



## YAMADAI SHOKUHIN

まっすぐで、ユニーク！  
ヤマダイ食品



おいしい  
タネまぎ



は  
じ  
ま  
り  
の  
地



### ヤマダイ食品の道程

#### Roots

伊勢湾を目の前にのぞむ、三重県四日市市富田一色町。  
1921年、創業者・樋口卯十郎が、  
伊勢湾の海産物を使って佃煮を作りはじめました。  
ヤマダイ食品の歴史がスタートした瞬間です。  
その後、二代目・守が、母が家庭で作るものだった惣菜の、  
業務用製造をいち早く開始しました。  
さらに、三代目・正彦が、その惣菜の冷凍流通をはじめました。  
当時は「冷凍なんて」と、見向きもされない時代でした。

今思えば、私たちヤマダイ食品は、  
社会や時代の変化にすばやく対応して、  
歩を進めてきたように思います。  
それは同時に、私たちが考える“幸せ”を  
社会のなかに創っていきたい、という歩みでもありました。  
ヤマダイ食品で働く一人一人のなかには、  
そんなエネルギーがDNAとなって脈々と受け継がれています。

Yamadai Food Corporation began in 1921 in Tomida-Isshiki-cho, Yokkaichi-shi, Mie, on Ise bay, when the founder, Ujuro Higuchi started making Tsukudani, preserved seafood boiled in soy sauce, from seafood in the bay. Later, his successor Mamoru began pioneering business in producing and distributing Sozai – another name for Okazu – which was traditionally being made at home. Then Mamoru's successor Masahiko began distributing these Sozai as frozen products at a time when people still did not take the idea seriously.

Looking back, it's clear that Yamadai Food Corporation began coming up with new ideas a step ahead of society. At the same time, we embarked on our mission of creating our concept of happiness for society. At Yamadai Food Corporation, each and every one of our employees has the special energy of this philosophy running through their veins.



01

### okraごま和え

Okra with sesame sauce

売上NO.1商品&ロングセラーとして、  
愛され続けています。

Our best seller over years.



02

### 手作り金時

Skilled craftsmen made sweet kintoki beans

豆炊き職人が醤油と砂糖で  
炊き上げています。  
直火の大釜でじっくりと…。

Beans simmered in a big pot over  
an open fire with only sugar and soy sauce  
controlled by our skilled craftsmen.



03

### 夏野菜と昆布の和え物

Summer vegetables mixed with kelp

お花畑のように食卓をにぎわせる、  
夏野菜パワープラントの惣菜です。  
Your table will look like a flower garden  
with the vivid color of the powerful  
summer vegetables.



04

### ミニがんと インゲンの煮付け

Petite ganmo - deep fried bean curd-  
and string beans boiled  
with soy sauce and sugar

コロコロとかわいいがんもは、  
ジュシーな旨味という  
大人の力オも持っています。  
Enjoy the juicy petite ganmo.



05

### 三種豆とオクラの さっぱり十八穀サラダ

Three beans salad with okra  
and 18 kinds of grains

たっぷり食べたい雑穀を  
おさずしました。  
食物繊維とミネラルを召し上げれ。

A dish with lots of a grains.  
Great source of dietary fiber and minerals.



06

### 国産ほうれん草白和え

Japanese Domestic  
spinach marinated in drained tofu

クリーミーであっさり!  
この美味しさ、  
トリコになること間違いなし!!  
Creamy but not heavy.  
It will surely become a favorite.



07

### 茨城産小松菜と 揚げの煮物

Mustard Spinach produced in Ibaraki  
and fried tofu boiled  
with soy sauce and sugar

小松菜本来のうま味と食感が楽しめる  
大満足の商品は、  
契約農家さんのおかげです。

The great taste and texture of  
mustard spinach will definitely satisfy you.  
We thank our contracted farmers  
for the fresh spinach.



08

### アスパラピーナッツ

Asparagus dressed with crushed peanuts

高野豆腐の入った創作惣菜。  
ピーナッツの粒感と香ばしさが  
自己主張です。

Our original dish with freeze-dried tofu.  
Aromatic crunchy peanuts  
make the dish perfect.



09

### 甘えびの菊花和え

Deep water shrimp  
with edible chrysanthemum

お刺身として食べられる新鮮な甘えびを、  
オクラと菊花の華やかさで  
よそいき風に仕上げました。

Fresh deep water shrimp dressed  
with okra and edible chrysanthemum.



10

### 根菜と豆の 8品目黒胡麻サラダ

Root vegetable salad  
with beans and black sesame sauce

黒胡麻サラダを、  
根菜とお豆でもっとおいしく!  
ひじきも入れて、ひとひねり。

New style of salad with black sesame sauce!  
Hijiki - a kind of healthy seaweed - mixed.



11

### 菜の花と筍の つぶ胡麻和え

Rape blossoms and  
bamboo shoots with sesame

春のごちそう。  
つぶ胡麻のプチプチ食感で  
おいしさも楽しさも弾けます。

A spring specialty. The bubbly texture of  
the sesame doubles the good taste of  
the rape blossoms and bamboo shoots.



12

### 高野豆腐の含め煮

Freeze-dried tofu boiled in Japanese soup

上品なダシをたっぷり含んだ高野豆腐に、  
椎茸のうま味を添えて、  
ほっとしたい時にどうぞ。

The elegant taste of the freeze-dried  
tofu soaked in Japanese soup  
with shiitake mushroom flavor.



13

### YK インゲン 焙煎ごま和え

YK String beans with roasted sesame

お弁当の名脇役はごはんがすすみます。  
アジのあら売れっ子です。

Appetizing side dish in boxed lunch.  
Also one of our best sellers.



14

### YK ひじきとお豆の 青じそサラダ

YK Salad of Hijiki and beans  
with green perilla dressing

さっぱり青じそ仕上げなので、  
ひじきをたくさん食べたい方に。  
うれしいお豆入り。

Salad with light dressing for the people  
who want to eat lots of Hijiki.  
Includes simmered beans.



15

### YS 切干大根

YS Kiriboshi-daikon, thinly sliced  
and dried strips of daikon,  
boiled in Japanese soup and taste  
with soy sauce and sugar

特別ゆっくり、  
柔らかく炊き上げた  
イロイロ「優しい」一品。

Special Kiriboshi-daikon  
- Japanese white radish cooked thoroughly -  
to be soft and easy to digest.



16

### ソイサラダ

Soy salad

ポテトサラダ?いえいえ、  
大豆で作った新定番のサラダです。  
みんな大好きマヨネーズ味!

Potato salad?  
No. It is a new salad of soy beans  
with everyone's favorite: mayonnaise!



17

### 彩り豆天ぶらの素

Tempura mix with colorful beans

5色のお豆の、  
ホクホク「新食感」な  
かき揚げの素です。

Fritter tapping for hot and  
crispy tempura with 5 kinds of beans.



18

### 桜えびと大豆のうま煮

Braised sakura shrimp  
and soy beans with soy sauce and sugar

桜えびのおいしさをぶっくりした大豆。  
豆炊き職人お手製。  
直火釜育ち。

The simmered soy beans with the flavor of  
Sakura Shrimp made by our skilled craftsmen.



19

### YK 五目ちらし 寿司の具

YK Ingredients for Chirashi-zushi,  
sushi rice in a bowl  
with ingredients sprinkled on top

食いしん坊さんの  
「真だくさん」ちらし寿司の具。

Chirashi-zushi variety pack  
that will satisfy Chirashi-zushi lovers.



20

### 大学芋

Candied sweet potato

3時のあまい人気者。  
ちょっぴり大きめのお芋は、  
女の子のおっきな幸せです。

The best snack for break time.  
Big pieces of potatoes can bring  
big happiness for girls.



21

### オクラと笑顔の和え物

Okra mixed with smiles

We are for "Creating Happiness".  
Smiles for 0 yen at anytime for anyone!

# ヤマダイ食品のこころ K O K O R O

おいしいものを食べると人は幸せになれる。おいしいものを創ろう。

To make people happy, we create delicious food.

私たちが頑張るほど世の中の“ケンコウ”につながる、“みんなにプラス”のことをしよう。

We contribute to “the well-being” of the society and act for “the benefit of everyone”.

人にやさしく！みんなが笑顔で自分も笑顔。親切心を養おう。

Be nice to everyone! Smiles are contagious and always be kind to others.

みんなで一緒によくなろう！そういう道を進もう。

We strive to improve ourselves along with the people around us.

受け継いだモノを守り、受け渡す。“みらい”に思いをはせながら、“いま”を生きよう。

We respect the tradition and hand down it to the next generation. We live in the present with visions for the future.

## 【会社概要】

社名 : ヤマダイ食品株式会社  
設立 : 1980年4月  
資本金 : 8,600万円  
代表者 : 代表取締役 樋口智一  
業種 : 食品メーカー  
従業員数 : 110名  
取引銀行 : 百五銀行 富田支店  
                  精工中金 四日市支店  
                  三菱東京UFJ銀行 四日市支店  
本社工場 : 三重県四日市市富田2-8-19 〒510-8014  
                  TEL : (059) 364-4331 FAX : (059) 363-0602  
営業本部 : 愛知県名古屋市中村区大塚3-1-18  
                  名古屋KSビル2F 〒453-0801  
                  TEL : (052) 485-6888 FAX : (052) 485-6881  
東京本部 : 東京都渋谷区桜丘町2-9  
                  第1カサヤビル8F 〒150-0031  
                  TEL : (03) 5456-7808 FAX : (03) 5456-7809  
福岡営業所 : 福岡県福岡市博多区博多駅前3-6-12  
                  オヌキ博多駅前ビル6F 〒812-0011  
                  TEL : (092) 483-7808 FAX : (092) 483-7809  
L.A.事務所 : 1240 E. Victoria Street, Carson, CA 90746, USA  
                  TEL : (310) 886-3521 FAX : (310) 886-3532

## 【Company Information】

Company name : YAMADAI FOOD CORPORATION  
Establishment : April 1980  
Capital : 86 million yen  
President : Tomokazu Higuchi  
Type of business : Food manufacturing  
No. of employees : 110  
Main banks : Hyakugo Bank [Tomida Branch],  
                  Shoko chukin Bank [Yokkaichi Branch],  
                  and Bank of Tokyo-Mitsubishi UFJ [Yokkaichi Branch]  
Head Plant : 2-8-19 Tomida, Yokkaichi-shi, Mie 510-8014, Japan  
                  Telephone: 059-364-4331 Facsimile: 059-363-0602  
Sales Headquarters : 2F Nagoya KS Bldg., 3-1-18 Taikoo,  
                  Nakamura-ku, Nagoya-shi, Aichi 453-0801, Japan  
                  Telephone: 052-485-6888 Facsimile: 052-485-6881  
Tokyo Headquarters : 8F Daiichi Kasuya Bldg., 2-9 Sakuragaoka-cho,  
                  Shibuya-ku, Tokyo 150-0031, Japan  
                  Telephone: 03-5456-7808 Facsimile: 03-5456-7809  
Fukuoka Office : 6F Onuki Hakata Ekimae Bldg., 3-6-12 Hakata-Ekimae,  
                  Hakata-ku, Fukuoka-shi, Fukuoka 812-0011, Japan  
                  Telephone: 092-483-7808 Facsimile: 092-483-7809  
L.A. Office : 1240 E. Victoria Street, Carson, CA 90746, USA  
                  Telephone: 310-886-3521 Facsimile: 310-886-3532

## 【沿革】

1921年 樋口十郎商店を四日市富田一色町に設立  
海産物の惣菜製造を開始  
1970年 惣菜製造開始  
1975年 本社工場を四日市霞ヶ浦に移転  
1980年 ヤマダイ食品株式会社設立  
1982年 本社工場を四日市富田に移転  
1986年 百貨店業界進出  
1990年 旅館、ホテル業界進出  
1993年 製品研究開発室発足  
1995年 外食業界進出  
1997年 営業本部を四日市安島に開設  
冷凍食品製造免許取得  
1998年 東京事務所を杉並区高円寺南に開設  
1999年 品質管理室発足  
2000年 営業本部を名古屋市中村区名駅南に移転  
2001年 広報活動開始  
2002年 東京事務所を東京営業部に改組  
東京営業部を渋谷区広尾に移転  
東京営業部を港区南青山に移転  
2004年 モカ・フード・ジャパン株式会社設立  
2005年 ビバレッジ&ヘルスケア事業部発足  
2006年 デザート開発開始  
2007年 営業本部を渋谷区恵比寿に移転  
2008年 東京営業部を東京本部に改組  
フランス料理シェフとのコラボレーション商品発売  
2009年 営業本部を名古屋市中村区大塚に移転  
東京本部を渋谷区桜丘町に移転  
2010年 福岡営業所を福岡市博多区博多駅前開設  
北米市場進出開始  
L.A.事務所を開設  
発酵トッピ食品を設立  
2011年 福岡営業所を福岡営業所に改組  
福岡営業所を福岡市博多区博多駅前に移転

## 【History】

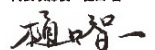
1921 HIGUCHI JUJURO SHOTEN, the forerunner of Yamadai Food Corporation, is established in Tomida-Isshiki-cho, Yokkaichi-shi, as a manufacturer of Tsukudani, preserved seafood boiled down in soy sauce.  
1970 Manufacture of deli-style dishes begins.  
1975 Head plant is relocated to Kasumigaara, Yokkaichi-shi.  
1980 YAMADAI FOOD CORPORATION is established.  
1982 Head plant is relocated to Tomida, Yokkaichi-shi.  
1986 Distribution of food items to department stores is launched.  
1990 Distribution of food items for inns and hotels is launched.  
1993 Product Research and Development Division is established.  
1995 Distribution of food items to restaurants is launched.  
1997 Sales Headquarters is opened in Yasujima, Yokkaichi-shi. License to manufacture frozen food items is obtained.  
1998 Tokyo Office is opened in Koenji-Minami, Suginami-ku.  
1999 Quality Assurance Division is established.  
2000 Sales Headquarters is relocated to Meieki-Minami, Nakamura-ku, Nagoya-shi.  
2001 PR activities begin.  
2002 Tokyo Office is reorganized to Tokyo Sales Office.  
Tokyo Sales Office is relocated to Hiroo, Shibuya-ku.  
2003 Tokyo Sales Office is relocated to Minami-Aoyama, Minato-ku.  
2004 Moka Food Japan Corporation is established.  
2005 Beverage and Healthcare Division is established.  
2006 Development of confectionery items begins.  
2007 Tokyo Sales Office is relocated to Ebisu, Shibuya-ku.  
2008 Tokyo Sales Office is reorganized to Tokyo Headquarters.  
Collaboration food items with chef of French cuisine are released.  
2009 Sales Headquarters is relocated to Taikoo, Nakamura-ku, Nagoya-shi.  
Tokyo Headquarters is relocated to Sakuragaoka-cho, Shibuya-ku.  
2010 Fukuoka Office is opened in Hakataeki-Minami, Hakata-ku, Fukuoka-shi.  
Distribution of food items to North America is launched.  
L.A. Office is opened.  
Ibaraki Happy Food Corporation is established.  
2011 Fukuoka Office is reorganized to Fukuoka Sales Office.  
Fukuoka Sales Office is relocated to Hakata-Ekimae, Hakata-ku, Fukuoka-shi.

## ご挨拶

「最も強い者が生き残るのではなく、最も賢い者が生き延びるわけでもない。唯一生き残るのは、変化できる者である。(チャールズ・ダーウィン)」

ヤマダイ食品にとって最も大切なのは「継続」という事です。皆様に「食」を通して企業理念でもある「Creating Happiness (幸せの創造)」をご提供させていただく事が我々の使命だと考えております。この実現の為に我々がすべき事は、価値ある商品・サービスを通して、新しい「おいしい!」を皆様に創造し続ける事だと考えます。ヤマダイ食品らしく日々改善を重ね、安心・安全はもちろん、新しい価値観を皆様に提供させていただけるよう精進致します。その事を通して、一人一人が学び、一人一人が人間として成長します。我々の努力が、一つでもたくさんの笑顔になり、その笑顔が健康な社会につながる事を願いつつ、「まっすぐで、ユニーク」な企業作りをしています。我々にさせていただける事があれば、是非お気軽にご相談くださいませ。我々は皆様の「幸せの創造」を実現する為に存在する会社です。頑張ります！

ヤマダイ食品株式会社  
代表取締役 樋口智一



## Greeting

"It is not the strongest of the species that survives, nor the most intelligent that survives. It is the one that is the most adaptable to change." (Charles Darwin)

The most important thing to us at Yamadai Food Corporation is continuity. It is our mission and our corporate philosophy to "creating happiness" by providing delicious food. To ensure that we can deliver this crucial continuity, we believe the key is providing new culinary experiences through high-value products and services. Yamadai Food Corporation changes and develops in accordance with our principles, and we are dedicated to offering a new set of values to customers, as well as providing products that are safe and ensure peace of mind. We do this by making our products better and better every day. We are learning to improve our personalities through our work. As a uniquely straightforward corporation, the ultimate purpose of our efforts is to bring a little happiness to as many people as possible, and for that little bit of happiness to contribute to a healthier society. We appreciate consumer input. Should you have any questions or comments for Yamadai Food Corporation, please feel free to contact us at any time. At Yamadai Food Corporation, our raison d'être is creating happiness, and we'll continue to do our best in this regard.

Yamadai Food Corporation  
President Tomokazu Higuchi

## ヤマダイ食品の想い

### Philosophy

#### "Creating Happiness(幸せの創造)"

ヤマダイ食品は、  
みんなが毎日食べているおかずをつくる会社。  
だから、「おいしい」はとでもたいせつ。  
栄養のこと、健康のこと、そして何より「安全」が一番だいじなこと。  
私たちはそれと同じくらい、

「食」は、人々のなかに幸せを生み出す「タネ」なんだ

という考えをだいじにしています。

良い「食」は、  
一人の人の心をなごませます。  
家庭をほっかばかにしてくれます。

「あの人」との関係を、ここちよくしてくれたりもします。  
そして、社会をやさしくしてくれます。

ヤマダイ食品の企業理念は、「Creating Happiness (幸せの創造)」。

私たちはこの理念を心のまんなかにおいて、  
おいしくて、やさしい「幸せ」を生み出すタネまきをしたいと思っています。

#### "Creating Happiness"

Yamadai Food Corporation is the kind of company that makes *Okazu* – Japanese dishes – you eat every day, and so it's really important to us that these dishes are of the highest quality. Of course we consider the key factors of nutrition, health, and – above all else – safety. Yet in addition to all this, there's one more thing that we place equal emphasis on:

"Food is "The Seed" that bears happiness among people".

Good food is something that melts the one's heart and warms the entire family. It can also strengthen your relationship with that special someone. Finally, it can help lead to a nicer society overall.

Our corporate philosophy at Yamadai Food Corporation is "Creating Happiness". To live up to it, we keep in mind that we spread "The Seed" to provide "happiness" through our products.



## ヤマダイ食品株式会社

YAMADAI FOOD CORPORATION

<http://www.yamadai.jp>

【本社工場】 〒510-8014 三重県四日市市富田 2-8-19 TEL : (059) 364-4331  
【営業本部】 〒453-0801 愛知県名古屋市中村区太田 3-1-18 名古屋 KSビル 2F TEL : (052) 485-6888  
【東京本部】 〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 2-9 第1カサヤビル 8F TEL : (03) 5456-7808  
【福岡営業所】 〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前 3-6-12 オヌキ博多駅前ビル 6F TEL : (092) 483-7808  
【L.A.事務所】 1240 E.Victoria Street, Carson, CA 90746, USA TEL : (310) 886-3521

Head plant 2-8-19 Tomida, Yokkaichi-shi, Mie 510-8014, Japan Telephone: 059-364-4331  
Sales Headquarters 2F Nagoya KS Bldg., 3-1-18 Taikou, Nakamura-ku, Nagoya-shi, Aichi 453-0801, Japan Telephone: 052-485-6888  
Tokyo Headquarters 8F Daichi Kasuya Bldg., 2-9 Sakuragokko-cho, Shibuya-ku, Tokyo 150-0031, Japan Telephone: 03-5456-7808  
Fukuoka Office 6F Onuki Hakata Ekimae Bldg., 3-6-12 Hakata Ekimae, Hakata-ku, Fukuoka-shi, Fukuoka 812-0011, Japan Telephone: 092-483-7808  
L.A. Office 1240 E.Victoria Street, Carson, CA 90746, USA Telephone: 310-886-3521



みどり色の野菜

## ヤマダイ食品の未来

### Future

「いま」の私たちは、  
「かこ」から受け取ったバトンを磨きに磨いて、  
よりよいモノにしてから「みらい」に渡します。

「同じ材料、同じ作り方でも、同じ味はできない」

これは、ヤマダイ食品で受け継がれているバトンのひとつ。

農作物は、産地や収穫時期が同じであっても、  
全ての食材に個性があるものです。  
その個性をどう「料理」するのか。

それは、その時、その素材と向き合って話し合うことで決まります。

目の前の個性を見極め、どのように料理するかは、  
「かこ」から受け継いできた経験に、  
「いま」の私たちの工夫が加わって、はじめて可能になります。  
だからこそ私達は、目の前の個性と  
まず「まっすぐ」に向き合う気持ちをたいせつにします。  
そして、日々おいしさの研究を重ねています。

時には、「ユニーク」のエッセンスを加えて…  
「みらい」に誇りを持ってバトンを受け渡すために…

We who live in the "present" pass the baton from the "past" to the "future",  
and we must polish it up to make it a better one.

"We can't get the same taste we want even if we cook in the same way with the same ingredients."

This is one of the batons we have succeeded.  
Every farm products have different taste and quality  
even when they are produced in the same place and cultivated at the same time.  
How does one "bring out the best we want" in the ingredients?  
To find the best way, we closely examine all ingredients before cooking.  
We always try to appreciate the differences in them.

Not only "past" experience, but also our "present" ingenuity is required to recognize  
the slightest differences between ingredients of the same kind.  
For this reason, we are "straightforwardly" facing to individual ingredients more than anything.  
And then we are making ingenuity every day for better products to make our baton special.  
Sometimes we add the special "uniqueness" essence into our products;  
thus allowing us to hand it to the "future" with pride.