

1.企業紹介

事業所名	てづくり和菓子・洋菓子 秋月			
事業内容	<p>当店は自然豊かな環境を生かし、地元の天然素材や特産物等をお菓子の素材として積極的に取り入れています。</p> <p>南アルプス精進ヶ滝の天然よもぎを100%使用した「草餅」。地元武川町特産品、幻のお米と呼ばれ武川産米農林48号（通称よんばち）をブレンドした「よんばちぶりん」等、オリジナルで手づくりの商品の他、季節限定の和・洋菓子やイベント菓子、お祝い事や仏事の引き菓子等を製造から販売まで行っています。</p>	主要製品	<p>手づくり和・洋菓子、季節限定菓子、パースディケーキ、バレンタインチョコ、クリスマスケーキ、お餅、赤飯、法事、祝用のご進物 等</p>	
代表者名	柏木 則仁	担当窓口	柏木 則仁	
URL	-	E-mail	-	
電話	0551-26-2759	FAX	0551-26-2889	
住所	〒408-0301 山梨県北杜市武川町三吹2143-31			
資本金	-	創業	昭和42年	従業員数 4人

2.製品・技術のPR

南アルプス山麓、甲斐駒ヶ岳のふもと、北杜市武川町で自然豊かな地元の天然素材を取り入れながら健康的でヘルシーな、体にやさしい手づくり和・洋菓子のお店です。



3.特記事項