

2027年卒向け やまやコミュニケーションズ 会社説明資料



- ◆食に関わる仕事について
食品業界の特徴・明太子業界
- ◆やまやの特徴・強み
やまやのビジョン・社風・環境

(web掲載用)

会社名	株式会社やまやコミュニケーションズ
創業	1974年（昭和49年）7月
所在地	福岡県糟屋郡篠栗町彩り台1番1号
代表取締役社長	山本 正秀
売上高	200億円（2025年8月期）
従業員	1,903名（2025年8月末時点） ※外食などのパートアルバイトさん含む
事業内容	辛子明太子製造販売・水産物及び 一般食品加工製造販売・外食事業



“食”とは

- =生命を維持するために欠かすことができないもの
- =お腹も心も満たすもの
- =安全でなければいけないもの
- =娯楽や文化も生み出すもの
- =人を幸せにするもの
- =身近にいつもあるもの

- 急激な需要の増減は起こりにくい
- 比較的不況に強く安定（特にメーカー）
- 国内市場は人口減少で長期的に縮小見込み
- 「食の安全」への対応
- 食ニーズの多様化への対応（簡便即食・個食）
- 健康志向への対応（機能性食品・介護食）
- 食の機能の研究（植物肉(大豆ミート) 等）
- 海外への日本の食文化の広がり
- 市場のEC化の成熟とAI活用の加速
- 原材料費の高騰（原料や資材・人件費・物流費）



168時間 匠のたれにじっくり漬け込む明太子

Kodawari Mentaiko 01

匠のたれ

4つの素材がとけあう



柚子

九州産



昆布

北海道産

福岡県産



酒



唐辛子

Kodawari Mentaiko 02

おいしさ深まる

168時間熟成



やまやの
辛子明太子

やまやの辛子明太子は、創業当時から同じ製法で「匠のたれ」を継ぎ足しています。

決まった分量どおりに配合した新しい漬け込み液だけでは出せない、味の深みや奥行き。それは老舗のうなぎ店に受け継がれる「秘伝のたれ」のようです。やまや創業時から脈々と受け継がれてきた「匠のたれ」。この継ぎ足すたれがあるからこそ、真のやまやの味となって、辛子明太子に染み込んでゆくのです。



Service

明太子の会社？いいえ、
九州の食
まるごと。



やまやは辛子明太子だけの会社ではありません。

だしやからし高菜など一般食品の加工製造、

駅ナカや観光地での直営販売、

もつ鍋やカフェなど多彩な飲食店の全国展開、農産物の生産など
幅広いフィールドで事業展開しています。

やまやは、お客さま、生産者さま、取引先さま、

地域の皆さまと繋がりながら、

九州の食にまるごと携り、九州の食の可能性を追求し続けます。





明太子だけじゃない！多様な製品や事業展開
食品メーカーの安定した経営基盤をもとに
食という分野において製品・事業・市場を多彩に展開中。



やまやの強み-様々な挑戦



AI導入に取り組む等、様々な挑戦を続けています！

AIに「たらこ」がわかるのか？やまやの挑戦



プラント部では2019年より、AIをはじめとした先進技術の導入に積極的に取り組み、たくさんの人手をかけて行っている「たらこの選別」／「異物の取り残しチェック」を、IBM様が提供するAI技術（ディープラーニング）で実施できるようになりました。

技術者のサポートを受けながら、カメラで撮影したたらこ画像を正しく判定できるプログラムを完成させ、今はそれを工場の量産現場で実行できるようライン作

りを進めています。現在は、既存の工場ラインに撮像カメラなどを組み込んで追加のたらこ画像の学習を行っております。

この取り組みが大々的に記事として、IBM様よりプレスリリース（報道機関に向けた情報の提供・告知・発表のこと）され、読売新聞の全国版、日経新聞のWEB版等、新聞やWEB上に沢山紹介されました。

本取り組みは、プラント部 デジタル戦略室 室長の浜野さんと、ロシア船乗船の経験があり原料に詳しい 福間さん、中野さん、土谷さんらが中心となって進められ、中でも特に中心となって推進した浜野さん、福間さんが取材を受け

た記事が紹介されています。

世の中的にもAI導入が加速していく中で、他の食品工場に先駆けた先進的な取り組みとして紹介され、コロナ禍での明るいニュースとなりました。得意先様へ共有資料や営業ツールとしても活用いただけるので、記事や詳細はサイボウズをご確認いただくか、プラント部までお問い合わせください。



AIターゲット

異物検査

- ▶除去が必要な異物「繊維物」と「微小生物」
- ▶除去が不要でも「繊維物」と似ている「血筋」

グレード判定

判定対象のグレードは7種類

- 特上 ●A ●P ●切れ子 ●D ●ガム子 ●菓子

社内報より

やまやの特徴-辛子明太子の広がり



福岡の特産品



九州外からの
観光客 ↓

九州の特産品

海外からの
観光客 ↓

日本の特産品

コラボレーション

有名ブランドとのコラボ（弁当、菓子、珍味）
百貨店オリジナルブランド開発
全国の百貨店、量販店



用途の多様化

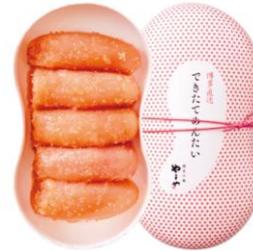
全国CVSや外食チェーン（おにぎり・パスタ・サラダ）
メーカー、中食（パスタソース、菓子、弁当）



やまやの特徴 - 製品の広がり



様々な商品・分野への挑戦



2018年
福岡市で初めて
学校給食に
明太子が採用！

コラボ商品も 展開



やまやの特徴 - 製品の広がり



様々な商品・分野への挑戦



やまやの特徴 - 外食事業の成長



急成長を支える外食事業部

外食店舗は国内外に63店舗（FC含む）を展開。
全国で年間数百万人規模のお客様にご来店いただいています。
東京をはじめとする都市部でも多くのお客様に支持され、
やまやの飲食ブランドは着実に広がり続けています。



辛子明太子・からし高菜・ご飯・うまだしはおかわり自由
うまだしでお茶漬けもお楽しみいただけます



- グループ力を活かした展開
多くの販売チャネルを網羅 1次産業から消費者へ





豊富なタッチポイント

タッチポイント（お客様との接点）の多さも魅力の一つ。様々な場所でおお客様とのふれあいが増え、ブランド認知を高めています。



やまやの強み - 様々な事業展開



やまやのグループ力を活かした海外展開！

やまやは、日本の食文化を世界へ届けています。
辛子明太子をはじめとした商品展開に加え、
外食事業・精肉事業・現地製造拠点まで、多角的に海外へ展開しています。

世界初のハラルめんたいこ



外食事業の海外店舗 アメリカ・韓国・台湾・タイなど



ニューヨークで和州牛を販売



和州牛 Washugyu American Style Kobe Beef

Washugyu is a crossbreed of the Simmental cow and Wagyu and the three American Black Angus. Washugyu are raised in State of Oregon in United States. In fact the name of this special breed, Washugyu, has been trademarked worldwide.

Washugyu have been raised under the strictest of standards using proprietary feeding programs from Japan that enhance the marbling and the flavor of the meat.

Our Wagyu Beef

Our Wagyu beef comes from American - bred cattle, using a custom breeding program that carefully selects superior genetic stock (Furuta Wagyu), crossbreeding them with the finest Black Angus cattle. They are raised on a strict feeding program, using the highest quality feed available in the market. We achieved this by selecting one of the most superior animal products (Wagyu breed cattle), a man with decades of experience and knowledge, who has come over to the U.S. to develop and monitor these programs.

Once the breeding, feeding and raising of Wagyu cattle was already granted some seven years in Japan this knowledge has not been available in the United States, until now. Using this knowledge and superior feeding programs, we produce a superior product. Beef with marbling and flavor that Americans and other internationally professional Wagyu beef consumers already available in the United States (under U.S. department label 100% of our Wagyu beef is graded Prime and has a USDA Beef Grade Select (BMS) label of 5 and 10).

やまやの強み - 様々な事業展開



YAMAYA TO THE WORLD!

海外での取り組み

〈やまや〉は国境を超えて海外での事業も手掛けている。精肉販売やもつ鍋、天ぶらのレストラン展開など、明太子を中心に新たな事業が、海外でも“人と人を繋ぐ”

USA

[アメリカ]

精肉店 「Japan Premium Beef」を展開

マンハッタン、ブルックリン、ブロンクスと、ニューヨークに3店舗を展開し、和牛（宮崎牛A5ランク）と、和州牛（和州牛×ブラックアンガス牛）の精肉・販売を行なう。現地では冷凍肉しかない店舗が多い中、チルド肉や薄切り肉も扱うなど、「Japan Premium Beef」のラインナップがニューヨークにうけている。
<https://japanpremiumbeef.com>



KOREA

[韓国]

『博多もつ鍋 やまや』が5店舗と拡大中

韓国では「もつ鍋」事業が好調。『博多もつ鍋 やまや』を現在5店舗展開している。もつ鍋は「あごだし醤油」[こく味]、「うま辛味噌」の3種。ランチタイムは明太子やからし高菜などのおかわり自由のサービスも実施するなど、日本と同じメニューで人気を集めている。明太子販売、韓国限定メニューもあり。 ©2024/02/28現在



韓国限定メニューも登場!

※季節により異なります



モツアレアポチ焼



海老の天ぷらロール



海老の巻物



第六章 未来

TAIWAN

[台湾]



九州の味を世界に広めたい

台湾では「博多天ぷら やまや」を3店舗展開。また、明太子をはじめとする食品の国際展開を行なっている。さらに、〈やまや〉ブランドの商品を世界に広めるため、台湾のデパートや飲食店、コンビニエンスストアへの卸売販売、インターネット通販にも力を入れている。最近では「九州の良」を広く知ってもらうため、販売促進も行なう。



上、高雄漢神百貨店、日本食が人気を誇る台湾で行われた「下、台南のデパート〈やまや〉の明太子や天ぷら」を販売

THAILAND

[タイ]



『博多天ぷら やまや』が続々オープン

日本国内に展開する天ぷら専門店「博多天ぷら やまや」がフランチャイズ店として、2023年8月にタイ・バンコク1号店をオープン。継いだての天ぷらも〈やまや〉の「うまだし」をベースにした天ぷりで味わえるのはもちろん、明太子とからし高菜のおかわり自由のサービスは海外の店舗でも大好評。大人気でありつづけるタイの文化に合わせて、カウンターよりテーブル席を多く配するなど、店舗の造りにも気を配る。〈やまや〉の味、サービスを「Japan Quality」のまま海外に展開。今後もアジア地域での店舗拡大を目標としている。



上、継いだての天ぷらの味わえる「深層はイメール」下、本都を基にしたスタジオショップ店内

アメリカ全土で精肉や明太子を販売

和牛、和州牛に精肉も加えた精肉、さらに明太子やたらこをカリフォルニアを中心としたアメリカ全土の親業へと販売。明太子やたらこは、現地に住む日本人や日系の方、韓国系、中国系の方が利用するスーパーやレストランを主なターゲットに営業を行なっている。また、カリフォルニアに1店舗ある「ドン・キホーテ」とタッグを組み、毎年2月に行なう「九州フェア・韓国フェア」で、明太子の普及活動している。
©2024年1/15現在



『YAMAYA Japanese Wagyu & Grill』

カリフォルニア・サンフランシスコ州にある高級バーベキューレストラン。和州牛、和牛と最高の素材を用いた「焼肉」の魅力や、プレミアム志向の現地の客層に発信している。メニューは、調味料にワサビやドリュウソルトも添えた和州牛、和牛の焼肉プレートのほか、〈やまや〉のもつ鍋も用意。カルビと煮込みプレートなどランチでも楽しむことができる。 <http://hakatayamaya.com>

ベトナムで製造された商品

[ベトナム]

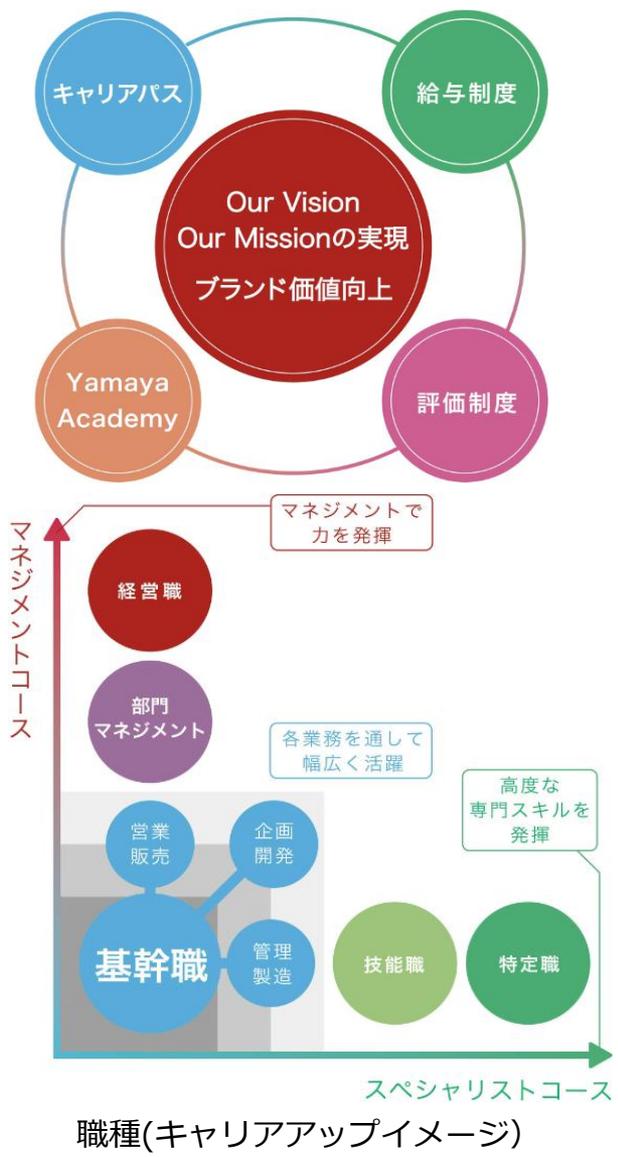
VIETNAM

世界展開の拠点となるベトナム協力工場

オホーツクで採れたスケトウダウの卵は韓国・釜山港を経て、ベトナム協力工場に運ばれる。権限職の確保により、世界基準の作業効率を誇る新工場ができた現在も、重要な拠点であることは間違いない。広くアメリカ、EU、韓国、台湾、日本国内向けの明太子を製造。



充実した研修・育成制度



Yamaya Academy



Yamaya Liberal arts Program (YLP)



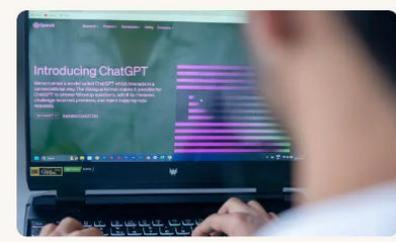
資格取得支援



セルフ・キャリアドック



チャレンジを支える育成プログラム
次世代リーダー、DX人材、マーケッターなどを育成するプログラムやスクール等を随時開催し、社員と会社が成長する機会を生み出しています。



社員自ら創る成長への取り組み
“やまやチャレンジ”や“みんなの身近なイノベーション”など、社員自らが成果や改善に取り組む場を提供しています。

ワークライフバランス in YAMAYA



医療保険・所得補償保険補助

安心して健康に働けるよう、病気やけがなどのもしもに備えて、会社から保険をプレゼント。



ポジティブオフ推進

連続5日間の有給休暇取得を推進。心身をリフレッシュさせ、仕事の能率やモチベーション向上につなげています。



介護・病気治療等の両立支援

制度利用促進や相談窓口、セミナーの開催で、仕事との両立を支援しています。



社食サービス

本社2階のレストランを社員価格で利用できるサービスです。



確定拠出年金制度・ライフプランのサポート

確定拠出年金制度の他、マネーセミナーなどを開催し、ライフプランをサポートしています。



社内のスポーツサークル支援

大会出場費用や活動運営費等の一部を補助し、社内のスポーツ活動を推進



永年勤続表彰

5年毎の勤続年数に応じて報奨金を支給し、表彰をしています。



社員の商品割引

やまやの商品を、社員価格で購入することができます。

やまやの歴史



1974年	山本物産創業	会社設立：1974年7月10日	自宅の台所でやまやの明太子が生まれる	
1975年	山陽新幹線が博多まで開通			
1978年	200カイリ問題から明太子業界がクローズアップされ業界が急成長			
1981年 4月	株式会社やまやに社名変更			
1985年 5月	アメリカへ明太子販売進出			
1988年 11月	松島工場に本社・本社工場を設置			
1989年 3月～9月	アジア太平洋博覧会開催・パビリオン出展			
1999年 7月	研究所及び新工場設置 (R&D棟)		8月 明太マヨネーズ発売	
2000年 7月	株式会社やまやコミュニケーションズに社名変更			
2003年 4月	本社にてISO9001: 2000の認証を取得			
2006年 9月	外食1号店博多もつ鍋 やまや「東陽店」を開店。		博多の幸 うまだし発売	
2008年 3月	学習教材「明太子のひみつ」を発刊 全国小学校と公立図書館に26,500部贈呈			
2010年 3月	「博多もつ鍋 やまや LA Torrance店」をアメリカ カリフォルニアに開店。			
2014年 7月	創立40周年			
2015年 5月	第4工場の稼働 (だし工場)			
2016年 12月	福岡県八女市と地域活性化包括連携協定を締結調印			
2018年 9月	(株)やまやの食卓、(株)やまや食工房、(株)やまやアグリネットを吸収合併		3月福岡市学校給食に明太子初採用	
12月	CMが日本最大級の広告賞「ACC TOKYO CREATIVITY AWARDS」のゴールド賞を獲得			
2020年 4月	たらこの品質を検査するAI技術を明太子のやまやとIBMが開発(試験運用)			
9月	経営理念を変更 (PHILOSOPHY・NEWVISION)			
2023年 3月	「やまや総本店」オープン			
4月	本社・工場を福岡県糟屋郡篠栗町に移転			

「九州の食文化の創造と発信」をビジョンに新たな挑戦

本社 Yamaya Factory Terrace-概要



住所：福岡県糟屋郡篠栗町彩り台1番1号

アクセス：

車で：福岡空港から30～40分、

福岡インターから15分

電車で：博多駅から篠栗駅まで17分

(JR福北ゆたか線)

※篠栗駅から徒歩17分 時間により無料送迎バスあり

総敷地面積：およそ5,300坪 (約17,490㎡)

PayPayドーム約1個分(5,324坪)

建物面積：およそ3,400坪 (約11,220㎡)

およそ2/3が工場

駐車場：普通車200～220台、大型バス4台



社屋-1F オフィス



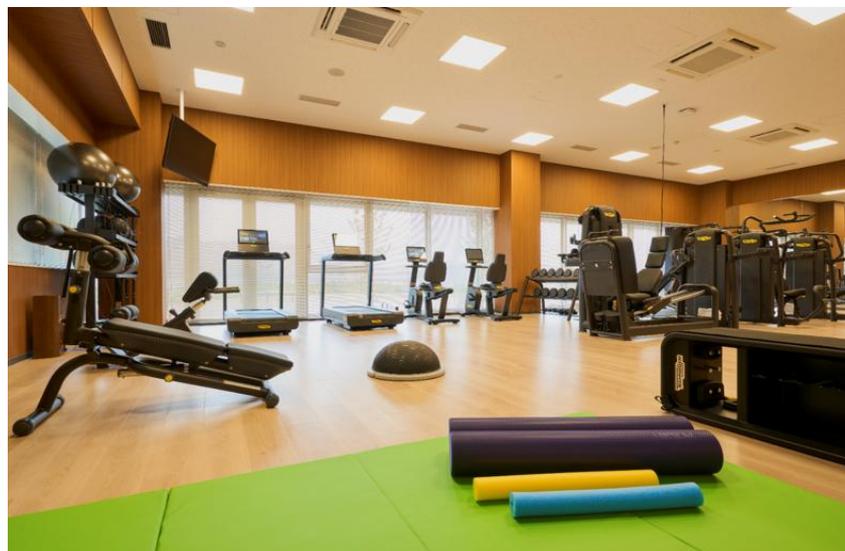
1階オフィスでは、大部分のフリーアドレス化による、コミュニケーションの活性化が行われています。



社屋-1F トレーニングジム・スタジオ



本社に併設されたトレーニングジムで、誰でも身体を鍛えることができます。スタジオでは定期的にヨガレッスンなども行っています。



社屋- 2F Yamaya Factory Terrace



2階には、一般のお客様もご利用できる、工場見学施設やレストランやマーケットなどがあります。



工場見学



レストラン



マーケット

※レストランでは
日替わりの社食もあります。
(福岡本社)



工場：製造拠点の集約による生産の効率化 新設備導入推進中！

AIを用いた画像認識
(ディープラーニング)

糖度計を応用した
原卵熟度測定



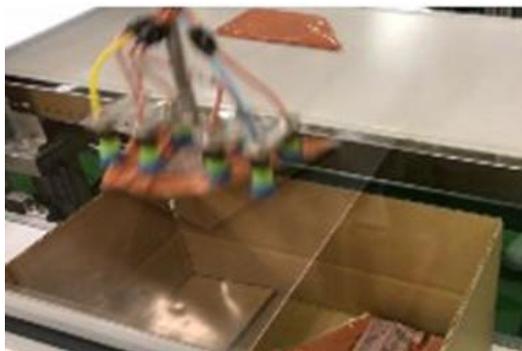
■ AIを活用した
たらこ自動選別ラインの構築



■ トンネルフリーザーで急速冷却



■ 梱包作業等にパラレルリンク（箱入れ）ロボットや
パレタイズ（パレット積み付け）ロボット



Philosophy

私たちは安全安心で、ワクワクする食文化を提案し続けます。その活動を通じて、幸せな社会の創造に貢献することを使命とします。

これからますます大切な価値となる「安全安心であること」を何より大切に、食生活だけでなく、その先の食文化へとつながっていく新たな価値を提案し続けること。そして、人々の幸せと社会に貢献していくことを使命として、企業活動を続けます。



Vision

九州から世界へ、やまやスタンダードを。

九州のおいしいものに、やまやの価値をのせて、
世界に発信することが私たちの使命です。
そのための活動基準を設けました。

これは単にルールではなく、
自分たちがどこまで真剣に業務に取り組んでいるかを、
日々確認するためのものでもあります。

やまやスタンダードとは
「Made in KYUSHU」を掲げ、
やまやならではの価値を創造すること。
それが私たちのものづくりの指標です。



Brand promise

やまやスタンダード

やまやがこれまで培ってきた美味しさへの真摯な姿勢を、さらに進化させるために、私たちが守るべき6つの約束を作りました。日々の仕事に活かしていきましょう。

①安全安心。健やかな食生活に貢献すること。

食品メーカーとして最も大切なことは、安全安心を確実に実現すること。そして、お客さまの健やかな暮らしに役立つことも私たちの大事な使命です。

②妥協せず、美味しさを追求しましょう。

美味しさにゴールはありません。日々研究を重ね、やまやの美味しさとは何か？を周りの仲間と語り尽くしましょう。

③お客さまの笑顔のために。

真摯な姿勢でモノづくりに取り組みましょう。

やまやのすべてのブランドが、お客さまの期待を超えていけるように、どう行動し、どう実現すればよいかを深く考え抜きましょう。現状に満足することなく、感動を与えられるようなモノづくりを目指しましょう。

やまやが目指すもの（企業理念）



④ パートナーシップを大切にすること。

生産者や取引先の皆さまと私たちは、強い絆で結ばれることが必要です。
お互いを尊重し、切磋琢磨しながら信頼関係を築いていきましょう。

⑤ 「Made in KYUSHU」を誇りに 私たちの故郷・九州をもっと元気に。

私たちはここ九州で歩んできました。
九州の豊かな食材、歴史ある食文化を守りながら、
日本全国はもちろん世界中に、私たちの美味しさを届ける努力を続けましょう。

⑥ やまやブランドのファンになってもらうこと。

やまやが好きとお客さまに言っていただけるように、
私たちにしかない価値を創造し、やまやらしさとは何か？を常に考えましょう。

私たちのブランドに誇りを持てるように。

①～⑥すべてを日々の活動基準として、 お客さまにその価値を伝え、感動を生むことが私たちの使命です。