

有限会社 山喜食品  
 専務取締役 山本 美幸 さん



「たかが玉子焼、されど山喜の玉子焼」安全安心なこだわりの逸品

今回のがんばってますは、長崎の地で玉子焼一筋にこだわり、皆さんから愛されている有限会社 山喜食品 専務取締役 山本 美幸さんをご紹介します。



長崎での創業の経緯

北九州のお兄さんのもとで修業を積んだ現社長が、のれん分けにより昭和48年に創業したのが始まり。当時から玉子焼にこだわった商品を取り扱い、現在に至っている。

「異国情緒あふれる雰囲気にあこがれ、ここ長崎を開業の地に選びました。当初は、唯一つなりのあった寿司屋のネットワークを中心に製造卸を行ない始め、業務用の商品がほとんどでした」

その後、無添加の玉子焼を主力商品として扱い始めると口コミやテレビなどで取り上げられたこともあり一般向けにも人気を博すようになった。

製法へのこだわり

「玉子焼の素材には、特にこだわっています。だしなどに使う水は多良岳山系の湧水を使い、玉子は、県内産の生卵を焼く直前に割って使っています」と山本専務。

また、添加物は使わずに、保存料の代わりに酢や酒を使用する徹底ぶり。安全安心な玉子焼の提供を一番に考え、味は、昔ながらの母の味を思い出すような手作りで家庭のあ

人気商品のラインナップ

一番人気がある商品は、寿司屋さんでもよく出されるほんのり甘みのある「本玉」という玉子焼や定番の「だし巻」。さらに、にわりのえさからこだわっている地養卵という玉子を使った究極の玉子焼「玉将」も人気。その他にも角煮を挟んだ「角煮だし巻」や「柚子胡椒入りだし巻き」「明太子入りだし巻き」なども取りそろえ、各種商品をセレクトにした贈答用の商品は鮮度をそのままに真空パックで販売している。そして、最近、新商品として考案したのが「玉子サンド」。玉子焼（本玉）とキャベツの甘酢あえをパンで挟んだサンドイッチで山本専務が中心になり心をこめて手作りで提供している。

全国に広がる山喜ファン

業務用でホテルやスーパーなどへ提供することも多く、ホテル向けでは、修学旅行

生の食事にも採用されている。「全国各地の生徒さんたちにも喜んでいただいているそうです。また、一般の方向けでも『子供をはじめ家族全員が山喜食品の玉子焼のファンです』などと言ってもらえる常連のお客様も多いです」。最近では、数多くのメディアで取り上げられ、観光客や全国各地からの注文も増えてきている。

おすすめの食べ方

そのままでも十分おいしい山喜の玉子焼。ひと手間加えることで更に味わいが増す。「カットした玉子を少量のサラダ油を引いたフライパンで、少し焦げ目の付く程度に焼くと格別な味になりおススメです」。また、レンジにかけるだけでも焼きたてのような味を堪能できるという。

今後の目標について

「玉子サンドをもっと広げていきたい」



①



②



③

- ① こだわりぬいた究極の逸品「玉将」
- ② 一押しの商品「玉子サンド」
- ③ ギフトセットのバラエティーセット。その他にもご希望の商品でのセットも可能

Information



有限会社 山喜食品  
 〒850-0045 長崎市宝町9-3  
 TEL 095-845-5785  
 FAX 095-845-5638  
 HP <http://www.yamakishokuhin.com/>  
 営 8:00~18:00  
 休 日曜

です。病院などからいくつかまとめて注文があり、お届けして喜んでいただいています。企業向けには2千円以上の注文で配達も行ってのこと。

「もちろん、昔ながらの味と安全安心をモットーにこれからもおいしい玉子焼を提供していきます」と意気込みを語る山本専務。

玉子焼の専門店として一筋に歩み、長崎の人に愛され続けている無添加で安全安心な山喜食品の玉子焼、ぜひ一度ご賞味ください！