



時短！おいしい！をめざして

ヤマダイ食品株式会社

ヤマダイ食品の道程

伊勢湾を目の前に臨む、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。樋口卯十郎商店(現・ヤマダイ食品株式会社)の歴史がスタートした瞬間です。その後二代目の守が、その当時は母親が家庭内で作るものだった惣菜を、業務用として製造・販売し、さらに三代目の正彦が、その総菜の冷凍流通をはじめました。現在は四代目へバトンが受け継がれています。

「ケア食」開発のきっかけ

人手不足が深刻化するなかで、当社の商品は「調理済み・解凍のみ」という利便性から、多くの老健施設・病院にご好評をいただいています。そのなかで、介護食をもっとおいしく！という想いから、「ケア食」

として商品開発をスタートし、ユニバーサルデザインフード(UDF)の発売に至りました。「食べる方が思わず笑顔になるような商品づくり」をめざして、日々開発に取り組んでいます。

食は幸せを生み出す“タネ”

当社の企業理念は、“Creating Happiness (幸せの創造)”。みんなが毎日食べているおかずをつくる会社です。そのため“おいしい”はとても大切だと考えています。栄養のこと、健康のこと、そして何より、“安全”はいちばん大事ですが、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大事にしています。いい“食”は、人の心を和ませます。家庭をほっかぽかにしてくれます。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。

ほうれん草卵の花柚子風味



規格：1kg×12入

ほうれん草とにんじんを使用し、彩りよく仕上げた卵の花です。かつおの旨味を効かせたしょう油ベースの味つけに、ふわりと香る柚子の風味で上品にまとめました。

やわうま みたらし(団子+野菜)



規格：500g×24入
※湯煎解凍

みんな大好き！もちもちのみたらし団子を食べやすい野菜と、とろける白玉でバージョンアップしました。お箸が止まらない、懐かしの甘じょっぱさです。

みそ汁の具とか用オクラ



規格：250g・20入×2合

ホール・スライスにはもう飽きた！という方には、たたき(すり潰し)のオクラがお勧めです。みそ汁に入れるとブカブカ浮いて、混ぜると、とろみが絶品！そばのトッピングや、「緑のとろろ」としてお使いいただけます。

やわうま 揚げなすとインゲンの味噌和え



規格：500g×24入
※湯煎解凍

一口サイズの揚げなすとインゲンを柔らかい味噌和えにしました。甘めの味噌の味が食欲をそそる一品です。

●問い合わせ先



あじわいつくモウ！
ヤマダイ食品

東京本部：TEL 03-5791-3788
大阪営業所：TEL 06-6532-6777
URL：https://www.yamadai.jp/

名古屋支社：TEL 052-485-6888
福岡支社：TEL 092-483-7808