



ヤマサン食品工業株式会社 | 会社案内

YAMASAN FOODS Inc. COMPANY PROFILE

ヤマサン食品工業株式会社

〒939-0311

富山県射水市黒河3197 ☎0766-56-4866 📠0766-56-1150



<https://www.yamasanfood.co.jp/>

ヤマサン食品工業 検索

コーポレート  
サイト



# 食卓を笑顔で いっぱい。



私たちが一番大切にしているのは、  
「食事の用意をする人」に寄り添うこと。  
大切なひとが「おいしい!」と言って食事を食べてくれる。  
みんなが健やかでいてくれる。  
食卓が笑顔でいっぱいになる。  
お客さまが「嬉しい」と感じることを、  
私たちも嬉しいと感じます。



## 企業理念

## 「嬉しい」を創り、叶える。

私たちは、常に最高の「嬉しい」を創り、叶えていきます。  
私たちは、自ら考え、挑戦することで、新たな「嬉しい」を創り続けます。

## TOP MESSAGE

私たちヤマサン食品工業は、自然の恵みである山菜を水煮パックに加工し、お客さまへご提供させていただくことで、日本の健康な食文化を支えて参りました。時代とともに、お客さまのライフスタイルや食生活は変化し、それに伴って「食」に求められるものも変わります。現在、私たちは、野菜や山菜の加工品を中心に「安全で、おいしく、便利」な食材を、ご家庭の皆さまやフードサービス事業者さまにご提供しています。私たちが一番大切にしていることは、「食事の用意をする人」に寄り添うことであり、お客さまが「嬉しい」と感じることを、私たちも嬉しいと感じます。お客さまが嬉しくなる、商品・サービス・情報・コミュニケーションで、日本の食卓を笑顔でいっぱいにします。



ヤマサン食品工業株式会社  
代表取締役

藤岡 宏年



# お客様のニーズに応え続けて もうすぐ100年。

<p>創業</p> <p><b>96</b>年</p> 	<p>取引実績</p> <p><b>510</b>社</p> 	<p>年間取扱アイテム数</p> <p><b>250</b>アイテム</p> 
---	--	--

**お客様に寄り添った商品づくり** **安全・高品質・満足**

- 自社工場での製造・開発
- 食品安全マネジメントシステム(ISO22000:2018)認証取得

営業拠点

**7**箇所

- 富山
- 札幌
- 仙台
- 新潟
- 東京
- 中京
- 関西



自社工場の生産能力

一日最大 **50,000**パック

- 真空包装
- ボイル殺菌
- ガス置換包装
- レトルト殺菌
- ピロー包装



※2024年3月31日時点

家庭用商品	業務用商品	OEM商品
<p>スーパーマーケットやドラッグストアなどの量販店で、生活者さま向けに販売いただく商品です。</p> 	<p>食品工場やレストランなどのフードサービス事業者さまにご利用いただく、大容量の商品です。</p> 	<p>お客様の課題やご要望をしっかりとお伺いし、最適なソリューションをご提案します。</p> <p style="color: red;">具体的な事例をご紹介 &gt; <b>P.08</b></p> 



商品ラインアップは  
こちら！



# 選ばれる7つの理由。

## 01

### 安全な商品・サービスのご提供を最優先します。

お客さまに「安全」な食をご提供し続けること。これが、私たちの最低限の使命であり、最優先する姿勢です。徹底した衛生管理と品質管理のもと、皆さまの食卓へ安全と安心をお届けします。



## 02

### お客さまに満足いただける、高品質な商品・サービスの開発。

私たちの最大の使命は、お客さまに「嬉しい」と感じていただける商品のご提供です。私たちの判断基準は「お客さまにとっての価値」であり、お客さまの声を原点とした商品づくりを行います。



## 03 安全で良質な原料の確保。

良い商品づくりを行うには、良い原料が必要です。国内外の生産者・サプライヤー・加工工場の皆さまと深く関わり、相互に協力し合いながら、安全で高品質な原料を確保しています。



## 04 高い生産能力を持つ自社工場。

1日最大50,000パックを生産し、多くのご注文にお応えしています。お客さまの目線で物事を考え、より安全で高品質な商品の製造に努めています。

「ISO22000:2018」認証取得



## 05

### ジャストインタイムで、商品をお届け。

商品を大切に保管し、お客さまからのご注文に応じて、ジャストインタイムでお届けします。お客さまのロジスティクスに合わせた対応を行います。



## 06

### お客さまとゴールを共有しながら最適なソリューションをご提案します。

お客さまの先のお客さままでが「嬉しく」なるように、「Win-Win-Win」を目指しています。ゴールや課題をしっかりと伺い、その達成や解決に向けたご提案をいたします。

具体的な事例をご紹介 > P.07



## 07 社員一人ひとりが、自ら考え、行動し、挑戦する風土。

お客さまの「嬉しい」が、私たちにとっての「嬉しい」です。お客さまに「嬉しい」と感じていただけるように、社員一人ひとりが自ら考え、行動し、挑戦しています。

# 「Win-Win-Win」のソリューション事例をご紹介します。

お気軽にお問い合わせください。メールフォームからもお問い合わせいただけます。

お電話 0766-56-4866 (代)

【受付時間】9:00~17:00  
(土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く)

メールフォーム



家庭用商品



課題

葉物野菜の販売を伸ばしたい。

—— 小売業 ——

ソリューション

関連商品の販売で「魅力的」な売場づくり!

葉物野菜の関連販売として、サラダトッピングに便利な「パパッとデリサラ」シリーズをご提案し、消費者さまに向けて「オシャレでおいしいサラダ」をオススメする売場を作りました。バイヤーさまとディスカッションしながら、売場のコーナー化やPOPの設置などを行い、アイキャッチを図りました。また、店舗ごとの販売状況に応じて、配置や展示を変えるなどの工夫をしました。

結果

サラダ需要を喚起し、購買が定着。

売場のコーナー化により認知を図ることができ、消費者さまのサラダ需要を喚起できました。売場を維持することにより、徐々に消費者さまの購買が定着し、葉物野菜の販売を伸ばすことができました。

【お客さまの声】

野菜の新しい売り方を一緒に考え、消費者さまに喜んでいただける販売となりました。



家庭用商品



課題

入荷や価格が不安定な野菜の販売を安定させたい。

—— 小売業 ——

ソリューション

野菜加工品の販売でバックアップ!

生野菜の販売のバックアップとして、供給と価格が安定している「うまみ丸ごと野菜」シリーズをご提案し、生野菜の横での販売を継続いただきました。

結果

野菜の販売が安定し、消費者さまの選択も広がる。

生野菜の入荷が少なかった時や、価格が上がった時に、消費者さまが野菜の購入を諦めることなく「うまみ丸ごと野菜」を購入されています。そういった機会に加工品の便利さやおいしさを知った消費者さまは、状況に応じて生野菜と加工品を使い分けるようになり、消費者さまの選択の幅が広がっているようです。

【お客さまの声】

生野菜の入荷や価格が不安定な時期にも、安定的に野菜類を販売できるようになりました。賞味期限が長いのでロスもなく助かっています。何より、消費者さまの選択の幅を広げることができた点が良かったです。



家庭用商品  
【OEM】



課題

プライベートブランド商品のラインアップを拡充したい。

—— 小売業 ——

ソリューション

「大切なポイント」を最重視したトータル提案!

お客さまが「大切にされているポイント」をきちんとお伺いしたうえで、ラインアップの豊富さ、安全性の担保、商品のおいしさ、効率的なデリバリーをトータルでご提案し、採用いただきました。開発を必要とする商品につきましても、専門のスタッフがお客さまと一体となって進め、ご要望を満たす商品づくりを行っています。

結果

「消費者さまの満足度」と「企業ブランド」が向上。

品質の高い商品を幅広く選べるという点で、消費者さまの満足度が高まりました。企業ブランドの向上にも繋がっています。

【お客さまの声】

プライベートブランドは会社の顔なので、「高い品質」と「消費者さまにとっての価値」が求められます。ヤマサン食品工業は、当社が求める要件をしっかりと理解したうえで、商品開発やデリバリーの仕組みづくりに取り組んでくれ、とても安心できました。



業務用商品  
【OEM】



課題

料理のおいしさや品質を損なわずに、人手不足をカバーしたい。

—— レストランチェーン ——

ソリューション

「野菜食材のキット化」で調理の手間を軽減!

セントラルキッチンで生野菜を利用していたお客さまが人手不足で悩んでおられたところへ、「野菜食材のキット化」をご提案し、採用いただきました。風味や食感を損なうことなく、下ごしらえ(皮むき・カット・ポイル)したミックス野菜のパックをご利用いただくことで、調理スタッフの手間と時間を省きました。

結果

料理のおいしさを変えることなく、人手不足を解消。

お客さまがご提供する料理のおいしさを変えることなく、調理の手間を省くことができ、人手不足を解消することができました。また、採用いただいた商品は常温で長期間の日持ちをするので、冷蔵・冷凍庫の省スペース化と、ロスの削減にも繋がっています。

【お客さまの声】

提案の段階ではしっかりと悩みを聞いてくれ、開発の段階ではしっかりと要望を聞いてくれました。結果として、期待する効果を得られて良かったです。メニューやオペレーションの提案もいただけるので助かっています。





# サステナビリティ

安全で、おいしく、健やかな「食」のご提供が私たちの使命です。

環境負荷の低減、食品ロスの削減、働きやすい環境づくりなどの活動を通じて、  
持続可能な社会の実現に貢献します。



取り組みはコチラ！



## 会社概要

会社名	ヤマサン食品工業株式会社
英文名	YAMASAN FOODS Inc.
本社	〒939-0311 富山県射水市黒河3197 ☎0766-56-4866(代表)
創業	1928年(昭和3年)4月15日
設立	1975年(昭和50年)4月1日
代表者	代表取締役 藤岡 宏年

資本金	6,000万円
売上高	3,203百万円(2024年3月)
従業員数	120人(2024年3月)
主な事業内容	野菜加工品(水煮パック・レトルトパック)の製造・輸入・販売 山菜加工品(水煮パック・レトルトパック)の製造・輸入・販売
主要販売先	日本全国のスーパーマーケット、食品問屋、卸売市場、 食品工場、フードサービス
認証	食品安全マネジメントシステム (ISO22000:2018)(本社・工場、手崎倉庫)

## 事業所

- 本社・工場 〒939-0311  
富山県射水市黒河3197  
☎0766-56-4866 ☎0766-56-1150
- 東京営業所 〒112-0004  
東京都文京区後楽1丁目2-9 エー・ゼットキューブビル7階  
☎03-3868-9100 ☎03-3868-9101
- 手崎倉庫 〒939-0306  
富山県射水市手崎字弘堂390
- 東京営業所 〒950-0862  
新潟事務所 新潟県新潟市東区竹尾794-11 Bフラット101号  
☎025-278-9117 ☎025-278-9118
- 仙台営業所 〒983-0013  
宮城県仙台市宮城野区中野5丁目6-20  
☎022-259-7018 ☎022-259-7060
- 中京営業所 〒491-0858  
愛知県一宮市栄1丁目6番8号 タツミヤビル2B  
☎0586-23-1955 ☎0586-23-1956
- 仙台営業所 〒003-0002  
札幌出張所 北海道札幌市白石区東札幌二条3丁目2-25 INSビル2階  
☎011-815-5501 ☎011-815-5502
- 関西営業所 〒567-0888  
大阪府茨木市駅前3丁目1-3 東伸ビル4階  
☎072-645-5678 ☎072-624-0504

## 沿革

1928年 4月	地元の特産である「黒河産竹の子」の缶詰製造を開始する。	2012年 2月	本社・工場、手崎倉庫において、「品質マネジメントシステム(ISO9001:2008)」の認証を取得する。
1965年 4月	第1工場を設立し、「竹の子」の真空包装を開始する。	4月	札幌に営業拠点を開設する。
1968年 10月	「ふき」「ぜんまい」「わらび」などの山菜の加工を開始する。	2018年 1月	本社・工場、手崎倉庫において、「品質マネジメントシステム(ISO9001:2015)」へ規格移行する。
1972年 1月	第2工場を設立し、自動包装機を導入する。	2020年 9月	ガス置換包装設備を導入し、「ドライパック」の製造を開始する。
1974年 11月	第3工場を設立し、増産体制を整える。	10月	本社・工場、手崎倉庫において、「食品安全マネジメントシステム(ISO22000:2018)」の認証を取得する。
1975年 4月	ヤマサン食品工業株式会社(資本金1,000万円)を設立する。	2021年 2月	本社・工場、手崎倉庫において、「品質マネジメントシステム(ISO9001:2015)」の認証を返上する。
1980年 4月	資本金を2,500万円に増資する。	2022年 9月	富山県の「とやま女性活躍企業」に認定される。
1985年 11月	「天津甘栗」の製造を開始する。		
1986年 10月	新潟に営業拠点を開設する。		
1987年 10月	手崎倉庫(常温/2,050㎡)を設立する。		
1989年 8月	仙台に営業拠点を開設する。		
1992年 5月	工場を統合し、本社工場(3,652㎡)を設立する。		
11月	資本金を3,000万円に増資する。		
1993年 9月	東京に営業拠点を開設する。		
1995年 4月	研究開発部門を開設する。		
2001年 4月	資本金を6,000万円に増資する。		
2002年 5月	手崎倉庫(多目的冷凍冷蔵庫/1,672㎡)を設立する。		
2003年 11月	大阪に営業拠点を開設する。		
	本社社屋を建設する。		
2008年 4月	愛知に営業拠点を開設する。		
2011年 10月	厚生労働省の「平成23年度食品衛生事業功労に対する厚生労働大臣表彰(食品衛生優良施設)」を受賞する。		



本社



### 安全な食のご提供

「安全」な食をご提供し続けること。これが、私たちの最低限の使命であり、最優先する姿勢です。皆さまの食卓へ安全と安心をお届けします。



### 環境負荷の低減

地球の自然環境を守るために、CO2排出量削減やFSC認証資材の採用などに取り組んでいます。



### 食品ロスの削減

食品ロスを最小限に抑える工夫は、食品製造に携わる事業者の社会的責任です。「もったいない、を少しでも減らしたい。」という気持ちを大切にしながら、食品ロスの削減に向けた取り組みを進めています。



### 働きやすい環境づくり

お客さまに安全で、おいしく、健やかな「食」をご提供し続けるためには、私たちの事業活動も持続可能でなくてはなりません。社員みんなが健康で長く働ける環境づくりに、積極的に取り組んでいます。



### 子どもの未来を応援

子どもたちがSDGsに触れる機会をつくり、子育て中のご家庭を応援したり。子どもたちの未来を応援する活動に取り組んでいます。



### CSR活動など

企業が事業を継続するためには、多くのステークホルダーの皆さまとの関わり感謝し、同時に社会的に責任のある行動をとっていかねばなりません。食品メーカーの立場からできる社会貢献を考え、様々なCSR活動を展開しています。