

レトルト食品とタイフードのパイオニアメーカー

# ヤマモリ株式会社

## 実はこの商品のパイオニア

ヤマモリとは…

- ・液体小袋製品を日本で初めて発売
- ・レトルト食品「釜めしの素」の元祖
- ・レトルト食品「タイカレー」の元祖&名付け親
- ・醤油では初となる機能性表示食品「ギャバしょうゆ」発売



1967年  
日本初 液体小袋製品発売



1969年  
レトルト食品  
「釜めしの素」発売



2000年  
タイカレー発売  
タイフード市場開拓



2017年  
ギャバしょうゆ  
機能性表示食品認証

## 醤油醸造とレトルト食品製造技術を活かした研究開発

### ギャバしょうゆ



醤油では初となる機能性表示食品！  
「血圧の上昇を抑える」成分が認められるガンマアミノ酪酸=GABAを独自技術（関連技術特許4921721号）で安定的に生成することに成功。研究員たちの長年の研究が実った商品。



### 大豆ミート製品 BOTANIC・2050年カレー

加圧・加熱で生じる大豆ミート独特の苦みについて研究を重ねて解決し、より肉に近い味わいを出すことに成功。植物性の原料にこだわったBOTANICシリーズと、食糧危機をテーマにした2050年カレーシリーズで商品化。

### タイカレー



ハーブの爽やかな香りとココナッツミルクが特徴的なタイカレー。本場タイの味にこだわり、新鮮なハーブの香りを活かす製法と独自の配合でブレンドした開発者のこだわりが詰まった商品。レトルトタイカレー国内シェアNo.1！

## 食品開発は実験と同じ

何百種類という調味料を掛け合わせ、ヤマモリ独自の味を生み出す。それは、まさに“実験”と同じ！  
開発メンバーは、この“実験”を日々繰り返しながら、お客様の求める味を作りつけています。



### 10/1(土) 農芸化学会中部支部企業展について

■参加者：開発研究所 技術研究部長 宮村かおり、人事総務部 山田真衣子、山崎菜里

■講話内容(予定)：会社概要、ヤマモリの技術研究内容、質疑応答

当日は人事からの会社概要説明だけでなく、当社技術研究部長から直接お話しさせていただきます。  
ヤマモリを知らない方でも、企業の開発・技術研究に興味がある方、ぜひお越しください！



リクナビ2024

採用イベントもリクナビで  
どんどんご案内予定です。  
ぜひご登録ください！

### 会社概要

事業内容：  
一般消費者、および、企業向け加工食品の企画、開発、製造、販売  
主要製品：  
醤油、つゆ・たれ、レトルト食品、タイフード 等  
創業：1889年(明治22年)  
資本金：4億3500万円  
売上高：262億(2022年3月期)  
従業員数：764名

### 新卒採用情報

職種：総合職一括採用(商品企画、開発研究、製造、技術、品質管理、営業、本社管理部門 等)  
勤務地：  
商品企画  
東部支店(東京都港区)、本社(三重県桑名市)  
営業  
東部支店、本社、西部支店(兵庫県西宮市)  
その他  
本社、大山田工場(三重県桑名市)、桑名工場(三重県桑名市)、  
松阪工場(三重県松阪市)

### 連絡先

〒511-8711  
三重県桑名市陽だまりの丘6-103  
TEL:0594-33-3860  
Email:yamamori-re@kuwana.ne.jp  
担当：人事総務部 伊藤、山田、山崎

