

日本で古くから培われてきた伝統の味。
未来に伝えたい、世界に誇れる日本料理のだし。



ほんものの味を求めつづける……

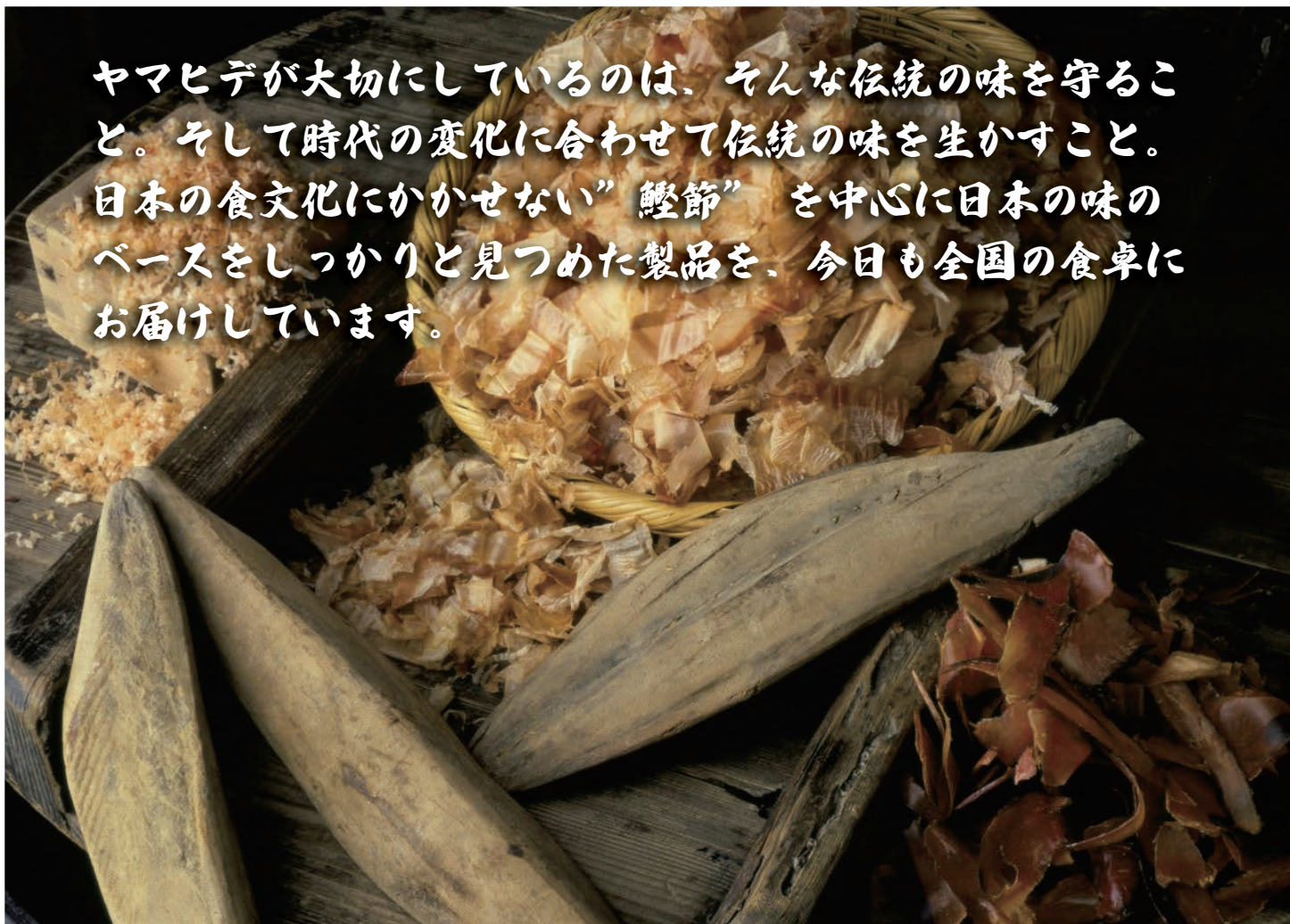
ヤマヒデ食品株式会社

会社案内

伝統の味を守り続けて!

その国に匂いがあるとすれば、それは食べ物の匂い。西欧では「スープ・ストック」や「ブイヨン」、中国では「とりガラ」や「豚骨」、東南アジアの「魚醤」の類。食文化の核となるそれらの味のベースは、その地に生きるため、その地の産物を利用して作り、伝えられてきた知恵の結晶なのです。そして私たちの国に伝えられた味は、黒潮がもたらした海の幸の伝統加工品「鰹節」。味のベースとしてはもちろんのこと、料理の素材として、また「勝男武士」の字を当て武運を祈る縁起ものとして、私たち日本人の生活にしっかりと息づいています。

ヤマヒデが大切にしているのは、そんな伝統の味を守ること。そして時代の変化に合わせて伝統の味を生かすこと。日本の食文化にかかせない”鰹節”を中心に日本の味のベースをしっかりと見つめた製品を、今日も全国の食卓にお届けしています。



ごあいさつ



おいしいもの、うまいものが元気で食べられることは、私共の最大の喜びであります。弊社は創業以来ほんものの味を求め続け、自然の中のおいしさ、健康的な食べ物を造り続けてまいりました。お客様のニーズの変化と流通革新、生産の合理化に取り組み、新生 21 世紀へと歩み続け、おかげさまで点から線へ、線から面へと成長・発展を続けております。これからも社員一同、新しい未来に向かって大きく躍進し、お客様と共に歩む企業であり続けたいと願っております。今後より一層のお引き立てとご指導をよろしくお願い申し上げます。

会社概要

商号	ヤマヒデ食品株式会社
代表者名	村岡亨祐
創業	1952年（昭和27年10月）
資本金	7200万円
従業員数	70名
事業内容	花かつお・削り節・天かす製造、その他海産物加工、販売
主要取引銀行	みなと銀行、三井住友銀行、JAみのり農業協同組合
主要仕入れ先	株式会社神戸洋行、木戸紙業株式会社、徳島県漁業協同組合連合会

沿革

1952年 (昭和27年10月)	兵庫県三木市口吉川町馬場121番地に於いて、村岡秀雄(23才)が削り節の製造を開始する
1961年 (昭和36年9月)	村岡食品株式会社法人設立 資本金3,000,000円。
1961年 (昭和36年11月)	兵庫県三木市末広1丁目2番17号に本社を移し、業務を開始する。
1969年 (昭和44年11月)	神戸市中央卸売市場東部市場塩干部仲買人に指定され、神戸市東灘区深江浜町1番地内に神戸営業所を開設すると同時に、別法人ヤマヒデ海産株式会社(資本金9,000,000円)を設立する。
1970年 (昭和45年2月)	大阪府吹田市末広町7番23号に大阪営業所を新設する。
1973年 (昭和48年3月)	資本金9,000,000円に増資 カツオパック「よさこい節」を発売(日本で2番目)。
1976年 (昭和51年11月)	村岡食品株式会社をヤマヒデ食品株式会社に改名する。
1977年 (昭和52年7月)	資本金18,000,000円に増資。
1978年 (昭和53年4月)	資本金36,000,000円に増資。
1979年 (昭和54年11月)	兵庫県三木市別所町巴29番地(三木工場公園内)に事業本部を設置する。
1983年 (昭和58年8月)	本社工場第二棟工事完了。パック専用工場として生産を開始する。
1983年 (昭和58年10月)	大阪府摂津市鶴野2丁目3番11号に大阪支店を開設する。
1985年 (昭和60年3月)	本社を三木市末広1丁目2番17号より三木市別所町巴29番地に移す。
1986年 (昭和61年5月)	本社工場第3棟・第4棟工事完了、製造部門を全面移動する。
1989年 (平成元年5月)	株式会社デリカフーズ・ヤマヒデ(資本金10,000,000円)を兵庫県三木市(元本社工場跡)に設立し、天かす(揚げ玉)の製造を開始する。

事業所

本社・事業本部 三木営業部	兵庫県三木市別所町巴29番地 TEL:0794-82-1858 FAX:0794-82-5968
東京支店	東京都八王子市中野山王1-3-5 TEL:0426-20-2861 FAX:0426-20-2862
本社製造工場	兵庫県三木市別所町巴29番地 TEL:0794-82-5224 FAX:0794-82-9823
デリカ工場	兵庫県三木市近藤197番1号 TEL:0794-83-8750 FAX:0794-83-8753
道の駅直売所	兵庫県三木市福井2426番地 TEL:090-1225-8230

グループ会社

ヤマヒデ海産 株式会社	兵庫県神戸市灘区深江浜町1-1 (神戸市中央卸売市場東部塩干部73番) TEL:078-453-2000 FAX:078-453-3015
ヤマヒデ食品 株式会社 (大阪支社)	大阪府摂津市鶴野4丁目1番29号 TEL:072-635-0018 FAX:072-633-4360

1992年 (平成4年9月)	資本金72,000,000円に増資する。
1994年 (平成6年4月)	東京都中野区6丁目28番地8に東京支店を開設する。
1998年 (平成10年4月)	HACCP方式をSGS/NFIにて承認取得。当社削り節製品中、かつお削りぶし・まぐろ削りぶし・混合削りぶし・いわし削りぶし等4品目の製品がHACCPプランの認証許可される。
1998年 (平成10年7月)	上記に続き煮干いりこ部門のHACCPプランが承認される。
1999年 (平成11年9月)	大阪支店を分社独立し、ヤマヒデ食品株式会社(大阪支社)資本金20,000,000円を設立する。
2001年 (平成13年4月)	兵庫県三木市別所町近藤197-1に(株)デリカフーズヤマヒデの新工場を建設すると同時に本社住所(デリカ)を移転し、資本金20,000,000円に増資する。
2002年 (平成14年2月)	東京支店を東京都八王子市中野山王1丁目3-5に移転する。
2012年 (平成24年9月)	(株)デリカフーズヤマヒデを合併。



原料準備

水漬け、ブラッシング、遠赤外線軟焼機による殺菌処理、骨抜き処理、ボイラー煮熟工程など、原料によって準備工程を変え、最適な削りや破碎処理が可能となります。



花かつお製品 1

花かつお削り工程

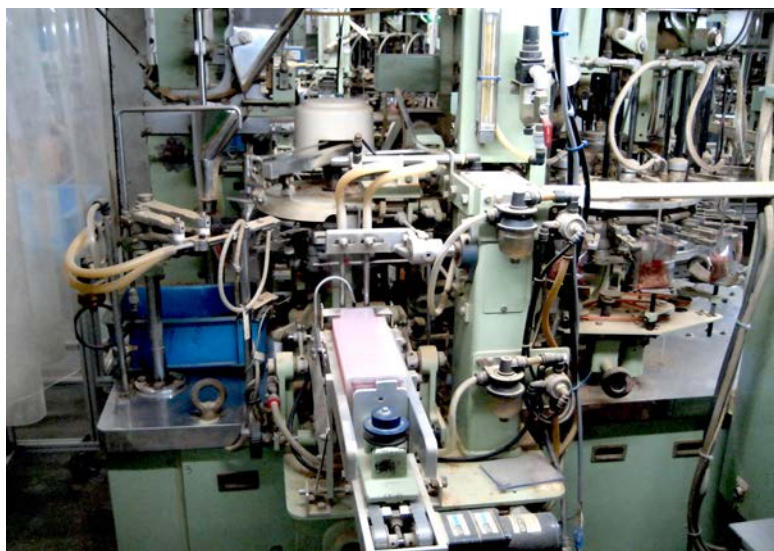
49台の全自動削り機によって生産を行っております。
商品毎の削り形状、削り厚にあわせて刃を交換、調整し、削られた花かつおや削り節はコンベアで次工程へ搬送されます。



花かつお製品 2

かつおパック包装工程

上階にて削られたかつお削り節が、小袋包装機に自動供給されます。計量、窒素ガス封入、封印後、カメラでシール部の噛み込みチェックを行います。最後に目視チェックにて検品、賞味期限印字の確認を行い箱詰めされます。



かつおパック製品

削り節工程

さば、いわし、むろあじ等様々な素材を、製品毎に独自の配合でブレンドしております。その後遠赤乾燥機による水分調整、風力選別による夾雑物除去、金属チェック、ウェイトチェック等の各種検査を自動で行います。



削り節製品

だしパック包装工程

ブレンドされた原料は自動で和紙袋へ包装され、手作業で丁寧に袋詰め、目視チェック、箱詰めが行われます。



だしパック製品

その他

かつお節や削り節、だしパック関連の他、弊社では、煮干しや青のり、えび、けずり粉、紅しょうが、天かす等、お好み焼きやたこ焼きに使用される商品を製造しております。



煮干しやふりかけ、こだわりの商品など取り揃えております。



お好み焼き関連商品
すこやかシリーズ

業務用製品

大容量でお得な業務用サイズも、各カテゴリーで製造しております。



カツオ花特用 500G



2号だし 1KG



国産煮干し 1KG



国産青のり粉波 500G



紅えび 500G



上花削 500G



紅生姜 1KG



合わせてね
だしぶくろかつお 1KG



けずり粉 1KG



天かす波 1KG

品質への取り組み

アメリカの宇宙食から始まった食品基準

HACCP

「ヤマヒデ食品 削りぶし工場」は平成10年4月 HACCP 認定工場に承認されました。



HACCP システムとは、危害分析 (HA) と重要管理点監視 (CCP) で、食品の原材料から 製造・加工・保存・流通等、消費されるまでの 各工程の段階で発生する恐れのある生物的 化学的、物理的危険についての管理基準を 設定・管理し、食品の安全性を確保するための 計画的科学的な管理方式です。



ヤマヒデ

HP:<https://k-yamahide.co.jp/>

