



でん どう あじ まも つづ しにせ
伝統の味を守り続けるちくわの老舗。
 げん りょう しょく にん わざ
原料と職人技にこだわっています。



もっと、くわしく
 みてみよう!

かぶ しき がい しゃ
ヤマサちくわ株式会社

しゅつちようじゆぎよう か のう
出張授業可能です

しょくばげんがくか のう
職場見学可能です

所在地／豊橋市下地町橋口30-1 TEL.0532-53-2211 <https://yamasa.chikuwa.co.jp>
 創業／1827年(文政10年) 従業員数／280名(2026年2月現在)

わたし しごと
私たちの仕事

江戸時代より198年に渡り、ちくわを作り続けています。「鉛は金に変わらない(鉛に金メッキを施しても金にはならない)」という精神の元、新鮮な原料・確かな職人技など全てに「本物」を求め、最高のおいしさを生み出しています。現在、愛知県や静岡県に多数のお店を展開し、みなさんに自慢のちくわをお届けしています。



とよはし しうおまちほんてん
 豊橋市魚町本店

とよはし し めいさんひん
ヤマサちくわは豊橋市の名産品!

むかし とよはし し げんりょう うみ さち
 昔から豊橋市は、ちくわの原料である海の幸がよく集まったため、ちくわ作りに最適な地でした。昭和初期に東海道線が開通した時、駅で立ち売りしたところ好評で、お土産として全国に広まりました。



つく たいせつ
ちくわ作りで大切な3つのポイント。



しんせん さかな
①新鮮な魚

グチ・エソ・ハモを主原料に、鮮度の良い生の魚を使います。



でんどう しょくにん わざ
②伝統の職人技

時期ごとに練りや味付け、焼き加減を調整し、品質を安定させます。



えいせい かん り
③衛生管理

焼いた後はしっかり冷まして、雑菌が繁殖するのを防ぎます。

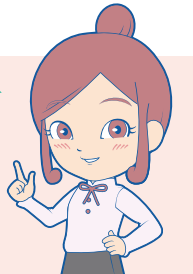


みせ なら ようす み
ちくわがお店に並ぶまでの様子を見てみよう!



しゅつちよう きようしつ おこな
出張ちくわ教室も行っています!

しょくにん がっこう しゅつちよう れきし せいほう
 職人が学校へ出張し、ちくわの歴史や製法などを教えています。子どもたちにちくわを手作りしてもらい、食べてもらうこともしています。



はたら ひと こえ
働く人の声



とよはしえいぎやうぶ はんばい か
 豊橋営業部 販売わくわく課
 もり さき さおり
森崎 沙織さん

しょうひん はんばい ぜんこく ほんそう とき うけつけ ぞう
 商品の販売、全国へ発送する時の受付、贈答品の包装、イベントなどの出張販売をしています。おいしさを知っていただき、ヤマサちくわのファンが増えると幸せです。



せいぞうぶ せいぞうぶ
 製造部
 ない どう あかり
内藤 亜香梨さん

いしうす さかな まえしより にな
 石臼で魚をすりつぶす前処理を担っています。日々原料の状態が異なるので、すり身の状態が安定するよう心がけています。細かい手作業も丁寧にこなすようにしています。