

# 2026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)

# 会社概要



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 ※2023年4月に移転し新工場・新オフィスに！
代表取締役社長	山本 正秀
売上高	連結売上高211億円（2024年8月末）
従業員	912名 <small>※労働時間換算</small> （2024年8月末）
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（機能的食品・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・ITの活用
- 原材料費の高騰（原料や資材・人件費・物流費）

# やまやの特徴



## 辛子明太子とは？



### 明太子の広がり

1970年～ 博多を中心  
1975年～ 全国に広がる  
(新幹線、経済成長、流通業の成長)  
現在ごはんのおともナンバーワン！



# やまや明太子おいしさのヒミツ



## 168時間 匠のたれにじっくり漬け込む明太子



柚子



昆布

4つの素材



酒



唐辛子

## 原料から語れるのはやまやだけ



ロシア船  
スケトウダラ漁  
同行社員



ロシア船で一番苦労したのは、嵐の日。通常的生活ではまず体験しないような船独特の大揺れ。しかし、嵐といえども卵の鮮度を落とすことはできません。支えが無いと立ってられない状況でも、全員で作業を続けました。

## 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。



明太子の等級見極め



出典：やまやコミュニケーションズ

#### 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」

四角内の**微小生物** それ以外は**パラコ**

四角内の**繊維物** それ以外**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

どれがどのグレードかわかりますか？

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

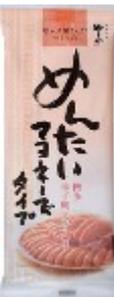
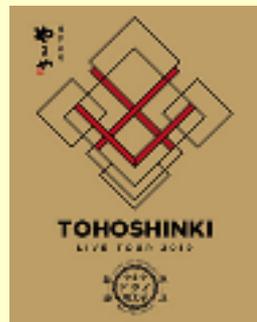


## 様々な商品・分野への挑戦



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



# やまやの強み - グループシナジー



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



# 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

やまや飲食店の全国の来店客数は年間290万人。

東京都で見ると、来店客数は約103万人。

これは東京都の人口の14人に1人がやまやのお店に来店しています。

※東京都人口（推計）2024年5月現在



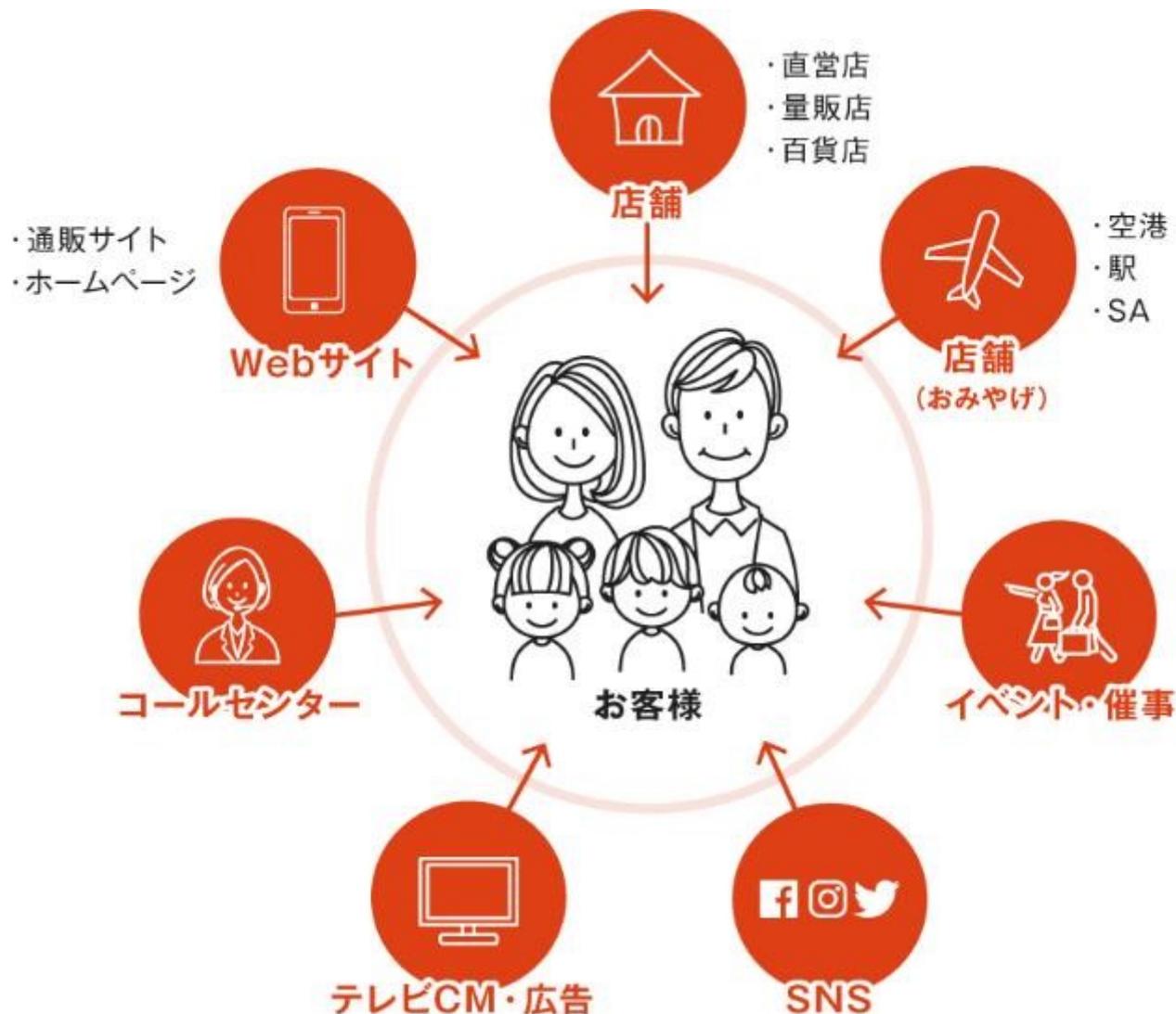
外食店舗は現在  
国内外**64**店舗！



# やまやの強み-豊富なタッチポイント



小売、業務用卸、通販、外食とお客様とのタッチポイントが豊富！



# 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！

やまやグループの辛子明太子は**世界18カ国以上**で流通 ※2024年8月現在  
世界各地へ日本の美味しい食を提供

## 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・中国・台湾



ニューヨークで和州牛を販売



**和州牛 Washugyu American Style Kobe Beef**



Washugyu are a crossbreed of the famous Japanese Black Wagyu and the Texas American Black Angus. Washugyu are raised in State of Oregon in United States. In fact the same of this special breed, Washugyu, has been trademarked worldwide.

Washugyu have been raised under the strictest of standards using progressive 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 Japanese program that carefully selects superior genetic lines (F1 and Wagyu), cross-breeding 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 securing one of the most experienced Japanese Wagyu breeders/raisers, a man with decades of experience and knowledge, who has come over to the U.S. to develop and monitor these programs.

Since the breeding, feeding and rearing of Wagyu cattle are a closely guarded secret even in Japan—the 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 compares any other domestically-produced Wagyu beef currently available in the United States. (100% U.S. domestic beef. 50% of our Wagyu beef is graded Prime and has a USDA beef Marbling Score (BMS) between 8 and 12.)



## Philosophy

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」を何より大切にし、  
食生活だけではなく、その先の食文化になるような価値を提案し続けること。

そして、私たちの存在している社会と、そこで生活する人々の幸せに貢献していくことを使命として、企業活動を続けます。



# やまやの強み-コミュニケーション



【学校給食導入に伴う明太子の説明会】



【工場見学】



【スポーツ支援】



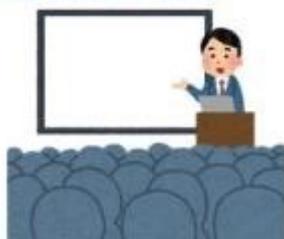
【明太子の漬け込み体験】



【使用済み切手の回収】



【健康に関する研修】



食育活動

地域貢献

YAMAYA SOCIAL COMMUNICATIONS



インナープロモーション

環境への取組み

【脱プラスチック紙トレイ】



【終身医療保険制度】



【各スポーツ活動】



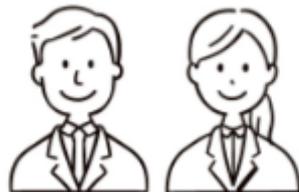
【オリジナルエコマーク】



# やまやの社風・環境



- 育児休暇取得率100%・子育て奨励（手当）
- スポーツ応援 健康推進  
（野球・サッカー・テニス等サークルや本社ジム設備）
- ポジティブオフ推進(連続休暇)
- インフルエンザ予防接種・婦人科検診全額補助（対象年齢）
- 終身医療保険援助（勤続3年以上・非喫煙者）



- 経営者との距離感が近い
- 見通しのよいオフィス  
（一部フリーアドレス）
- 社員旅行、創立記念日にて  
社内交流

**やまやは働きやすい環境が整っています。**



## 新入社員研修（やまや教育制度より一部抜粋）

- ・ 学生から社会人への意識の切替
- ・ ビジネスマナーなどの基本を身につける
- ・ 各部署の現場業務理解
- ・ 自分の働く会社のことを理解し、やまや社員の自覚をもつ
- ・ 工場内研修を行い、ものづくりを学ぶ。

※変更の可能性あり

社会人としての心構え・基本行動  
経営理念  
会社・グループ概要・沿革  
コンプライアンス研修  
システム利用研修  
メンタルヘルス

健康指導  
経営・マーケティング  
工場研修  
外食店舗研修  
販売研修  
一部web開催

# 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 松島工場地に本社・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 ㈱やまやの食卓、㈱やまや食工房、㈱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)



食の総合プロデュース企業へ

# 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：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

「やる気がわき、前向きな気持ちになるオフィス」

フレキシビリティ  
コミュニケーション  
健康

フリーアドレスにより、  
様々な場所で気軽にミーティングが  
できるなど、コミュニケーションが  
活発に！



## プラント：製造拠点の集約による生産の効率化、 新設備導入！

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



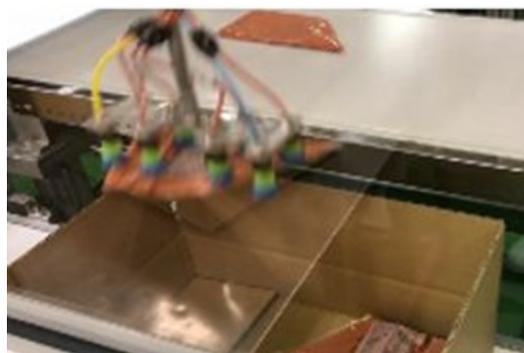
■トンネルフリーザーで急速冷却



■AIを活用した  
たらこ自動選別ラインの構築



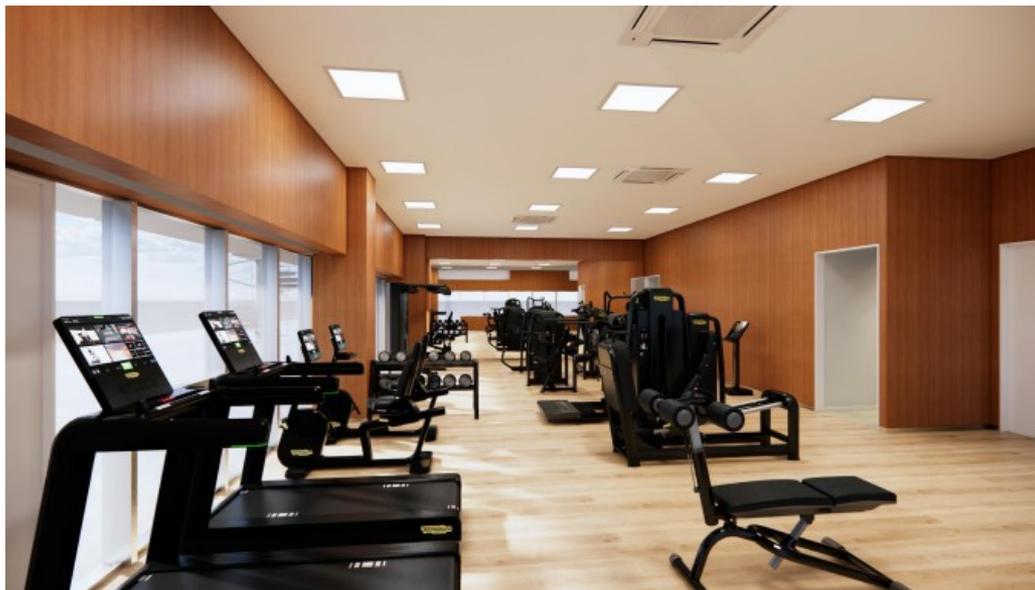
■梱包作業等にパラレルリンク（箱入れ）ロボットや  
パレタイズ（パレット積み付け）ロボット



# 社屋- 1Fオフィス・ジム



## コミュニケーションフィットネスセンター



## オフィススペース 休憩&カジュアルルーム



## YFTレストラン

心ゆくまで食べてENJOYしていただく  
※社食あり（福岡本社）



## YFTマーケット

「All Yamaya」 お買い物を楽しんでいただく



## 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。**

## Vision

**九州から世界へ、やまやスタンダードを。**

## やまやスタンダード

- 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、安心安全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。
- 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。