

お菓子は、
ココロを満たすもの



栄光堂ファクトリーHP

社名を「おかしな会社」に変えようと、
本気で考えたことがあります。
「普通と違って笑いたくなるさま」という意味の
「オカシイ」と「お菓子」をかけました。
私たちがつくるお菓子は、お腹ではなく
食べる人のココロを満たすものであって欲しいからです。
お菓子を通じて世の中の笑顔を増やす
「お菓子イノベーションカンパニー」として、社会に絶えず
新しい価値を提案します。



栄光堂ファクトリー（株）受注センター
FAX 0584-88-1606 / TEL 0584-87-3550
〒503-0947 岐阜県大垣市浅草 4 丁目 62 番地

e- お菓子ねっと（VAN 発注）
菓子 VAN 統一取引先コード（送信先コード）
05030509



自然の恵みを、
美味しいお菓子に

2023~2024
EIKODO FACTORY Products Information

栄光堂ファクトリー 商品カタログ
チョコレート／キャラメル／キャンディ

●ピースサイズ表記は、高さ×奥行です。
 ●ケースサイズ・ボールサイズは、長×短×高さです。
 秋冬商品・販売期間 9月～4月
 春夏商品・販売期間 3月～9月
 ■商品の性質上、不良品、品違いなど弊社の責任以外の返品はご容赦願います。
 ■カタログ商品写真は一部改良により、実際の商品と多少異なる場合がございますのでご了承ください。

商品仕様

商品コード
内容量
賞味期限
入数
ピースサイズ・重量
ボールサイズ・重量
ケースサイズ・重量

ひとりじめスイーツ
アップルチョコレート リニューアル

E-033



4 573580 631804
 GTINコード 14573580 631801

63180
65g
300日
6×12
170×120×55mm・70g
340×60×180mm・430g
376×344×215mm・5,760g

ひとりじめスイーツ
贅沢オレンジ リニューアル

E-033



4 573580 631798
 GTINコード 14573580 631795

63179
60g
180日
6×12
170×110×55mm・65g
340×60×180mm・400g
376×344×215mm・5,400g

ひとりじめスイーツ
贅沢ラムレーズン リニューアル

E-033



4 573580 631828
 GTINコード 14573580 631825

63182
60g
180日
6×12
170×110×55mm・65g
340×60×180mm・400g
376×344×215mm・5,400g

ひとりじめスイーツ
贅沢ストロベリー リニューアル

E-033



4 573580 631781
 GTINコード 14573580 631788

63178
60g
180日
6×12
170×110×55mm・65g
340×60×180mm・400g
376×344×215mm・5,400g

ひとりじめスイーツ
発酵バターキャラメル 新発売 秋冬商品

E-033



4 573580 631811
 GTINコード 14573580 631818

63181
60g
180日
6×12
170×110×55mm・65g
340×60×180mm・400g
376×344×215mm・5,400g

magokoro
アップルチョコレート リニューアル 秋冬商品

E-060



4 573580 631927
 GTINコード 14573580 631924

63192
110g
300日
6×2
210×150×65mm・122g
370×65×230mm・740g
380×235×115mm・1,700g

magokoro
アップルチョコレートV.S.O.P 秋冬商品

E-060



4 573580 630562
 GTINコード 14573580 630569

63056
110g
300日
6×2
210×150×65mm・122g
370×65×230mm・740g
380×235×115mm・1,700g

magokoro
イチジクチョコレート 秋冬商品

E-060



4 571397 154592
 GTINコード 14571397 154599

15459
85g
300日
6×2
210×150×65mm・100g
370×65×230mm・610g
380×235×115mm・1,440g

magokoro
ピーカンナッツキャラメルゼチョコレート

E-060



4 571397 154622
 GTINコード 14571397 154629

15462
82g
180日
6×2
210×150×65mm・95g
370×65×230mm・580g
380×235×115mm・1,380g

magokoro
アーモンドキャラメルゼチョコレート

E-050



4 573580 630531
 GTINコード 14573580 630538

63053
93g
180日
6×2
210×150×65mm・105g
370×65×230mm・640g
380×235×115mm・1,500g

magokoro
チョコレートゴールド 秋冬商品

E-050



4 571397 154615
 GTINコード 14571397 154612

15461
120g
300日
6×2
210×130×60mm・130g
370×65×230mm・790g
380×235×115mm・1,800g

magokoro
フィンガーチョコレート

E-060



4 573580 631934
 GTINコード 14573580 631931

63193
110g
300日
6×2
220×110×40mm・120g
370×65×230mm・730g
380×235×115mm・1,680g

magokoro
オーツミルククランチチョコレート 新発売

E-050



4 573580 632061
 GTINコード 14573580 632068

63206
90g
180日
6×2
210×150×65mm・105g
370×65×230mm・640g
380×235×115mm・1,500g

magokoro
オーツミルククランチチョコレートホワイト 新発売

E-050



4 573580 632078
 GTINコード 14573580 632075

63207
80g
180日
6×2
210×150×65mm・95g
370×65×230mm・580g
380×235×115mm・1,380g

ハーブ農園から
ローズマリーキャンディ 新発売

E-020



4 573580 631064
 GTINコード 14573580 631061

63106
45g
365日
6×5
150×100×45mm・50g
160×230×50mm・305g
275×205×100mm・1,750g

ハーブ農園から
レモンガラスキャンディ 新発売

E-020



4 573580 631071
 GTINコード 14573580 631078

63107
45g
365日
6×5
150×100×45mm・50g
160×230×50mm・305g
275×205×100mm・1,750g

andキャラメル
エスプレッソアフォガート

E-020



4 573580 631903
 GTINコード 14573580 631900

63190
80g
365日
10
200×135×15mm・90g
—
275×205×100mm・1,200g

丸福珈琲店監修
コーヒーキャンディ

E-018



4 573580 631897
 GTINコード 14573580 631894

63189
70g
365日
10
200×135×15mm・80g
—
275×205×100mm・1,100g

しおサイダー飴 リニューアル

E-018



4 970025 013261
 GTINコード 14970025 013268

01326
90g
365日
10
210×136×15mm・100g
—
275×205×100mm・1,200g

280gミックスキャンディ リニューアル

E-020



4 573580 632047
 GTINコード 14573580 632044

63204
280g
365日
12
155×245×30mm・290g
—
320×225×172mm・3,760g

1kgミックスキャンディ リニューアル

E-020



4 573580 632054
 GTINコード 14573580 632051

63205
1,000g
365日
10
400×240×60mm・1,015g
—
420×310×300mm・10,650g

1kg塩飴 春夏商品

E-020



4 571397 150068
 GTINコード 14571397 150065

15006
1,000g
365日
10
400×240×60mm・1,010g
—
420×310×300mm・10,600g

1kg梅塩飴 春夏商品

E-020



4 571397 152673
 GTINコード 14571397 152670

15267
1,000g
365日
10
400×240×60mm・1,010g
—
420×310×300mm・10,600g

1kg小粒宝石
キャンディV この商品は、ベトナム製造です。

E-020



4 571397 152864
 GTINコード 14571397 152861

15286
1,000g
365日
10
370×220×50mm・1,010g
—
410×287×370mm・11,100g

カロリー&タンパク質
ひとりじめスイーツ
豆乳チョコ 新発売

E-022



4 573580 630517
 GTINコード 14573580 630514

63051
32g
180日
6×2
135×120×55mm・37g
270×60×145mm・232g
275×205×100mm・764g

カロリー&タンパク質
ひとりじめスイーツ
ほうじ茶チョコ 新発売

E-022



4 573580 630500
 GTINコード 14573580 630507

63050
32g
180日
6×2
135×120×55mm・37g
270×60×145mm・232g
275×205×100mm・764g

●ピースサイズ表記は、高さ×幅×奥行です。
 ●ケースサイズ・ボールサイズは、長×短×高さです。
 秋冬商品・販売期間 9月～4月
 春夏商品・販売期間 3月～9月
 ■商品の性質上、不良品、品違いなど弊社の責任以外の返品はご容赦願います。
 ■カタログ商品写真は一部改良により、実際の商品と多少異なる場合がございますのでご了承ください。

商品仕様

商品コード
内容量
賞味期限
入数
ピースサイズ・重量
ボールサイズ・重量
ケースサイズ・重量

仕事や家事の合間、
一日の終わりに食べる
大人のご褒美チョコレート。

— During my precious time —
ひとりじめスイーツ



ひとりじめスイーツがさらにおいしくなりました



「味」「素材」「食感」にこだわりました。

- パッケージを開けた瞬間に広がるチョコレートとフレーバーの香り。
- 中に混ぜ込まれた素材の食感とちどけの良いチョコレートの組み合わせ。
- さらに「旬」や「季節性・話題性」のある素材を使用。

半生食感

ひとりじめスイーツ
アップルチョコレート

クーベルチュール
チョコレート



蜜漬けりんご

食感の良い蜜漬けりんごにクーベルチュール
チョコレートをコーティングしました。

注意
アルコール分
0.2%

リニューアル



香るオレンジリキュール

注意
アルコール分
0.1%

リニューアル

ビターチョコレート
オレンジピール



ひとりじめスイーツ
贅沢オレンジ

グランマルニエに漬け込んだ
オレンジピールをたっぷり混ぜ
込みました。オレンジの香り広
がる大人のチョコレートです。



レーズン増量[※]
※当社比 12%

注意
アルコール分
0.8%

リニューアル

ホワイトチョコレート
ラムレーズン



ひとりじめスイーツ
贅沢ラムレーズン

マイヤーズラムに漬けたレー
ズンを贅沢に混ぜ込みまし
た。レーズンとホワイトチョコ
の味、食感、香りのバランスを
お楽しみください。



いちご食感+

注意
アルコール分
0.1%

リニューアル

ストロベリーパウダーを混ぜ込んだ
ホワイトチョコレート
ドライストロベリー



ひとりじめスイーツ
贅沢ストロベリー

ドライストロベリーを贅沢に混
ぜ込んだチョコレートです。
チョコレートの甘みがストロベ
リーの酸味を引き立てます。



バターのコク

新発売

秋冬商品

販売期間 9月～4月

レーズン
アーモンドブラニ



ひとりじめスイーツ
発酵バターキャラメル

発酵バターのコクを感じる
キャラメル風味のチョコレ
ートに、レーズンとアーモンド
ブラニ、バタークッキーをトッ
ピングしました。

リボンのロゴタイプが目印。
家族や友人との集いのお供、
気軽な贈り物に「magokoro」を込めて



さらに美味しく
なりました。



リニューアル 秋冬商品 販売期間 9月~4月
magokoro
アップルチョコレート
食感の良い蜜漬けリンゴに
クレーベルチュールチョコレートを
コーティングした、自慢の逸品です。



magokoro ピーカンナッツ
キャラメリゼチョコレート

ピーカンナッツに、焦がしキャラメルを
絡めた後、ミルクチョコレートを
コーティングしました。
香ばしく奥深い味わいです。



magokoro アーモンド
キャラメリゼチョコレート

香ばしいアーモンドに、焦がしキャラメ
ルを絡めた後、コクのあるキャラメル味
のチョコレートをコーティングしました。
ロレーヌ岩塩の塩味がアクセント。



秋冬商品 販売期間 9月~4月
magokoro
アップルチョコレートV.S.O.P
蜜漬けリンゴをしっかりとV.S.O.Pに漬け
込み、ビターチョコレートでコーティング
した大人のアップルチョコレートです。



秋冬商品 販売期間 9月~4月
magokoro
チョコレートゴールド
バラエティ豊かなチョコレートの
詰め合わせです。
多彩な味をお楽しみください。



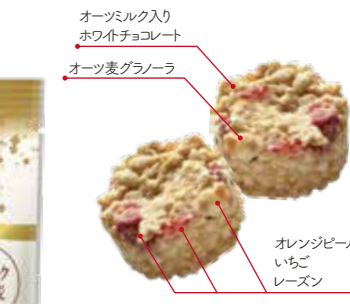
秋冬商品 販売期間 9月~4月
magokoro
イチジクチョコレート
蜜漬けのイチジクをブランデーで
香りづけし、ビターチョコレートで
コーティングしました。ほろ苦い味わ
いとイチジクの豊かな香りが特長。



magokoro
フィンガーチョコレート
香ばしいビスケットにビターチョコ
レートをコーティングしました。昔な
がらの製法で1本1本丁寧に作
られた懐かしい味わいです。



新発売
magokoro
オーツミルククランチ
チョコレート
オーツミルク入りビターチョコレ
ートにオーツ麦グラノーラ、オレンジ
ピールを混ぜ込んだクランチチョコ
レートです。



新発売
magokoro
オーツミルククランチ
チョコレート ホワイト
オーツミルク入りホワイトチョコレ
ートにオーツ麦グラノーラ、レーズン、
オレンジピール、いちごを混ぜ込
んだクランチチョコレートです。

栄光堂ファクトリーだから
 つくることができた
 「本気」のキャンディです。

ハーブ農園から

老舗ハーブ農園ポタジェ ガーデンのハーブを使用

老舗ハーブ農園のポタジェガーデンで育てられたハーブを100%使用。国産で、香り豊かに育てられたハーブを使用しています。

Potager Garden
 ポタジェガーデン

丁寧に手摘みした旬の フレッシュハーブを自社加工

ハーブのプロがひとつひとつ丁寧に手摘みしたハーブを、フレッシュハーブのまま自社蒸留施設にて加工。畑からキャンディができるまで、一貫して見届けことが可能に。

香料着色料 無添加 ハーブ本来の香り

香料着色料 無添加。砂糖、水あめ、ハーブ以外の原材料はありません。単一ハーブ使用なので、ハーブ本来の爽やかな香りをお楽しみいただけます。



新発売



ハーブ農園から
 ローズマリーキャンディ
 国産ローズマリーのフレッシュハーブを使用した本気のキャンディです。
 ハーブの香りで、気分爽やかリフレッシュ。



新発売



ハーブ農園から
 レモングラスキャンディ
 国産レモングラスのフレッシュハーブを使用した本気のキャンディです。
 ハーブの香りで、心安らぐリラックス。



2つの香り、2つの味わい and キャラメル

- 素材、味、見た目にこだわった2色キャラメル。
- 2つの味や、人とのつながり(and)を意識したツートーンのパッケージは、店頭でも目を惹きます。



andキャラメル
 エスプレッソアフォガート

濃くて香り高い珈琲の大人な味わいと
 バニラ香るまろやかな味わいを楽しめる
 キャラメルです。
 イタリアンロースト珈琲を使用。



濃くて香り高い大人な味わいの
 コーヒーキャラメル

バニラ香るまろやかな
 ミルクキャラメル



大阪・丸福珈琲店監修の本格コーヒーキャンディです。

こだわりの深く濃い味わいをコーヒーキャンディに仕上げました。
 大人の味わいをぜひご賞味ください。



丸福珈琲店・千日前本店

丸福珈琲店監修 コーヒーキャンディ

丸福珈琲店の濃く深い味わいの
 コーヒーをイメージしたコーヒーキャンディです。
 キャンディに入った程よい甘さのチョコレート
 がコーヒーの苦味を引き立てます。



深く濃い味わいの
 コーヒーキャンディ

コーヒーキャンディの
 苦味を引き立たせる
 程よい甘さのチョコレート



希少な奥能登の揚げ浜塩を使用した 「奥能登地サイダー しおサイダー」味に 仕上げた贅沢な飴です。

※北陸三県では、お取り扱いできません。



リニューアル

しおサイダー 飴

「奥能登地サイダー
 しおサイダー」味に仕上げた
 贅沢な飴です。



「奥能登地サイダー しおサイダー」について

2011年6月、能登は揚げ浜式製塩法や千枚田など、未来に引き継ぐべき伝統的な農法や景観、文化、生物多様性が評価され、世界農業遺産に認定されました。
 「奥能登地サイダー しおサイダー」は500年以上の歴史を持つ、希少な揚げ浜塩を使用した、サイダーです。

キャンディ
大袋・業務用

世代を超えて愛される栄光堂ファクトリーのキャンディ。

日々、おいしさを追求し、職人の技で
キャンディとキャラメル
一粒一粒においしさを濃縮しています。

◎大袋キャンディ



個性豊かなフレーバー

フルーツ系からコーヒー、ミントなど子供から大人まで楽しめるフレーバーが1袋に詰まった商品です。お気に入りの味を見つけたり、バラマキ用に使ったり…様々な用途にご使用いただけます！

高級感あふれる「ひねり包装」

ミックスキャンディに入っているほとんどのキャンディが今ではちょっと懐かしい「ひねり包装」です。カラフルな包み紙は見た目にも楽しく華やか！

リニューアル

280gミックスキャンディ

バラエティ豊かなキャンディ、キャラメルを詰め合わせたアソートキャンディです。

◎業務用キャンディ



リニューアル

1kgミックスキャンディ

バラエティ豊かなキャンディ、キャラメルを詰め合わせたアソートキャンディです。



1kg小粒宝石
キャンディV

1粒約2.4gの小さな食べやすいサイズのキャンディです。レモン、オレンジ、ストロベリー、アップルの4種類アソート。約400粒入り。ベトナム製造



春夏商品

販売期間 3月～9月

1kg塩飴

暑い季節のお仕事やスポーツ後の塩分補給に。沖縄糸満沖合約2000mから取得した海水塩のみで造る塩「青い海」を使用したレモン風味の塩飴です。約230粒入り



春夏商品

販売期間 3月～9月

1kg梅塩飴

和歌山県産の梅の実を塩漬けする際に出る「梅酢」から製造した梅塩を使用したキャンディです。約230粒入り

朝日大学病院 × 栄光堂 F

大学、病院と共同開発した
栄養サポートチョコレートです。



新発売

カロリー&たんぱく質
ひとりじめスイーツ豆乳チョコ
豆乳パウダーを練り込んだホワイトチョコレートに煎り大豆、キヌア、ライスパフを混ぜ込んだ、ザクザク食感が味わえる割れチョコです。

47%
糖質オフ
(当社比)



新発売

カロリー&たんぱく質
ひとりじめスイーツほうじ茶チョコ
ほうじ茶パウダーを練り込んだホワイトチョコレートに煎り大豆、キヌア、ライスパフを混ぜ込んだ、ザクザク食感が味わえる割れチョコです。岐阜揖斐(いび)産ほうじ茶を使用。

51%
糖質オフ
(当社比)



医療現場の声から
生まれました。

高齢者を中心に入院患者が退院後にカロリー不足の傾向が見られるなど課題があります。日常の食事に取り入れられるような栄養サポート商品を朝日大学病院が開発企画いたしました。

学生のアイデアが
活かされています。

商品開発やマーケティングを学ぶ朝日大学の学生が大学病院とタッグを組み、高齢者ニーズを調査し、商品コンセプトやパッケージデザインを考案いたしました。

おいしく気軽に、
栄養が摂れるチョコ。

栄光堂ファクトリーは、大学病院の企画に応え、カロリーやたんぱく質など、おいしく気軽に栄養補給できるチョコレートを、試作やミーティングを幾度も重ね開発いたしました。

秋冬商品・販売期間 9月～4月 春夏商品・販売期間 3月～9月

- 商品の性質上、不良品、品違いなど弊社の責任以外の返品はご容赦願います。
- カタログ商品写真は一部改良により、実際の商品と多少異なる場合がございますのでご了承ください。