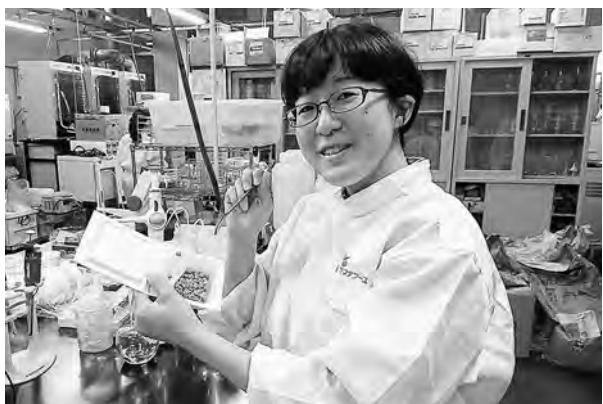


社員を大切にすることが最大の魅力

株式会社ヤマダフーズ（秋田県仙北郡美郷町）

—メッセージ—



食品開発研究所主任
齊藤 朝美さん

入社年 2016年 秋田県出身

当社の企業姿勢に 将来性とやりがいを感じる

学生の頃から農業や食品に興味があり、農学系の学校へ進学して学んできました。学生時代に地域活性化に関わる活動に携わった経験から、そういう活動に関心のある企業を中心に見学や訪問を行いました。

当社は、秋田県内でも特に県内産業の活性化に注力していて、製品の原料として、県内の契約農家が栽培した大豆を使用するなど、地産地消にも取り組んでいるところに魅力を感じました。

また、創業70年を超ましたが、企業としての成長・挑戦を忘れず、独自開発の納豆菌による他にはない商品づくりや、新規にフリーズドライ事業に挑戦するなど、お客様目線の商品開発等に積極的に取り組む力強い企業姿勢に、やり甲斐を感じられました。

より良いものを作ろうという 高いモチベーションがあります

私は食品開発研究所という、社内で製品の開発や改良を行う部署で働いています。製造現場の複数の部署と連携して仕事をすることが多いため、各分野の社員たちが、協力し合い、お互いに意見を出し合いながら商品を作っています。

若手の意見であっても、一社員の言葉として真剣に議論してもらえる風土があり、良いものを作ろうという高いモチベーションもあります。自分が関わった商品が店頭に並び、多くのお客様にお買い上げいただくのを見ると、また頑張ってより良いものを作ろうというやる気が湧いてきます。

社員育成のための制度が充実

当社では、働く環境づくりと社員の育成に力を入れています。各種資格・スキル取得に対する費用支援や手当での制度があり、社内でのセミナー やOJTによる若手社員が気軽に先輩方を頼れる環境があり、社員の成長に一役買っています。

女性・男性問わず産休や育休後の仕事復帰にもサポートが厚く、復帰後、時短勤務を活用し育児が必要なお子さんがいる方でも管理職に就いている女性社員もいます。また、パート社員から幹部社員に至るまで分け隔てなく、指摘や意見を吸い上げて改善していくシステムを導入しています。

これまで、お客様にご愛顧いただいてきた企業だからこそ、人とのつながりを意識し、働く社員一人ひとりを大切にしていることが、当社の最大の魅力だと思います。

—企業情報—

業種

食料品・飲料

事業分野

- ・市販用納豆(粒、ひきわり、きざみ、ペースト各種)の開発・製造
- ・業務用納豆(外食、給食、ホテル、介護施設向け)の開発・製造
- ・フリーズドライ納豆の開発・製造

会社の強み

ひきわり納豆の品質に特に定評があり、全国寿司チェーンをはじめ、量販店や、コンビニエンスストアの納豆巻で使われる業務用納豆において業界一のシェアを持ちます。

このひきわり納豆の高い品質を支えるのが、自社工場内にある大豆挽き割り設備や、業界初のひきわり専用連続蒸煮缶、そして長年にわたり培った温度管理データを結集させた発酵制御プログラムなど、常に業界の先を行くひきわり製造への強いこだわりです。

納豆菌の研究に業界でもいち早く取り組み、自社開発の納豆菌を多く保有しています。粒用とひきわり用のほか、旨味を強くする菌、においの少ない納豆を作る菌、強い粘りを作る菌など、用途によって最適な納豆菌を使い分けています。

また、2022年より新たにフリーズドライ設備を導入し、商品の幅・温度帯・食べ方が広がる加工製造にも挑戦しています。

会社概要

| | |
|------|---|
| 会社名 | 株式会社ヤマダフーズ |
| 所在地 | 秋田県仙北郡美郷町 |
| 設立年 | 創業1954年 |
| 代表者 | 代表取締役社長 山田 伸祐 |
| 資本金 | 9,800万円 |
| 従業員数 | 418名 |
| 電話番号 | 0187-37-2246 |
| URL | https://www.yamadafoods.co.jp |

※「キラ☆企業」Webサイトで今回ご紹介した株式会社ヤマダフーズ様のページをご覧いただけます。右記QRコードからアクセスしてください。

