



Hanabira  ya

食と暮らしを花でつなぐ

喜びの花を咲かせよう



美しくあでやかな誰の心にも寄り添う満開の風景。
旬の恵みに敬意を払い、忠実にありのままの美味しさを皆様にお届けすること。
桜からはじまる四季折々の食・スイーツ素材を、
「本物」の価値ある商品と情報・サービス提供を通してお客様の喜びへとつなぐ。
その活動は同時に、私たち社員一人ひとりとその家族、仕入先や業界、そして広く世の中へ。
花を通し「食」と「暮らし」がより豊かになる未来を目指す。
それが、山真産業株式会社花びら舎の理念です。

山眞産業株式会社 花びら舎の

新たなつながりをつくる ブランド Hanabira・ya

様々な暮らしのシーンに彩りをもたらすモノやコトをこれからも。

“桜” から始まった四季折々の日本の食の文化は、
心地良さや安らぎを提供する新たなライフスタイルブランドへ。
自然がくれた生命力を、心と体が喜ぶ食材としてお届けすること。

「山眞産業 花びら舎」だからできる、食と暮らしを花でつなぐ
SAKURA LIFE を広く発信してまいります。



食と暮らしを
花でつなぐ

食

food

自然の恵みをそのままに

暮らし

life

ありのままを
大切にしたいスローライフ

花でつなぐ

connect

耕す人と商品にする人、食べる人をつなぐ



商品のバリエーション

食とライフスタイルへ

寒期間屋からはじまった私たちは、桜素材をメイン商材としてたくさんのお客様にお届けしてきました。

そこから桜葉・桜花加工品といった新たな商品が誕生し、都度市場を拡大しながら“桜素材の原料メーカー”としての立ち位置を確立。その後、桜商材をメインにしながらもハーブや果実などの商品開発をスタートし、“四季折々”や“地産地消”をテーマに商材の幅を広げ製菓業界や外食産業を中心に全国で使っていただける商品へと成長を遂げました。

業務用がメインだった販路を家庭用にも広げ、さらに“食”という枠を超えて新たに雑貨部門にも注目。2021年には本物の桜を使用したハンドクリームを発売。

桜のもつ可能性を「食からライフスタイル」へ。

あくなき探求心のもと、これからも新たな商品を生み出してまいります。

桜

日本の花・桜。

愛でるだけでなく“食”の主演として。

花と葉それぞれの持ち味を生かした商品のラインナップで幅広いメニュー展開が可能です。



花と葉 バラ

無農薬で育てた飛騨産の食用バラをメインにペースト、ソース、パウダー等使いやすい形でご用意しております。



地産
農産物

東海エリアを中心にした地産農産物にも注目。農業生産者さんとの繋がりも大切にしながらSDGsにも着目した商品開発を日々行っています。



いちじく・温州みかん・和梨など、地域ブランド果実の美味しさをそのままに



秋の実り柿を洋でアレンジするのが新定番



ライフ
スタイル

暮らしを彩る商品をみなさまに。



<2021年>新雑貨ブランドデビュー
桜ハンドクリーム「ハナトワ」



ハーブ
花と葉

色と香りが特徴のハーブは見た目も鮮やか。美容と健康に気遣う女性からの注目を集めています。



生ミント バタフライピー ハイビスカス サクラ



秋の食材「紅葉」。
飾りだけでなく、国産もみじの美味しさを届けます



国産ミントの葉を使用したペーストを使っています。
フレッシュなミントの優しい香りと清涼感が夏スイーツにぴったり



香り高い青しそは和洋を問わず様々なシーンで活躍

ピンチを乗り越える原動力。 それは、ほとぼしるサクラ愛。

愛でてよし、食して美味しい桜。食文化としての桜は桜餅と桜あんぱんが長らく2大定番でしたが、約20年前に桜スイーツという新たなマーケットが誕生します。仕掛け人は、山眞産業株式会社花びら舎の社長である平出眞。経営者というより桜研究者への道を邁進する平出社長が、“サクラ愛”に満ちた半生とこれからの語ります。

生産者さんと一緒に朝ごはん 五感に刻まれた、桜葉の香り

山眞産業は、私が誕生する3年前に父が創業しました。寒天の卸売専業から和菓子の副材料を取り扱う問屋へと発展し、15年後には桜餅に使う桜葉漬が準主力商品に。私にとって一番古い桜の記憶はちょうどその頃、中学生の時です。桜葉の塩漬けを一斗缶にぎっしり詰めて運んできた伊豆の生産者さんと朝食をとり、ふと「家業の中心は桜素材だ」と意識したのを覚えています。

今や仕事だけでなく、全国の名木を訪ね歩き、桜色のファッションを身にまとうほど桜をライフワークにしている私ですが、その原点は生産者さんとの邂逅にありました。自分のDNAにある桜スイッチが目覚めた瞬間だったと思います。

持ち込まれた困り事を解決したい 窮地から生まれた「桜スイーツ素材」

大学卒業後、他社で修行し、25歳の時に山眞産業へ入社しました。ターニングポイントを迎えたのは1997年、代表

取締役役に就任した翌年のこと。桜葉漬の産地である西伊豆・松崎町の生産者さんから不良在庫化した桜葉漬について「何とかならないか」と相談を持ちかけられたのです。そこで松崎の名産品である桜葉最中や羊羹をヒントに、桜葉漬を細かく刻んだ「桜葉ミンチ」と同ミンチを白餡に練り込んだ「桜あん」を開発し、翌年発売。最初は鳴かず飛ばずでしたが、2001年に全国区の老舗和菓子店で採用されたのを機にデパ地下界にも広まり始めます。10年ほどで桜スイーツがすっかり定着し、春の風物詩となりました。

規格外で廃棄される桜葉や桜花を、スイーツ素材として再活用する一。これは自然の恵みへの感謝と、両親の「もったいない」という教えに拠るところが大きいです。そしてSDGsにも通じます。当社は桜スイーツ素材とSDGsのバイオニアであると自負しています。

食用桜を栽培し、全国で町おこし 桜の多様な品種と文化の“伝道師”に…

桜スイーツ市場が拡大する一方、桜葉生産の9割を占める松崎町は後継者不足に悩み、国産桜葉の安定供給が課題となってきました。桜は農産物としてのポテンシャルも高く、町おこしの起爆剤になり得ます。2011年、長野県伊那市との協力を皮切りに、京都府与謝野町、犬山市の農業法人で、食用桜の栽培と加工販売の体制が整い始めました。現在は4～5カ所で町おこしの取り組みが進むなど、全国から注目をいただくうれしい限りです。私自身に商売っ気はなく、桜への愛情と探究心だけで邁



桜はソメイヨシノだけではありません。
香り豊かな桜葉漬は大島桜、華やかな桜花漬は八重桜から生まれます。



代表取締役

平出 眞 ひらでまこと

仕事を越えて桜への興味関心は尽きることがなく、「桜」に関する活動がライフワークとなっている。
日本さくらの会会員・日本花の会会員。
桜ライン311サポーター。

進してきたこの半生。だからこそつながったご縁は多く、支えてくださる皆様とともに、これからも桜の可能性を追求し続けていきます。また桜に限らず、日本の四季の恵みは素晴らしいものばかりです。

当社では、東三河のミント、多治見の紅葉といった地産地消も意識しながら、四季折々のスイーツ素材を開発し、心豊かな食文化を提案してまいります。ぜひご期待ください。



食用桜での地域活性化とSGDsの推進

日本の農業従事者の平均年齢は60代後半となり、後継者難で危機的状況とされています。食用桜の栽培の状況はさらに深刻です。そこで弊社では、桜の食文化を守るため、自ら新たな産地づくりに乗り出しました。また、世界的な気候変動による不作も起きるようになり、その対策としても既存産地とは全く異なる場所数カ所を栽培しています。我々の食用桜の栽培の取り組みは、地方の活性化とSGDsの推進に貢献するものでもあります。



会社の歩み

1955年	故 平出昭作が、寒天の卸売を主業として創業
1970年	「はるさめ」の製造を目的とした小牧工場を開設
1971年	桜葉漬を皮切りから柏葉・笹葉・よもぎ・葛粉などの各種和菓子副材料の業務用での取扱いを本格化
1990年	家庭用和菓子材料「手作り和菓子工房」シリーズを発売、東急ハンズ各店に納入
1993年	レンジで和菓子作りが楽しめる材料セット「手づくり和菓子教室」シリーズを発売
1994年	小牧工場での「はるさめ」製造を取止め、生産設備を入れ替え、家庭用和菓子材料の加工およびリパック工場に
1995年	桜葉を始め柏葉・笹葉の中国からの輸入販売を開始
1996年	現社長 平出眞が社長に就任。寒天ダイエットセット発売。業界初の和菓ペーストとして木曾さんとん栗（現 純菓ペースト）開発発売
1998年	業界初の桜加工品第1号「桜葉ミンチ」「桜あん」開発発売
2000年	本社屋を全面改装、本格的な研究開発室を設置。市田柿・規格外品を活用した干柿ミンチと干柿ペーストを開発発売
2001年	「桜葉ミンチ」が有名老舗和菓子店で採用される。以降、デパ地下菓子店に少しずつ採用され、桜スイーツが広まりはじめる
2004年	桜をモチーフにした社章(CI)に変更
2005年	創業50周年。小牧工場に生産棟を新築。花の本公園に伊那の高遠小彼岸桜を寄贈植樹
2009年	『花びら舎』ブランド立ち上げ
2012年	バラ製品で国から農商工連携事業の認定を受ける。長野県伊那市で食用桜(花と葉)を植樹、栽培を開始
2015年	国から経営革新計画とものづくり補助金の認定
2016年	会社設立60周年。桜の本「美味しい櫻」を発売。3回目のものづくり補助金認定。食用紅葉(もみじ)を商品化
2017年	史上初の「桜の食イベント」をメインにした「栄ミナミ早咲き桜まつり」を開催。もみじ製品で農商工連携事業の認定
2018年	バタフライイーを商品化。「桜から始まる四季折々の花や葉と特色のある地産果実のスイーツ素材」のメーカーを目指し経営ビジョンを改定。正式社名(登記)を『山眞産業株式会社花びら舎』に変更
2019年	日本食糧新聞社制定、農林水産省後援「食品産業平成貢献大賞」を桜スイーツ市場の創出で受賞。東三河産ハーブ「ミント」を商品化
2020年	コロナ禍で、桜まつりおよびインバウンド消滅で大打撃
2021年	小牧工場の一部において、食品安全マネジメントシステムJFS-B規格の適合証明を受ける
2022年	小牧工場を大幅改装し新製造設備の導入



桜から始まる四季折々の花や葉と地産果実のスイーツ素材
ハーブ
山真産業株式会社 ● 花びら舎

本社 〒451-0062 名古屋市西区花の木二丁目 22-1
tel. 052-521-0500 fax. 052-531-5230

小牧工場 〒485-0831 愛知県小牧市東二丁目 325
tel. 0568-72-0027 fax. 0568-72-0151

東京営業所・大阪営業所



はなびらや

