



ヤマエ食品工業 株式会社

(やまえしょくひんこうぎょう)



〈企業HP〉

【設立】昭和25年

【代表者】代表取締役 えなつ ひろと 江夏 啓人

【業種】食料品製造業

【所在地】都城市

【従業員】115名



【概要】南九州最大級の老舗味噌・醤油製造メーカー。原料調達から製品化までの一貫生産が可能。伝統的な味と現代の嗜好を融合した商品企画・開発力を有し、全国で高い評価を受けている「高千穂峡つゆシリーズ」やドレッシングなど数多くの製品を製造・販売。副産物や廃棄物等を有効活用するサステナビリティ経営の実践、伝統的発酵食品の魅力国内外に発信する「YAMAE」ブランドの確立、発酵技術の「匠」と呼ばれる専門人材の育成や多様な働き方を実現する制度設計などにより、日本有数の発酵食品メーカーへの成長を目指す。

自社の強み

- **南九州最大級の老舗味噌・醤油製造メーカー**であるからこそ、**地域特性を活かした特徴ある独自の品揃え**
- **原料調達から製品化までの一貫した生産体制**と充実した製造設備
- **伝統的な味と現代の嗜好を融合した商品開発・企画力**

付加価値向上のためにチャレンジしたいこと

● 「日本有数の発酵食品メーカー」への成長

味噌・醤油の生産量において**西日本トップクラスのシェア**を獲得し、発酵技術を活かした**新商品の開発と市場を確立**する。

● グローバル展開の加速と海外市場での存在確立

アジア市場を中心に輸出売上高比率10%を達成し、海外5カ国以上での現地パートナーシップを構築。日本の伝統的発酵食品の魅力を世界に発信する「**YAMAE**」**ブランドを確立**する。

● サステナビリティ経営の実践とデジタル化の推進

副産物（醤油粕・アミノ酸粕）や廃棄物（大豆皮）の有効活用による**環境配慮型生産体制**を構築する。また、AIやIoTを活用することで**工場の生産プロセスを自動化・最適化**し、発酵・熟成プロセスのデジタル管理による品質の安定と向上を目指す。

● 従業員のバイタリティ向上

味噌技能士など資格を保有する発酵技術の「**匠**」と呼ばれる専門人材の育成や**多様な働き方**を実現する制度設計、労働環境の整備を目指す。



ヤマエ食品工業 株式会社

(やまえしょくひんこうぎょう)



<企業HP>



南九州最大のみそ・しょうゆ製造メーカーとして、南九州の伝統的な味わいを大切にしながら、独自の研究開発体制を有し、原料調達から製品化までの一貫生産を可能にしている。



創業明治4年の歴史と伝統を誇るしょうゆ・みそづくりは、伝統を守りつつ、技術を活かした商品開発で全国や海外にも販路を拡大。

