

地域の主婦層パワーを積極的に活用し おふくろの味を高齢者&お病気の方々へ

同社の主力商品は高齢者及び、お病気の方々をターゲットとしたチルド惣菜。小松市内の本社工場で製造した惣菜を、全国の高齢者施設およびシニア世帯を中心に、一般個人、小売店へ発送、販売している。創業当初より「健康的な食事」をテーマとした商品展開をし、2001年以降はシニア世帯の日常食に狙いを置いた商品開発、販路開拓を進めることで業績を伸ばした。さらに医療食・介護食へと領域を拡げ、急成長を果たしている。

- 所在地 石川県小松市串町35番地17
- 電話/FAX 076-143-1155/076-143-1180
- URL <http://food-yamato.co.jp/>
- 代表者 代表取締役 津田 隆太郎
- 設立 1982年
- 資本金 1,000万円
- 従業員数 350人



石川県産食材使用による美味しさ+「安心・安全」訴求力向上

石川県内生産者から調達した農産物を、小松市の本社工場で一括調理し、全国の高齢者へとチルド惣菜として供給するのが同社のビジネスモデル。現在、県内の農家約20軒と「全量買取契約」を締結しており、今後さらに北陸地域および全国の契約農家数を増やし、食材の調達網の拡大を図る。また、同社のホームページやサービス案内資料で契約農家のインタビュー記事を発信する等、同社製品と共に県産品のPRにも寄与する広報を行っている。



高齢者向けのチルド惣菜

品質・衛生・トレーサビリティが管理された新工場

従業員数、及び生産量は直近3年間でそれぞれ約2倍に増加している。成長と共に更なる品質向上のため、本社工場に隣接する新工場を建設し、2019年4月に稼動。人員増を抑制しつつ約2倍の生産能力を見込む(約3万1千食→約6万2千食@1日)。新工場ではプロの調理人による「手作り」を維持する一方、袋詰などの工程は機械化を進め、自動化に重点を置く。また、新生産管理システムの導入により情報を一元管理し、トレーサビリティを強化すると共に、検査室などのメーカー機能を刷新し、衛生管理の向上と、効率的に計画生産する仕組みを構築する。



新工場

地域の主婦・シニア層を積極的に採用、女性目線のレシピ開発

従業員の8割強を女性が占め、主に調理現場に従事している。採用対象は主に小松市近隣の主婦層で、育児との両立も考慮した働きやすい環境の整備を進めている。フレキシブル勤務形態の導入、育児休暇の取得推奨等に積極的に取り組んでいる。また、調理の即戦力としてシニア層の女性を積極的に採用している。定着率も高く3年離職率は10%台以下に留まる。役職者の5割以上を女性が占め、調理現場の管理や新たなレシピの提案・開発等に主婦層の目線を取り入れ、そのアイデアを積極的に活用している。



主婦層・シニア層も活躍する調理現場