



ヤマミ



やまみは、常に成長を続ける食品企業です。

最新鋭のオートメーションシステムと人財力で 日本一の豆腐メーカーを目指します。

私たちは豆腐製造業という狭い枠組みではなく、大豆食品の生産メーカーとして国内トップクラスの売上を誇る企業に成長してきました。

おかげさまで 2016 年 6 月 JASDAQ に上場し、目標である日本一の豆腐メーカーを目指し更なるステップアップとして 2019 年 6 月に東証 1 部へ市場変更いたしました。

今日までの成長を支えてきたのは、同業他社に先駆けた最新製造設備への投資とそれらを探るための技術力の研鑽、そしてコントロールできる人財の力です。

今後も最新の製造設備と技術でお客様の目線から開発された付加価値の高い商品を提供して参ります。

そして全てのお客様に価値を感じていただける商品の提供を通じて、社会に貢献できる企業であり続けます。

新規付加価値商品の提供による

競争力の強化

環境事業として
おからの乾燥と販売を開始し

**リサイクルと
コストダウンを
両立させる**

優秀な社員の育成と
働きがいのある
会社づくりのため

業務の変革と構築

をスピーディーに行う

企業理念

- 1 私たちは食品事業、特に大豆食品の提供を通じて、人々の健康と社会に貢献する企業となります。
- 2 私たちは仕事を通して、全てのステークホルダーに満足して戴くことを目指します。
- 3 私たちは一人ひとりが能力を高め、より良い生活を送れるよう創造的で開進な仕事を行います。



豆腐業界においても乳業やパン業界のように大手小売業様の要望に対応できる大規模事業者、特徴を持った中規模事業者、地場の小規模事業者の三極への寡占が進んでおります。

以前より豆腐業界の寡占化が進む状況を見据え、サプライチェーンの一員として商品供給体制の確保に努めてまいりましたが、近年では中規模事業者の廃業による生産増を受け、安心・安全な商品の供給を行う社会的責任をより一層感じております。

今まで以上に品質管理を徹底し、商品供給体制の充実に努めてまいります。

株式会社やまみ
代表取締役社長 **山名 清**



広大な敷地に建てられた **やまみ** の工場は随所に安心の取り組みがなされています。

🌿 自然の恵みを活かし環境へも配慮

豆腐を製造する時にできるおからを、従来は産業廃棄物としてコストをかけて処理していましたが、おから乾燥機を導入し、全量乾燥させることで飼料等で再利用することで環境への配慮とコスト削減の両立を図っています。また、2019年7月から食品対応の最新設備を導入し、食用おからパウダーの製造、販売を開始しています。

🌿 急成長の要因となった独自の商品開発力

厚揚げは、クリーンブースでの包装作業等の徹底した衛生管理と窒素充填により、約1週間という驚きの消費期限を実現しています。また豆腐はポイルクール槽により加熱殺菌後、冷却を行うことにより、長く品質を保ち、より安全・安心な商品をお届けしています。

🌿 やまみの競争力の源は設備投資にあります。

毎期10億円以上の積極的な設備投資を続けています。スクラップ&ビルドを繰り返し、時間当たりの製造量や品質を高め続けています。

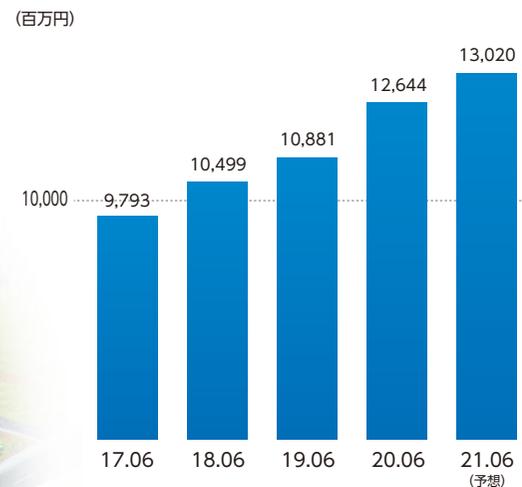
🌿 東京証券取引所第一部市場への指定

2019年6月28日をもって東京証券取引所第一部市場銘柄へ指定されました。これもひとえに株主様をはじめとするステークホルダーの皆様のお力添えのおかげです。今後も企業価値向上を目指して精一杯取り組んでまいります。



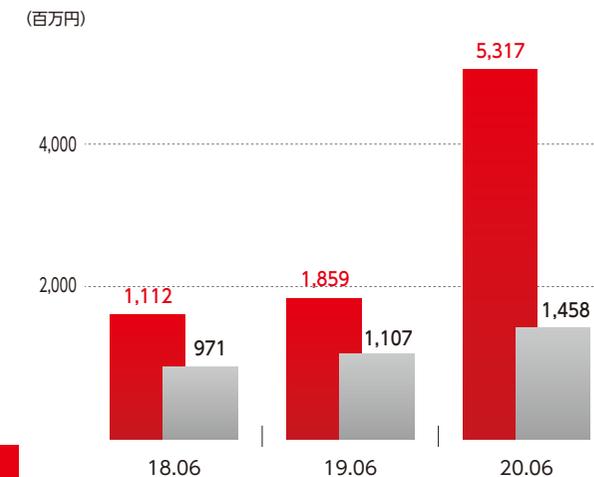
■ 業績推移

■ 売上高



■ 設備投資・減価償却費の推移

■ 設備投資
■ 減価償却





やまみは徹底した衛生管理で 安心・安全の品質を保証します。

株式会社やまみ 本社工場
FSSC22000 認証取得
JAQ-FC0061-1
豆腐、油揚げ、厚揚げの
設計・開発・製造



株式会社やまみ 関西工場
FSSC22000 認証取得
JAQ-FC0061-2
豆腐、油揚げ、厚揚げ、おから
パウダーの設計・開発及び製造



株式会社やまみ 富士山麓工場
FSSC22000 認証取得
JAQ-FC0061-3
豆腐、厚揚げの設計・開発及び
製造



①大豆サイロ



大型サイロを設置し、大豆の分別
管理と大量購入でコストを抑えて
います。

②浸漬タンク



1タンク1t以上の浸漬が可能な大
型タンクを設置し、時間当たりの
製造能力アップに対応しています。

③連続凝固成型機



1時間あたり 13,000個の製造能力
を生み出す大型凝固成型機。

④大型生産ライン



業界トップクラスの大型生産ラインです。全
自動工程管理で1時間 13,000個を生産し
ています。機械化を進め、作業効率・品質管
理・コストパフォーマンスを高めています。



おからパウダー

魔法の食材と言われている
「おからパウダー」は、食
物繊維が豊富なので、健康
にも美容にも最適な食材で
す。生のおからは傷みやす
く、保存がきかないという
デメリットがありますが、
おからパウダーは乾燥して
いるため長持ちします。ま
た、日々の食事で手軽に取
り入れることが可能です。



おからパウダーは骨粗鬆症などの予防やダイエットなど
美容健康食品として注目されています。



乾燥おからライン



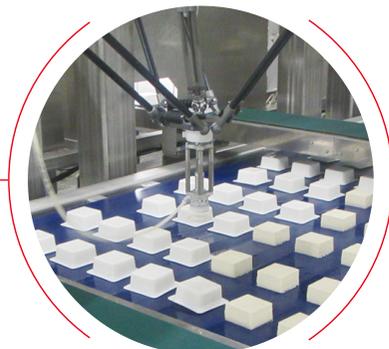
おから乾燥機



「やまみ」の秘訣。

「おいしい」はもちろん、ライフスタイルの変化に対応した商品を、安全・安心の品質でたくさんのお客様へお届けできるようにしています。そのために、最新鋭の製造機械の導入でコストを抑え、各工場徹底した衛生管理の向上を図っています。また、現状に満足することなく日々改善を続けています。

⑤ パック詰めロボット



やわらかい豆腐・厚揚げをパック詰めする工程の機械化に成功しました。

⑥ ボイルクール槽

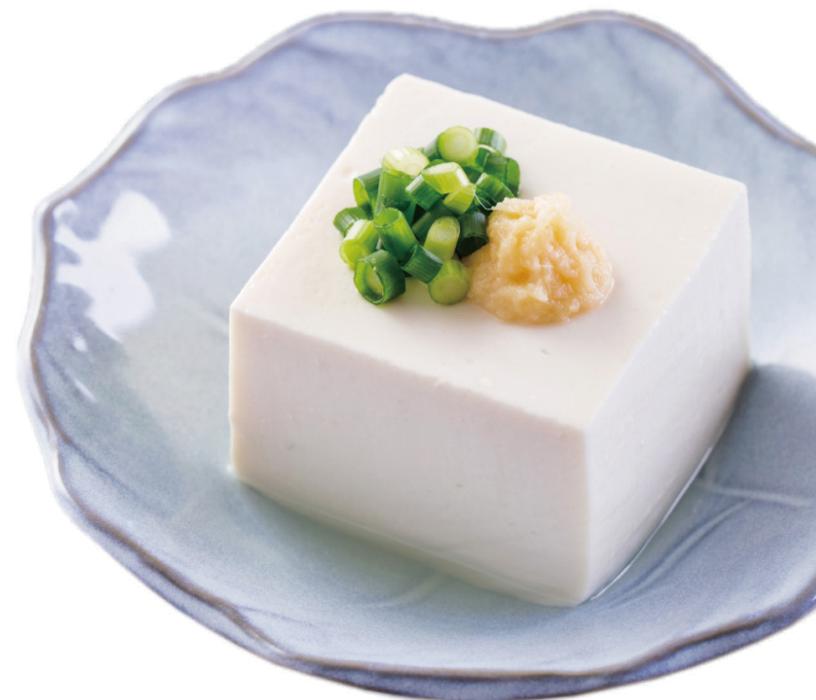


ボイルクール槽で加熱殺菌することで長い賞味期限を可能にしています。

⑦ 自動箱詰機



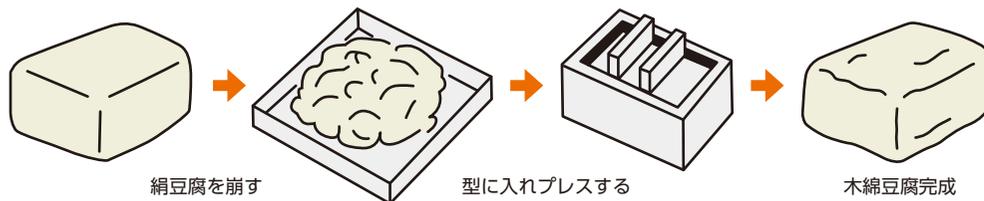
箱詰め作業を機械化して作業効率、コストパフォーマンスを高めています。



もめん豆腐150g×3個パックの製造方法

木綿豆腐は、イメージ図のような工程で製造しますが、当社では高品質のお豆腐を大量に安定して製造するためにいち早く全自動化に取り組みました。最新のオートメーションシステムと「大きなお豆腐より小分けのお豆腐が良い」というお客様目線での商品開発から生まれたのが、大ヒット商品「もめんとうふ 150g×3個パック」です。

〈イメージ図〉 絹豆腐を崩す → 型に入れプレスする → 木綿豆腐完成



全自動化



もめん豆腐
150g×3個パック



買い手よし、世間よし、売り手よし。三方よし。

先進の技術と鍛え抜かれたパワーで

品質、価格、供給量、オリジナリティ、すべてで最高の突破力を提供します。

食品の基本は美味しいと安全。質にこだわった商品を提供

安価な豆腐に使われる大豆はタンパク質35%程度ですが、当社は、タンパク質40%以上の良質な大豆をスケールメリットを活かし安く仕入れて使用しています。また、厚揚げ等に使用する油の酸価度も徹底管理して良質な商品をお届けしています。



最先端の生産技術投入で生産能力を高めシェアを確保

先行投資で生産能力を高め、大手スーパー・コンビニなどの量の要望に応えます。当社は国内最大級の1時間当たり13,000個と圧倒的な生産能力を実現しています。また、厚揚げ・油揚げでも高い時間当たり製造量で、大量受注に対応できる企業です。



自動化でコストを削減し、低価格でも利益を出す

生産能力向上は1個当たりのコスト削減にもつながります。製造ラインの自動化を積極的に進め、卸価格を抑える事を実現し、お取引先様の収益確保に貢献しています。



柔軟な発想と企画力。

[顧客のニーズを捉えた商品]

やまみの売り上げが順調に伸びているのは、商品構成力にあります。時代のニーズをいち早く取り入れ商品をお客様へ速やかにご提案します。また、商品改廃にも積極的に取り組んでいます。『常にお客様の立場に立った商品作り』。これこそがやまみの強みです。

[付加価値の高い商品のご提案]

「安心・安全、そしておいしい製品」にこだわるやまみでは、北海道産大豆を100%使用した商品や、個食化に対応した小分けサイズのお豆腐、切れてるお豆腐などを取り揃えています。



[小分け主力商品]



[北海道大豆 100%使用]





一人ひとりの可能性・成長を引き出すサポート体制

企業理念を通じてお客様の「身近で豊かな食生活のパートナー」となるために 人を大切にし、人材の可能性を引き出す様々な社内・社外研修を実施しています。早期に管理職・リーダーとして活躍する社員もたくさんいます。

私たちの仕事

製造

豆腐製造機械や包装機オペレーション、機械の点検、メンテナンスなど。

品質保証

品質確保のために、製造ラインへの指導・製品の検査・規格の立案・菌検査など。

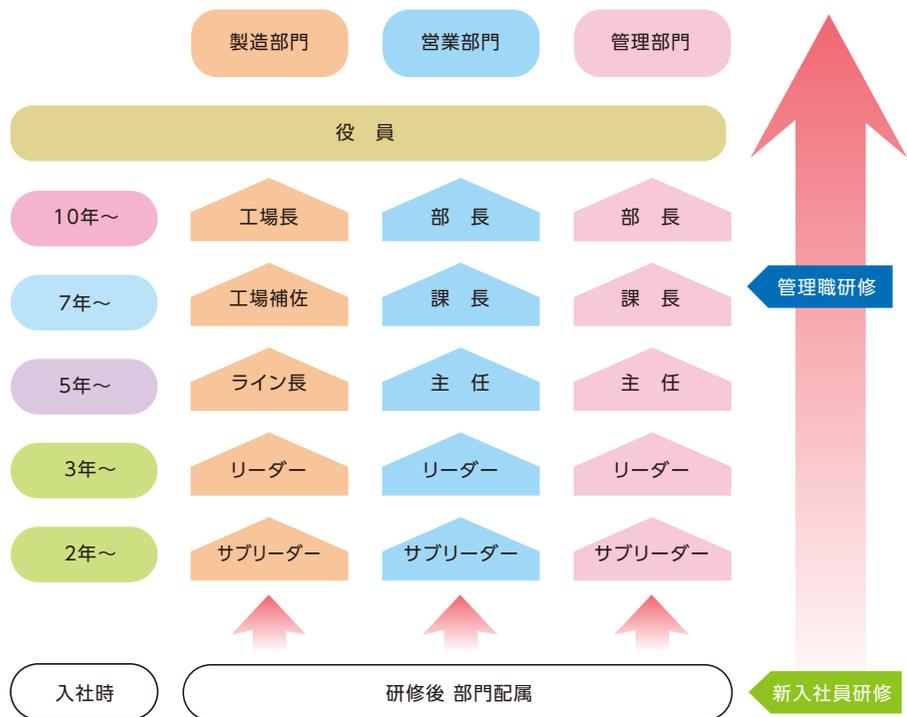
営業

大手スーパーマーケット・ドラッグストア・コンビニエンスストアなどに自社商品を提案。

管理

総務・人事、経理・財務、情報システムなど。

ステップアップ制度



Interview

先輩に聞く

西岡俊紀

営業本部
2017年4月（新卒入社）

「やまみという会社を選んだ理由を教えてください。」

説明会でやまみの取り組みや、業界の変動を聞き、小売業の寡占化が進むにつれやまみのような大量生産が可能なメーカーの存在が重要視されてくると考えました。また、やまみは高い生産能力に加え、商品開発に限らず現場レベルでも徹底した美味しさへの追求、FSSC22000・ISO22000認証といった安全安心の面にも力を入れており、日本一の豆腐メーカーを目指す姿勢に惹かれました。



「今のあなたの仕事を教えてください。」

営業本部に所属しており、中四国・九州エリアで商談を行っています。商談では、お取引先様やお客様から情報を頂き、相互に有益となる提案をします。また、お豆腐、油揚げ、厚揚げは食文化や年齢層の違いから地域差があります。そのため同じお取引先様でもエリアごとに異なる提案を行うこともあります。

「これからの目標、将来の夢を教えてください。」

大きな目標としては、お客様に安心して商品を手にとっていただき、食べていただけるブランド力の醸成です。そのためには日々の商談や試食会、展示会でいただいた様々なご意見を共有し、より美味しい、安全なお豆腐を各部署とともに追求します。また、お取引先様・お客様のニーズに合わせた提案・分析・PRを強化し売り場作りに励んでまいります。

■1日のスケジュール



会社概要

会社名 株式会社やまみ (Yamami Company)
役員 代表取締役 山名 清
 取締役副社長 山名 徹
 常務取締役 池田隆幸
 取締役 土橋一仁
 取締役 岡村真一
 取締役 後藤和之
 取締役 七川雅仁
 監査役 林 辰男
 監査役 濱田隆祐
 監査役 山脇将司

設立 1975年1月29日
資本金 12億4,419万円 (2020年9月末時点)
取引銀行 広島銀行 みずほ銀行 (順不同)
敷地面積 本社工場：25,000平方メートル
 関西工場：20,800平方メートル
 富士山麓工場：50,480平方メートル

事業内容 豆腐の製造販売
 厚揚げの製造販売
 油揚げの製造販売
 水産加工食品(練り製品)の製造販売
 その他豆腐類に関する一切の製造販売
販売エリア 東北・関東・中部・近畿・中四国・九州
従業員 446名 (2020年9月末時点)



本社工場



関西工場



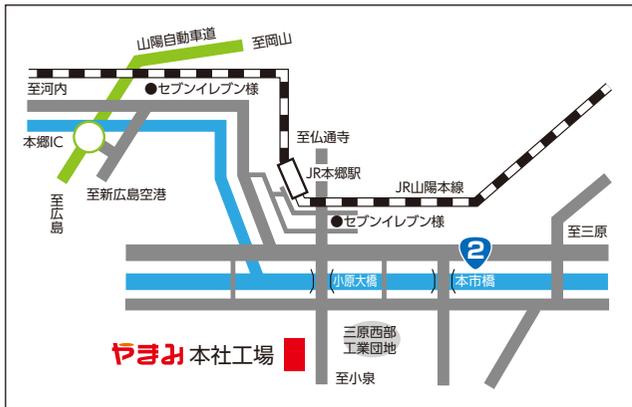
富士山麓工場

会社沿革

- 2000年 3月 本社工場を三原市西部工業団地に移転
- 2005年 1月 第二工場を建設
- 2009年 9月 第三工場を建設
- 2012年 8月 関西工場を建設
- 2014年 10月 本社工場において FSSC22000 を取得
- 2015年 10月 関西工場において FSSC22000 を取得
- 2015年 11月 関西工場を増設
- 2016年 6月 東京証券取引所 JASDAQ (スタンダード) に上場
- 2018年 9月 東京証券取引所市場第二部に市場変更
- 2019年 6月 東京証券取引所市場第一部銘柄に指定
- 2019年 9月 富士山麓工場を建設
- 2020年 10月 富士山麓工場において FSSC22000 を取得

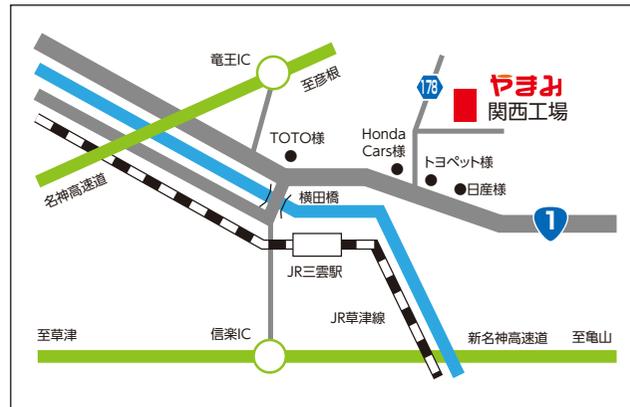
本社・本社工場

〒729-0473 広島県三原市沼田西町小原字袖掛73番地5
 TEL(0848)86-3788[代表] FAX(0848)86-6979



関西工場

〒528-0062 滋賀県甲賀市水口町さつきが丘16
 TEL(0748)62-8030 FAX(0748)62-8032



富士山麓工場

〒410-1305 静岡県駿東郡小山町湯船字下原959番16
 TEL(0550)88-8032 FAX(0550)88-8034



本社営業部

〒729-0473 広島県三原市沼田西町小原字袖掛73番地5
 TEL(0848)86-3788[代表] FAX(0848)86-6979

大阪営業所

〒567-0821 大阪府茨木市末広町 4-41 プロッサム茨木 202号
 TEL(072)652-8030 FAX(072)652-8031

東京営業所

〒114-0013 東京都北区東田端 2-7-16 神原ビル 101号
 TEL(03)6807-9602 FAX(03)6807-9603