

**SLOGAN**

スローガン

**おいしさはゆたかさ**

ヤガイは「おいしさ」を提供することによって、  
うるおいある食生活を生み出し、  
たべものを通じて  
ゆたかな社会づくりに貢献します。  
「おいしさはゆたかさ」  
このスローガンのもとにヤガイは、  
より実りある企業活動に邁進していきます。

**[安全最優先] の宣言**

我が社はすべての業務において食品の安全を最優先します。

**FSSC22000 認証工場**

FSSC22000（食品安全システム認証）とは、GFSIが食品安全の認証スキームとして採用、承認した食品製造業及び食品容器製造に特化して開発された食品安全規格です。山形第二工場は2015年12月、山形第三工場は2017年12月、本社工場は2025年12月にFSSC22000認証を取得しました。

**お客様の手に届くまで、すべての安全を確立。それが「ヤガイ品質」。**

原材料の徹底した鮮度管理から、生産工程での徹底した品質管理。ヤガイは、すべての業務において食品の安全性を最優先。お客様のもとへ届くまでの安全を確立しています。

**① 作業者の入場**

作業者は衛生的な白衣を着用。クリーンルームでの作業者は無塵着を着用します。

**② 原材料の安全性について**

ヤガイでは独自の「ヤガイ仕入れ基準」を設定し、その基準に合致した仕入れ先より原材料を仕入れています。

**③ 安全・安心な製造工程**

原材料の受け入れから製品の出荷までの工程ごとに、管理基準を定めて実行し記録。作業マニュアルや従業員の衛生教育等、衛生管理プログラムを定めて、その実施と記録を行っています。

**④ 製品検査**

細菌検査や添加物量の検査、味覚検査を行い、製品の安全性およびシステムに異常がないか確認しています。

**⑤ 物流**

確かなおいしさをお届けするために、出荷を計画的にコントロール。真心をこめて発送しています。

**⑥ 販売**

全国に事業所を配置し、より多くのお客様へ「おいしさ」をお届けします。

**BUSINESS DESCRIPTION**

事業内容

**加工食品製造業**

山形県内の自社工場で、安心・安全を第一にした製品づくりを行っています。主力ブランド「おやつカルパス」をはじめ、サラミ・カルパス・ビーフジャーキーなど多彩な食肉加工品を製造。確かな品質管理のもと、全国へおいしさとお楽しみをお届けしています。

**食肉原料と加工食品販売**

国内外の工場ネットワークを活かし、原料肉から輸入加工品まで幅広い食肉製品を取り扱っています。全国の小売店・量販店・外食チェーンなど多様な取引先に向けて安定供給を実現。多様化する市場ニーズに、柔軟かつ迅速にお応えしています。

**外食事業**

牛たん焼専門店「杜の都 太助」を東京で展開。宮城県仙台市の牛たん焼発祥店の味を忠実に受け継ぎ、1988年に茅場町で1号店をオープンしました。先代から受け継がれた秘伝の味と職人の技で、本場仙台の味わいを東京でお楽しみいただけます。



本社工場



第二工場



第三工場