



## 会社案内

COMPANY PROFILE

世界の海苔を…世界の人々に  
技術と信頼

 株式会社 ヤマコ

雅瑪珂股份有限公司

YAMAKO Co.,Ltd.

주식회사 야마코

# 企業理念

## CORPORATE PHILOSOPHY

この写真は、お取引先の繁栄を願って本社に建立した「祐徳稲荷社」「御取引先神社」。

これは、ヤマコの活動姿勢、いわば企業理念を形にしたものです。創業以来今日まで、業界で確固たる地位を築くことができましたヤマコ。それは、お取引先の信頼と地域の皆様の理解のおかげであり、この信頼・理解に応じていく過程で、技術開発力・品質向上など、私たちの成長も可能でした。

「顧客第一主義」「地域への貢献」というヤマコの企業理念は、この気持ちから生まれたものであり、ヤマコ全社員に徹底させる意味でも、これを形にしたわけです。

照片中的神社是雅瑪珂為祈願顧客的繁榮，建立在總公司的“祐徳稲荷社”・“御取引先神社”。這是反映雅瑪珂的活動姿態，可以說是企業理念的一種體現。創業至今，雅瑪珂奠定了它在行業中的堅固地位。這是由於贏得了顧客的信賴和地區朋友的理解，為了報答他們的信賴和理解，我們致力於開發技術，提高質量。這個過程促進了我們的成長。雅瑪珂的企業理念“顧客第一”，“為地區做貢獻”，也隨之產生，我們將它貫徹到全體職員當中，使之具體化。

注)：稲荷日本の五穀神，農神。  
御取引先—顧客，客戶。

The picture shows “Yutoku Inari Shrine” and “Customers Shrine”. These are built to show business attitude or corporate philosophy of Yamako. Yamako has been successful in establishing a firm position in the industry. We highly value customer credit and understanding of the community toward Yamako, and we believe our success was not possible without their support.

These two have been constructed to show, in a visible manner, our corporate philosophy. “Customer first” and “Contribution to the community” that were born out of our gratitude to customers and the community, and to have our employees thoroughly understand those.

사진은 거래처의 발전을 기원하여 본사 부지에 건립한 [유독곡신神社][거래처神社] 이 시설은 야마코의 활동 자세, 즉 기업 이념을 구현한 것입니다.

창업 이후 오늘날까지 업계에서 견고한 기반을 만들 수 있었던 이유는 거래처의 신뢰와 지역 각계의 이해를 얻게 된 덕분이며, 신뢰와 이해를 구축하는 과정에서 기술 개발력과 품질 향상 등 자아 성장도 가능했던 것입니다.

[고객 제일 주의][지역 사회 공헌]이라는 야마코의 기업 이념은 이렇게 해서 탄생되었으며, 직원에게 이 이념을 철저히 이해시키기 위하여 명시한

## ヤマコは、どんな会社かについて。 まず、「稲荷」の話からさせてください。

雅瑪珂是甚麼樣的公司，首先讓我們從“稲荷”談起吧。

Before explaining the outline of Yamako, let us talk about “Inari Shrine”.

야마코가 어떤 회사인지 알려 드리기 위하여 우선 [곡신]에 관하여 설명드리겠습니다。



本社・佐賀工場に建立された「祐徳稲荷」を奉る神殿。「祐徳稲荷」は、日本3大稲荷のひとつであり、ヤマコは古くから深いご縁を持っております。併せて「御取引先神社」も建立。お取引先のご繁栄を願うとともに、祐徳稲荷様にも護っていただくというものです。

分別建在總公司和佐賀工場的供奉著“祐徳稲荷”的神殿。“祐徳稲荷”是日本3大農神之一，雅瑪珂很久以前就與之結下了緣份，并和祐徳稲荷社一起建立了“御取引先神社”，目的是祝願顧客的繁榮興旺，祈求祐徳農神的保佑。

“Yutoku Inari Shrine”, constructed at our head office and the Saga plant. “Yutoku Inari” is one of 3 major Inari shrines in Japan, and Yamako has had fate with it. “Customers Shrine” was constructed to pray customer prosperity and ask Yutoku Inari to protect them.

본사와 사가공장에 설립한 [유독곡신]을 모신 신전.

[유독곡신]은 일본 3대 곡신중의 하나로 야마코와는 오랜 인연이 있습니다. 거기에 [거래처神社]도 설립해 거래처의 발전을 기원함과 동시에 유독곡신의 가호를 받고자 하는 것이 목적입니다.

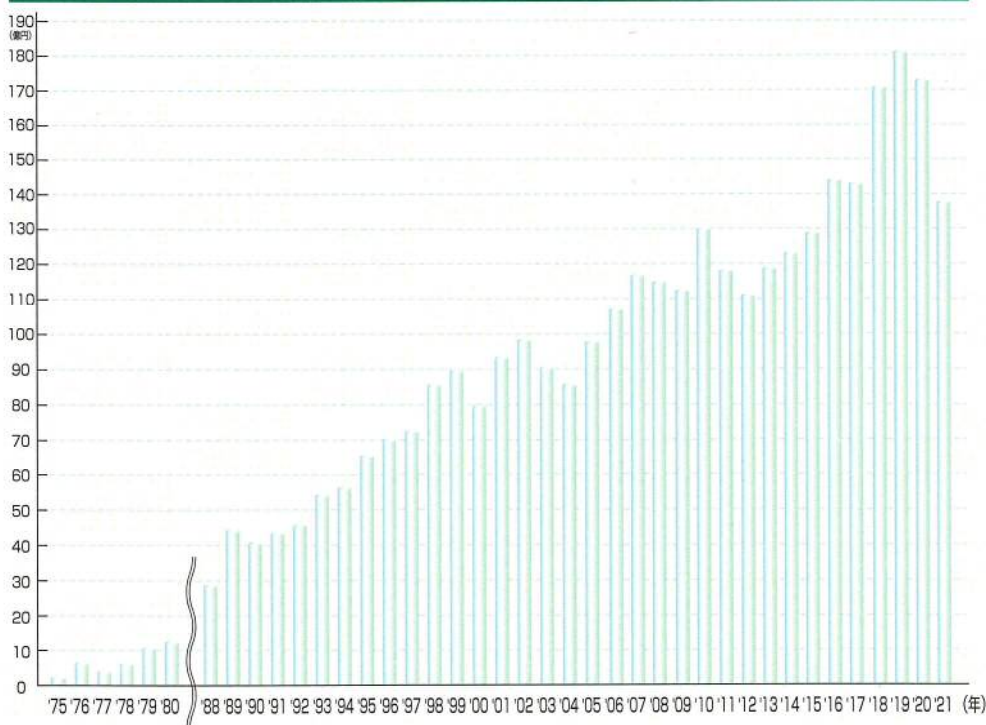
## 会社沿革 COMPANY HISTORY

1974年11月	安城本社工場竣工	1992年 7月	兵庫工場開設	2002年 3月	佐賀工場ISO9002認証取得
1976年 5月	兵庫出張所開設	1993年 6月	合弁会社連雲港高羽紫菜有限公司設立	2002年 8月	合弁会社連雲港白羽神仙紫菜有限公司設立
1976年 7月	安城倉庫部門の営業開始	1993年 6月	合弁会社連雲港仙橋紫菜有限公司設立	2002年 9月	柳川工場改修工事竣工
1976年10月	柳川工場開設	1993年 7月	合弁会社連雲港秦山島紫菜有限公司設立	2003年 4月	ヤマコ臼杵美術博物館リニューアル
1977年 1月	柳川倉庫部門の営業開始	1994年10月	白羽清代表取締役社長、中国連雲港市榮譽市民の称号授与	2003年10月	安城工場改修工事竣工
1977年11月	安城倉庫、柳川倉庫の発券開始	1995年12月	連雲港雅瑪珂紫菜有限公司設立	2003年10月	佐賀工場ISO9001認証取得
1978年11月	白羽正一代表取締役会長就任	1995年12月	白羽昭取締役会長就任	2003年12月	合弁会社連雲港高羽紫菜有限公司解散
1980年 6月	佐賀工場開設、佐賀倉庫営業開始	1996年 6月	佐賀工場増設	2005年 9月	合弁会社福建申石藍雅瑪珂紫菜有限公司設立
1980年10月	佐賀工場第一期全工事竣工、佐賀冷凍工場営業開始	1997年 6月	東京支店設立	2005年10月	海苔の国際化記念日制定
1983年11月	佐賀工場に保税工場許可	1997年10月	国際海苔取引所開設	2005年10月	安城工場ISO9001認証取得
1984年11月	東京営業所開設	1998年 5月	白羽清代表取締役社長、中国江蘇省榮譽公民称号授与	2006年 9月	合弁会社塩城雅瑪珂紫菜有限公司設立
1986年 3月	佐賀冷凍工場増設	1999年10月	兵庫工場閉鎖	2007年11月	柳川工場ISO9001認証取得
1988年 7月	本社・安城工場新社屋竣工	2000年10月	統一雅瑪珂股份有限公司設立	2013年 1月	白羽悟代表取締役会長就任
1989年 9月	株式会社鍋島設立	2000年11月	三海雅瑪珂株式会社設立	2016年11月	佐賀工場冷凍倉庫増築工事・新工場新築工事竣工
1989年11月	佐賀冷凍工場増設	2000年12月	白羽清取締役会長就任、水野良彦代表取締役社長就任	2017年12月	白羽和保代表取締役会長就任
1990年 4月	ヤマコ臼杵美術博物館開館			2021年11月	白羽清正代表取締役社長就任
1991年 4月	合弁会社ニコニコフーズ、シンガポール工場・冷凍工場竣工				
1992年 6月	合弁会社連雲港神仙紫菜有限公司設立				

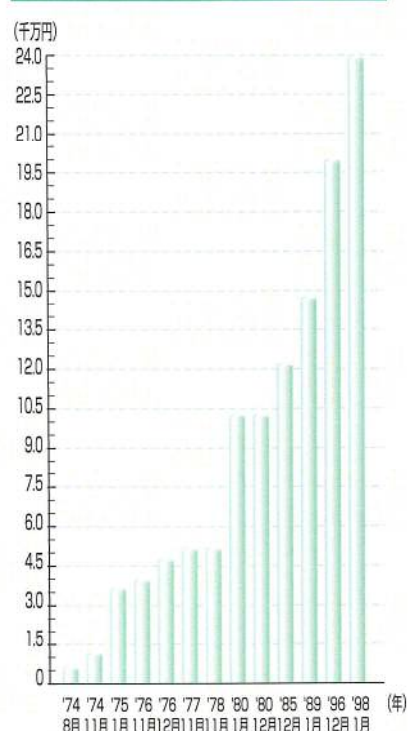
## 会社概要 COMPANY PROFILE

名称	株式会社ヤマコ	営業種目	乾海苔乾燥 乾海苔冷凍保管 焼・味付加工 各種バック加工 乾海苔販売 業務用海苔販売 乾海苔の輸出入 冷凍冷蔵倉庫(発券) 普通倉庫(発券) 保税蔵置場許可	年商	138億円(2021年度)
本社所在地	〒446-0061 愛知県安城市新田町 小山119番地の1	主要取引銀行	みずほ銀行 三菱東京UFJ銀行 日本政策投資銀行 国際協力銀行 大垣共立銀行 愛知銀行 佐賀銀行 岡崎信用金庫 碧海信用金庫		
創業	昭和49年11月				
資本金	2億4,000万円				
代表者	代表取締役社長 白羽清正				

## 売上高推移 TURNOVER TRANSITION



## 資本金推移 CAPITAL TRANSITION



# 社長挨拶

PRESIDENT'S  
COMPLIMENT



代表取締役社長 白羽 清正  
President / Kiyomasa Shiraha

「お取引先第一」これを実践して、私たちは「のり」乾燥加工業界で大手の企業に成長できました。

ヤマコは、昭和49年11月、愛知県安城市において操業を開始いたしました。乾海苔専門の加工業者として、品質第一・納期厳守、そして多様なニーズへの即応をモットーに、現在は、全国の有名海苔メーカーの多くを、お取引先とすることができました。また一方、倉庫業者としても、普通倉庫4,150m<sup>2</sup>、冷凍工場24,000トンの設備を保有するまでに成長いたしました。これはひとえに、お取引先各位、そして地域の皆様のご支援のおかげと、心より感謝しております。今後とも「お取引先第一」の精神に徹し、新しい時代の要請に即応して皆様のご期待に応えてまいります。

一貫實施“顧客第一”這一理念，我們發展成為紫菜烘乾加工行業中的大企業。

雅瑪珂于1974年11月在愛知縣安城市正式投產。做為專業紫菜加工企業，以“質量第一、嚴守交貨期，滿足顧客的多樣化需求”為宗旨，現與全國多數知名紫菜企業建立了業務關係。另一方面，作為倉儲業者，雅瑪珂擁有4,150m<sup>2</sup>的普通倉庫，24,000噸的冷凍工廠。在各位顧客和朋友的支持下，雅瑪珂才有今天的成長，對此我們由衷的感謝大家。今後，為不辜負大家的期待，雅瑪珂將始終遵循“顧客第一”的精神，努力迎合新時代的需求。

**“Customer first”, by excuting this policy, we have grown to one of largest companies in the processing industry of dried NORI (laver or kind of sea weed).**

Yamako started its business in November of 1974 at Anjo City. We are proud to have business with notable Nori manufacturers as a company specialized in the processing of dried Nori, with our corporate policy to be No 1 in quality, delivery and customer satisfaction. On the other side of our business, we have grown to an owner of warehouses of 4,150m<sup>2</sup> in space and plants of freezing capacity of 24,000 tons. We are very grateful for the support of customers and the local community. We are committed to meet expectations of our customers and to cope with demands of new age with our policy of pursuing the“Customer first”.

[고객제일]을 실천하여 저희 회사는 김 건조 가공 업계의 대기업으로 성장하였습니다.

야마코는 1974년 아이찌현 안조시에 설립된 김 전문 가공 업체로서 품질 제일, 납기 엄수, 다양한 고객의 요구에 신속하게 맞추기 위하여전국의 많은 유명 업체와 거래하게 되었습니다. 또 창고업에서는 보통 창고4,150평방미터, 냉동 창고 24,000톤의 설비와 시설을 보유한 기업으로 성장하였습니다. 고객 여러분과 지역 사회 여러분들의 깊은 성원에 뜨거운 감사를 드립니다. 앞으로도 [고객 제일 주의]정신을 계승하면서 새로운 시대에 적응하여 여러분들의 기대에 어긋나지 않게끔

# 会社概要

## CORPORATE PROFILE

これから先、世界の人々はもっと、「海苔」を好きになっている。そう信じて、万全の体制を整えました。

我們相信今後世界各國的人們將會越來越喜歡食用紫菜。為此，雅瑪珂建立了完整的體制。

More and more people around the world like Nori (dried seaweed). With this in mind, we are expanding our processing facilities.

앞으로 세계 각국의 소비자들은 더욱더 김을 즐기게 될 것입니다. 이에 확신을 가지고 만전의 태세를 갖추어 왔습니다.



本社、安城工場

### 21世紀の「海苔」ニーズへの対応。

食生活の多様化が進み、外食・中食の比率が高まる中で海苔の消費も多様化が進んでいます。例えばコンビニエンスストアやスーパーでは、おにぎり・寿司は人気商品であり、これらに使われる業務用海苔は全消費量の70%を越える迄に成長しました。又、伝統的な焼海苔、味付海苔、お茶漬け、ふりかけなども依然健在であり、スナック、おつまみの分野にも需要が広がりつつあります。それにつれて、衛生基準もより高度なものが要求されています。ヤマコは21世紀の消費者のニーズに応えられるよう、国内の体制を整えました。更に国際化に対応すべく、中国では海苔養殖・加工と保管の機能を備えた独資会社・関連会社を設立し、世界に向けてヤマコの態勢は万全です。

### 為適應21世紀的紫菜需求

隨著日常飲食的多樣化以及人們在外用餐次數的增加，紫菜的消費形式也日益變得多種多樣；飯團和壽司在便利店及超級市場大受歡迎，業務用紫菜的消費量已超過紫菜消費總量的70%；傳統的烤紫菜，調味紫菜，茶泡飯湯料，飯之友(撒在米飯上的粉狀紫菜)等仍然活躍在紫菜消費市場。在小吃及簡單的菜肴方面對紫菜的需要量也將有望繼續增加，因此，對紫菜生產衛生方面的要求也將越來越高。為適應21世紀的消費者需要，雅瑪珂首先調整了國內機制。同時，為了因應國際化的潮流，雅瑪珂在中國成立了具備紫菜養殖、加工與倉儲功能的獨資企業與關係企業，做好萬分準備搶攻全球市場。

### To satisfy the increasing demand for Nori in the 21<sup>st</sup> century.

As eating habits have diversified, the styles of eating Nori have also diversified. For instance "Rice balls" (ONIGIRI) and take-out Sushi are the most popular items at convenience stores as well as supermarkets. This has thus increased the consumption of Nori for these foods and catering service to over 70% of total consumption. Traditional items such as toasted and seasoned Nori, Nori for ocha-zuke (condiment-like dried seasonings on rice to be served with hot tea poured on it), as well as furikake (to sprinkle on cooked rice) continue to be popular and the demand on other diversified types of snack and otsu-mami side dishes for drinks is increasing. With increasing Nori consumption, a higher level of hygiene control is required. Yamako's domestic corporate structure is now in place to satisfy the consumer needs of the 21st century consumers. Moreover, keeping pace with the trend of globalization, Yamako has established an independently financed company and an associated company with the capabilities of cultivating, processing and storing Nori seaweed in China, which makes Yamako fully prepared to respond to increasing globalized needs.

### 21세기 김 수요에 대응

식생활의 다양화와 더불어 외식·중식의 비율이 확대됨과 동시에 김 소비도 다양해 지고 있습니다. 예를 들면 편의점이나 슈퍼에서는 주먹밥이나 스시 등이 인기 상품으로 떠오르고 있으며, 업무용 김은 전체 김 소비량의 70%를 차지할 정도로 성장하였습니다. 또한 전통적인 구운 김, 조미김, 오차쯔께, 후리카게 등도 수요가 끊이지 않고 있으며, 스낵, 안주 등의 수요도 증가 추세를 보이고 있습니다. 이에 따라 위생 기준도 보다 고도의 수준이 요구되고 있습니다. 야마코는 21세기의 소비자의 요구에 맞출 수 있게끔 국내 체제를 재확립하고 있습니다. 또한 국제화에 대응하기 위하여 중국에 김 양식, 가공과 보관 기능을 갖춘 독자 회사·관련 회사를 설립하여 세계 시장에 진입하기 위해 만전의 태세를 갖추었습니다.



# 乾海苔加工業務

## PROCESSING OF NORI



「海苔」の鮮度を生かす、その技術こそ、ヤマコの生命。

保持紫菜的鮮度，這個技術是雅瑪珂的生命所在。

Technology to keep freshness of Nori is the secret of Yamako's success.

김의 신선도를 유지하는 기술은 야마코의 생명력입니다.

「海苔」に最も大切な「乾燥加工」。長年のノウハウ蓄積と最新技術の導入で、質・量ともにレベルアップ!

“烘乾”是紫菜加工中最重要工序，長期積累的專業技術及最新技術的引進，提高了產品的質量水平。

Yamako has been successful in upgrading the level of dryness of Nori which is a life of Nori, with accumulated know-how and the latest technology.

김 가공에서 제일 중요한 것은 [건조 가공] 오랜 경험의 축적과 최신 기술 도입에 의해 품질이나 수량 등에서 보다 높은 수준을 유지할 수 있음.

●乾海苔の軟化処理法特許番号 1575434小浅商事株式会社所有。1996年11月にこの特許が開放されるまでヤマコは独占使用権を所有)

●乾紫菜的軟化處理法(專利號 1575434小淺商事所有。1996年11月這個專利開放之前，雅瑪珂擁有獨佔使用權。)

●Processing method to soften dried Nori. (Yamako had held an exclusive right to use the patent No.1575434, owned by Koasa Shoji, until it was released to public in November, 1996.)

● 건조 김의 연화 처리법(특허 번호:1575434 코아사상사 주식회사 소유. 1996년11월 특허가 공개되기까지 야마코가 독점 사용권 소유)

海苔本来の持つ“色”“つや”“香り”を保持し軟らかさを増すノウハウを駆使し、年間を通じていつでも新鮮そのものの美味しい海苔を作っていました。この技術の蓄積と冷凍保管実績により、お取引先には絶大の信頼を得ております。

通過這一專利，利用我們的專業技術，在保持紫菜特有的色、澤、味的同時，增加它的柔軟度，並可以在一年當中的任何時候都能加工出味道鮮美的紫菜。雅瑪珂的技術力量及在冷凍儲藏方面的業績贏得了客戶的高度信賴。

We have been producing very fresh and tasty Nori maintaining its original “color”, “gloss” and “flavor” utilizing our know-how of increasing softness of Nori throughout the year. For this reason, our products have been highly rated by our customers.

김 원래의 색상, 광택, 향을 유지하면서 보다 유연하게 가공할 수 있는 기술로 일년 내내 신선하고 맛있는 김을 가공하고 있습니다. 이 기술의 축적과 냉동 보관 실적으로 거래처의 절대적인 신뢰를 얻고 있습니다.

●SCADは世界で唯一の連続式自動乾燥機です。

●SCAD是世界上唯一的連續式自動烘乾機

●SCAD is a continuous automatic dryer system, installed at Yamako plant only in the world.

● SCAD는 세계에서 유일한 연속식 자동 건조기입니다.

美味しい海苔を提供したいとの発想から当社が研究開発したもので、現在世界で唯一ヤマコでのみ稼働しております。海苔のやわらかさ、風味、光沢、色調等、従来の固定式乾燥機に比べてはるかに優れた乾燥が出来るようになり、乾燥時間と作業人員を半減させただけでなく、女性でも十分対応出来るようになりました。

提供味美的紫菜，本著這一想法，我們研究開發了世界獨有的連續式自動烘乾機。這台機械烘乾的海苔質量，在柔軟度、味道、光澤、色澤上遠遠優於現在普遍使用的固定式烘乾機，並且烘乾時間及操作人員都可以縮減一半，女工也可以輕易操作。

SCAD has been developed by Yamako with an idea to supply the best Nori in the industry and is solely operating at our plant in the world. With SCAD, we are able to dry Nori much better than conventional fixed type dryers in keeping softness, flavor, gloss and color. SCAD could reduce the drying time and workers by half, and it can be easily operated even by unskilled workers.

맛있는 김을 제공하려는 구상으로부터 시작하여 당사가 연구 개발하여 세계에서 오로지 야마코에서만 가동하고 있습니다. 김의 유연성, 향, 광택, 색조 등의 면에서 고정식 건조기에 비하여 품질이 더욱 우수한 건조 작업이 가능하며, 건조 시간과 작업 인원수를 절반으로 줄일 수 있으며 또한 기계 조작도 쉬워 여직원도 사용할 수 있습니다. 건조 가공 능력

乾燥加工能力 900万枚/日 2億枚/月

900萬張/天 2億張/月

9.0 million pieces/day, 200 million pieces/month.

900만매/ 일당 2억매/ 월당

●おにぎり用フィルム入りの海苔の包装・加工でも全国最大手です。

●雅瑪珂在飯團紫菜的包裝(塑膠薄膜)加工方面也是日本規模最大的企業。

●We are the largest manufacturer of Nori packaged in film for rice balls.

● 주먹밥 업무용 필름 김의 포장 가공면에서도 일본 최대입니다.

現在コンビニエンスストアなどで大人気のおにぎり。そのおにぎりのおいしさを引き出す為には海苔の鮮度・品質・包装が決めます。原料からフィルムパックされるまで、一貫して厳しい品質管理、衛生管理の下に製造された製品をいつも変わらぬおいしさを消費者にお届けしています。

現在，飯團在便利店等處極受歡迎，而紫菜的鮮度、質量、包裝是飯團是否可口的決定因素。從紫菜的原料加工到塑膠薄膜包裝，雅瑪珂一貫實行嚴格的質量管理和衛生管理，以保證為廣大消費者提供純正口味的產品。

Rice balls are currently very popular at convenience stores. The most important points for good taste are good quality, freshness and packaging. We offer all condition products in a good condition produced under severe quality control from beginning to end.

현재 편의점의 인기상품-주먹밥. 주먹밥의 맛을 좌우하는 것은 김의 신선도, 품질, 포장입니다. 원료로부터 필름포장까지 시종일관한 품질 관리와 위생 관리된 조건 하에서 가공한 김을 언제나 변함없는 맛으로 소비자에게 제공하고 있습니다.

●その他、乾海苔の一般業務用加工もどうぞ。

ヤマコは、乾海苔の一連の業務として、全国著名海苔問屋さんから下記のような業務用加工をお受けしています。工場の衛生管理、品質管理面の徹底ぶりが、極めて高い評価を得ています。

- A. 焼海苔、味付海苔加工
- B. おにぎり、手巻用海苔包装加工
- C. 海苔茶漬等加工
- D. 各種キザミ海苔加工
- E. 磯紫菜(バラ干海苔)加工
- F. 焼海苔袋詰等各種パック加工
- G. 海苔パウダー(粉末)加工
- H. その他乾海苔に関する加工

●乾紫菜の一般加工業務

雅瑪珂可以承接以下幹紫菜的一系列加工業務。現在從許多全國知名廠家接受各種各樣的加工業務，在工廠的衛生管理、質量管理方面贏得了極高的評價。

- A・烤紫菜、調味紫菜加工
- B・飯團、手巻用紫菜包裝加工
- C・紫菜茶漬湯料等加工
- D・各種規格的紫菜絲加工
- E・散紫菜加工
- F・各種袋裝烤紫菜加工
- G・紫菜粉加工
- H・其他幹紫菜加工

●Other business applications available at Yamako.

We at Yamako are consigned to process Nori from major Nori distributors with their high trust in our sanitary and quality control in our plants.

- A. Process of toasted/seasoned Nori.
- B. Packed process of Nori for onigiri rice balls and temaki rice rolls.
- C. Process of Nori ocha-zuke.
- D. Process of fine shearing Nori.
- E. Process of IsoNori (Dried pieces Nori).
- F. Packed process of toasted Nori.
- G. Process of powdered Nori.
- H. Other processing of dry Nori.

● 건조김의 일반 업무용 가공에도 임하고 있습니다.

야마코는 건조 김의 업무면에서는 전국 유명 도매상의 다음과 같은 업무용 주문도 받고 있습니다. 공장의 위생과 품질면의 철저한 관리로 높은 평가를 받고 있습니다.

- A : 구운 김, 조미김 가공
- B : 주먹밥, 김밥용 포장 가공
- C : 오차즈케 등 가공
- D : 각종 절단 김 가공
- E : 자반김 가공
- F : 구운 김 포장 가공
- G : 김 분말 가공
- H : 기타김과 관련된 각종 가공

○焼海苔設備 22ライン 198万枚/日  
 ○味付海苔設備 3ライン 27万枚/日  
 ○ロール巻設備 12ライン 24万枚/日

○手巻おにぎり包装設備 40ライン 273万食/日  
 ○キザミノリ充填設備 13台 42万袋/日



株式会社ヤマコ業務用商品

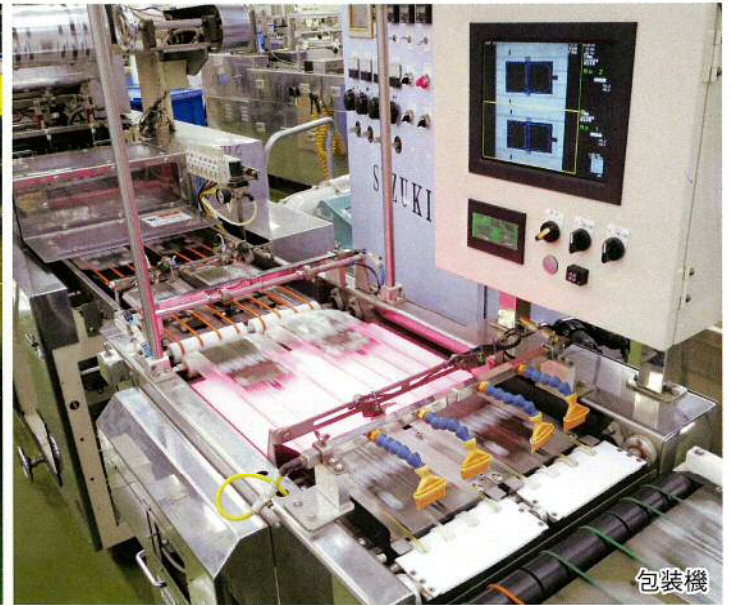


作業場入室前の清潔度検査



海苔の細菌検査





# 營業倉庫業

WAREHOUSE BUSINESS



最新技術を駆使し、流通新時代に即応する保税・発券倉庫。

運用新技術，建成了能夠滿足新的流通時代需要的保税、證券發行倉庫。

Bonded warehouse/warehouse issuing bill of warehouse certificate to cope with logistics in a new age utilizing the latest technology.

최신 기술을 사용하여 유통 새시대에 대응할 수 있는 보세 - 발권 창고

品質・温度・在庫、あらゆる管理に万全を尽くし、荷役もスピーディーです。

裝卸貨物迅速、在質量、溫度、庫存等管理方面做到儘善儘美。

We offer the best service in quality, temperature, storage, handling, time and all operations of a warehouse.

품질, 온도, 재고 등 모든 관리에 전력을 다함과 동시에 수송도 신속합니다.

ヤマコは、流通新時代に対応した倉庫業も手がけています。佐賀県には、24,000トンの最新鋭・冷凍工場を完成し、普通倉庫と併せて、業務内容も充実。迅速な荷役作業と徹底した品質管理を心がけ、また、仕訳・袋詰・包装加工の機能を備えて、お客様の多様なニーズに応えています。

雅瑪珂還參與適合流通時代需要的倉儲業務。在佐賀、採用最新設備，建立了24000噸的冷凍工廠及普通常溫倉庫，經營內容充實。注重提高裝卸速度和質量管理水平，並兼具分類、裝袋、包裝加工的機能，能夠滿足顧客的多種需要。

Yamako is also engaged in a warehousing business to cope with demands of new era logistics. In addition to regular warehouses, we have constructed a new, most modern freezing plant in Saga Prefecture, capable to handle 24,000 ton cargoes. We are committed to carry out speedy warehouse operation with thorough quality control, sorting, packing and packaging to meet various demands of customers.

야마코는 유통 새시대에 대응하기 위해 창고업에도 임하고 있습니다. 사가현에 24,000톤급 최신 냉동공장을 설립하여 보통 창고를 포함하여 확실한 업무 내용을 갖추고 있습니다. 신속한 운송 작업과 품질 관리는 물론, 선별, 포장 가공 등의 기능을 갖추어 고객의 다양한 수요에 맞추고 있습니다.

## ●倉荷証券発行

当社の普通倉庫及び冷凍冷蔵倉庫は全て発券倉庫で、必要に応じて倉荷証券の発行をしております。

## ●倉庫的證券發行

我公司的普通倉庫、冷庫均為發証倉庫，根據需要可以發行倉庫證券。

## ●The bill of warehouse certificate to be issued:

We are authorized to issue bill of warehouse certificates for the cargoes, and those bills are available upon request.

## ● 창고 증권 발행

당사의 보통 창고, 냉동 냉장 창고는 증권 발행이 가능한 창고이며, 필요에 따라 창고 증권 발행도 가능합니다.

## ●冷凍工場

佐賀にある冷凍工場はF級・C級(冷凍及び氷温)設備をもった多目的冷凍工場で、全自動冷却方式を採用。最新の諸機器により、温度管理、在庫管理の適確化と荷役のスピード化を図っています。

## ●冷庫

佐賀の冷庫採用了F級・C級(冷凍及氷温)的設備及全自動冷卻方式，是多用途的冷凍工廠。引進最新的機械設備，以求溫度管理，庫存管理的合理化及裝卸處理迅速化。

## ● The freezing plant

The freezing plant in Saga is a multi purpose plant which has facilities for freezing of F class and C class (freezing and icing temperature) employing full automatic cooling system. The plant is aimed to strengthen temperature control and stock control, and increase speed of warehouse operations by using the latest equipments.

## ● 냉동 공장

사가의 냉동 공장은 F급, C급(냉동과 빙온) 설비를 갖춘 다목적 냉동 공장으로서 전자동 냉각 방식을 채택한 최신 설비를 보유하고 있어 온도 관리, 재고 관리의 정확성과 최고의 운송 효율을 추구하고 있습니다.

## 普通倉庫

安城倉庫……………1,211.08m<sup>2</sup>

佐賀倉庫……………1,364.92m<sup>2</sup>

柳川倉庫……………1,575m<sup>2</sup>

## 佐賀冷凍工場(対応温度-20℃～+5℃)

A棟(FC,F級)……14,571m<sup>3</sup>

B棟(FC,F級)……14,670m<sup>3</sup>

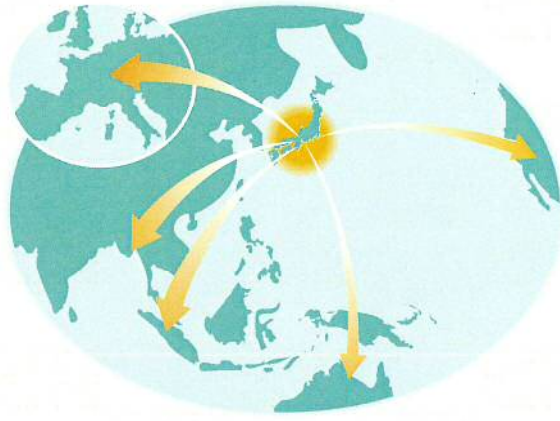
C棟(FC,F,C級)……14,780m<sup>3</sup>

D棟(F級)……15,003m<sup>3</sup>



# 国際業務

INTERNATIONAL  
OPERATION



「世界の海苔を・・・世界の人々に」  
ヤマコのロマンです。

《通過雅瑪珂，把世界各地的紫菜提供給  
世界各地的人們》，這是雅瑪珂的夢。

**Yamako's unchanging dream is globally  
cultivate and supply Nori to people  
throughout the world.**

[세계의 김을 세계의 사람들에게]는 야마  
코의 꿈입니다.

國際海苔取引所／連雲港雅瑪珂紫菜有限公司

所在地／中国江蘇省連雲港市

連雲港經濟技術開發区第11小区

設立／1995年12月6日

資本金／920万米ドル

開業／1997年10月



日本で生まれ、日本の食文化を代表する海苔。その海苔が今や世界の食品に育ちつつあります。国際的な海苔の各種加工の核となっているのが連雲港雅瑪珂紫菜有限公司です。この他にも冷凍倉庫、普通倉庫などの機能を備え、お取引先のニーズにお応えしています。

起源於日本的紫菜不僅是日本飲食文化的代表，當今也日益成為世界性的食品。連雲港雅瑪珂紫菜有限公司是國際化的各式紫菜加工核心據點，並兼具了冷凍倉庫、普通倉庫等功能，致力於因應顧客的需求。

The popularity of Nori has gradually spread all over the world. The "International Nori Trade Center" operated by Lianyungang Yamako Laver Co, is the international core of various means of Nori processing. It has cold-storage and warehouses of Nori products to meet every customer's demands.

일본 문화의 대표적 식품인 김은 현재 세계적인 식품으로 변해가고 있습니다. 국제적으로 각종 김 가공의 중심적인 역할을 하는 것이 연운항 야마코 김 유한회사입니다. 그 밖에도 냉동 창고, 일반 창고 등의 기능을 갖추어 거래처의 수요에 대처하고 있습니다.

## 中国の海苔生産関連企業

ヤマコはかねてより中国で海苔の養殖指導を行って来ましたが、国際的に通用する海苔作りのため、1992年6月27日、中国で初の合弁企業を設立して以来、当社では中国の恵まれた環境、労働力と日本の最新鋭設備とヤマコの技術指導により、海苔の国際商品化を目指しています。

## 中國的紫菜生産關係企業

長久以來，雅瑪珂一直在中國進行著紫菜養殖的技術指導，為了生產符合國際市場需求的紫菜，自1992年6月27日在中國成立第1家合資企業以來，便憑藉著中國豐饒的環境與勞動力資源、日本的先進設備、以及雅瑪珂的技術指導，致力於生產出國際上認可的紫菜產品。

## Nori production related companies in China

Yamako has been giving guidance in culturing Nori in China for a long time. Since the first joint venture company in China was established on June 27, 1992 to produce Nori at world class standards, we have been aiming to make Nori as an international product by taking advantage of the favorable environment and labor force of China combined with the latest equipment of Japan and technical assistance from Yamako.

## 중국의 김 생산 관련 기업

야마코는 예전부터 중국에서 김 양식에 관한 기술전수를 해왔으나 세계시장에서 통용될 수 있는 김을 만들기 위해 1992년 6월 27일에 중국 최초의 합작회사를 설립한 이래, 당사는 중국의 자연 환경과 노동력 그리고 일본의 최첨단 설비와 야마코의 기술 지도를 결합하여 김의 국제 상품화를 지향하고 있습니다.



連雲港神仙紫菜有限公司

所在地／中国江蘇省連雲港市

贛榆県海頭鎮

設立／1992年6月27日

資本金／222万米ドル

ヤマコでは世界各地の消費者のニーズに合った二次加工製品製造・販売のために台湾と韓国に合併会社を設立し、優れた品質管理の下に各国の消費者に製品を供給しています。  
 ここでも永年日本で培った技術が生かされています。

雅瑪珂考慮到各國消費者的口味不盡相同，先後在臺灣、韓國成立了紫菜二次加工品的製造及銷售的合資企業，向各國消費者提供經過嚴格質量管理的產品。合資公司有效地利用了長期以來在日本積累起來的紫菜生產加工技術。

Yamako has established joint ventures in Taiwan and Korea for secondary processing as and selling well as marketing to respond to consumer needs around the world and is now supplying products processed under strict quality control to consumers in various countries. The technology acquired in Japan through years is also being applied here.

야마코는 세계 각국 소비자의 요구에 맞는 2차 가공 제품을 제조 판매하기 위하여 대만, 한국에도 합작회사를 설립하여 우수한 품질 관리로 각국 소비자에게 제품을 제공하고 있습니다. 일본에서 오랫동안 축적해온 기술이 여기에서 힘을 발휘하고 있습니다.



小淺雅瑪珂股份有限公司

所在地／台灣省台南市麻豆區麻口里麻豆口1-30  
 設立／2000年10月16日  
 資本金／65百萬台灣ドル



三海雅瑪珂株式会社

所在地／韓國全羅北道扶安郡茁浦面壯洞里741-12  
 設立／2000年11月24日  
 資本金／10億韓國ウォン



江蘇省榮譽公民授與式にて

白羽 清社長(前会長)は中国の海苔産業の発展に大きく貢献した事を評価され、1998年5月、中国江蘇省人民政府より江蘇省榮譽公民の称号を授与されました。日本人としては二人目の榮譽であり、かつ産業人としては初めてのことでありました。又、2000年12月にはとくく労使関係にトラブルの多い外資企業の中でも、「双愛双評」(社員は企業を愛し、経営者は社員を愛し、企業を愛する優秀な社員と、社員を愛する優秀な経営者を評議して選出する)運動の模範として中国総工会からの表彰を受けました。

為了表彰白羽清社長(前任會長)對中國紫菜行業的巨大貢獻，1998年5月，中國江蘇省人民政府授予白羽清會長江蘇省榮譽公民的稱號。作為日本人這是第二次，在實業界這還是第一次。另外，在外資企業普遍勞資糾紛嚴重的情況下，2000年12月白羽清會長還受到中國全國總工会的表彰，被授予“雙愛雙評(評選愛企業的職工和愛職工的企業家)”的模範。

President Kiyoshi Shiraha former chairman was presented with the title "Honorary Citizen of Changsu province" in May 1998 for his great contribution to the development of the Chinese Nori industry. He was also commended by China National Federation of Labour Union in December, 2000 for his model "labor-management mutual love and respect" behavior among trouble-prone foreign owned companies.

시라하 기요시사장(전임 회장)은 중국 김 산업 발전에 큰 공헌을 함으로써 1998년5월, 중국 강소성 인민정부로부터 [강소성 명예공민]의 칭호를 수여받아 일본인으로서 두번째, 산업인으로서 처음으로 상을 받았습니다. 또한 2000년 12월에는 노사 분쟁이 심한 외국기업 중에서 [쌍애쌍평(雙愛雙評)]운동의 모범이 되어 중국총공회에서 표창을 받기도 했습니다.

[쌍애쌍평]: 사원은 회사를 사랑하고, 경영자는 사원을 사랑하는 운동으로서, 전국적으로 우수한 기업인이나 사원을 평의선거를 통해 선출하는 행사.

白羽清 先生:

为表彰你在全国外商投资企业“双爱双评”活动中做出的优异成绩，特授予全国“双爱双评”活动优秀职工之友称号。



双愛雙評的賞狀

「明るく、楽しく、元気よく」



- 本 社 〒446-0061  
愛知県安城市新田町小山119番地の1  
TEL(0566)76-7611(代) FAX(0566)76-7788  
<http://www.yamako.net/>
- Head Office 119-1 Koyama, Shinden-cho, Anjo, Aichi pref.  
TEL(0566)76-7611 FAX(0566)76-7788
- 東京支店 〒103-0013  
東京都中央区日本橋人形町2-15-15 新扇堂ビル1F  
TEL(03)5643-8086 FAX(03)5643-8087
- 安城工場 〒446-0061  
愛知県安城市新田町小山119番地の1  
TEL(0566)76-5141(代) FAX(0566)76-7007
- 佐賀工場 〒842-0031  
佐賀県神埼郡吉野ヶ里町吉田2295番地5  
TEL(0952)53-3611(代) FAX(0952)53-3614
- 柳川工場 〒839-0254  
福岡県柳川市大和町中島461番地  
TEL(0944)76-0511(代) FAX(0944)76-0514