

株式会社ヨシムラ



会社概要



新社屋へ移転

2017年4月に
新工場で営業開始



沿革



昭和 29 年 4 月	海岸通 7182 番地 118 にて創業。いわし丸干し加工を始める。
昭和 50 年 8 月	唐津水産加工団地完成に伴い工場移転。
平成 11 年 4 月	合資会社吉村商店より株式会社吉村商店へ改組。
平成 12 年 11 月	第十一回全国水産加工品総合品質審査会にて唐津葉膳干しが東京都知事賞を受賞。
平成 22 年 3 月	周辺工場跡地を譲り受け、工場を拡張する。
平成 22 年 6 月	フグ取扱施設としてフグ調理を開始。
平成 23 年 3 月 31 日	ハラル事業に取り組み、経営革新計画として承認される。
平成 23 年 10 月 20 日	「鰹餃子」ハラル認証取得。
平成 24 年 2 月 21 日	優良ふるさと食品中央コンクールにて「鰹餃子」が農林水産大臣賞受賞。
平成 25 年 2 月 5 日	「鰹餃子」で地域産業資源事業計画の認定を受ける。
平成 26 年 4 月 25 日	海岸通 7182-36 に直営店を新設。
平成 26 年 9 月 26 日	「ひもの de フレンチ」「鰹餃子」を商標登録。
平成 29 年 4 月	新工場へ移転・営業開始。
平成 29 年 6 月 1 日	「株式会社吉村商店」から「株式会社ヨシムラ」に社名変更。
平成 30 年 5 月 28 日	HACCP 認証取得 品目名は「冷凍マアジ開き一汐干し」「冷凍マアジ開きみりん干し」 『唐津で水揚げされる真あじを購入し、冷凍保存したものを使用』
平成 30 年 12 月 20 日	HACCP 認証取得 品目名は「冷凍マサバ開き一汐干し」「冷凍マサバ開きみりん干し」
令和 2 年 2 月 1 日	氷温 [®] 食品認定取得

会社概要



社名	株式会社ヨシムラ	資本金	1300 万円
本社・工場	佐賀県唐津市海岸通 7182 番地 274 TEL 0955-74-3526 FAX 0955-74-7645	決算期	年 1 回 1 月
市場中卸店舗	佐賀県唐津市海岸通 7182 番地 235 TEL 0955-72-6510	年商	14 億円 (平成 31 年 1 月)
直売所 (直営店)	佐賀県唐津市海岸通 7182-36 TEL 0955-72-3459 FAX 0955-72-5055	代表者	代表取締役 吉村 司
		事業内容	水産加工品製造販売, 冷凍加工品中卸, 小売 食品輸出入
		取引先銀行	佐賀銀行 西唐津支店
		従業員	男子 40 名 女子 46 名 計 86 名 (令和 2 年 4 月現在)



「自然」「安心」「健康」をテーマに、
常識にとらわれることのない探究心をもって
新しい商品の開発に取り組んでいます。



株式会社 ヨシムラ
代表取締役社長 吉村 司

時代の移り変わりと共に、干物の姿・形・味付けは変化してきています。

私達は先祖が築いて来られた吉村の干物文化を受け継ぎ、時代に合った市場の求める干物を製造してまいります。

近年では骨を除去した干物がかなり増えてまいりました。また、塩分に気を使われる方が増え、減塩タイプの干物も増えてまいりました。しかし、いつの時代もお客様から支持されるのは、流行に左右されない原料や製法にこだわりをもって製造された美味しい干物です。(株)ヨシムラは、常に市場の求める商品を追求していき、原材料を厳選しお客さまにご満足いただける商品作り、喜んでいただける商品作りに取り組んでまいります。

経営理念

地域社会に感謝・貢献し
社会から必要とされる企業であり続ける

経営方針

美味しい食品を作り、安全で価値ある商品・
サービスの提供を通じ、社会に貢献する。

事業

弊社の新加工場が平成29年4月1日に完成し、同月24日に稼働しました。高効率の加工機器を導入し、作業時間が大幅に短縮化されるため魚の鮮度をより損なわずに、生産能力はこれまでの2倍になります。

新加工場は鉄骨造りの2階建て、延べ床面積3798㎡、敷地面積6027㎡で総投資額は約12億円。HACCP対応工場で高性能な加工機器を導入し、水産庁の「HACCP対応のための施設改修等支援事業」に認定されました。平成30年5月28日には、「冷凍マアジ開き一汐干し」「冷凍マアジ開きみりん干し」のHACCP認証を取得しました。

また、CO2削減やフロンを使用しない温暖化に配慮した環境にやさしい自然冷媒冷凍庫を導入しました。

新しく導入した設備や加工機器は、「スパイラル乾燥ライン」とトンネルフリーザーの「みりん干しと開き塩物用2×2ライン」。冷凍・冷蔵庫の他、総菜加工の専用室、チルド出荷にも対応しました。クリーンな環境と生産能力の増強で販売店が求める商品要望に即時対応します。

ハラル専用の加工場があり、機械、道具なども専用のものを使用します。加工場内へ入る前に、決められた工程の手洗いと、エアシャワーを浴び、細心の注意を払って製造されます。

玄界灘に面し、対馬・五島西沖と言う日本有数の好漁場に隣接する九州北部の唐津港。そこに契約漁船の魚が水揚げされ、唐津魚市場から自社工場にすぐに運ばれ、ワンフロースズで加工され、冷凍梱包後に出荷されます。

弊社の製品は唐津市内の小売店、福岡市や北九州の大型量販店など県外にも販売しています。また、唐津市海岸通りの直営所や自社ホームページでも販売しています。今後は輸出を視野に入れ、惣菜品の開発や生産にも力を入れてまいります。



HACCP認定

2018年（平成30年）5月28日に一般社団法人大日本水産会の
制定している「水産食品施設 HACCP 認定制度」の認証を取得しました。

品目名

- 「冷凍マアジ開き一汐干し」
- 「冷凍マアジ開きみりん干し」

【唐津で水揚げされる真あじを購入し、冷凍保存したものを使用】



水産食品加工施設HACCP認定
一般社団法人 大日本水産会

HACCPとは、原材料の受け入れから最終製品までの各工程ごとに、
微生物による汚染、金属の混入などの危険要因を分析（HA）した上で、
危害の防止につながる特に重要な工程（CCP）を継続的に監視・記録す
る工程管理システムです。（農林水産省サイトより）

工程を管理することにより、危害が含まれる製品の出荷を未然に防
止します。工程ごとの対策により、原因の追究を容易にすることが可能
となります。

訓練や教育を受けた工場従業員によって、製造過程の手順や方法を順守
し、より一層の食品の安全性の向上に努めてまいります。



品質管理

食品の安心と安全を守るため、定期的に製品、機械、器具類の細菌検
査を行っております。器具、従業員など食品に関わる全てを検査し、品
質の管理に努めています。

細菌検査は自社基準に基づき製品検査を定期的実施しています。工
場内の拭き取り検査は、定期的に各フロアにおいて清掃後の拭き取り検
査を実施しています。

お客様に安心・安全な食品をご提供するため、従業員一同、高い衛生
意識を持ち、決められたルールや手順を守り、日々生産に取り組んでお
ります。



取扱商品



太陽の光をいっぱい浴びた干物はうまさの違いが絶妙な加減の塩水に旬の新鮮な魚を浸し、じっくりと低い温度で寝かせると、内身が弾力を持ち、歯ごたえが良く、なります。やわらかな日差しの中ゆっくりと時間をかけて、唐津湾の潮風に吹かれた干物は、アミノ酸などの旨味成分を多く含んだ味わい豊かな贅沢な一品となります。

天日干し



みりん干し

程よく脂ののった魚を使い、ヨシムラ独自の甘口のみりんダレに漬け込み干し上げました。噛むほどに口いっぱい旨みが広がります。お子様から女性の方まで、人気の味わいで、ご飯にもお酒にも合つとびきりのごちそうです。

一汐干し

脂ののった旬のアジ、きらきらと輝き、ピチピチと飛び跳ねていた新鮮なサバを食へやすいフィレに加工して干しあげました。程よい塩加減が美味、焼き魚や素揚げにしてお召し上がりください。小さく切って、お弁当のおかずにもどうぞ。



取扱商品



あじごま丼

九州近海産を主に鮮度の良い刺身用のあじを厳選して使用しています。特製醤油だれに漬け込み、ふりふりの触感で旨みあふれる美味しさです。そのまま前菜や酒の肴にしたり、熱々のご飯にのせて漬け丼に。お好みの薬味を添えてお茶漬けなどでも美味しく、手巻き寿司や軍艦巻きの具材にもご利用いただけます。



鰻餃子

唐津港で水揚げされた脂ののったあじのたたき身を餃子のアンにし、嬉野茶を練り込んだもちもち食感の皮で包みました。国産野菜、地元契約農家のジャンボにんにくを使用しています。しっかりとした味付けをしていますので、タレなしで十分美味しく召し上がれます。焼き、揚げ、水餃子や鍋の具材など、いろいろな調理法でお楽しみください。

商標登録 第5491037号
商標登録 第5523945号



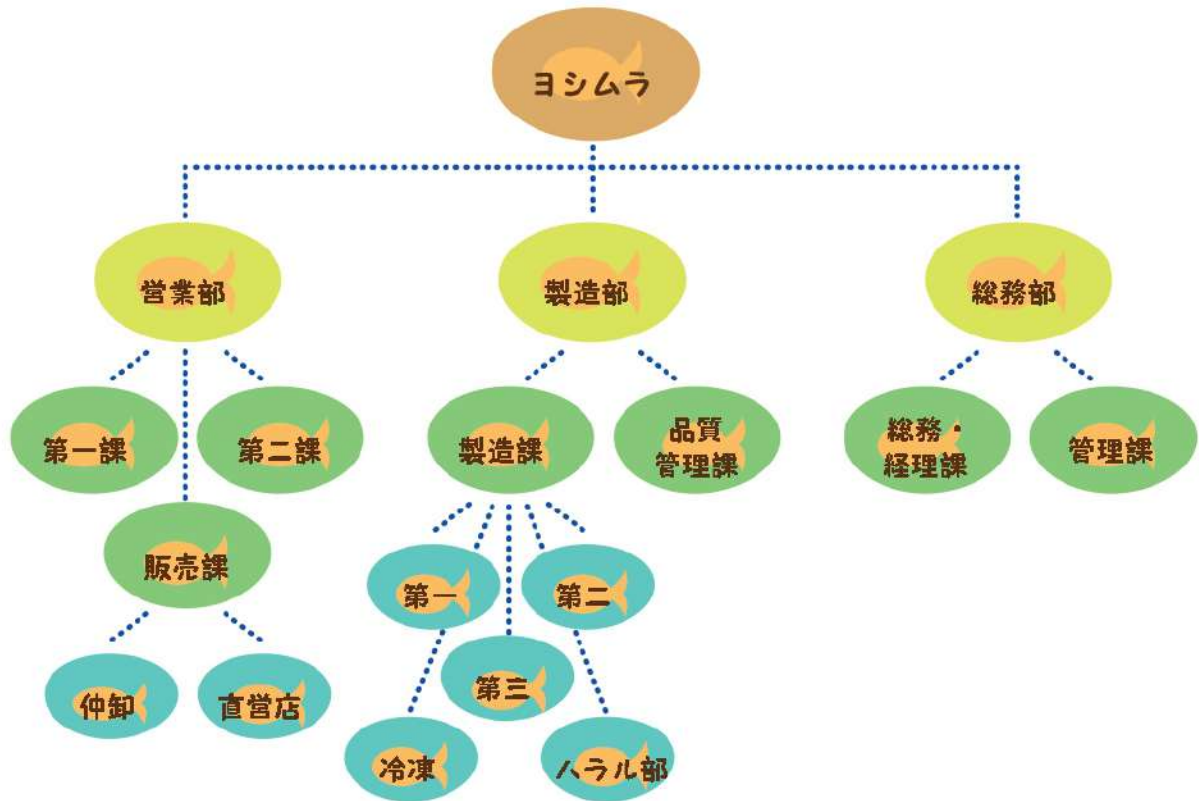
ひものdeフレンチ

個性的な味のある新鮮な魚をひもの加工し、トマトやタルタル、マスタードやペッパー風味など魚の旨みが引き立つソースで洋風にアレンジしました。定番の干物とはひと味ちがった美味しさで、ワイン等とも相性良く、旬のお野菜やハーブなどを添えてご家庭で楽しめるちょっとおしゃれな一品です。また、おもてなしの料理としてもご利用いただけます。

商標登録 第5704547号



組織図



M A P

工場・直営所



企業活動



虹ノ松原再生・保全活動



唐津おさかなまつり



ひもの教室

私たちはCSR（企業の社会的責任）を重視し、利益を追求するだけでなく、持続可能な社会の発展に向けた社会的責任を認識しています。その理念のもとに、地域への社会貢献活動に日々取り組んでおります。

社内に社会貢献委員会を設置し、虹ノ松原を再生保全する清掃活動に参加。地域の方と交流するため、イベントやお祭りなどに積極的に参加し、地域との絆づくりにも努めております。

直売所



平成26年4月にオープンした直営店は5周年を迎えました。厳選した素材を自社工場で加工し、急速冷凍した商品を全国へ直送でお届けします。

いりこや昆布、豊富な品揃えの珍味類や、唐津の名産品、くじら、カニ、エビといった贈答品やお土産などの海産物を多数取り揃えております。

直営店でのみ取扱いの旬の魚の干物（期間限定）やオリジナル商品をお求めいただけます。



YOSHIMURA CO.,LTD.



株式会社 ヨシムラ

〒847-0873 佐賀県唐津市海岸通 7182-274
TEL 0955-74-3526 / FAX 0955-74-7645
e-mail : himono@yoshimura888.com
<http://yoshimura888.com>

直売所

〒847-0873 佐賀県唐津市海岸通 7182-36
TEL 0955-72-3459
FAX 0955-72-5055
e-mail : himono@yoshimura888.com

- 営業時間 /AM9:00 ~ PM5:30
日曜日 /AM9:30 ~ PM5:30
- 定休日 : お盆・年末年始