



生揚げ醬油を全て自社で生産加工している



地域に根ざした商品開発



いつまでも変わることのない美味しさ

## ココがスゴイ！ POINT

1 point 地域に愛される  
定番商品

### 高千穂峡つゆ

九州圏内ストレートつゆで常に売り上げ上位にある商品です。近年は本州でもジワジワと販路を広げています。海外でも今後注目されるでしょう。



2 point

ISO22000  
(食品安全マネジメントシステム)  
認定取得

### 高品質な商品開発力

お客様へ、より安全な商品をお届けすることを目的にしょうゆのJAS認定、ISO22000を認定取得しています。そのため、海外展開も視野に入れた商品開発・提案が可能です。求められる要望を可能にするオーダーメイド調味料をつくる開発力があります。

3 point

味噌醬油製造

### 生産量は県内最大

霧島伏流水を使用した味噌醬油を製造しており、生産量は県内最大です。これをベースに様々な調味料も製造しております。



## 『地域貢献に努め、 若者が活躍できる社風を目指す』

我が社は地域の豊富な食材を使用した商品を開発し、引き続き、県外そして海外へ販路を広げて地域貢献に努めて参ります。また、社内改革を進めながら、定期雇用を行い次世代の若者の活躍の場となれるよう、風通しの良い社風を目指します。

代表取締役社長

江夏 喜一郎  
Enatsu Kichiro

1942年生まれ 〔宮崎市出身〕

単身勤務が長かったこともあり、料理が得意。和食から洋食までレパートリーは広く、好きな日本酒に合う料理の他、ヨーグルトも作る。毎朝40分ほどの散歩で健康管理にも気を遣っている。



150年の歴史と伝統を誇る



海外でも認められる高度な開発力

## 伝統の技術と 高い商品開発力

150年の歴史と伝統を誇る醬油・味噌づくり  
伝統を守りつつ、技術を生かした商品開発で、  
全国や海外にも販路拡大



地域資源を活かした商品

1871年に創業したヤマエ食品工業。水と自然に恵まれた都城市で、こだわりの原料を使った味噌醬油の製造を行い、日本の食を支える貴重な存在として発展してきました。伝統の味を守りながら、新しい設備導入も行っています。原料から生揚げ醬油を製造できるよう、醬油麴を製造する装置を備え、業務用商品をパックする最新の充填機を導入するなど、生産性や品質管理向上に努めています。

伝統の味を守りつつ、新しいことにも果敢にチャレンジしています。開発部を設け、新商品を生み出す努力を怠りません。

地元の素材を使った「空飛ぶ玉ネギドレッシング」や明治時代の薩摩自家製の味噌を再現した「西郷どん味噌」などのユニークな商品も話題となりました。中でも『ヤマエ食品工業』の夏の看板商品となっているのは、県内外で販路を広げている「高千穂峡つゆ」。年々出荷数を伸ばし、九州地区ストレートつゆ部門でトップクラスの人気を誇ります。全国、さらには海外でも注目度が高まりつつあります。

長年引き継がれている味噌醬油の製造技術に応用した、洋食向けソース類の開発などにも取り組んでいます。家庭の食生活の変化に伴い、醬油・味噌の消費が

製造技術の応用で求められる商品開発に注力

減る中、業務用商品への展開をチャンスと捉え、チキン南蛮や生姜焼きなど食肉業務用のタレにも力を入れるほか、畜産、水産、レストラン、コンビニエンスストア等の要望に応える商品開発にもより熱が入ります。

高い商品開発技術を生かし、お客さまのオーダーに合わせた調味料の製造は需要が高まるばかりです。

近年の日本食ブームも追い風となり、アジアを中心に輸出も始まりました。今後はアメリカ、ヨーロッパ諸国への輸出も強化していくとし、新たな展開が期待されています。



海外向けイチオシ商品



社風は穏やかでアットホーム。入社して基礎から学ぶことができ、自分の思いが形にできる会社です。醸造の基礎をから学びました。

代表取締役専務