

株式会社ヤマシ

〒311-1301

茨城県東茨城郡大洗町磯浜町8233

[子持ちからふとししゃも | 株式会社ヤマシ \(shisyamo.com\)](http://shisyamo.com)

株式会社ヤマシ 会社概要

商号	株式会社ヤマシ
創立	1930年頃
設立	1995年
資本金	2,000万円
所在地	茨城県東茨城郡大洗町磯浜町8233
取扱商品	塩干品 カラフトシシャモ フライ類 カラフトシシャモフライ、カキフライ等
主要取引先	全国の市場様、小売店様、共同購入様、EC様、海外輸出
沿革	1930年 「岩根屋」として初代の地場の魚を使った商いを創める 1950年 いわしの丸干しや煮干し、シラス干しの生産 数の子や身欠きにしん、子女子等の生産 1977年 現在の主力商品であるカラフトシシャモの生産を開始する 1990年 第二生産ラインとしてシシャモフライの生産を開始する 1995年 株式会社として現在の株式会社ヤマシを設立する 2003年 第三生産ラインとして主に共同購入向けの袋商材生産開始する 2012年 工場設備が食品衛生大会県知事賞受賞 2013年 カナダ産カラフトシシャモがカナダ大使館公使賞受賞 2014年 シシャモフライが主婦対象受賞 2018年 日本食品衛生協会より優良施設として表彰される 2019年 アイスランド産カラフトシシャモがアイスランド大使賞受賞

株式会社ヤマシ 事業説明

弊社は前述の通り1930年頃に創業しました約90年の歴史ある水産加工会社で茨城県の大洗町にございます。現在の主力生産商品は塩干品の子持ちカラフトシシャモ、同フライ・唐揚げ等のカラフトシシャモです。生産の95%以上をカラフトシシャモが占める日本国内唯一の専門メーカーとなります。弊社は主軸のカナダ産、そしてアイスランド産のカラフトシシャモを扱いますがどちらも卵に強いこだわりを持っております。特に夏に生産を行い、扱いが難しく生産量も安定しないカナダ産へのこだわりが強く、競合他社様が既に

北欧産のカラフトシシャモにシフトされた後でこちらも唯一カナダ産原料にもこだわって現地での生産立会を必ず行っており、品質最重視の弊社基準を満たす原料を毎年必ず現地を買付に行っております。買付の際には必ず毎日工場に入り、現地従業員と一緒に現場に立ち、現地への生産の指導や検品を行うことでの品質の安定、日本の商社に対しての指導やノウハウの引継ぎ等を積極的に手助けすることによって、多方面への良好な関係性だけでなく、良い原料の安定的な確保出来るルートの構築を行ってまいりました。

日本国内でも品質の安定と向上を行うため、昔ながらの天日干しに近い干物を室内で生産するための長い乾燥時間と、長い乾燥時間でも魚が劣化し難いように解凍後から徹底的な温度管理を行うことで消費者様に満足して頂けるような美味しいカラフトシシャモの製造を目標といたしております。

また、品質管理の一環としましてHACCPを2007年より導入し、昔ながらの製法にこだわりながらの現代の管理基準を達成できる取り組みを実施いたしてまいりました。昨年にはFDA(対米輸出)のHACCPも取得し、海外進出もスタートさせて、10カ国のお客様に弊社のカラフトシシャモのファンになって頂くことが出来ました。

今後も消費者の皆様には美味しいと仰って頂けるようなカラフトシシャモ加工メーカーとなれるよう最大限の努力を継続してまいります。どうぞ弊社へのご愛顧を心よりお願い申し上げます。