

ものづくり企業バンク詳細情報

新規登録日： 2013年1月22日

最終更新日： 2025年6月12日

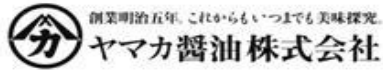
会 社 所 在 地 等			
会 社 名	ヤマカ醤油株式会社		
代 表 者	代表取締役 河村 幸恵		
所 在 地	〒759-6603 山口県下関市安岡町1丁目9-7		
T E L	083-258-0031	F A X	083-258-2000
E - m a i l	shopmaster@yamaka1872.bi.shopserve.jp		
設 立	昭和27年有限会社として法人化（創業明治5年3月）		
従 業 員 数	17名		
県 内 事 業 所	下関、山口		
業 種	製造業		
事 業 内 容	各種醤油製造販売		
ホームページ	https://www.yamaka-shouyu.jp/		
概 要	私たちは、こだわりの味を追求し、お客様においしい笑顔を提供します。文明開化のためやらぬ明治五年、維新発祥の地といわれる下関の一角で小さな醤油やとしてスタートしました。以来、お客様と真摯に向き合い、おいしさや品質にこだわりながら、地元に着した味づくりを続けてまいりました。日本には味や品質を重視し、こだわりの味を追求する文化があります。この美味探求の精神にのっとり、品質の向上に努め、少しでも多くのお客様のおいしい食卓のお手伝いができるよう、努力を続けてまいります。また近年は、地元の研究機関のご指導を頂きながら、酢や次世代にも受け継いでいける魚醤の発酵技術も習得致しました。古き伝統技術を守りながら、若い世代にも喜んで頂ける調味料の開発に力を入れ、品質の向上に努めることにより、成長できることと確信しています。		

我が社はこのような会社です ～ 企業理念やビジョンについて ～



ヤマカ醤油は創業時の精神を受け継ぎます!!ヤマカ醤油は、創業時の精神を受け継ぎ伝統的製法を継承し、地域に密着した商品作りを心がけています。
ヤマカ醤油は技術の向上にこだわります!!
山口県産の「梨・りんご・みかん・ブルーベリー」を醗酵させて造った飲むお酢「フルーツビネガーセット」は若い方にも人気です。ヤマカ醤油は限りある農水産資源の有効利用と、健康増進機能を合わせ持つ次世代に繋がる製品の開発も手掛けています。

我が社の強みはココです ～ 特徴的な取り組みについて ～



一番のこだわりは麴作りです。小麦を炒り蒸した大豆で一から仕込みます。できあがった麴と塩水とを混ぜ合わせて諸味を作り、約一年間寝かせます。その間、麴菌・酵母菌・乳酸菌が働いて、ゆっくりと発酵・熟成されます。諸味は赤みを帯びてプツプツと泡立ちます。一年後に諸味を絞って出来た醤油、通称・生揚(きあげ)醤油を半月間寝かせます。この生揚醤油は酵素、酵母、乳酸菌が加熱変化していないため、健康にとっても良いと言われています。しかしながらこの状態は保存が非常に難しいため、加熱により殺菌をし、色・味・香りを調えるために火入れをします。火入れ後の醤油も更に半月間寝かせ、ようやく製品となって出荷されます。このような伝統的製法で醤油の仕込みをする蔵が年々少なくなっていますが、ヤマカ醤油は後世に繋げていける様、蔵を守り続けています。

我が社のエースからのメッセージ



メッセージ

古き伝統技術を継承し、永きにわたり培った醗酵技術を高め、時流にあった商品造りにも挑戦しています。

採用担当者から一言 ～ 人材育成の方針について ～

弊社は創業時の精神を受け継ぎ、伝統的製法を継承し、地域に密着した製品作りを心掛けています。また、時代のニーズに対応する為、地元研究機関と連携して、新製品の開発にも取り組んでいます。企業として、消費者の目線を勘案し、良いものは継承発展しながらも、現状に満足せず、絶えず問題意識を持ちより良いものを社会に提供できるよう従業員教育に取り組んでいます。

県内高校への
協力体制

企業見学
可

時期にもよるが受入可。詳細はご連絡下さい。

講話
可

技術指導
可