

STRUC INC.

和菓子文化を世界へ広め、
日本を豊かにする。

“仕組みづくり”でビジネス社会のインフラを創造し
多くの社会課題の解決を目指します。

私たちは、社会課題の解決に向けた先進的な取り組みと、
持続可能な仕組みづくりを重要視しています。
子供たちが和の心と楽しみを学ぶ和菓子体験教室や、
オリンピックやアスリートと交流できる様々なマルチスポーツイベント、
商店街や地域の活性化、町おこし、地域に根ざしたフランチャイズ展開など、
多角的なアプローチで社会課題の解決に取り組んでいます。

ストラク株式会社が目指すビジョン

私たちストラク株式会社は、マーケティングと社会に役立つ仕組みづくりのプロフェッショナル企業です。アナログ時代から培ってきたマーケティングのノウハウとDXを融合させた独自のシステムにより、さまざまな規模のプロジェクトを成功へと導いてきました。

弊社は、これからすべての時間を和菓子文化の発展、プロフェッショナルのセカンドキャリア改革、そして社会課題の解決に注力してまいります。和菓子文化を広めることは、単なる伝統的な和菓子の継承にとどまりません。それは“日本の奥ゆかしい美意識や、自然との調和を重んじる心を未来へと繋ぐ”ことだと考えています。

プロフェッショナル（アスリートやアーティストなど）のセカンドキャリアについては、彼らが“人々に夢や感動を与える存在”としての価値は計り知れません。こうした、人々に希望を与え、社会を動かす力を持つ存在をより大切にすることで、さらなる日本の豊かさを実現できると確信しています。社会には多くの課題がありますが、ビジネスの力を通じて、より豊かな社会づくりに貢献していきたいと考えています。

中小企業に特化した マーケティング

中小企業のマーケティングで重要なのは、仕組みと差別化です。限られたリソースを最大限に活用するために、ターゲット顧客を明確に定め、自社独自の価値と魅力を際立たせることが不可欠です。

専門 分野

仕組みづくり

未来を切り拓く持続可能な仕組みをつくり、変化の潮流を的確に捉えて社会の基盤を再構築します。組織が直面する課題の本質を見抜き、持続的な成長を実現する「仕組み」を設計する専門家です。



インバウンドや海外展開を視野に入れ
「ハラール認証」を取得。



大切なのは進化と持続
和菓子への想い。

日本の伝統文化を尊重しながら次世代へ継承していきます。和菓子製造・販売を通じて食文化と地域経済の発展に貢献します。今後は、地域社会との連携と環境配慮を重視し、伝統と革新を融合させながら、持続可能な社会づくりに貢献していきます。



STRUC CSR

プロフェッショナルと共に社会問題の解決を

弊社が運営する『STRUC PRO』には現在、アスリートやエンターテインメント業界のトップクラスの方々300名以上が登録されており、その中には国内外で活躍するオリンピックやスポーツ選手、パフォーマー、アーティストなど、様々な分野のプロフェッショナルが含まれています。

私たちは、アスリートのセカンドキャリア支援を通じた人材育成、地域活性化プロジェクトの企画・運営、地方創生に向けた各種イニシアチブの推進、次世代を担う子供たちへの教育支援プログラム、自然災害による被災地への継続的な支援活動、さらには海外大学との和菓子文化交流会の開催による国際交流の促進など、社会貢献を目指した多岐にわたる活動を精力的に展開しております。これらの取り組みを通じて、スポーツと和菓子文化の力で社会に新たな価値を創造することを目指しています。



BRAND

和菓子文化を世界へ広め、
日本を豊かにする。

6羽の雁が翼を広げて六大陸へ羽ばたくように、和菓子を世界に広めたい。最高品質の生わらび餅は、品質と賞味期限を最大限に保つため、香料や保存料は一切使用せず、粉の配合から製造卸まですべての工程を、ISO22000認証取得の自社工場で一貫して行っております。さらに、ハラール認証の取得やモンドセレクションダブル金賞の受賞。更に商品は常温で7日～15日間、冷凍で8か月の賞味期限を実現可能な弊社の生わらび餅の個包装技術は、弊社独自の唯一無二の技術です。



店舗および催事の全国展開を行い、現在では全国約250社のFCパートナーを有し、わらび餅業界でトップシェアを誇っております。この圧倒的なスケールメリットを活かし、効率的な原料調達を実現することで、お客様に優れたコストパフォーマンスを提供しております。

HISTORY

2017年

産直海鮮居酒屋家「浜焼太郎」のフランチャイズ本部を立ち上げ、全国116店舗に拡大。多様な業種の会社を創業・拡大し、新たなチャレンジを繰り返してきた「連続起業家(シリアルアントレプレナー)」であるストラク株式会社代表取締役渡辺大河が、ストラク株式会社の前身となる株式会社渡辺ホールディングスを創業。

2018年

経済産業省が提唱する「DX(デジタルトランスフォーメーション)」の重要性が高まる中、「DXは中小企業にこそ必要」との考えから、中小企業に特化したDXの仕組みの構築に着手。「リアルマーケティング」との両面でのサポートを推進。また、北海道物産店のフランチャイズ「北海道うまいもの館」を立ち上げ、全国展開を開始。

2019年

中小企業経営向け営業支援DX「DXA」を開発。これまでの起業・経営の実践に基づく「リアルマーケティング」と、DXによる「デジタルマーケティング」を融合させたサービスとしてスタート。

2020年

新型コロナウイルスによるパンデミックで飲食業界が危機に直面する中、パラダイムシフトに対応する新たな飲食店フランチャイズ本部の創設に着手。DX経営の実践として、後継者不足で急速に減少している「和菓子店」の再興を実現する仕組みづくりを開始。

2021年

「ウィズ・コロナ」からポストコロナを見据え、新たなフランチャイズ本部を設立。和菓子の再興と国際展開を目指し、「菓匠六雁」「京都利休の生わらび餅」のフランチャイズパッケージをリリース。店舗を持たない催事型のフランチャイズパッケージが1年間で100契約を達成。

2022年

和菓子文化を世界へ広めるため、国際和菓子協会を設立。和菓子業界だけでなく、一流料理人、世界トップアスリート、エンターテインメント業界など、多方面からの賛同を得て実現。

2023年

ISO22000取得やおもてなしセレクション受賞など、製造工場の衛生管理や外部品質チェック機関への出品を開始。着色料や保存料を使用せずに生わらび餅の賞味期限を延長する独自技術の開発に成功。

2024年

世界的な品質管理基準で知られるモンドセレクションにて、京都利休の生わらび餅(和三盆生わらび餅)が常温・冷凍で金賞をダブル受賞。生わらび餅年間受注量が100トンを超え、横浜市に新工場を設立し、本社も横浜へ移転。

2025年

モンドセレクションにて菓匠六雁の沖縄波照間産黒糖生わらび餅が金賞を受賞。成城石井、JAL、JR東海など大手企業からの受注が増加し、フランチャイズ加盟数も250店舗を突破。新たな販売方法として「キッチン人」をリリースし、2028年までに登録者1万人を目標に設定。

～2030年

和菓子文化の発展とプロフェッショナルのセカンドキャリア支援を加速させるため、IPOを目指す。また今後、体が不自由な方や自宅で世界の美味しい食事を気軽に楽しめる「メタスーパー」を展開予定。また、プロフェッショナル(アスリート・アーティスト)との案件マッチングサービス「ストラクプロ」から、桜岡アカデミーをスタート。フェンシング教室を中心に2030年までに300教室の展開を目指す。



代表取締役 渡辺大河
近著『儲かる飲食店経営』



ストラク株式会社

設立: 令和4年2月2日

資本金: 2,300万円

代表取締役: 渡辺大河

〒221-0811
神奈川県横浜市神奈川区
斎藤分町2-7
TEL 045-534-9933
FAX 045-534-9938



オフィシャルサイト



ISO 787507 / ISO 27001:2022



struc.co.jp



ストラク株式会社
COMPANY PROFILE



2024年&2025年
連続受賞!!