等の冷菓、常温で食べるペクチンゼリー、洋生菓子などで構成され、これらが新しいゴンチャロフのイメージ創出に重要な役割を担っています。
私達は、あらゆることに “こだわり” 続けることが、お客様にゴンチャロフの “企業スピリット”ー信頼される商品づくりを目指し、信頼されるサービスを提供するーを伝えることに繋がると確信しています。

ゴンチャロフのこだわり

最上級の"おいしさ"を、いつでも気軽に味わっていただくために。私たちにできるすべてのこと。

商品づくりのこだわり

企画部門のこだわり

大切な人に贈るギフト、静かな午後のティータイム……。ゴンチャロフのお菓子によって創りだされるさまざまなシーンをイメージして、私たちは入念なリサーチを重ね、独創性溢れる鋭い感性を備えたスタッフたちが、時代の流れや人の心の変化を的確に反映させた商品を創造しています。そこで重要視されるのは「個人の感性や価値観」。私達は商品のさまざまなビジュアル・デザインを通して、お客様の自己表現のお手伝いをしていきたい、と考えています。そして、単に時代を映すだけでなく、新しい“文化”を発進できる企業を目指しています。

製造部門のこだわり

ゴンチャロフの製品は、独自の技術と厳選された材料をふんだんに使い、衛生管理の行き届いたクリーンな設備・環境で生産されています。この製造過程には数々のチェックポイントが設けられており、厳しい製造基準をクリアした製品だけが、お客様の元へ届けられていきます。また、製品のクオリティをより高めるためにお客様から貴重なご意見をいただき、「お客さまの期待のひとつ上を行く」製品に仕上げるための研究も日夜繰り返されています。

これらのプロセスを支える製造部門のスタッフは、常に厳しく、お菓子づくりへの頑固なまでの"こだわり"をもって信頼される製品づくりに取り組んでいます。

「おいしい」という感動を伝えたい。今日も、そして明日も、ここから私達のホットな"メッセージ"が生まれていきます。

営業部門のこだわり

神戸で生まれ育ったゴンチャロフ。その販売網は各地の百貨店を中心に拡大を続け、現在では全国をネットワークするまでになりました。お菓子というスウィートメッセージで、全国のお客様に「おいしい」という感動を届けたい。思わずこぼれる笑顔を創っていきたい。そんな私達の願いは着実に実現へと向かっています。それをさらに強固なものとするために、販売店舗単位で在庫数などのきめ細かい商品管理を行い、俊敏なフットワークの配信システムによって、いつも"ベスト・クオリティー "の商品がタイムリーに供給できる体制が整えられています。「営業部門」は、お客様とフェイス・トゥ・フェイスのおつき合いのできる唯一のセクションです。その"出会い"を最大に生かすために、全スタッフがいつも笑顔でお客様の立場に立ったサービスを目指して、日々活動を繰り広げています。

ゴンチャロフの商品展開　通年商品

コルベイユ

軽く焼き上げたバター風味のラングドシャと、アーモンドが香ばしいチュイールで、ホワイトチョコレート&アーモンドミルクチョコレートを筒状に巻いた4種類の焼き菓子。チョコートとクッキーの味を一年通して美味しく味わっていただけます。

プロミネントアソート

ロングセラーの「コルベイユ」をはじめ、さまざまなクッキーを楽しんでいただけます。バラエティとボリューム感を追求し、全てを個包装で詰め合わせました。

クリンツイ

できるだけ少ない種類の原料で焼き上げた素朴な薄焼きのクッキー。パリッとした歯ざわりと上品なバターの風味が楽しめる<バター味>、黒ゴマと金ゴマが香ばしい<セサミ味>、カナダのメープルシュガーを使った上品な甘さとコクの<メープル味>の3種類。

パミエ

アップル、アプリコット、オレンジ、ストロベリー、バナナ、レモンの6種類。ヨーロッパ伝統の職人技でフルーツのペクチンを丹念に煮詰めて作り上げたゼリー。昔ながらの製法で、約5日間かけて丁寧に作り上げる、もちもちの食感が特徴。ジュエリーのような一粒一粒に、果物の味わいを凝縮しています。

マロングラッセ

形や実のしまりがよく、煮崩れせず自然の形をそのまま保てるイタリア産の栗を、ゆっくり時間をかけて栗全体の糖度が均一になるように糖化し、風味良く、艶やかに仕上げました。香りづけに使用した「ボージュ コニャック ナポレオン」が、栗の風味を引き立てます。

ゴンチャロフの商品展開　季節商品

春夏コレクション

デザートギフト

10種類以上のアイテムからチョイスできる、冷やしていただくデザート。好きなアイテムを好きなだけお買い求めいただけ、単品をセットアップできる専用ケースや箱でギフトにもお勧めです。

フルーティングココ

価値あるフルーツの中から、香り高くみずみずしいものを選りすぐり、キラキラ光るフルーツゼリーに閉じ込めた贅沢なデザート。つるんとした食感の後に広がるすっきりした爽やかさ。果肉も果汁もたっぷり使い、甘みを抑えた風味豊かな6種類のフルーツの美味しさが味わえます。

ラフルーティア

フルーツピューレや果汁を使った6種類のゼリー。果汁たっぷりの甘さを抑えた爽やかな味で、暑い夏にも最適。洋酒不使用なので、お見舞いや小さなお子様のいらっしゃるご家庭へのギフトとしても安心です。

秋冬コレクション

ブーケ ド ショコラ デセール

食事の後に楽しめる上質なデザートのような一粒ショコラ。「ショコラの花束」の名前のように、ナッツやフルーツをアクセントにした品種やお酒をきかせた大人の味わいなど、嗜好性の高い品種を含む15種類のファンシーチョコレートの詰合せ。

ショコラセッション

コンセプトは「ボリューム&バラエティ」。味も形もバラエティあふれる20種類のファンシーチョコレートとプレーンチョコレートを、ぎっしりと詰め合わせたお買い得なアソートチョコレートの定番。洋酒不使用で幅広く楽しんでいただけます。

メッセ神戸

ファンシーチョコレートのおいしさを追求し続けた末に、ゴンチャロフが作り上げた魅惑のチョコレート。吟味を重ねた材料を惜しみなく、時をかけて磨き上げ、形づくりました。アマンドトリュフ、ヘーゼルトリュフ、ショコラレイエ(アマンド)（ヘーゼル)の4種類の詰合せ。洋酒不使用です。

ラブストーン

シンプルな味わいで、チョコレート本来の味が楽しめるプレーンチョコレート。スイート、ミルク、ハイミルク、ビターの4品種の詰め合わせです。

エミネントギフト

チョコレート、クッキー等ゴンチャロフ自慢のスイーツを詰め合せた冬のギフト。

ウイスキーボンボン

当社の創始者マカロフ·ゴンチャロフが、大正12年に日本で最初に作ったといわれるウイスキーボンボン。その後、ウイスキーだけでなく、ブランデー·ワイン·日本酒·焼酎·梅酒など様々な美味しいお酒を入れたボンボンを、バレンタイン商品を中心に展開しています。