

江



味噌・醤油（代表商品）

- 本社所在地：宮崎県都城市西町3646
- 事業概要：しょうゆ・みそ・調味料製造業
- 常時使用する従業員：115名
(2025年11月時点)
- 現在の売上高：30.4億円
(2025年3月期)
- 法人番号：1350001008411
- Web：<http://yamae-foods.net>

企業理念・100億宣言に向けた経営者メッセージ

代表取締役社長
江夏 啓人

当社は、安心安全で健康に十分配慮した商品を提供して顧客の繁栄と社会の発展に貢献する事を目的とする

ヤマエ食品工業は、創業154年の歴史を持つ南九州最大の老舗味噌・醤油製造メーカー。原料調達から製品化まで伝統的な味と現代の嗜好を融合した商品企画・開発力により、日本の伝統的醸酵調味料食品の魅力を国内外に発信し、発酵技術の「匠」と呼ばれる人材育成や従業員の多様な働き方を実現する制度設計などにより、日本有数の発酵食品メーカーへの成長を目指す。

売上高100億円実現の目標と課題

実現目標

2034年の売上100億円達成に向け、発酵技術を生かした新カテゴリー商品の開発と市場確立により味噌醤油の生産において西日本トップクラスのシェアを獲得し、さらに海外5か国で現地パートナーシップ構築により、グローバル展開を加速させ海外市場でのプレゼンスを確立することで、輸出を全売上高比率で10%へ拡大して100億円への成長を達成する。

課題

- ・マーケティング戦略・新商品開発
- ・調達先の分散化・アイテム数の削減・地域農業との連携
- ・職人技術の継承とICTを用いたシステム化やロボット化
- ・投資タイミングと回収計画の綿密な設計

売上高100億円実現に向けた具体的措置

目指す成長手段

- ・日本有数の発酵食品メーカーへの成長
味噌・醤油の生産量において西日本トップクラスのシェアの獲得
- ・グローバル展開の加速と海外市場でのプレゼンス確立
日本の伝統的発酵食品の魅力を世界に発信する「YAMAE」ブランド確立
- ・サステナビリティ経営
フードロス削減と資源循環型ビジネスモデルの確立
- ・技術革新とデジタル化推進
AIやIOTを活用したスマートファクトリー化
- ・従業員のバイタリティ向上 多様な働き方を実現する制度設計
社員一人当たり付加価値額10%向上 従業員賃上げ率 年間5%を目指す

実施体制

- ・製品サービスの販売拡大戦略
醤油味噌の拡売/事業領域拡大/ブランド価値向上
デジタルマーケティング/サプライチェーン最適化
- ・持続可能な事業基盤構築
めんつゆ・タレ工場建設/工場スマート化/環境負荷低減
- ・人的資本経営の推進戦略
知識・技術の組織的構築/人材育成と採用/働き方改革
- ・KPIと進捗管理
財務KPI（売上成長率5%以上 営業利益率3%以上）

売上100億円実現目標と開発・生産・販売体制

- ・原料調達から一貫した自社完結型製品〈味噌〉〈醤油〉〈タレ〉〈ドレッシング〉〈小袋製品〉などを、自社直販で《通販市場》《輸出》《業務用》に、また【ヤマエ販売】【宮崎戸村】を通じて《大手食系問屋》《量販店・スーパー》《小売店》に販売するビジネスモデル。
- ◎独自の研究開発体制：専門開発部を設置→市場ニーズに応じた企画力、継続的な品質改良や技術革新
- ◎一貫生産体制と充実した生産設備：原料調達から製品化まで自社内完結ができ品質保証が可能、伝統的醸酵技術と最新生産設備の融合
- ◎南九州における確固たる市場ポジション：九州の食文化に深く浸透した商品設計及び展開
- ◎市場展開力：ヤマエ販売・宮崎戸村との連携協力やノウハウ・リソース活用が可能
- ◎多様な販売チャンネル：業務用、市販用、海外輸出、直販、ECサイトなど多角的な市場展開

