

国産米にこだわる 守り続けるのは、味の誠実さ

有限会社 山本製菓（赤磐市下市381-5）

TEL : 086-955-0067 / URL : <https://www.ararenoyama.jp>

« 岡山の魅力発信 »



HPはこちら▶



令和8年1月26日現在



経営概要

代表者

代表取締役社長 山本 高広（やまもと たかひろ）

創業

創業 昭和24年（1949年）

工場の歴史

昭和24年、創業者・山本武夫氏が赤磐市和田で菓子製造と菓子卸業を立ち上げ、戦後の混乱期に地域の甘味ニーズを支える事業として開始。その後、昭和28年に現在の赤磐市下市へ移転し、屋号を「山本製菓」として再出発。

経営努力

- ◆国産原料の安定調達体制を構築（仕入れリスクの最小化）
 - ・JA全農岡山・地元農家・大潟村（秋田県）など複数ルートから原料を調達することで、仕入れリスクを分散。品種もココノエモチ、ヤシロモチ、ヒヨクモチ、ヒメノモチ等を組み合わせ、品質と供給の安定性を確保している。
 - ◆販売戦略の強化（輸出向け商品ラインの最適化）
 - ・船便（欧州まで約50日）の劣化防止のため、品質が落ちにくい醤油味を輸出の主軸に設定。欧州の規制等で動物性原料不使用（アニマルフリー）の特性を生かした商品で差別化。



事業内容

製造のこだわり

- ◆創業以来、もち米本来の旨味を引き出すため、せいろで丁寧に蒸し、杵でつく昔ながらの製法を守る。
- ◆一部商品では手切りにこだわり、サイズ・厚みを微調整した後、網干しを行うことで乾燥を均一化し、パリッとした食感を生み出す。
- ◆すべて国産米を使用し、複数品種を商品ごとに適した形で選択し、安定した品質を確保。

主な商品

豆福（岡山県産の丹波種黒大豆を使用）、あられ、おかき、餅、赤飯

輸出の状況

- ◆15年以上前からスイス、スペイン、ドイツ、フランスなど欧州を中心に展開。
- ◆アニマルフリー商品が欧州市場で評価され、現在は、オーストリア等の新市場を開拓中。



今後の展望

- ◆これまで工場増築（平成5年）、揚げ物工場新築（平成20年）、フライヤー更新（平成27年）、計量機更新（令和4年）など計画的に設備更新を進めてきた流れから、今後も設備投資を継続するとともに、地域連携を強化し、安定生産と競争力強化を図っていく。
- ◆ハラール認証取得により中東圏にも対応し、今後はインド・オセアニアなど新地域への展開にも意欲。



山本製菓ロゴマーク



こだわりの原材料



BUZZ MAFF（省公式YouTube）出演の山本社長