

willow

Yanagiya News

2026.6 vol.114

<https://ube-yanagiya.co.jp>



「1612年 宮本武蔵VS佐々木小次郎 巖流島の決闘(山口県下関市)」(イラスト:いわさきしょうこ)

Menu

- 2026FOOMAへのご案内
- 創業110周年特集「1975～半世紀のチャレンジ」
- 山口デスティネーションキャンペーンのご案内
& 「やまぐち宇部グルメ旅(味遊&くらよし)」
- ワールドニュース「メキシコカニカマストーリー」
- なんでも掲示板
「当社への表敬訪問」
* 在大阪・神戸インド総領事館 チャンドル・アッパル総領事
* 宇部商工会議所 久次幸夫会頭
「メディア情報」
「展示会ご来場御礼」
「2026(下半期)当社出展展示会のご案内」
「SVSS佐藤洋介氏によるAI活用社内講演会」
「親和会日帰り旅行」
「新入社員紹介」・・・etc.
- 介護食の調理・加工関連装置ご紹介

—— 世界最大級の食品製造総合展 ——

東京ビッグサイトに

FOOMA JAPAN FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

2026 東京ビッグサイト

6/2(火) 5(金) 10:00~17:00
主催：一般社団法人 日本食品機械工業会

事前登録をお忘れなく！

入場方法：事前登録制（入場無料）
▶ 来場登録・詳細は公式サイトへ
<https://www.foomajapan.jp>

公式WEBサイト

当社出展情報



ヤナギヤブース：東2ホール E2-21-16

世界最大級の食品製造総合展「FOOMA JAPAN 2026」が、2026年6月2日(火)から5日(金)までの4日間、東京ビッグサイトにて開催されます。通算49回目を迎える今回のテーマは「The Shift is On.」。深刻な人手不足や原材料高騰、環境負荷への対応といった食品業界が直面する大きな課題を、テクノロジーの力で乗り越え、次なるステージへと進化していくという強い意志が込められています。

今回の出展社数は過去最多の1,025社にのぼり、会場には7,000を超える最新のソリューションが集結します。会期中は、優れた技術を顕彰する「FOOMA アワード 2026」の発表や、「FOOMA 東京バル」など、ビジネスの枠を超えた体験型コンテンツも充実しています。また、FOOMAでは完全来場事前登録制を導入し、スマートフォン一つで名刺交換やカタログ収集が完結する展示会DXも導入されており、非常に効率的な視察が可能です。また、西展示棟にて開催される「Innovation Hub」では、設立9年以内の精鋭スタートアップ企業によるフードテックの最前線が紹介されます。ここではAI外観検査や陸上養殖、代替肉といった未来の食を支える技術が競演し、既存の枠組みを超えたオープンイノベーションの熱気を感じることができます。

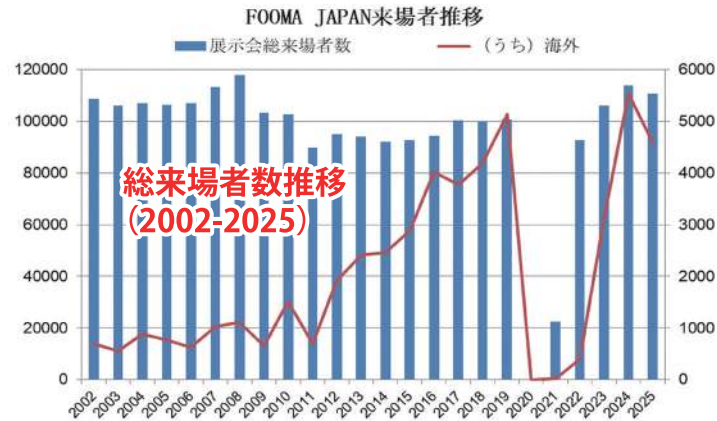
この世界最大級の食品製造総合展 FOOMA においてヤナギヤブースでは、粉碎・攪拌・成形から加熱、自動整列供給に至るまで、食品加工のあらゆる工程をカバーする各種機械を展示する予定です。特に「ドーナツ形成機」につきましては小型フライヤーとの連結で実演・試食を実施します。その他、「ボールカッター BC40C」「スチームオーブン」「冷・温水循環式真空ミキサー」「発泡機」の展示に加え、昨年同様に「カニカマ生産ライン」の模型展示を行い PR に努めて参ります。

ご多用の折とは存じますが、ぜひ FOOMA にご来場いただき、次の10年の生産現場がどうあるべきなのか、そして弊社の製品・サービスがどのように利用できるのかをご確認いただけますと幸いです。

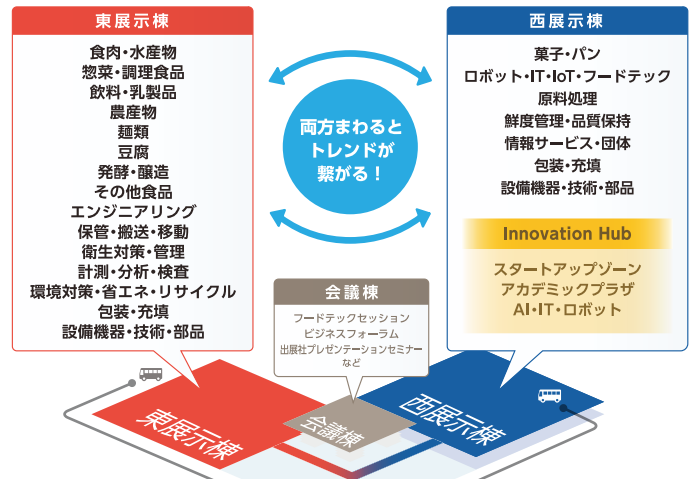
皆様のご来場を、スタッフ一同心よりお待ちしております。



▲昨年のヤナギヤブース



[2026年は西展示棟・東展示棟で開催]



西展示棟 1～4ホール / 東展示棟 1～3、7・8ホールで開催。
(※東展示棟大規模修繕工事中)

食品製造の自動化・AI・フードテックが集結する4日間、過去最多1,025社が出展！

【Event Information】

■機関連誌「ふーま」連載企画 テーブルトーク公開取材

6月2日(火) 16:00～16:30 開催
(会場/東1ホールセミナー会場)
ゲスト：タレント 小島瑠璃子さん

■FOOMA ビジネスフォーラム

6月3日(水) 17:00～18:30 開催
(会場/会議棟1階レセプションホールA)
テーマ：龍角散の経営革新～

30年で売上7倍の秘訣とは～

株式会社龍角散 代表取締役社長 藤井隆太氏

■出展社プレゼンテーションセミナー

会期中、出展企業が自社の製品・技術・サービスなどについて詳しく説明。各社の展示ブース内では得られない貴重な情報が入手できるとともに新規ビジネス展開のヒントや生産性向上につながるノウハウを提供。

■FOOMA 東京バル

4回目の開催となる食のイベント「FOOMA 東京バル」では、江東区の人気店による地元の食文化が楽しめるほか、環境に配慮した次世代フードを取り入れた特別メニューを販売、1日中楽しめる食体験を提供。



▲今年も「花木工業」「長沼製作所」「ヤナギヤ」3社連合で出展



【ヤナギヤ出展内容】

- ドーナツ成形機
(※実演・試食)
(2個出しデモ機 NEW TYPE)
&手揚げパワーフライヤー
- トレーへの自動整列供給装置
- スチームオープン
- ボールカッター BC40C
- 発泡機 BM90
- 冷・温水循環式真空ミキサー



○冷・温水循環式真空ミキサー



○発泡機

▼カニカマ生産ライン模型展示



ドーナツの成形機は高価な海外製が主流となっていますが、コストダウンを図りヤナギヤでの設計製作を進めて参ります。ご来場の際にはぜひ、実演での揚げたてドーナツをご試食ください。



○スチームオープン



○自動整列供給装置



○自動整列供給装置

おかげさまで110周年 50年のチャレンジ!

110th Anniversary



1975年～3代目 半世紀を牽引



日本のいろいろな食べ物と日用品



1916～ 柳屋蒲鉾店 → 1932～ 水産加工機械の柳屋鉄工所 → 食品加工機械のヤナギヤへ

ヤナギヤは今年、創業110周年を迎えました。蒲鉾店として創業し、その後鉄工所へと事業を広げ、3代にわたり110年の歴史を歩んでまいりました。そして現社長のもと、この50年間で当社は「カメレオン企業」として、あらゆるニーズに柔軟に対応できる企業体質へと進化してきました。私たちの生活に欠かせないさまざまな製品、その生産を支える機械メーカーとして、ヤナギヤはこれからも「毎日がチャレンジ!」という精神でお客様とともに研究開発を進め、さらなる未来を切り拓いてまいります。



1916-1957 初代社長「柳屋元助」の時代 (蒲鉾店・食堂・鉄工所)



1957-1975 2代目社長「柳屋幸雄」の時代 (1967年新社屋完成・移転)



1975～現社長「柳屋芳雄」 (1990年新社屋完成・移転)

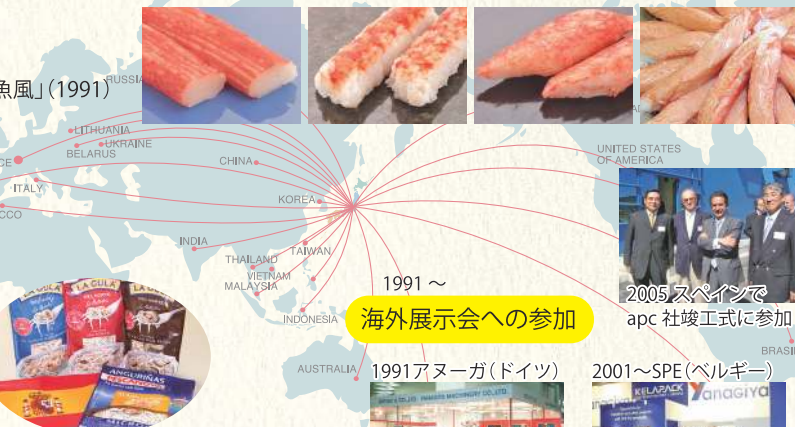
“A 50-Year Challenge”

- Challenge1. カニカマ製造装置 (1979)
- Challenge2. ボールカッター (1982)
- Challenge3. 海苔 (1987)
- Challenge4. 豆腐 (1995)
- Challenge5. ペットフード (2008)
- Challenge etc. 冷食・惣菜・菓子・米菓・他



1982年～海外20ヶ国以上がヤナギヤのカニカマ製造装置を導入

海外の食事情にも対応
スペイン「ウナギの稚魚風」(1991)
『LA GULA』



1991～ 海外展示会への参加



ウナギの稚魚風商品が並ぶ
スペイン北部のスーパー



2005スペインで
apc社竣工式に参加



(2013 日本科学未来館～大阪～福岡) 「THE 世界一展」に展示

魅せます
ニッポンの
技と人

THE
世界一展

4月26日(土)～9月1日(日)

日本科学未来館の主催で、世界に誇れる日本の製品・モノ作り技術として200点以上が集められ、カニカマ製造装置はカップヌードルやホンダのスーパーカブなどと並んで展示されました。

「いろいろな出来事・思い出、50年の軌跡」

ヤナギヤ 50年の軌跡

1975年 柳屋芳雄 社長就任
1985年 株式会社ヤナギヤに社名変更
1987年 横浜支店新社屋完成



1990年 新社屋・新工場完成移転
1991年 仙台営業所開設（現東北支店）
2015年 日本橋浜町に東京営業本部開設



2016年 創業100周年を迎える
2017年 関西支店新社屋完成



2020年 東北支店新社屋完成移転



2023年 本社独身寮「常盤寮」完成



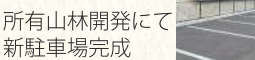
2023年 新潟 あぶみステーション開設



2024年 本社新第1工場完成



2025年 所有山林開発にて新駐車場完成



2011.3.11 東日本大震災

被災した機械が次々と本社に到着。塩水に浸かった機械を分解・洗浄。1日も早い復旧のために作業は各地で急ピッチで進められた。

心ひとつに

被災機械と復旧作業



第1便は4月2日に到着、以後次々に各被災地から本社に届けられあっという間にグラウンドは一杯に。



お客様の店舗前で



仙台営業所で



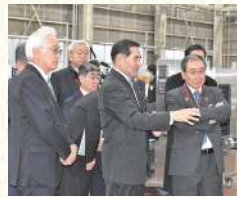
本社グラウンドで



2006年 日本経済団体連合会視察会 1回目



第10代 奥田 碩会長（トヨタ自動車会長）



第15代 十倉 雅和会長（住友化学会長）



主な受賞

2006年 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 カニカメラ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 経済産業省より「雇用創出企業1400社」に選定

2011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

2014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

2017年 「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

経済産業省より「地域未来牽引企業」に選定
柳屋芳雄 経営革新により「藍綬褒章」受章

2020年 100年企業顕彰 100年経営の会長賞受賞

2025年 大容量PCR装置の設計開発により、第17回山口県産業技術振興奨励賞「山口県知事賞」及び令和7年度中国地方発表明彰「発明奨励賞」を受賞



2006年



2014年



2017年



PCR 装置→

メディア出演

2008 所さんと日本の社長～出演は約30本



村上 龍さん

2012.9 カンブリア宮殿#312



恵 俊彰さん

2014.2 TBS ぐるおび生放送



八嶋智人さん

2013.12 TSS そーだつたのかんパニー

国内展示会への積極的な参加



藍綬褒章

2017年5月「藍綬褒章」受章



社員旅行の開催

ハワイ(1995/2005/2012/2016/2019)
シンガポール(1991) 台湾(2026)



2013年、日テレ連続ドラマ「泣くなはらちゃん」の舞台にヤナギヤの設備を提供。ゴールデンタイムに何度もYanagiya ロゴが登場しました!



【共演された豪華俳優陣】

長瀬智也・麻生久美子・丸山隆平・賀来賢人・菅田将暉・三石研・甲本雅裕・薬師丸ひろ子・忽那汐里さんなど、お馴染みの役者さんが共演されたドラマでした。

2026.4.23 「Mine 秋吉台ジオパーク」がユネスコ世界ジオパークに認定！世界 51 か国

今が熱い！山口デスティネーションキャンペーンのご案内



万福の旅

おいでませ ぶくの国、山口

山口の「ぶぐ」は、「ぶく(福)」とも呼ばれ、幸福を招く縁起物です。世界中から訪れる人々に、この上ない感動と満足感をもたらす幸福(ぶく)に満ちた山口の旅「ぶくの国、山口」をお楽しみください。

【開催期間】2026.10.1 ~ 12.1

●山口DCアフターキャンペーン2027年10月~12月



「ぶく懐石」



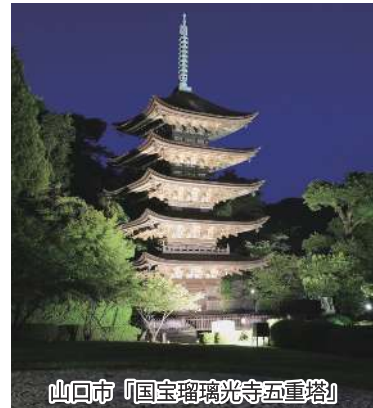
長州名物「瓦」

山口県では、JR グループ 6 社と県内の自治体、観光事業者等が一体となって実施する国内最大級の大型観光キャンペーンである「山口デスティネーションキャンペーン (山口 DC)」が今年 10 月 1 日~ 12 月 31 日に開催されます。

今、山口県の観光地として最も注目されるのは 4 月 23 日に世界ジオパークに認定された「Mine 秋吉台ジオパーク (美祢市)」の「秋吉台・秋芳洞」です。また、一昨年にはニューヨークタイムズ紙が「2024 年に行くべき 52 カ所」を発表し、日本からは唯一、西の京「山口市」が選ばれました。しかしながらその年は山口市を代表する「国宝瑠璃光寺五重塔」の約70年ぶりの全面改修工事期間と重なり、多くの観光客にはその全貌を見ることが出来ませんでした。現在は修復工事を終えて見事な五重塔を見ることが出来ます。

県内には他にも「萩城下町と世界遺産」「岩国錦帯橋」「北長門海上アルプス」「元乃隅神社」「関門海峡」など観光地もたくさんあり、各地には湯田温泉・長門湯本温泉・川棚温泉・萩温泉などの温泉が観光地と共に所在しています。この機会に是非、山口県にお越しいただき県内観光と共に山口の美味しさを堪能されますよう「万福の旅」をお楽しみ下さい。

その際には少し足をのばされて私たちのまち「宇部市」へもお立ち寄り頂き、当社のご見学と当社イチオシの「やまぐち宇部グルメ旅」をお楽しみいただければ幸いです。



山口市「国宝瑠璃光寺五重塔」



本州と九州を結ぶ「関門橋」



関門海峡「巖流島」



宇部市「ときわ公園&ときわ動物園」



おすすめです！「カワハギ&フク」



当社専務 (佐々木) が特におすすめのお店が「味遊(みゆう)」さんです。当社ユーザー様とも邪魔させて頂いてもアットホームな雰囲気のお店です。地元の新しい幸や季節の食材を美味しい手作り料理が落ち着いた店内で味わえます。お客様でもご家族の温客で、とても幸せな過ごさせて頂いてい



オーナー平郡美敏さん(70歳)とご家族でお店を運営されています

開業 25 年、地元の食材で美味しい「海鮮と地酒」を提供



味遊(みゆう)

0836-35-7122 (定休日: 日曜日)

山口県宇部市中央町 1-5-16

JR 宇部線宇部新川駅より徒歩約 5 分

241カ所、国内11カ所目が山口県に誕生



日本最大級のカルスト台地「秋吉台」



長門市「元乃隅神社」



岩国市「錦帯橋」



長門市「海上観光クルーズ」



そば



カルスト台地の地下
特別天然記念物「秋芳洞」



下関市「角島大橋」



明治維新鼓動の地
萩市「松陰神社」

宇部 **ヤナギヤのおすすめ 絶対うまいイチオシのお店!**



の菊盛

度々おるとて困気の鮮な海使ったとお酒ゆった様のかい接時間をます。



酒と肴

鮮魚の「魚よし」直営店

新鮮な魚でおもてなし



オーナー倉田真吉さん(45歳)



「うろこ揚げ」



「フクのみれ酒」

「関サバ」



くらよし

0836-22-7500 (定休：日曜日)
山口県宇部市上町1-8-5
JR宇部新川駅より徒歩約1分



「2024 れんちょうグルメフェス」

(宇部青年会議所・宇部市の連携主催) **グランプリ獲得!**
宇部市主催による「**レンちょうまつり**」も**3回目**を開催

アカシタビラメは地元では「レンちょう」の名称で広く親しまれています。宇部市では年間を通じて水揚げがあるレンちょうを「うべ産水産物の魅力発信」するためのグルメイベントとして「レンちょうまつり」が開催されています。今年も市内の飲食店・鮮魚店27店が参加して3回目が開催されました。

また、2024年に宇部JCの主催で開催された「れんちょうグルメフェス」では12作品中から、くらよしさんがグランプリを獲得されました!

家庭料理でも揚げ物や煮物として簡単に調理でき、昔から市民に親しまれている「レンちょう」



WORLD NEWS

メキシコカニカマトップメーカー

Alimentos del Mar

アリメントス NEPTUNO

Mexico

Kanikama

Story
Pepino Relleno



メキシコ初のカニカマメーカー誕生、NEPTUNO との歩み

グローバル戦略部 次長 松本理誠
メキシコ北西部バハ・カリフォルニア州エンセナーダ、太平洋に面したこの港町に、中南米における水産加工業の雄、NEPTUNO ブランドで知られるアリメントスデルマル社があります。

1987年にルイス・バルデラマ社長が創業し、現在では170名を超えるスタッフを擁する同社は、取り扱い製品の約85%を自社工場製造のSURIMI（カニカマ製品）が占めるメキシコを代表する水産加工メーカーへと成長しました。

創業当初、NEPTUNOはさまざまな水産物を扱う商社的な存在でしたが、日本食ブームの波がメキシコにも押し寄せるにつれ、SURIMIの需要が急速に高まり、長年、米国の協力会社を通じてNEPTUNOブランドのSURIMI製品を供給していました。しかし、その会社が売却され外部依存の体制が突然崩れてしまい、こうなったら「自分たちの手でやるしかない」そう決断したルイス社長が、自社生産への転換にあたって徹底調査の末に選んだのが私たちヤナギヤでした。

「結果として、これが会社史上最も優れた判断の一つになった」とルイス社長は振り返ってくださっています。

2020年、当社からは私と設計担当者の日裏（技術1部課長）と迫田（製造部次長）3人とメキシコの現地スタッフにより、ボールカッター BC700、ドラムスチーマー、放冷コンベヤー、細断結束機、包装定寸切断機、そして殺

菌冷却器に至るまで、当社のカニカマラインの据え付け試運転を終えました。

そして、フルラインナップで生産設備を導入された同社は、メキシコ初のカニカマメーカーとして新たな歴史を刻み、その後も両社は歩みをともにし、設備の拡充を重ねながら、今やメキシコ No.1 のカニカマメーカーとして国内に確固たる地位を築かれています。

「昼夜を問わず、パートナーシップが試された夜」

今でも鮮明に覚えている出来事があります。その週、私はもともと予定していたシアトルでの業務を終え、出張先で熟練技術者である迫田と合流していました。現地でルイス社長からの緊急連絡が入り、NEPTUNOの技術者が意を決してボールカッターを分解したものの、元に戻せなくなってしまったとの知らせでした。当時の彼らでは経験値はまだ十分ではなく、私たちがシアトルからメキシコに到着した際には、生産ラインはすでに止まってから3日も経っていました。

状況を聞けば聞くほど深刻でしたが、「私のそばには迫田さんがいる、何とかなる！」と腹をくくっていました。私たちはその場でNEPTUNOに残り、昼夜を問わず作業を続けて機械を完全に復旧させることができました。このことをルイス社長は「どうすれば十分な感謝を伝えられるのか、今でもわからない」とおっしゃいます。過分なお言葉ですが、私たちにとってもこの経験はNEPTUNOとの関係が強固なものへと変わった瞬間として、深く記憶に刻まれています。

▼2020年9月、据え付けが完了し現地スタッフの方々と記念撮影（ヤナギヤスタッフは右からトシーこと迫田、日裏、松本）





▲長女ピビさん
今年アリメントスに入社
◀2024.5月、ご家族で初来日、(左)ルイス社長、ティカさん(次女)、グアダルペさん(奥様)、(中央後ろ)クリスさん(長男)



▲生産ライン初稼働スイッチを入れるルイス社長

「日本とメキシコが生んだ、新しいカニカマ文化」

メキシコでは今、カニカマが独自の個性を持ち始めています。その象徴が「タンピコ風 SURIMI」です。

◀ Surimi 「corte tampico」メキシコのスーパーマーケットでは必ず寿司コーナー食材として売っている「Tampico」にはカニカマは欠かせない。



メキシコ湾に面した港湾都市タンピコで生まれたこの料理は、日本のカニカマをベースにしながらもメキシコならではのスパイスや調味料をまとった、まさに両国の食文化が溶け合った一品です。今やメキシコ全土で親しまれ、食卓に欠かせない存在として定着しています。

ルイス社長は、「メキシコ人は創造力があり、知恵と工夫にあふれている。その国民性こそが、このフュージョン文化を花開かせた力だと思っている」と語られています。日本の着想がメキシコの地で独自の進化を遂げているその事実、私も一人の日本人として、深い感慨を覚えずにはられません。「これからも、ともに歩む」

1987年の創業から今日まで、試行錯誤を重ねながらメキシコの水産加工業を切り拓いてきた NEPTUNO。2020年からは自らが SURIMI・カニカマ生産の挑戦を間近で見てきた者として、この会社が誇らしく、そして頼もしく感じます。ルイス社長がかつておっしゃった言葉が、今も胸に響きます。「会社は子どものようなもの、子どもが何を必要としているかを訴えてくる、良い親としてその声に耳を傾けなければならない」と。良き親であろうとするルイス社長の姿勢に応えるべく、私たちヤナギヤもまた、これからも NEPTUNO の「声」に耳を傾け続けるパートナーでありたいと思っています。



本場のタコスば美味かった！

あの夜ともに戦った迫田も、「NEPTUNO の皆様のみますますのご繁栄を、心よりお祈り申し上げます」と言葉を添えてくれました。

今、私たちは「プレミアムカニカマ」の生産に力を注ぎ込んでいますが、メキシコ国内のみならず、アメリカ市場への拡大を本格的に果たすことが私たちの、次なるステージだと考えています。

【アリメントス ルイス・バルデラマ社長のお話】

1987年創業当初は様々な水産物を扱っており、最初のころはまだ合法だったウミガメの肉を扱っていました。当時のメキシコでは、SURIMI なんてほとんどの人が正体も発音も使い方も知らない「謎の食材」でした。当時、SURIMI はアメリカの協力会社を通じて NEPTUNO ブランドで製品を供給していましたが、ある日突然その会社を買収されてしまいました。他社への依存を続けるか、自分たちの手で本格的に取り組むか、そう選択を迫られたとき、私は「自分たちの手でやるしかない」と決断しました。そして、この決断がすべてを変えました。メキシコ国内での自社生産は、私たちに主体性と自立心、そして責任をもたらし、「言い訳のできない環境」を生み出してくれました。私にとって SURIMI は、一つの商品であると同時に「責任を負うべきもの」であり、食感・風味・香り・見た目の要素が揃った「信頼に値するものを届ける」ということに尽きます。

自社生産を始めるにあたり、ヤナギヤをパートナーに選んだことは、会社史上、最も優れた判断の一つになりました。彼らの「日本式エンジニアリング」は素晴らしい。単なる営業トークではなく、「どこに設置するのか？誰がメンテナンスするのか？」と、必ず「問い」から入ってくれるので、多額のコストを伴うミスから会社を守ってくれます。また、私には忘れられない失敗があって、ボールカッターを導入して間もない頃、メンテナンスのため技術スタッフが機械を分解して元に戻せなくなってしまったのです。生産が3日間も止まる大ピンチでしたが、ヤナギヤのリセイ(松本)さんと熟練技術者のトシーさん(迫田)が、復旧するまで文字通り昼夜を問わず作業を続けてくれました。あの時の献身と誠意、卓越した技術力によって会社を救ってくれた事を経て、私たちは取引を超えた真のパートナーシップになりました。

今、私たちは「プレミアムカニカマ」の生産に力を注ぎ込んでいますが、メキシコ国内のみならず、アメリカ市場への拡大を本格的に果たすことが私たちの、次なるステージだと考えています。

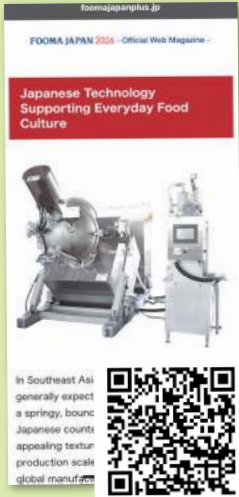


▲ SURIMI PREMIUM カニカマパッケージデザインに「KANIKAMA」の文字が使用されている。

なんでも 掲示板

2026年2月～5月情報

FOOMA JAPAN 2026 — Official Web Magazine —



タイの食文化と 日本の食品機械技術

FOOMA JAPAN 2026 Official WEB Magazineに当社の「練り技術」について紹介記事が公開されました。タイの食文化や、東南アジアで親しまれている「魚肉すり身製品」が紹介される中で、「ボールカッター」の機械特性やものづくりへの姿勢などについて紹介されています。



日本の 隠れた世界一 企業30

表紙イメージです
(実物デザインとは
異なります)

週刊現代 2026年2月2日号の特集「日本の隠れた世界一企業30」において、「身近なものを手掛ける世界レベルの企業15」の1社として、「ヤナギヤ」が紹介されました。普段、私たちが関わっている食品分野の技術や製品が、身近な食品づくりを支える存在として取り上げられています。

身近なものを手掛ける世界レベルの企業15

デケリアルズ 東証P:4980	27.1 万円	スマホやPC、自動的なディスプレイを制御
日精ASB機械 東証P:6284	63.5 万円	プラスチックを溶かし、 にする機械を製造
小森コーポレーション 東証P:6349	15.9 万円	お札を印刷する機械を 減っていくが、技術は
鈴茂精工 東証S:8405	12.6 万円	青銅ロボットや工能機 海外の寿司・おにぎり
吉野電気 東証P:8814	84.6 万円	世界で初めて魚群探知 機のレーダーなど海
オプテックス 東証P:6914	24.7 万円	温泉系に本社を置く、 ター、自動ドア用セ
萩原工業 東証P:7856	17.1 万円	レジャーや工事現場中 ーシー」で独立する
ビジョン 東証P:7956	16.1 万円	母乳の飲みやすさを6 発した哺乳瓶が世界
モリト 東証P:9837	17.5 万円	生活必需品やアパレル カン(スポンのホック)
日本船舶工業 非上場	—	当初は鉛筆の芯、その 在は太陽光パネル製造
ヤナギヤ 非上場	—	本社は山口県にある。日 で食されるカニがま、そ
ナヘル 非上場	—	全自動焼餅専用包装シ きまで分け、包装・値付
竹中製作所	—	—



文春オンライン

文春オンライン4月26日付で『世界シェアNo.1のすごい日本企業#3カニカマの世界的人気を支える山口の企業』として紹介されました。



宇部商工会議所 久次会頭

表敬訪問



昨年11月に宇部商工会議所の新会頭に就任された久次幸夫会頭(UBE株式会社顧問)が弊社を表敬訪問されました。地域の産業を支える立場として、宇部のものづくりや中小企業を取り巻く環境について、弊社社長との意見交換が行われました。

在大阪・神戸インド総領事館 アップル総領事

在大阪・神戸インド総領事館のアップル総領事らが来社され、インド市場でのビジネス展開について弊社社長柳屋とグローバル戦略部長柳井、インド人スタッフのキラン・クマルとの意見交換が行われました。アップル総領事から「ぜひインドで事業を展開していただきたい」とのことがあり、柳屋社長からは「既にアプローチをしている。手伝ってもらえるなら助かる」と応じる場面もありました。また、キランとも直に話される中で、インド人スタッフへの期待値の高さが伺えました。今秋のインド展示会への初出展も伝えられ、双方向の手応えが感じられる場となりました。



AI社内勉強会を開催 ～進化するAIと、私たちの仕事～

▼IT起業家の佐藤洋介氏



SVSS株式会社 代表取締役社長 佐藤 洋介氏を講師に迎え、AIに関する社内勉強会を開催しました。当日は、生成AIの進化や、業務で活用する際の考え方についてお話いただきました。特に、AIを活かすためには、まず社内の情報を整理し、探しやすく使いやすい形にしておくことが大切だという点が印象的でした。AIの進化は速く、できることも日々変わっています。今後も新しい情報に耳を傾けながら、仕事にどう活かせるかを考えていきたいと思います。



展示会ご来場御礼



第36回西日本食品産業創造展'26

5月20日～22日までの3日間、福岡市のマリンメッセ福岡で開催された「第36回西日本食品産業創造展'26」にご来場いただき、誠に有難うございました。



5月20日～22日(マリンメッセ福岡)

4月15日～17日(東京ビッグサイト)

ヤナギヤ出展予定展示会 (下半期7月～12月)のご案内

皆さまのお越しを心よりお待ちしております。尚、各展示会の出展内容につきましては本社・東京営業本部・各支店までお問い合わせください。

【展示会名】

- ウエルネスフードジャパン2026
- 食品工場WEEK(大阪)
- 中部食品産業創造展'26
- フードメッセ in にいがた 2026
- 食品工場WEEK(東京)
- 国際粉体工業展 2026

【会期】

- 8月 4日(火)～8月 6日(木)
- 9月30日(水)～10月 2日(金)
- 11月 4日(水)～11月 6日(金)
- 11月11日(水)～11月13日(金)
- 11月18日(水)～11月20日(金)
- 11月25日(水)～11月27日(金)

【会場】

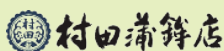
- 東京ビッグサイト
- インテックス大阪
- ポートメッセなごや
- 朱鷺メッセ
- 東京ビッグサイト
- 東京ビッグサイト

新入社員紹介



県内ユーザーを見学

昨年度キャリア採用で入社した3名も研修として参加させていただきました。ご協力いただきました関係者様に、心より御礼申し上げます。



秋市 株式会社 村田蒲鉾店 様



下関市 林兼産業 株式会社 様

藤村 由伸 (22歳)

(ふじむら よしのぶ) (出身校) 山口東京理科大学 (機械工学科)

※製造部で1年間研修後、配属

支えてくださる方々への感謝を忘れず、一日も早く皆様のお役に立てるよう誠心誠意努めてまいりますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

4月1日入社

キャリア採用

5月1日入社



技術本部
技術3部電気技術課

斉藤 天斗 (27歳)
(さいとう たかと)

前職でも電気設計業務に携わっており、その経験と知識を生かす会社に貢献できるよう頑張ります。皆様、よろしくお願ひ申し上げます。

ヤナギヤ親和会 日帰り旅行

毎年恒例のヤナギヤ親和会「日帰り旅行」は3月14日に開催され、今回は山口県の東部、柳井市方面へ出かける旅となりました。当日は春の空気を感じながら、周防大島のいちご農園「マリッサベリーファーム」にて、いちご狩りを楽しんだ後、柳井の白壁の町並みをゆっくりと散策しました。日頃は社員同士の交流もなかなかできない中で、家族間の交流もでき、とてもあたたかな時間を過ごすことが出来ました。



柳井の白壁の町並みと金魚ちょうちん

110周年を祝う、心あたたまる贈りもの



3月に弊社副社長の柳屋が鈴廣蒲鉾様を訪問させて頂いた際に、予期もせぬお土産を頂戴いたしました。ヤナギヤの創業110周年を祝う特別なデザインが描かれた「記念のかまぼこ」が準備されており、このようなあたたかいお心遣いをいただけたことを、大変ありがたく感じております。これからも、お客様とのお縁を大切にしながら、よりよいものづくりに努めてまいります。

サザンセト周防大島



大島いよかん
大島デコポン(不知火)

「みかん」が有名な周防大島町は弊社社長とも大変親しい山口県議会の柳居俊学議長のご出身地でもあります。旅行先では柳居議長から大島町産ミカン「不知火(しらぬい)」と伊予柑の差し入れがありました。ありがとうございました。感謝・感謝!

介護食

食べやすく飲み込みやすい食事



介護食の調理・加工にオーダーメイドでお応えします。

様々な加工工程で使用可能な装置を取り揃えています。

すべての装置がオーダーメイドに対応していますので、お客様の目的に合わせて装置の設計製作が可能です。

混合



【ミキサー各種】

細断混合



【サイレントカッター各種】

ペースト化



【ボールカッター各種】

播潰・混合



【播潰機各種】

発泡



【発泡機各種】

成形



【型成機各種】

蒸し焼き



【スチームオーブン各種】

焼成



【焼成機各種】

【表紙】「巖流島の決闘! (山口県下関市)」

今月の表紙は今から400年以上も前の1612年、宮本武蔵と佐々木小次郎が決闘したとして知られる関門海峡に浮かぶ「巖流島」に建立されたモニュメントをモチーフにしました。周囲1.6kmほどの小さな島の正式名称は「船島(ふなしま)」ですが、敗者を想う地元の人々が戦いに敗れた小次郎の流派をとって、「巖流島」と呼ぶようになりました。島へは唐戸市場すぐ近くから定期便が出航していますので簡単に上陸することが出来、下関と門司の景観を島から楽しむことができます。また、休日には市場内で買って食べる事が出来るお鮓やフク汁などが大人気で、多くの人で賑わっています。

今回号では山口DCキャンペーンのご紹介記事で少しだけ観光地をご紹介しましたが、県内にはまだまだ多くの観光地や温泉、美味しいものがたくさんあります。山口DCキャンペーン本開催の今年、秋のお出掛け計画に山口県を加えていただき、是非、「やまぐちにおいでませ!」



株式会社ヤナギヤ

<https://ube-yanagiya.co.jp>

本社 / 工場 山口県宇部市善和189-18 〒759-0134
 TEL (0836) 62-1661 (代) FAX (0836) 62-1611
 東京営業本部 東京都中央区日本橋浜町2-29-1 〒103-0007
 NSK日本橋浜町ビル8F
 TEL (03) 5623-3466 (代) FAX (03) 5695-9511
 関東支店 神奈川県横浜市鶴見区鶴見中央2-15-1 〒230-0051
 TEL (045) 511-1492 (代) FAX (045) 502-1248
 関西支店 大阪府門真市桑才新町31-8 〒571-0043
 TEL (06) 6908-4475 (代) FAX (06) 6909-4880
 東北支店 宮城県宮城郡利府町森郷字新太子堂159-1 〒981-0103
 TEL (022) 745-9907 (代) FAX (022) 745-9908
 新潟 鐘(あぶみ) 新潟県新潟市中央区鐘2-14-22 〒950-0913
 ステーション TEL (025) 333-9580 (代) FAX (025) 333-9590

