



山七

幸多かれ。海に、味に、人に。

味に、品質に妥協しない。山七の伝統精神です。

創業明治41年。一世紀の長きにわたり、山七は厳選された鰹節を皆様にお届けしてきました。一商店から、確かな味をつくりだす水産加工食品メーカーへ。着実な成長を遂げてきましたが、すべてに妥協しない伝統精神はいまも変わりません。

たとえば、味へのこだわり。良質な素材だけを使い、手間ひまを惜しまない、伝統の製品づくりは脈々と受け継がれています。そして、品質へのこだわり。原料から、加工、出荷までに至るまで、すべての工程での品質管理を徹底しています。

「こだわり」は、なかなか目に見えません。しかし、それは明らかな製品の差となって表れると私たちは信じています。この信念を支えているのは、長い伝統に裏打ちされたプライドです。

どんなに時代は変わろうとも、これからも山七は、味、品質に決して妥協することなく、自信の持てる製品だけをお届けしていきます。

厳しいまなざしで、 製品の安全を見つめています。

安全安心な製品をお届けすること。「食」に携わる企業として、当然の責務です。山七の本社工場は、そんな品質最優先の思想から生まれました。近い将来のHACCP(ハセップ)導入も視野に入れ、原料の入荷から、加工・製造まで一貫したトータルな品質管理システムにより、製品の安全性を厳しくチェックしています。

品質管理



サニタリールーム、エアシャワー

■一方通行方式の生産ライン

工場の入り口には、エアシャワーを設置。エアシャワーと作業室の間には、サニタリールームがあり。

工場の生産ラインは、作業手順に基づいたワンウェイコントロール方式を採用。入荷から出荷までの動線を一方通行にすることで交差汚染を防いでいます。



排水溝

■徹底した衛生管理システム

各作業工程ごとに衛生基準を明確化するとともに、フロアを清潔区、準清潔区、汚染区に分け、3色にカラーリングしました。作業工程を区分することで、二次汚染を防止しています。

衛生面に配慮して、床面塗装にエポキシ樹脂するとともに、壁、天井はオールステンを採用。また排水溝を設置し、床面を常にドライな状態に保つことで、バクテリアの繁殖を防いでいます。



空調システム

■外気の進入を防ぐ空調システム

工場内部の気圧を高くすることで外気の進入を防ぐ、最新鋭の空調システムを採用。虫やゴミ、ホコリなどをシャットアウトしています。

工場への吸気については、自動インバーター制御のフィルターを通じて行われるため、空気はつねに清浄な状態に保たれています。



品質管理室

■万全の品質管理体制

品質管理室では、水分、塩分、水分活性値、残留酸素、細菌などの細目にわたって、製品の品質を厳しく管理しています。さらに、工程ごとに作業者が厳しい目で一つ一つの製品をチェックするなど、二重三重の品質管理体制をとっています。

原料

製造加工

安全な製品

工場・設備

- 空調管理システム
- 防虫・防鼠システム
- サニタリー設備
- 床面排水溝

従業員

- 清潔なユニフォーム
- 手洗い・靴洗いの徹底
- 衛生教育

システム

- 一方通行方式の生産ライン
- 汚染レベルによる作業工程の区分
- 工程ごとの品質検査体制



教育

■従業員への衛生教育

どんなにシステムが優れていたとしても、作業者に衛生意識がなければ、高い品質管理レベルを保つことはできません。当社は社員の疾病管理、衛生教育に力を入れるとともに、細かな衛生マニュアルを作成、徹底させて、衛生意識の向上を図っています。



生産設備 本社工場

●佃煮・ふりかけ



搬入より汚染を防ぐため、二重扉で仕切られています。



入荷された原料を検査後、調味料と調合します。

水分、水分活性、塩分、酸素残存量、香味検査、細菌検査をロットごとに行っています。



きちんと充填包装がされているかを作業者が確認します。

金属チェック、ウェイトチェック、目視検査を行います。



11 高い収納力と容易な出荷を可能にした、移動式倉庫。

山七の本社工場には、佃煮・ふりかけの生産ラインがあります。確かな品質と高い生産性を両立させた最新鋭設備と、原材料の入荷から加工・製造、検査まで一貫した厳しい管理体制のもとで、ウェットタイプのふりかけや佃煮を製造しています。



静岡県ミニHACCP承認証 (ふりかけ)

清潔区
準清潔区
汚染区

最新鋭の設備と、 徹底した品質管理体制。

設備概要 (本社工場)

- 煮がま750台5台
125台5台
- ガス充填包装機6台
- 金属探知器7台
- 移動ラック250パレット
- 真空冷却器1台
- 容器洗浄機1台
- 冷蔵庫 原料冷蔵庫(マイナス0°C) 66m²
原料冷蔵庫(マイナス30°C) 42m²
製品冷蔵庫(マイナス0°C) 26m²

製品冷蔵庫(マイナス0°C) 28m²
製品冷凍庫(マイナス30°C) 70m²

山七の企業理念は、 製品に表れています。



山七は、新しい技術と感覚を積極的に受け入れつつ、長年の伝統を大切に受け継いでいます。いつの時代になっても変わらない味へのこだわり。それは、私たちの製品に表れています。

●ふりかけ、惣菜、佃煮

良質の原材料だけを使用した、ふりかけと惣菜。ウエットタイプのふりかけで、市場から高い評価を受けています。

●かつお節

厳選されたかつおだけを使用。昔ながらの製法で、手間ひまを惜しまず、伝統の味を守り続けています。

会社概要

社名	株式会社 山七
本社	焼津市田尻2212-12 土地 3,300m ² 建物 2,150m ²
団地工場	焼津市惣右エ門1280-15 土地 1,600m ² 建物 1,210m ²
資本金	10,000千円
営業品目	鰹節、佃煮
役員	代表取締役社長 鈴木 隆 取締役 鈴木 慶悟 高津伊兵衛 監査 鈴木 尚子
主要仕入先	焼津漁業（焼津）、杉山商店（静岡）
主要販売先	(株)にんべん（東京）、(株)味工房（東京）
取引銀行	静岡銀行焼津支店、しずおか焼津信用金庫 商工中金静岡支店



本社工場



本社事務所



団地工場

やましち 七つのこだわり

【 味 】
培われた伝統の味を守り高めながらワンランク上へ。
伝統を頑固に受け継ぎながらも、新しい技術と感覚を注ぎ込み、
オンリー・ワン商品をつくらう。

【 品質 】
品質管理を徹底しニーズに即した高付加価値商品を。
手塩にかけて最高の品質をつくりこみ、どこにも負けない
高付加価値商品でお客様の要望を満たそう。

【 製法 】
蓄積したノウハウを駆使したこだわりのモノづくり。
山七の誇りとこだわりを胸に技術とノウハウを切磋琢磨すると同時に、
より効率的な製法を生みだそう。

【 創造 】
商品提案型の体制構築を。
お客様の協力工場として新商品の開発・提案をしよう。

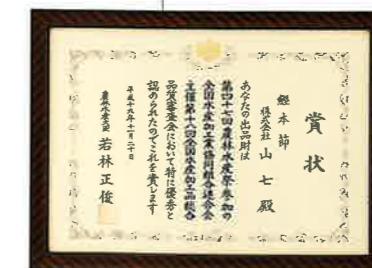
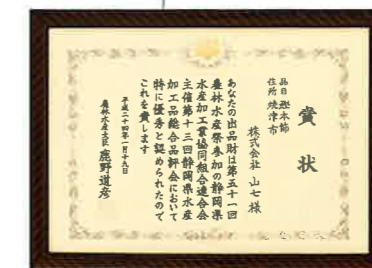
【 信頼 】
お客様との信頼性をより高めブランド力強化を推進。
永い歴史の中で培われた信頼関係の維持・発展に努め、
それをバネに強いブランド力を築いていこう。

【 対応 】
品質第一・納期厳守を前提にCSのさらなる深化へ。
優れた品質・生産管理方式のもとで顧客第一主義に徹し、
クレームやトラブル処理を迅速化しよう。

【 人 】
創意工夫と熱意、現状に甘えぬ前向きな改革精神で。
優先順位を常に考えながら自ら仕事を創りだし提案する気概と、
現状を改革する問題意識を持つ。

沿革

明治41年	3月	個人創業
昭和25年	2月	株式会社に改組。営業品目、鰹節、佃煮、鮮魚、資本金100万円
昭和28年		工場を焼津鰹ヶ島より、小川新町に移転する。冷蔵庫業を開始する。
昭和30年		吉田町にて養鰹業を開始する。
昭和45年	9月	削り節パックの生産を開始する。
昭和49年		焼津惣右エ門の焼津水産加工センター内に団地工場を建設し創業を始める。鰹節部門と削り節パック部門を生産する。
昭和51年		佃煮部門を再開する。
平成6年		資本金を1,000万円に増資する。
平成12年	10月	焼津市田尻の水産パーク焼津内に本社及び本社工場を建設し、移転する。
平成14年	9月	惣菜及び冷凍食品の製造を開始する。
	同年 10月	おせちの製造を開始する。
平成17年		本社工場に冷蔵冷凍庫を増設する。



山七の製品は、品評会で農林大臣賞等を受賞し高い評価をいただいています。



株式会社 **山七**

〒425-0052 焼津市田尻2212-12 TEL:054-656-1777 FAX:054-656-1778

E-mail : yamasiti@cronos.ocn.ne.jp URL : <http://yama7.jp>