



そうざい にまめなど
惣菜・煮豆等
 せいぞう ばんばい
製造販売

「もう一品」ほしいときに
 うれしい商品をつくっています。



もっと、くわしく
 みてみよう!

しゅちやうじゆきやうかう
出張授業可能です

かぶ しき がい しゃ
株式会社ヤマザキ

所在地/榛原郡吉田町住吉5437-66 TEL.0548-28-6650 <https://www.yamazaki-grp.com>

創業/1890年(明治23年) 従業員数/1,900名(2025年12月現在、グループ合計・パート含む)

わたし しごと
私たちの仕事

「もう一品ほしいな〜♪」のCMでおなじみの、お惣菜をつくらしている会社です。料理は家庭の中でも重労働で、毎日の献立に悩む人たちがたくさんいます。そんな人たちの役に立つために、お惣菜や煮豆、サラダなどをつくっています。おいしい野菜をつくるための土・種・栽培から、工場での製造、みなさんの食卓に届くまでを追求し、みなさんの食卓をより豊かにできるよう、おいしい商品をお届けしています。



▲ヤマザキのお惣菜を食卓に

? パッケージの裏側って見たことある?

原材料

質量が大きい順に表示します。ヤマザキのポテトサラダは、一番多く入っている「じゃがいも」が一番目に表示されています。



おいしさのポイント

ヤマザキのポテトサラダは、マヨネーズ・お酢・砂糖・塩・こしょうなど、みなさんの家庭にある調味料でつくられています。



栄養成分表示

エネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩相当量の量は必ず表示しなければなりません。

アレルギー物質

アレルギー患者の数が多い、または重い症状を起こしやすい食品は、原材料名欄にアレルギー表示をすることが法律で決められています。ヤマザキでは、分かりやすいように別の欄にも表示をしています。

ポテトサラダの原料・じゃがいものこだわり

北海道の
じゃがいも

ホクホクとして香りが強い「男爵芋」を一年中使います。

泥がついたまま
管理

鮮度を保つため、じゃがいもになるべくストレスがかからないようにします。

じゃがいもを
甘くする

温度・湿度を管理し、甘くなったじゃがいもをお惣菜にします。



ポテトサラダができるまでを見てみよう!

1日12万食つくっています!

1 洗浄・皮むき



2 芽を取る



3 調理



6 箱づめ



5 殺菌



4 袋づめ



はたら ひと こえ
働く人の声

かいほう ぶ かちやう
 開発部 課長
Sさん

げんりやうせいさん きじゆつぶ しゅにん
 原料生産・技術部 主任
Uさん

ポテトサラダなどのお惣菜を開発しています。じゃがいもの味を生かしたおいしいポテトサラダを日々考えながら仕事をしています。お客さまから「おいしい」と言ってもらえると、とてもうれしくやりがいを感じます。

じゃがいもやにんじんなど使用する野菜を毎日検査して、おいしいお惣菜が製造できるように正しく管理することが私の仕事です。できあがったお惣菜を、お店でお客さまが手に取っている姿を見るとやりがいを感じます。