

新山田製用
すし用
厚焼

since 1952
KOBE

商品カタログ



昭和27年、 神戸で始まる。

成り立ちは、お寿司・おせち用の厚焼・玉子焼メーカーとして始まります。創業当初は小さな工場で、主にお寿司屋さんの補助として、玉子焼を納入していました。

当時は人の手で、ひとつずつ丁寧に焼き上げ、味も試行錯誤の連続。その結果、幸いにもお客様から好評をいただきました。

玉子焼きには、鮮度、温度、職人が持つ繊細な焼き加減・火加減、厳格な品質管理を要します。

会社・工場が新しくなるにつれ効率化による機械の導入が増えましたが、今もなお重要なのは、職人の感覚・技です。ひとつひとつ丁寧に焼き上げる。

これが我々のこだわってきた大事なことであり、使命です。



HISTORY

- 昭和27年4月 現在地において、個人山田製玉部として開業
- 昭和31年6月 横浜支店 新設 (現在 株式会社玉栄)
- 昭和37年5月 本社旧社屋を木造新社屋に増改築
- 昭和37年6月 有限会社山田製玉部 設立 (現在 株式会社)
- 昭和40年11月 尼崎支店 新設
- 昭和45年5月 明石支店 新設
- 昭和53年8月 横浜支店を株式会社玉栄 として設立
- 昭和54年8月 系列会社 玉栄浜松店 開業
- 昭和55年12月 神戸本社第2工場 増築
- 昭和56年9月 株式会社山田製玉部に変更登記
- 平成元年6月 神戸本社第三工場 増築
- 平成2年5月 本社ビル完成
- 平成7年1月 阪神大震災により本社全半壊
- 平成7年5月 明石支店へ工場を仮移設
- 平成7年7月 JR神戸駅前仮設プレハブにて営業再開

- 平成9年5月 新本社ビル (歩11番館) 竣工 <地下1階・地上7階>
- 平成9年8月 新本社ビルにて営業及び製造 本稼働
- 平成15年4月 山田正勝が代表取締役役に就任
- 平成21年11月 明石支店新築
- 平成25年11月 尼崎支店新築
- 平成28年12月 明石支店、神戸本社に統合
- 平成29年6月 神戸本社第2冷凍庫 増築
- 令和3年8月 山田正勝が代表取締役会長に就任 山田勝宏が代表取締役社長に就任
- 令和3年10月 尼崎支店、神戸本社に統合
- 令和4年4月 70周年を迎える



だし巻

先代から受け継いできた製法のだし巻です。当店の一番人気の商品です。地産を取り入れたメニューの提案、各種トッピングも承ります。



兵庫あじわいだし巻

商品サイズ	縦:60mm 横:215mm 高さ:25mm
重量	約300g
賞味期限	5℃以下 製造日から14日 (プレーン) (未開封の場合)
原材料	鶏卵 (国産)、鰹節だし、食塩、醤油、加工澱粉、調味料 (アミノ酸等)
アレルギー物質	卵、小麦、大豆

ラインナップ



割烹出巻



磯巻 (須磨海苔使用)



明太出巻 (かねふく明太子使用)



枝豆出巻



鰻巻 (国産鰻使用)

兵庫県認証食品 (推奨ブランド)

兵庫あじわいだし巻・磯巻・岩津ねぎ入り出巻・割烹出巻 (2本入)・割烹出巻 (真空パック)

その他
穴子出巻

ひょうご推奨ブランド



海に挟まれ、山と里が広がる恵まれた環境で育まれた、兵庫のうまいもん。食の宝庫「兵庫県」ならではの美味が、県推奨品としてブランド認定されています。山田製玉部では「だし巻き」が、兵庫の顔として活躍しています。



ハーフサイズ (プレーン、磯巻、明太出巻、枝豆出巻、鰻巻等)

小売り用パッケージ商品もごさいます。

お土産や食料品店でそのまま陳列できるパッケージ済みの「だし巻き」もごさいます。ハーフサイズで、お求めやすい価格訴求も魅力です。

商品サイズ	縦:約30mm 横:約107mm 高さ:約12mm
重量	約150g

本玉

上白糖のほどよい甘さが、各種お寿司にピッタリです。その他オードブル等にも最適です。国産卵使用で安心・安全の美味しい玉子焼きです。



本玉

商品サイズ	縦:80mm 横:180mm 高さ:30mm
重量	約430g
賞味期限	5℃以下 製造日から14日
原材料	鶏卵(国産)、上白糖、 醤油、食塩、酢、 みりん風調味料/加工澱粉、 調味料(アミノ酸等)、pH調整剤
アレルギー物質	卵、小麦、大豆

- ・真空パックは製造日より45日の賞味期限がございます。
- ・カット加工(24C・27C)
- ・焼印等



かつを本玉

商品サイズ	縦:80mm 横:180mm 高さ:30mm
重量	約440g
賞味期限	5℃以下 製造日から45日 (未開封の場合)
原材料	鶏卵(国産)、つゆ(希釈用)、醤油、酢、 みりん風調味料/加工澱粉、 pH調整剤
アレルギー物質	卵、小麦、大豆



本玉・かつを本玉の使用例

山田製玉部とのコラボメニューとして多数採用いただいています。



イズムベーカーリー
「厚焼きカツたまごサンド」



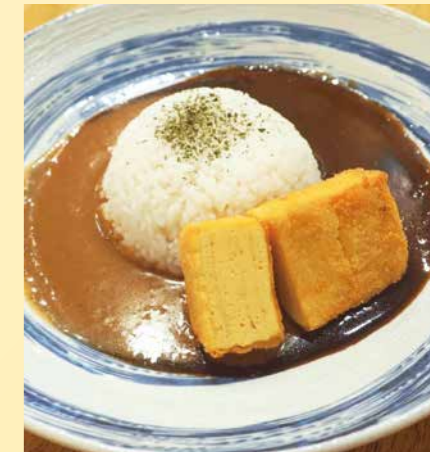
丸福珈琲店
「ダシマキたまごだけ」



(株)丸政
「神戸厚玉サンド」



クロワッサンと紅茶の専門店 9683
「厚焼き玉子とごぼうサラダ」



海老元
「たまごカツカレー」



#山田製玉部
ヤマダセイゴキョクゴ
on instagram

love



@megumi.ru
さん

NICE!



@hina.mama.a
さん

good



@yoppi35
さん



本玉・かつを本玉などの山田製玉部の商品やコラボメニューが映える玉子!と話題に。インスタグラマーさんによって多数拡散されています。

Thank you posting on insta

シートキンシ

国産卵をふんだんに使用したシートキンシ（冷凍）です。
ほんのりとした塩味が特徴で、さまざまなアレンジが可能です。



商品サイズ	縦:175mm 横:215mm 厚み:1mm
重量	約20g/枚 (10枚入)
賞味期限	-18℃以下 製造日から360日 (未開封の場合)
原材料	鶏卵 (国産)、澱粉、 食塩 / 加工澱粉、 調味料 (アミノ酸等)
アレルギー物質	卵、小麦

キザミキンシ

国産卵をふんだんに使用したキザミキンシ（冷凍）です。
ほんのりとした塩味が特徴で、さまざまなアレンジが可能です。



商品サイズ	幅:2mm 長さ:85mm
重量	約500g/袋
賞味期限	-18℃以下 製造日から360日 (未開封の場合)
原材料	鶏卵 (国産)、澱粉、 食塩 / 加工澱粉、 調味料 (アミノ酸等)
アレルギー物質	卵、小麦

はまぐり やき 蛤焼

職人がひとつひとつ手焼きで焼いています。ほどよい甘みが特徴の蛤焼です。
おせち料理にはもちろん、かわいい焼印がお皿を華やかに彩ります。



商品サイズ	縦:45mm 横:約70mm 高さ:25mm
重量	約15g/ヶ
賞味期限	-18℃以下 製造日から360日 (未開封の場合)
原材料	鶏卵 (国産)、魚肉すり身、上白糖、澱粉、 食塩、全糖ぶどう糖 / 加工澱粉、 保存料 (ソルビン酸)、 調味料 (アミノ酸)
アレルギー物質	卵

ダテ

職人が一枚一枚手焼きで焼いています。ほどよい甘みが特徴の伊達巻です。定番の伊達巻
寿司はもちろん、あんこ等にも良く合います。様々なアレンジを是非お試しください。



商品サイズ	縦:185mm 横:120mm 高さ:10mm
重量	約200g/本 (2本入)
賞味期限	-18℃以下 製造日から360日 (未開封の場合)
原材料	鶏卵 (国産)、魚肉すり身、上白糖、澱粉、食塩、 全糖ぶどう糖 / 加工澱粉、 保存料 (ソルビン酸)、調味料 (アミノ酸)
アレルギー物質	卵、小麦

上ウラ

職人が一枚一枚手焼きで焼いています。ほどよい甘みが特徴の上ウラ巻です。定番の
巻寿司はもちろん、あんこ等にも良く合います。様々なアレンジを是非お試しください。



商品サイズ	縦:180mm 横:140mm 高さ:10mm
重量	約200g/本 (2本入)
賞味期限	-18℃以下 製造日から360日 (未開封の場合)
原材料	鶏卵 (国産)、魚肉すり身、上白糖、澱粉、食塩、 全糖ぶどう糖 / 加工澱粉、 保存料 (ソルビン酸)、調味料 (アミノ酸)
アレルギー物質	卵、小麦

ウス

国産卵、スケソウダラのすり身、上白糖で作ったほどよい甘みが特徴の厚焼きです。
定番の巻き寿司はもちろん、各種アレンジが出来ます。



商品サイズ	縦:185mm 横:155mm 高さ:12mm
重量	約240g/枚 (2枚入)
賞味期限	-18℃以下 製造日から360日 (未開封の場合)
原材料	鶏卵 (国産)、魚肉すり身、上白糖、澱粉、食塩、 全糖ぶどう糖 / 加工澱粉、 保存料 (ソルビン酸)、調味料 (アミノ酸)
アレルギー物質	卵、小麦

厚

しっとりとしたカステラのような食感、ほどよい甘みが人気の商品です。
特上巻き寿司はもちろん、各種アレンジが出来ます。



商品サイズ	縦:185mm 横:150mm 高さ:15mm
重量	約390g/枚
賞味期限	-18℃以下 製造日から360日 (未開封の場合)
原材料	鶏卵 (国産)、魚肉すり身、上白糖、澱粉、食塩、 全糖ぶどう糖 / 加工澱粉、 保存料 (ソルビン酸)、調味料 (アミノ酸)
アレルギー物質	卵、小麦

の巻

国産卵をふんだんに使用した、ほどよい甘みが特徴の、の巻です。3種類のサイズがあり、各種トッピングも承ります。おせち料理はもちろん、各種アレンジも可能です。



商品サイズ	長さ: (大、ブチ) 200mm (小) 160mm 直径: (大) 47mm (小) 36mm (ブチ) 28mm
重量	(大) 約300g/本 (小) 約180g/本 (ブチ) 約130g/本
賞味期限	-18℃以下製造日から360日 (未開封の場合)
原材料	鶏卵(国産)、魚肉すり身、 上白糖、食塩、 全糖ぶどう糖/加工澱粉、 調味料(アミノ酸)
アレルギー物質	卵

ラインナップ



(大)の巻



(小)の巻



(ブチ)の巻

～職人がひとつひとつ丁寧に巻き上げて作っています～



分小田垣商店 × 山田製玉部

<丹波篠山市>

～老舗の逸品と「五つ星ひょうご」～

丹波黒入り伊達巻



商品サイズ	長さ:200mm 直径:50mm
重量	約320g
賞味期限	-18℃以下 製造日から360日 (未開封の場合)
原材料	鶏卵(兵庫県産)、 黒豆煮(黒大豆、砂糖、 食塩)、魚肉すり身、 上白糖、食塩、 全糖ぶどう糖/ 加工澱粉、保存料 (ソルビン酸)、 調味料(アミノ酸)
アレルギー物質	卵、大豆

丹波篠山の老舗黒豆専門店「小田垣商店」。
その丹波黒を贅沢に使用した丹波黒入り伊達巻は、
小田垣商店と山田製玉部、その双方の職人と先人達の想いをカタチにした
「ひょうごブランド」を代表する逸品。
丹波黒入り伊達巻としても「五つ星ひょうご」の認定を受けた自信作です。



黒まめの
分小田垣商店
享保十九年創業



小田垣商店本店

丹波篠山の名産品
「丹波黒大豆」。
なかでも小田垣商店の
黒大豆は、大玉丹波
黒大豆として知られ、大粒で美しくもっちり食感で、美味。
享保19年(1734年)の創業より続くこだわりは今も継承され、中でも
熟練の職人が選び抜く「手選り選別」により最高の品質が保たれてい
ます。



通販サイトのご案内

山田製玉部公式通販サイトです。
セット商品から単品商品まで
取り揃えております。



玉子焼きを通して
世界中を笑顔に

<https://yamadaseigyokubu.raku-uru.jp>



おすすめ商品

神戸 四季彩セット

本玉 <厚焼き玉子>

お寿司屋さんでおなじみ、上白糖の程よい甘さの厚焼き玉子、今人気のサンドイッチなどにもピッタリ。

の巻 <伊達巻>

昔ながらの生地製法(石うす使用)により、新鮮な卵、上質な白身魚、砂糖を厚焼き職人が丁寧にすり合わせて、ふっくらと焼き、一本ずつ巻き上げたこだわりの逸品。

磯巻

須磨の焼きのりを使用した、ほんのり磯の香りのだし巻玉子。

鰻巻

国産の鰻を使用し、優しい甘さに仕上げただし巻玉子。

枝豆出巻

鰹と昆布の風味に、枝豆を入れただし巻は、お酒のおつまみにもピッタリ。

明太出巻

「かねふく」の明太子を使用し、ピリッとした辛さは、大人からお子様まで大人気。



山田製玉部 創業70周年記念セット

割烹出巻

兵庫県認証食品にも選ばれ、兵庫県赤穂市の卵をふんだんに使用し、鰹と昆布のうまみたっぷりのだし巻玉子です。

本玉 <厚焼き玉子>

お寿司屋さんでおなじみ、上白糖の程よい甘さの厚焼き玉子、今人気のサンドイッチなどにもピッタリ。

山田製玉部オリジナル エコバック

70周年特別デザインをイラストレーター「MAYU」さんに書き下ろしていただきました。お買い物を楽しめるアイテムです!



メディア情報



70年以上続く、神戸の老舗玉子焼き企業の側面として。また、話題を集めた数々の企業コラボ商品の誕生秘話まで。テレビ・雑誌など多くのメディアにも登場しており、近年その傾向は強まるばかり。米国企業からのオファーもございました。その一部(2014年以降)をご紹介します。

	テレビ・Web	ラジオ	雑誌・新聞
2014年	毎日放送「魔法のレストラン」 関西テレビ「よーいどん」 (となりの人間国宝さん)		
2015年	朝日放送「キャスト」(報道バラエティ)		タワーレコードフリーペーパー「tower+」2・3月号
2016年			阪急電車「まちあるき手帖」 「Wonderful kobe」 「BEAMS EYE」 神戸新聞記者クラブ「奥様手帖」
2017年			「カジカジ」6・8月号
2018年	関西テレビ「ウラマヨ」		阪急電車沿線情報誌「ホッと! HANSHIN」
2019年	朝日放送「ココイロ」		
2020年			神戸新聞記者クラブ「奥様手帖」
2021年	テレビ大阪「やさしいニュース」		「大臣ジャーナル」 「クロワッサン」
2022年	関西ネットニュース「まいどなニュース」 Google Japan 「#pixelで楽しむおせち」	ラジオ関西 「谷五郎の笑って暮らそう」 「ワタナベフラワーのウホウホ!」 「ゴリララジオ」ほか	朝日新聞「ツギノジダイ」 「日経トレンド」12月号
2023年	TV・J:COM「LIVEニュース」		月刊 神戸っ子「KOBEBECO」

BEAMS EYE on KOBE

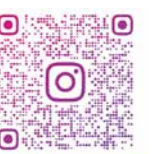
ファッションブランド BEAMS が手掛けた、神戸のトラベルガイド。
独自の視点とファッションブランドならではのオシャレな切り口で、山田製玉部の歴史が培ってきた手仕事を、職人の写真を交え紹介いただきました。



Instagram



Follow me



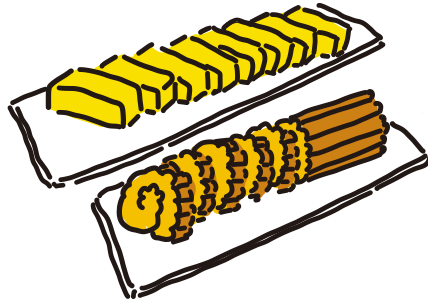
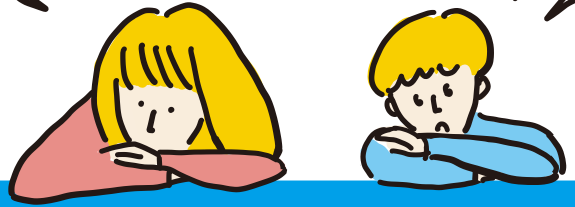
@YAMADA_SEIGYOKUBU



YAMADA SEIGYOKUBU

70th

since 1952
KOBE



Wagyu.



ホームページ



Instagram



通販サイト

株式会社 山田製玉部

本 社

〒650-0015
神戸市中央区多聞通
4丁目4-13
TEL (078) 341-8476
FAX (078) 371-4956



<喫茶部>
ふるもと珈琲店

〒650-0015
神戸市中央区多聞通
4丁目4-11
TEL (078) 341-6607

<不動産部>
歩総業株式会社

〒650-0015
神戸市中央区多聞通
4丁目4-11
TEL (078) 351-7568

<姉妹店>
株式会社 玉栄

〒236-0002
横浜市金沢区鳥浜町1-1
南部市場 関連棟内
TEL (045) 775-2247