

報道関係各位

2026年9月4日
石屋製菓株式会社**「白い恋人」の石屋製菓 本社オフィスをリニューアル**

テストキッチンを導入し、食を中心に創造性を高めコミュニケーションが生まれる次世代オフィスへ



石屋製菓株式会社（本社：北海道札幌市西区、代表取締役社長：石水 創）は、これからの時代における新しい働き方とお菓子づくりのあり方を追求し、2026年8月に本社オフィスをリニューアルしました。

本プロジェクトは、働き方の違う各部門から代表メンバーを集めて半年以上にわたり「未来の働き方」を徹底的にディスカッションするワークセッションからスタートしました。私たちが大切にしてきた価値観を【進化・継承・付加・削除】の視点で見つめ直し、導き出したコンセプトが〈北海道のおいしいをつくる。つどう。つながる。～ISHIYA CREATIVE KITCHEN～〉です。石水勲（名誉会長）が夢見たイギリス建築に原点回帰し、いつでも食を中心に人が集う、温かくも革新的な新オフィスが宮の沢に誕生しました。

■新オフィスに込められたストーリーと設計思想**1. 【継承と原点回帰】**

2010年に竣工した事務所の外観は、石水勲がかつて深く魅了されたイギリス・コッツウォルズ地方の石造りのエクステリアがベースとなっています。今回のプロジェクトではこの美しい景観と歴史を、これからの時代へ正しく「継承」することにしました。エクステリアの思想をインテリアへと拡張するため、植栽計画には英国風のイングリッシュガーデンのエッセンスを導入。窓外に広がる豊かな緑や中庭の風景は、ただの景観デザインではなくワークスペースで働く従業員たちに「五感の癒やし（ウェルビーイング）」と「豊かなインスピレーション」をもたらすインフラとして機能します。



2. 【つくる】：「いつでも食を中心に」を体現する、全長 10 メートル超のカウンター 「ISHIYA CREATIVE KITCHEN（イシヤクリエイティブキッチン）」

オフィスの中心を貫くのは「ISHIYA CREATIVE KITCHEN」です。

「いつでも食を中心に、働く人が自然と集う空間にしたい」という目的をそのままテストキッチンとして形にしました。

また、お菓子の盛り付けから経営陣による試食・承認会までをテストキッチンの前方に配置されたカウンターでシームレスかつ美しく完結させます。職人と従業員の感性が日常的に混ざり合い、新しいアイデアがその場で形になります。



3. 【つどう】：従業員のアクティビティに最適化された、国内外のブランド家具の選定

心地よく支え合えるよう、ワークスペースの家具にも徹底的にこだわり、機能と目的別に組み合わせる「マルチブランド選定」を行いました。一人ひとりの身体にフィットし、疲労を軽減する科学的な設計によって、従業員の健康と最高のパフォーマンスを支えます。ミーティングエリアには、多様な空間づくりに定評のある家具を配置。場所ごとに視覚的・機能的な変化をつけることで、コミュニケーションを促します。来客エリアには、北海道・旭川が世界に誇る「カンディハウス」の家具を配置。道産素材の豊かなぬくもりに日常的に触れることで、お客様へのおもてなしと北海道への愛と誇りを育みます。



4. 【つながる】：ワンフロアが生む連携が、人と地域をシームレスに結ぶ

従来は、宮の沢工場内で行われていた「商品開発部」と「品質管理部」をワンフロアに集約し、部署の垣根を越えた迅速な業務連携を目指します。安心・安全と作り手の情熱を通して人と人、組織と地域を結ぶ新しいコミュニケーションを創出します。



■ ISHIYA が目指す未来：はたらく人のしあわせから、100 年先も北海道に愛される会社へ

ISHIYA は長期ビジョンとして「100 年先も、北海道に愛される会社へ」を掲げています。

北海道やお客様から永く愛される会社であり続けるためには、まず何よりも「ここで働く一人ひとりの従業員が、心身ともに健やかに、ワクワクしながら働けること（はたらく人のしあわせ）」が不可欠であると私たちは考えています。

自らの手で未来の働き方を描き出したこの新しい本社オフィスから、従業員の笑顔と情熱、そして次世代の新しい「おいしさ」を生み出し、次の 100 年へ向けて歩みを進めてまいります。

【本件に関するお問い合わせ先】

■ 石屋製菓株式会社

〒063-0052 札幌市西区宮の沢 2 条 2 丁目 10-30

社長室 広報 CSR 推進チーム 吉田 (090-8707-1483) / 八木 (090-2529-2822)

MAIL : pr@ishiya.co.jp