



Innovation & Communication
Yanagiya

会 社 案 内



コンビニ

- おにぎり
- お弁当
- 揚げパン・ドーナツ
- 揚げ菓子
- 焼き菓子
- 和菓子
- ソフトキャンディ
- 冷凍食品
- パックごはん
- 惣菜
- 魚肉ハム・ソーセージ
- カニカマ・竹輪
- おでん
- おつまみ、他

●しっくい塗料

●トイレ洗浄剤

●ペットフード

Life Creation by YANAGIYA

暮らしの中に「ヤナギヤ」

私達の暮らしの中には様々な製品が存在していますが、そこにはヤナギヤの技術がたくさん使われています。

朝・昼・晩の食事をはじめとして、お菓子、ペットフードなど「食」にかかわる技術、軟膏や錠剤などの「医薬品」や「化学工業製品」にかかわる技術など、私達の生活に欠かせない様々な製品が機械によって作り出されています。これらの製品一つ一つは、お客様のご要望による「こだわりの機械」によって生産されていますが、ここには、ヤナギヤが様々な業界で培ったノウハウが生かされ、お客様とのコラボレーションによって更に進化し、オンリーワンの機械づくりに反映されています。

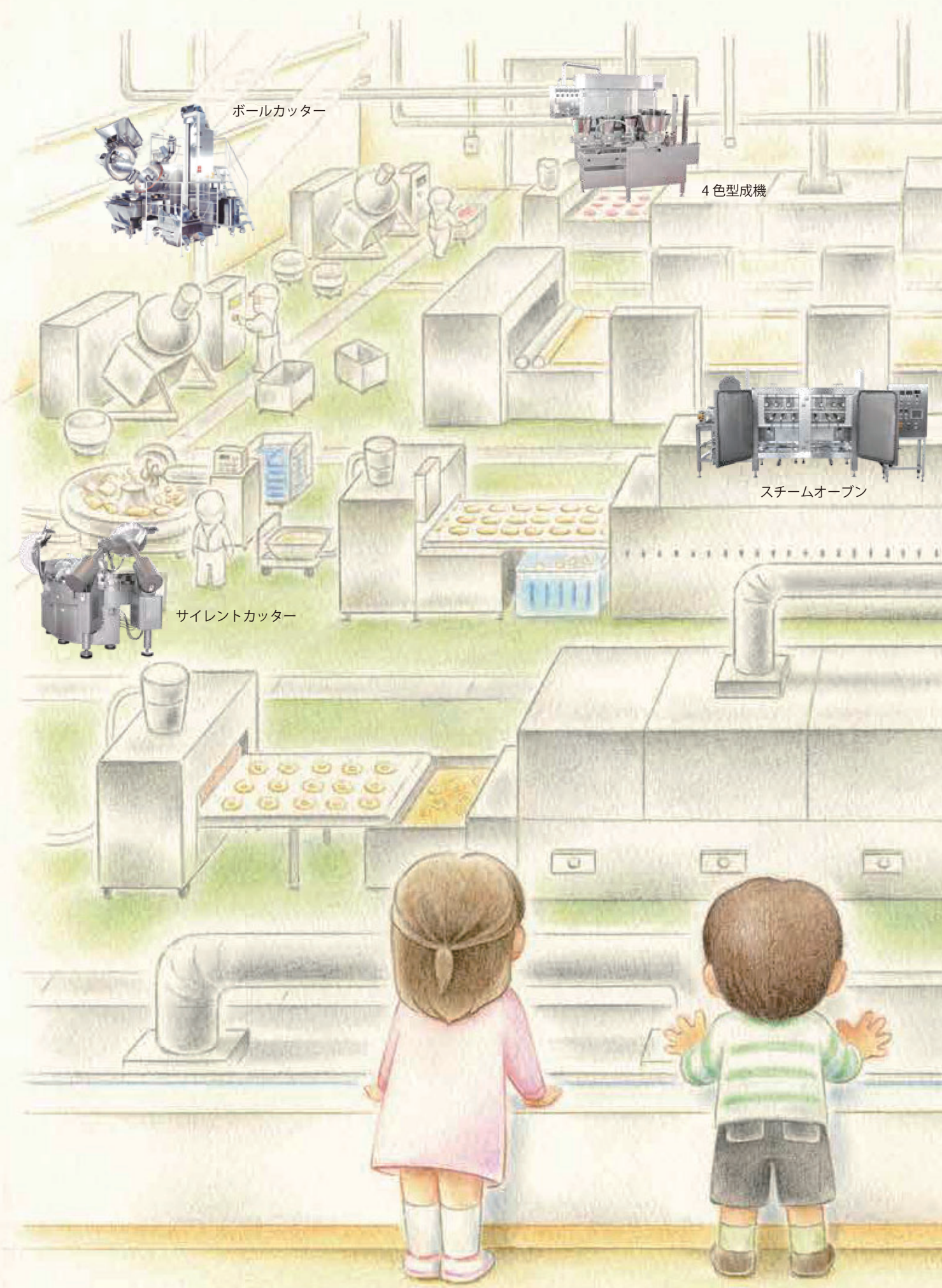
私達ヤナギヤは、お客様のニーズにお応えすべく、「相談されやすい企業」「困ったことを解決できる企業」を目指し、暮らしの中の幸せを想像する企業でありたいと考えています。



- かまぼこ
- 練りわさび
- 豆腐・油揚げ
- 練りからし
- 海苔
- しょうが
- 玉子焼き
- ドレッシング
- ハム・ソーセージ
- みそ
- ミートボール・ハンバーグ、他

- 糖衣錠薬品
- 軟膏薬品
- 化粧品、他

イラスト いわさきしょうこ



ボールカッター

4色型成機

スチームオープン

サイレントカッター

“おいしい”をつくる機械屋さん

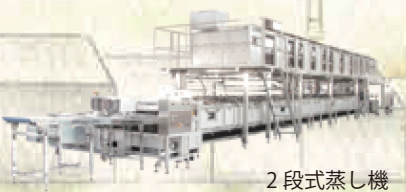
絶対に必要とされる企業、絶対に必要とされる機械

「おいしさ」を追求し、1分でも1秒でも早く、1個目も1万個目も同じ形で美味しいものを作りたいという思いから、ヤマギヤは「“おいしい”をつくる機械屋さん」を目指しています。

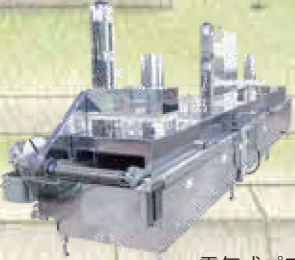
そのために様々な新技術にチャレンジし、オリジナリティを追求した機械づくりを推進しています。

そして、社会構造の変化や熟練者の減少など、お客様自身が課題に直面される中で、「伝統の味を、伝統の技術を後世に伝えたい」、「おいしいものを作りたい」という思いを叶えるためのお手伝いをさせて頂きたいと考えています。

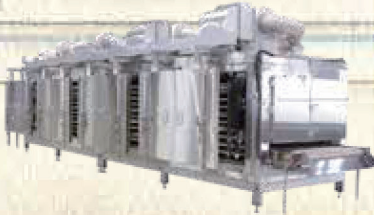
また、“機械では無理”という殻を破り、お客様のニーズにお応えし、イノベーションし続け、新しい技術で業界が発展することこそ、弊社が「絶対に必要とされる企業」であり続ける条件だと考えています。そして、出荷する機械は、その機械から生産される製品の「おいしさ」とその先にある「笑顔」を想像しながら、「お客様に絶対に必要とされる機械」として設計・製作して参ります。



2段式蒸し機



電気式パワーフライヤー



スライド扉多段式乾燥機



生産現場に“困った!”はありませんか?

目が回〜る!



自動整列供給装置

お困りのことを解決いたします

ヤナギヤは今日まで、お客様よりご相談いただいた多くの“困った”を解決して参りました。

その創意工夫は 100 年以上も前から「柳屋蒲鉾店」の生産現場から始まっています。毎日の重労働の中で創業者自らが、新技術の追求と機械開発によって生産現場の改善を図り、その技術を業界に広めることで全体の生産技術も進展して参りました。そして、機械メーカーとして長年様々な業界において機械製作をさせて頂いたことで、多くの経験を積むことができました。

ヤナギヤでは、長年にわたり得た経験値によって、お客様が今お困りのことを解決するために何かお手伝いできることがあるのではないかと考えています。

働く人達が少しでも楽になり、労働環境が改善され、生産現場に笑顔が生まれることを想像して、知恵を出し、長年培った技術とノウハウでお客様と共に問題解決を図って参ります。

生産効率の向上、サニタリー性の向上、そして究極は完全無人化工場計画など、様々な課題に取り組んで参りたいと思いますので何なりとご相談下さい。

省人化!



暑〜い!



環境改善!



IH フライヤー

軽作業化・時間短縮！



重た〜い！



大型海苔火入れ乾燥装置



海苔自動伸ばし火入れ機

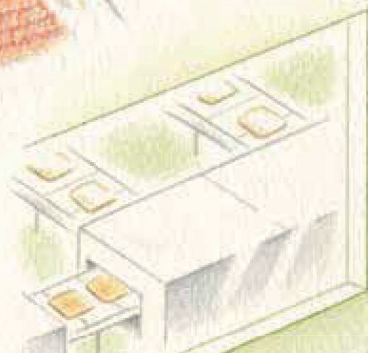
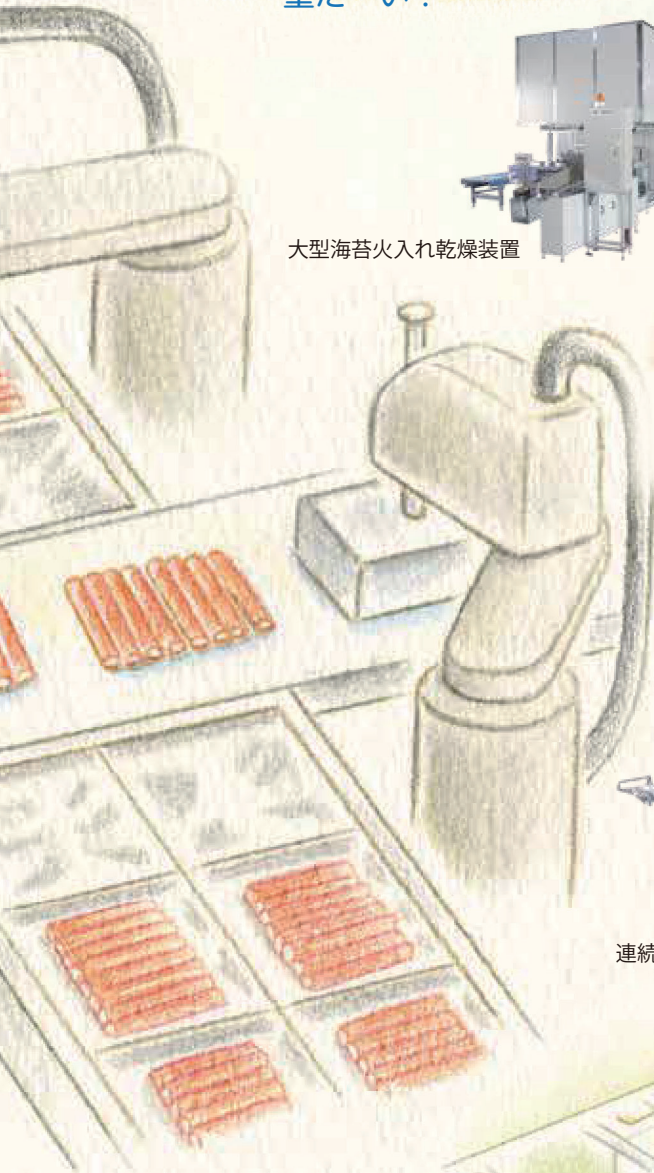


たくさん出来な〜い！

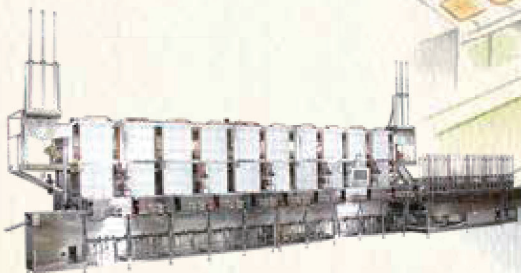
自動化！



連続式立体型成機「立体くん」



遠隔操作！



通電凝固式絹豆腐製造装置 BIG-J

相談されやすい企業を目指して

全ての工程をサポートします

ヤナギヤは「何でも相談できる企業」を目指し、
 お客様のお困りのことやアイデアを実現する
 「相談窓口」でありたいと考えています。
 お客様の夢を実現するために、
 お客様だけの1台を製作するために、
 様々な業界でのノウハウを生かし、
 最適な1台、最適な生産ラインをご提案いたします。



製菓・製パン・蒲鉾・豆腐・海苔・冷食・ペットフード・医薬品・化粧品・化学工業製品・・・

1. 原料処理

- ・ 攪拌混合
- ・ 真空攪拌混合
- ・ 冷却混合
- ・ 加熱混合
- ・ 搾汁
- ・ 採肉

2. 成形・型成

- ・ 立体型成
- ・ 半立体型成
- ・ シート状成形
- ・ 多層シート成形
- ・ 球成形
- ・ 充填成形

3. 加熱・乾燥

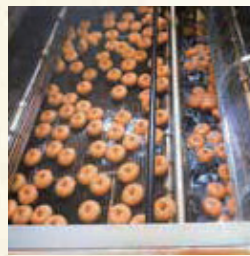
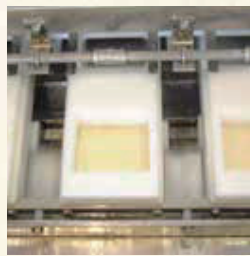
- ・ IH加熱
- ・ ジュール加熱
- ・ 光加熱
- ・ 蒸気加熱
- ・ ガス加熱
- ・ 熱風乾燥
- ・ 真空乾燥

4. 冷却・冷凍

- ・ トンネル式
- ・ スパイラル式
- ・ バッチ式

各工程 搬送・整列供給

- ・ 整列供給装置
- ・ ロボット搬送
- ・ コンベア搬送

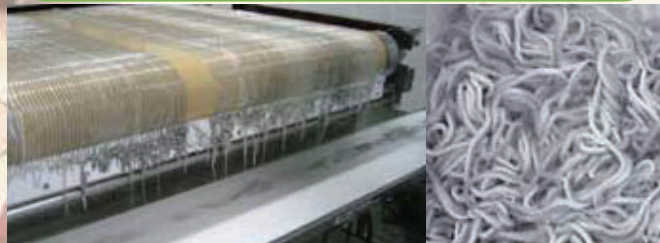


世界の「食事情」に対応

食文化、宗教、地域性など、ヤナギヤでは世界中の様々な「食事情」
 によるご相談をお受けし、そのニーズにお応えして参りました。
 オリジナリティ豊かな製品づくりのアシスタントとして食の
 未来をサポートいたします。

魚肉すり身原料で作るウナギの稚魚風生産ライン

ANGULAS (スペイン現地商品名)
 漁獲量が激減しているウナギの稚魚



金型による連続立体成形(エビ風)



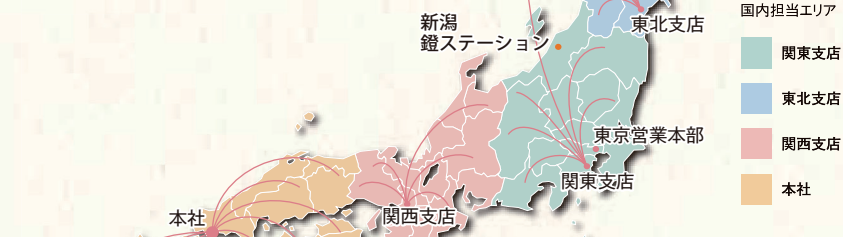
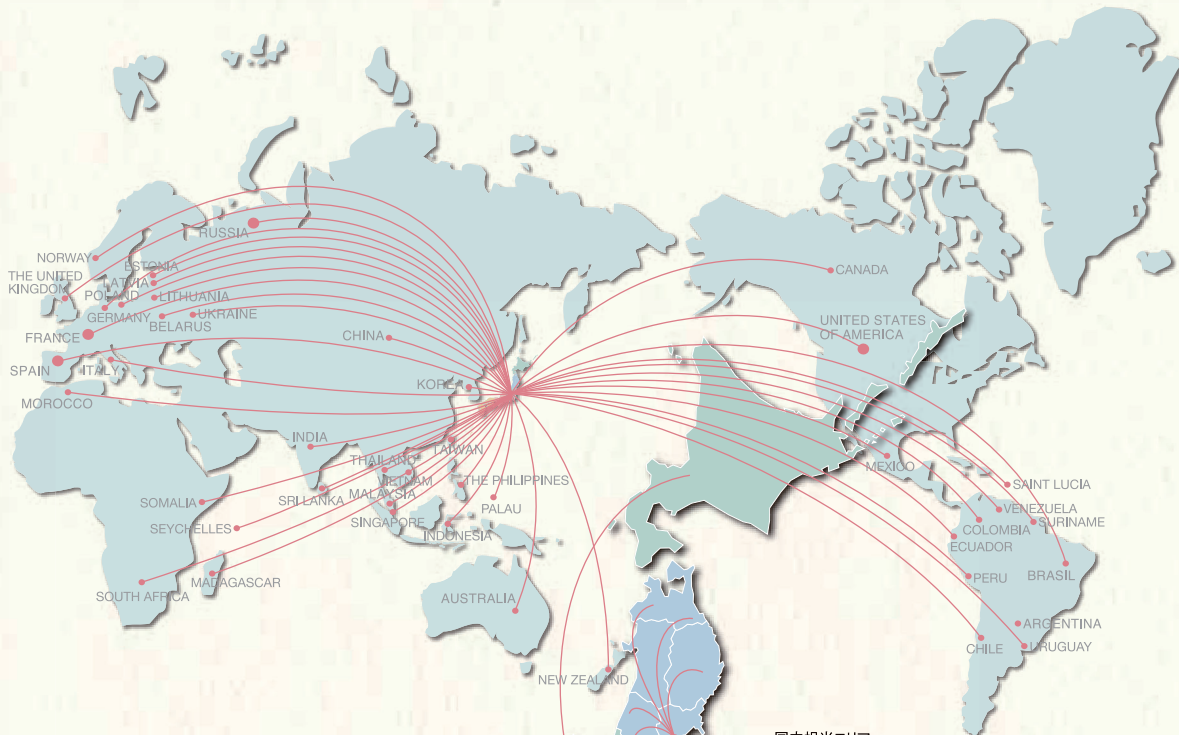
素食原料で作る小エビの連続成形



畜肉スティック



サービスネットワーク



トップシェア

日本で誕生したカニ風味蒲鉾は世界的なヒット商品となり、海外での生産量は日本の10倍以上に成長し、その多くが当社の機械で作られています。



■機械輸出実績国 (赤字は当社カニカマ製造装置使用国)

- | | | | |
|--------|--------|---------|----------|
| ●アジア | ●ヨーロッパ | ●北アメリカ | ●アフリカ |
| インド | アイスランド | アメリカ | セーシェル |
| インドネシア | イギリス | カナダ | ソマリア |
| 韓国 | イタリア | セントルシア | マダガスカル |
| シンガポール | ウクライナ | メキシコ | 南アフリカ |
| スリランカ | エストニア | ●南アメリカ | モロッコ |
| タイ | オランダ | アルゼンチン | ●中東 |
| 台湾 | スペイン | ウルグアイ | イスラエル |
| 中国 | デンマーク | エクアドル | ●オセアニア |
| パキスタン | ドイツ | コロンビア | オーストラリア |
| フィリピン | ノルウェー | スリナム | キリバス |
| ブルネイ | フランス | チリ | ニュージーランド |
| ベトナム | ブルガリア | ブラジル | パラオ |
| マレーシア | ベラルーシ | ベネズエラ | フィジー |
| ミャンマー | ポーランド | ヘル | |
| | ラトビア | ●中央アメリカ | |
| | リトアニア | グアテマラ | |
| | ロシア | パナマ | |



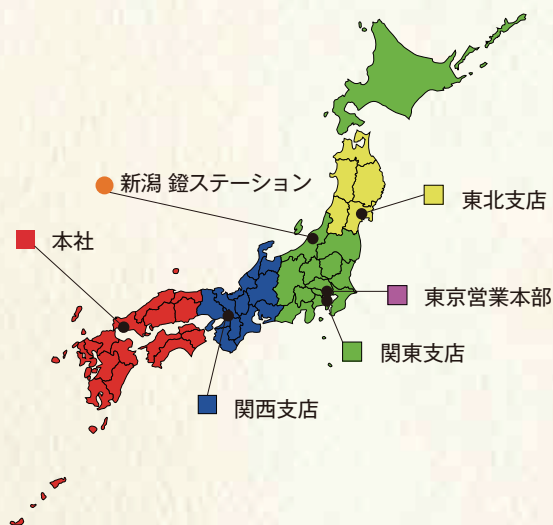
カニカマ製造装置

海外でのメンテナンスサービス



会社概要

- 商号 株式会社ヤナギヤ
<https://ube-yanagiya.co.jp>
info@ube-yanagiya.co.jp
- 創業 1916年6月(大正5年)
- 法人設立 1950年12月(昭和25年)
- 資本金 1億円
- 従業員 170名



- 本社/工場
 〒759-0134
 山口県宇部市善和189-18
 TEL(0836)62-1661
 FAX(0836)62-1611

本社（事務所棟・開発棟・厚生棟）



- 東京営業本部
 〒103-0007
 東京都中央区日本橋浜町2-29-1
 NSK日本橋浜町ビル8F・9F
 TEL(03)5623-3466
 FAX(03)5695-9511



- 関東支店
 〒230-0051
 横浜市鶴見区鶴見中央2-15-1
 TEL(045)511-1492
 FAX(045)502-1248



- 関西支店
 〒571-0043
 大阪府門真市桑才新町31-8
 TEL(06)6908-4475
 FAX(06)6909-4880



- 東北支店
 〒981-0103
 宮城県利府町森郷新太子堂159-1
 TEL(022)745-9907
 FAX(022)745-9908



- 新潟 鐘(あぶみ)ステーション
 〒950-0913
 新潟県新潟市中央区鐘2-14-22
 TEL 025-333-9580
 FAX 025-333-9590



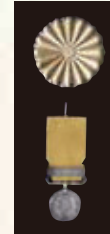
- 本社独身寮「常盤寮」
 山口県宇部市西岐波

■ 沿革

- 1916年(大正 5年) 柳屋元助 宇部市において柳屋蒲鉾店を継承
- 1927年(昭和 2年) 手作業であった攪拌工程の機械化を考案し蒲鉾用攪拌搗潰機の実用新案を出願
柳屋式攪拌搗潰機の製作を開始
- 1931年(昭和 6年) 柳屋食堂開業
柳屋式攪拌機の専売特許を取得
- 1932年(昭和 7年) 柳屋鉄工所を開業
- 1950年(昭和25年) 株式会社柳屋鉄工所を設立
- 1955年(昭和30年) 柳屋元助 水産加工機械の考案改良及び発展に寄与精励により「黄綬褒章」受章
- 1957年(昭和32年) 柳屋幸雄 社長就任
- 1961年(昭和36年) 横浜営業所開設 (現関東支店)
- 1967年(昭和42年) 西宇部に新社屋・新工場完成移転
- 1973年(昭和48年) 大阪営業所開設 (現関西支店)
- 1975年(昭和50年) 柳屋芳雄 社長就任
- 1985年(昭和60年) 株式会社ヤナギヤに社名変更
- 1987年(昭和62年) 横浜支店新社屋完成
- 1990年(平成 2年) 宇部市善和に新社屋・新工場完成移転
- 1991年(平成 3年) 仙台営業所開設 (現東北支店)
- 2006年(平成18年) 日本経団連がヤナギヤを視察
経済産業省・中小企業庁より「元気なモノ作り中小企業300社」に選定
- 2007年(平成19年) カニカマ製造装置開発により文部科学省2007年度科学技術賞(技術部門)受賞
- 2009年(平成21年) 経済産業省より「雇用創出企業1400社」に選定
- 2011年(平成23年) 経済産業省・中小企業庁より「被災地の復旧・復興に貢献された中小企業の皆様方の取組」において当社の事例が紹介され表彰される
- 2013年(平成25年) 「THE世界一展」で日本が世界に誇る技術の一つとして「ヤナギヤのカニカマ製造技術」を紹介
- 2014年(平成26年) 経済産業省より「グローバルニッチトップ企業100選」に選定
- 2015年(平成27年) 日本橋浜町に東京営業本部開設
- 2016年(平成28年) 創業100周年を迎える
- 2017年(平成29年) 関西支店新社屋完成
「日本クリエイション大賞2016」において「食文化貢献賞」を受賞
柳屋芳雄 経営革新功績により「藍綬褒章」受章
本社第3工場完成
経済産業省より「地域未来牽引企業」に選定
- 2020年(令和 2年) 東北支店新社屋完成 利府町へ移転
100年企業顕彰 100年経営の会会長賞受賞
- 2023年(令和 5年) 本社独身寮「常盤寮」完成
新潟 鐘(あぶみ)ステーション開設



昭和8年の柳屋蒲鉾店と柳屋食堂



1955年4月 柳屋元助 黄綬褒章受章



2006年3月 日本経団連役員視察



2006年3月
「元気なモノ作り中小企業300社」

2014年3月
「グローバルニッチトップ企業100選」



2017年5月 柳屋芳雄 藍綬褒章受章





株式会社ヤナギヤ



[本社／工場]

〒759-0134 山口県宇部市善和189-18
TEL (0836) 62-1661(代) FAX (0836) 62-1611

[東京営業本部]

〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町2-29-1
NSK日本橋浜町ビル8F・9F
TEL (03) 5623-3466(代) FAX (03) 5695-9511

[関東支店]

〒230-0051 神奈川県横浜市鶴見区鶴見中央2-15-1
TEL (045) 511-1492(代) FAX (045) 502-1248

[関西支店]

〒571-0043 大阪府門真市桑才新町31-8
TEL (06) 6908-4475(代) FAX (06) 6909-4880

[東北支店]

〒981-0103 宮城県宮城郡利府町森郷字新太子堂159-1
TEL (022) 745-9907(代) FAX (022) 745-9908

[新潟 鐘(あぶみ)ステーション]

〒950-0913 新潟県新潟市中央区鐘2-14-22
TEL (025) 333-9580 FAX (025) 333-9590

[パリ事務所]

67, Quai Boissy D'anglas 78380 Bougival, France
TEL +33-6-85-56-09-14 FAX +33-1-39-69-38-32

