

鯉節屋・だし屋、ヤマキ。



会 社 案 内



ヤマキ株式会社

本社 / 〒799-3194 愛媛県伊予市米湊1698-6 TEL:089-982-1231
<https://www.yamaki.co.jp>

鰹節屋・だし屋、ヤマキ。

かつお節への愛情・誇りを胸に百年。

ヤマキは、一九一七（大正六）年四月の創業以来百年にわたり、「鰹節屋・だし屋」の道を一筋に歩み続けてきました。それは、日本が世界に誇ることでできるかつお節・だしに、心底惚れ込んでいるからです。

ヤマキの誇りは、その歴史の長さや商品の多様さだけではありません。「かつお節でだしを取る」という日本の伝統を守り、進化させながら、その美味しさを一人でも多くの方に届けたい、という創業当時から変わらない心意気です。

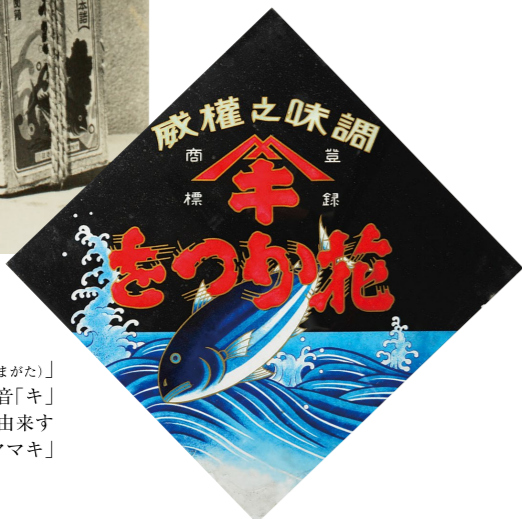
おかげさまで、ヤマキは幾多の風雪を乗り越えながら、一世紀の時を歩んできました。その歴史の中で、「かつお節・だしが食生活を豊かに、幸せにする」と確信を深めました。これからもヤマキは「鰹節屋・だし屋」一筋。かつお節への愛情・誇りを胸に抱きながら、日々精進を重ねてまいります。

左上／削りぶしの発売当時は、小売店での計り売りが中心。商標、銘柄を印刷した小袋に詰めて、ヤマキブランドを訴求した。1袋2銭程度。

左下／昭和12年、本社工場の操業を開始（当時の敷地面積は3,432坪）。全国からの注文をいただき、工場は活況を呈した。



昭和25年頃、宣伝カーによるヤマキキャラバン。ヤマキの商品を全国の食卓にアピール。



創業当時の製品荷姿は、木箱墨刷り縄掛け。商標は当初から「ヤマキ」。日本一の富士山を目指して「入山形（いりやまがた）」の下にカタカナで創業者・城戸豊吉の第一音「キ」を配した暖簾の印をヤマキと呼んだことに由来する。その後、昭和46年に社名も商標と同じ「ヤマキ」とした。





かつお節・だしを世界へ。

2017年設立
YAMAKI KOREA CO., LTD



2018年設立
Yamaki USA, Inc



海外マーケットのトップメーカーを目指して。

海外事業の歴史は戦前にまで遡りますが、本格的な参入は一九八一年（昭和五六）年、台湾への「だしの素」の輸出が始まりました。以降、九十年代にかけて「美味しさは国境を超える」という信念のもとで、アメリカ、アジアへと海外ネットワークを拡大。現在、ヤマキの日本製品は、世界30ヶ国以上でご愛顧いただいています。

二〇〇〇年代に入ってから、海外に現地法人を設立しています。現在、

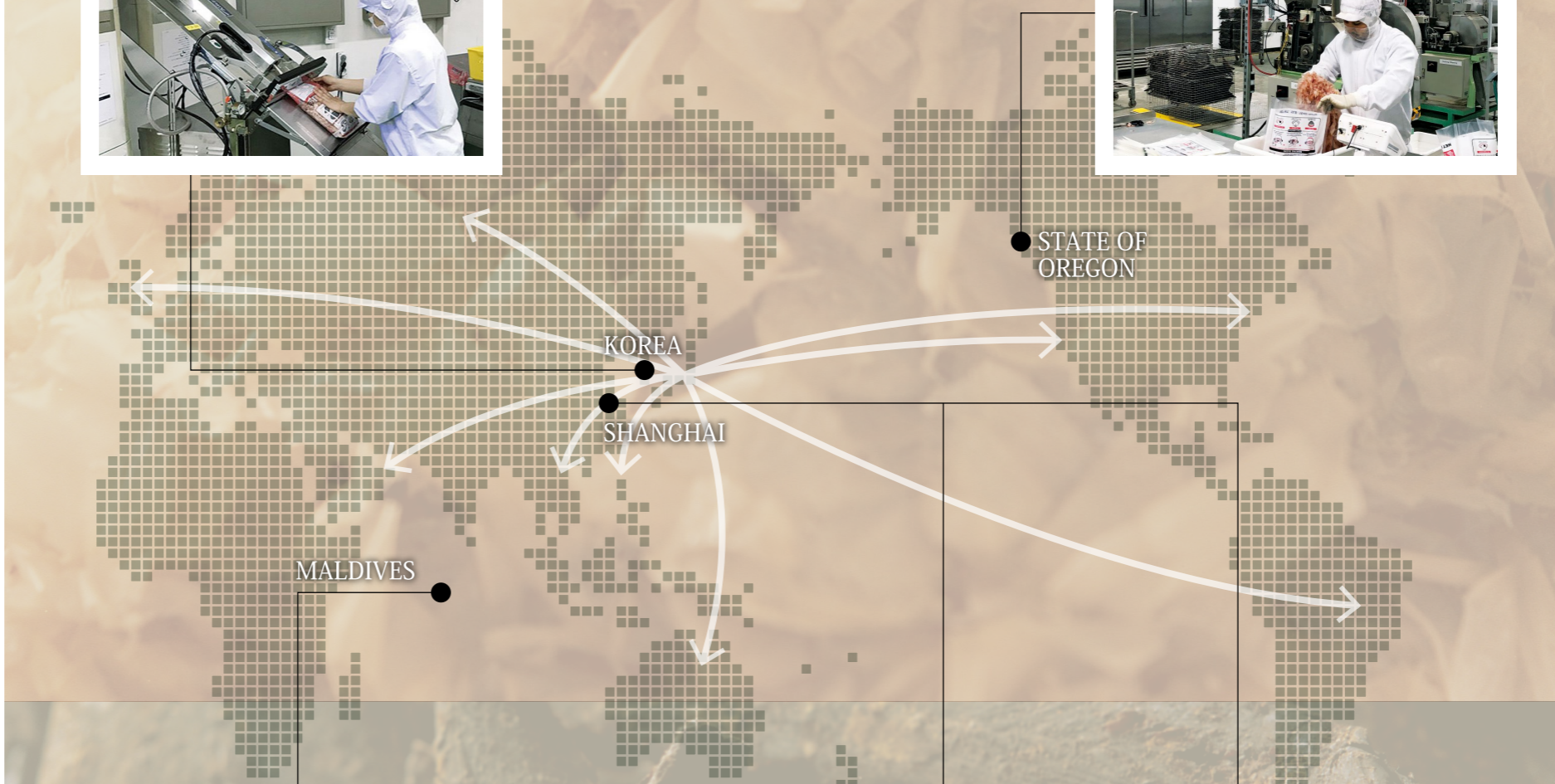
2019年子会社化
YMAK
Yours Maldivian Addu Katsuobushi PVT.LTD



2014年設立
雅媽吉(上海)食品有限公司



2008年設立
雅媽吉(上海)商貿有限公司



中国・韓国・米国・モルディブ共和国に子会社が、台湾にジョイントベンチャーとしての拠点が存在しています。

海外事業は、輸出事業に加え、現地製造、現地販売へのこだわりも持ち続けています。外から伝え聞く情報だけではなく、現地でその国の文化を知り肌で感じ、現地の文化に合わせた「かつお節・だし」の活用方法を、家庭用・業務用のビジネスを通じて提案しています。

新たな百年を歩むヤマキの夢は和食の要であるだしで、海外マーケットのトップブランドになること。鰹節屋・だし屋としてヤマキの挑戦は続いています。

海外子会社一覧

[国・地域名]	[都市名]	[会社名]	[事業内容]
中国	上海	雅媽吉(上海)商貿有限公司	販売会社 ヤマキ製品の販売
中国	上海	雅媽吉(上海)食品有限公司	製造会社 液体調味料製造・かつお削りぶし類商品の製造
韓国	仁川	YAMAKI KOREA CO., LTD	製造会社 かつお削りぶし類商品の製造
アメリカ合衆国	ポートランド シカゴ	Yamaki USA, Inc	製造会社 かつお削りぶし類商品の製造 販売会社 ヤマキ製品の販売
モルディブ共和国	アッドゥ	YMAK Yours Maldivian Addu Katsuobushi PVT.LTD	製造会社 かつお節の製造

ジョイントベンチャー

[国・地域名]	[都市名]	[会社名]	[事業内容]
台湾	高雄、台北	台灣雅媽吉股份有限公司	販売会社 ヤマキ製品の販売

すべては「節」からはじまる。



かつお節・だし研究所では、700種類以上のかつお節カビを保有。大学などの研究機関との共同研究にも取り組む。

天然資源を商品として安定供給する独自の技術、想い。

ヤマキの商品はすべて、一本の節から始まります。カツオをはじめ、節の原料となる魚は天然原料。自然の恵みであるがゆえに、季節や海域によって味も品質も異なります。これらを見極め、選りすぐり、切削、切削加工、粉碎、抽出・濃縮、調合等お客様のニーズに合わせた形態に商品化。節から製品までのバリュー

チェーンを構築し商品として均一な削りぶしやだしへと仕立てていく。磨き上げてきた熟練の匠たちの技術がヤマキの商品を支えています。

ヤマキでは、原料魚であるカツオをかつお節に加工し、枯節へと仕上げる技術も備えています。かつお節にカビ付けすることで、風味を高める枯節は、七百種類以上のカビを収集。最も優れたカビを選び出し、枯節の製造に活用しています。自社開発のかつお節製造にも果敢に挑戦しており、「水温熟成節」はかつお節のうま味成分を極める研究を通して誕生しました。

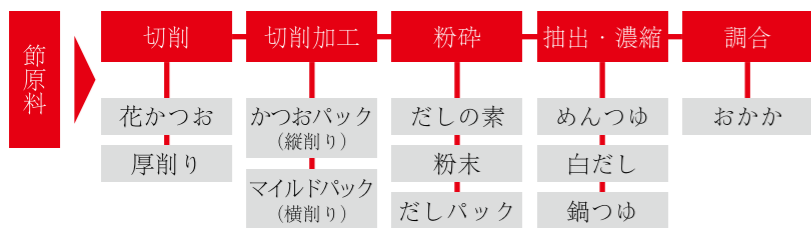
節はヤマキの事業の土台であるだけに、長い年月をかけて調達力の強化を図ってきました。国内の産地と連携するほか海外の産地も開発。商品の要となるかつお節生産にも及んでいます。二〇一九年には、モルディブのかつお節製造子会社から国内製造工場に至るまで、グループ内一気通貫でMSCCoC認証体系（持続性ある水産物に関する国際

認証）を取得しました。

このように安定的かつ持続性ある水産原料調達にグループ・グローバルで取り組んでいます。



「節」からはじまるバリューチェーン（節を使い切る）





愛媛県と群馬県の二拠点に匠が集結。

ヤマキの創業の地である愛媛県には、本社、愛媛事業所（本社工場・第二工場）のほかに製造子会社が集結しています。さらに二〇一〇（平成二二）年には、群馬県利根郡みなかみ町に「群馬事業所」を設立しました。創業の地愛媛県と群馬県、東西二拠点でより迅速に商品を安定供給することが可能になりました。

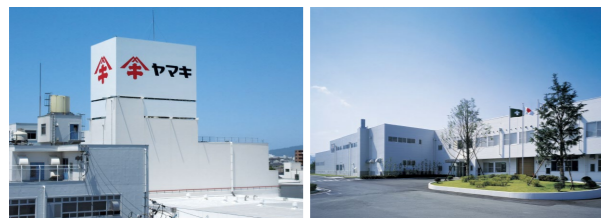
集結しています。たとえば、「換鉋手^{かんぼうしゅ}」。切削機の鉋刃^{かんば}の交換や調整を行うこの職は、一人前になるまでに三〜四年、さらに上級の技を身に付けるには多くの時間を要します。官能検査もめんつゆを知り尽くしてこそ担える仕事。研ぎ澄まされた味覚と嗅覚で、ヤマキ基準に合致しているか確認しています。高いプロ意識を持つ匠たちにより、高い品質と美味しさが守られています。

また、ヤマキの工場はかつお節。だしの魅力とヤマキのものづくりの姿勢をお客様ならびに地元の皆様と共有できる場所でもありたい、という想いから、愛媛事業所第二工場、群馬事業所では、「めんつゆ」の製造工程を実際に目にしていただける見学者通路や、取りたてのだしを味わっていただくための体験エリアを設置。ヤマキ商品のこだわり・魅力の発信にも努めています。

◇愛媛県

愛媛事業所本社工場
(固体製品製造)

愛媛事業所第二工場
(液体製品製造)



創業の地愛媛県伊予市に、本社、愛媛事業所、研究開発機関も設置。その他、製造子会社も愛媛県に集結しています。また、ヤマキは人づくりのため、独自のプログラム「だし大学」を運営。かつお節・だしのプロの育成にも取り組んでいます。

◇群馬県

群馬事業所(固体製品・液体製品製造)



業界トップクラスの最先端設備を導入した「群馬事業所」。ヤマキの工場では、環境マネジメントシステム「ヤマキのEMS (Environmental Management System)」を構築。地球環境保全に取り組んでいます。

国内製造子会社(愛媛県)

[会社名]	[事業内容]
ヤマキ産業株式会社	食料品加工
ヤマキフーズ株式会社	総合調味料製造
ヤマキテクノロジーズ株式会社	食料品加工(カビ付け等)



国内ふたつの ふるさとで。

かつお節・だしの可能性に挑む。



かつお節・だしの価値を創造。

社業を通して、世の中の人々の健康に貢献すること（体の健康）、食文化の伝承・普及に貢献すること（心の健康）、持続性ある資源調達・省資源消費に貢献すること（地球の健康）をヤマキの3つのCSVの柱としています。

ヤマキは、日本の伝統食であるかつお節・だしには、未開拓の美味しさや提供価値が存在すると考えます。国内市場（家庭用・業務用）、及び海外市場向けにおいて新たな

商品開発に挑むほか、かつお節・だしの科学的解明にも努めています。資本・業務提携している味の素株式会社との共同研究を通じて生まれた「減塩だしつゆ」もその一つ。だしのうま味を十二分に活かすことで、塩分量を抑えながらも美味しい味付けを叶えることができるようになります。また、かつお節に含まれるペプチドに血圧降下作用や血糖値上昇の抑制作用があることも発見。数々の特許を取得しています。

一方、業務用事業部では、ユーザーである外食・中食企業や加工食品企業のご要望に応えながら、メーカーとしての自らの知見を反映し、エンドユーザーである生活者に喜ばれる商品開発に取り組んでいます。

ヤマキは、食資源の問題に取り組むながら、体と心に美味しい商品を提供し、かつお節・だしの新たな価値を創造することを社会的使命とし、これからも果敢に挑戦していきます。



「減塩だしつゆ」
だしをしっかりと効かせることで、美味しさそのままに塩分50%カット（日本食品標準成分表2015年版〔七訂〕めんつゆ三倍濃厚比）。美味しさを我慢しない減塩を支援。美味しさを我慢しない減塩を支援。



「うまめめんつゆ」
かつお節の香りとうま味をしっかりと効かせて、美味しさそのままに塩分30%カット。（※日本食品標準成分表2015年版〔七訂〕追補2018年めんつゆ二倍濃厚比）



発売以来約40年にわたりロングセラーを続ける「めんつゆ」。美味しさにこだわってかつお節から開発。





「食べていただく」
という責任。

徹底した仕組みの構築と人の手と。

食品メーカーにとって、食の安全・安心を守ることは最低限の責務です。ヤマキでは、「ISO9001」を基盤とした管理の仕組みを構築し、研究開発から生産・物流・販売・サービスにいたるまで、一人ひとりが安全

で高品質な商品やサービスを提供し、お客様満足の向上に努めています。

また、食品安全に関する国際認証規格である「FSSC22000」(※1)をグループ会社を含む国内工場すべてで認証取得し、ハイレベルの生産体制の構築を図っています。

安全・安心であっても、高品質な商品でなければ価値はありません。ましてやかつお節やだしの風味はとても繊細。だからこそ、ヤマキでは最後の製造プロセスに人間の五感によるチェックを課しています。

伝統的な手法も大切に最先端技術も取り入れながら、今後も社会に信用される商品を製造し、社会に信用される企業であり続けていきます。



群馬事業所は、指の静脈による生体認証で工場の入場者を厳しく管理。



数値では表されない微妙な変化を捉えるのは、やはり人。最後は人間が判断するという考えの元、微妙な差を五感で確認。

守り・伝え・ 拡げる。



和食の要であるかつお節・だしの魅力・文化を。

日本人とかつお節・だしの歴史は古く、日本初の文献「古事記」の中に、早くもかつお節の原型である「堅魚」という名前の食品が登場します。薪を燃やした煙でいぶし、乾燥させる現代の製法に近いかつお節は江戸時代中期以降から製造されていたといわれています。

加工や調理の工夫、技術の研鑽を重ね、綿々と続いてきた和食。和食文

化を守り、次の世代へと伝えていくことも鯉節屋・だし屋であるヤマキの使命であると考えます。

ヤマキは、和食のユネスコ世界無形文化遺産登録を機に設立された和食文化国民会議に参加しています。

独自の活動としても、小学生を対象とした食育授業を未来思考の大切な取り組みとして積極的に実施しています。家庭でかつお節等からだしをとる風景が減少するなかで、かつお節・だしの価値や使い方を知らない方々に向けて、新しい調理法やメニュー提案、お客様とのコミュニケーション活動も積極的に行い、伝統の再発見と進化に繋げる役割を果たしていきます。そして日本中へ、世界へと広げる活動を推進していきます。

文化は、人々の日々の暮らしが育んでいくものです。商品を通してかつお節・だしが持つ多様な価値を伝え・拡げていきたい。そして、料理を作る喜び、「美味しいね」と言ってもらえる喜び、美味しいものを食べる喜び…、お客様の毎日の喜びにヤマキはこれからも寄り添ってまいります。



当社は創業者・城戸豊吉により愛媛県伊予市で削りぶしメーカーとして誕生し、以来一世紀にわたり「かつお節・だし」一筋に、着実な発展を続けてまいりました。

これもひとえに、お客様、お取引先様をはじめとする皆様の温かいご支援の賜物と、心から感謝申し上げます。

私たちは、お客様の「美味しい」のひと言を目指してかつお節・だしの価値を深め・広げることに取り組み、花かつお、かつおパック、だしの素、めんつゆ、割烹白だし、鍋つゆなど、皆様に親しまれご愛用いただいている商品を次々と生み出してまいりました。また、近年は家庭用商品のみならず、外食・中食向けの業務用商品の開発や海外事業も積極的に展開。さらに、美味しさのみならず、かつお節・だしの持つ健康価値を広げお届けするための研究にも挑戦しています。

これからも鰹節屋・だし屋としての社会的責任、カツオを育む自然への感謝、そして社是「信は萬事の本を為す」を深く心に刻み、日本が世界に誇るかつお節・だしをさらに価値ある形に高めてお客様にお届けすることに、全社一丸となって努めてまいります。「かつお節・だしのリーディングカンパニー」として、社会に貢献できる企業としての道を歩むヤマキを、今後ともよろしくご愛顧お引き立てくださいますようお願い申し上げます。

代表取締役社長 城戸善浩



昔も、今も、これからも。
「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」

【社是】



しん ばんじ もと な
— 信は萬事の本を為す —

【企業理念】

- 1. ヤマキは、「お客様がある故に我社がある」を原点とし、価値を創造する企業を目指す。
- 1. ヤマキは、すべての活動を通じ、社会に貢献できる企業を目指す。
- 1. ヤマキは、人間尊重の経営を行い、働き甲斐のある活力あふれる企業を目指す。

【事業領域】

「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」