



そうざい に まめ
惣菜・煮豆など
せいぞうはんばい
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

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(明治23)年 従業員数／グループ全体1,900名(2026年6月現在)



もっと、くわしく
みてみよう!

しょくばけんがくかう
職場見学可能です

わたしの仕事

「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に、おいしい商品を届けています。



▲仕事の様子



そうざい に まめ
惣菜・煮豆など製造販売の仕事とは?

ヤマザキのお惣菜で食卓を豊かに

素材の味を生かすための研究から生まれた調理法で、おいしいお惣菜を生産。1日に12万食もつくる、人気のポテトサラダ製造工程を紹介します。



洗浄・皮むき



あら 洗って蒸したじゃがいもの皮を専用の機械や人の手で丁寧に取のぞく。

芽を取る



かわ め のこ 皮や芽が残っていないか人の目でチェックし、一つずつ取りのぞく。

調理



や さい 野菜やマヨネーズを加え、ごろっと感が残るよう優しく混ぜ合わせる。

袋詰め・殺菌



き ま 決まった量を袋に詰めた後に殺菌し、厳しい検査を行ってから出荷。



ポテトサラダのこだわりは?

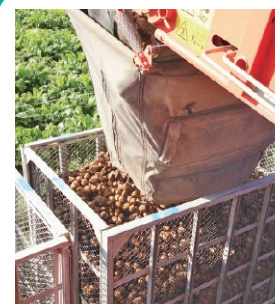
ヤマザキのじゃがいもはヒミツがいっぱい

じゃがいもの収穫から商品ができあがるまで「鮮度」を大切にしています。じゃがいものおいしさを最大限に引き出すため、さまざまな工夫をしています。



【ヒミツ1】北海道産のじゃがいも

ホクホクとしていて香りが強い「男爵芋」を一年中使い、生産者と協力して味と品質を安定させ、いつでも同じ味わいを提供しています。



【ヒミツ2】泥がついたまま管理

収穫後も鮮度を保つため、畑に近い環境で保管します。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。



【ヒミツ3】じゃがいもを甘くする

温度・湿度を管理し、時間をかけて自然なおいしさを引き出します。その後、甘くなったじゃがいもをお惣菜にしています。

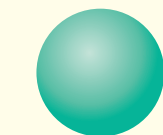


【ヒミツ4】おいしさを残す皮むき

かわ み あいだ 皮と実の間においしさがつまっているの、厚くむかずうすく皮むきすることで、栄養豊富な部分をふんだんに使用できます。



はたら ひと こえ
働く人の声
仕事のやりがいを聞いてみました。



かいほう ぶ か ちょう
開発部課長
Sさん

げんりょうせいさん ぎ じつ ぶ か かり ちょう
原料生産・技術部係長
Uさん

お客さまの「おいしい」がやりがい

じゃがいもの味を生かしたおいしいポテトサラダなど、お惣菜を開発しています。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。

おいしいお惣菜の製造を正しく管理

じゃがいもやにんじんなどの使用する野菜を毎日検査しています。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。