

# 御菓子司 白樺



錦糸町名物のどら焼き「錦どら」やすみだモダンにも選定された銘菓「たらふくもなか」、その他季節の和菓子を製造するお仕事です。



昭和25年、白樺は戦後復興の空気の中、東京の下町・錦糸町にて創業しました。白樺では大切に守り続けてきた価値観があります。

## 良質で安全な原材料を使うこと。

例えば、どら焼きの中に詰まっている粒あんは、100%北海道産のもので、中でも等級の高い粒のそろったものだけを使用しています。

そして、**毎日丁寧に手作りすること**。効率を考えると様々な方法があるのですが、白樺では手仕事の暖かさを大切にしています。

四季があり、情緒豊かな日本の文化の一部である「和菓子」。

それを表現できるように、毎日手作りをして職人は腕を磨きます。

これからもこの価値観を変えることなく、より美味しく美しいお菓子を作り続けます。



## 未経験者歓迎です！

「毎日丁寧に手作りすること」を守りながら日々お菓子と向き合っています。一緒に成長して下さるメンバーを募集しています。

