

たまご加工品の製造・販売

自然豊かな農場で大切に育てたたまごを使って、おいしい商品を届けています



株式会社籠谷 yellow高砂店/神戸元町店

所在地 / (高砂店)高砂市荒井町若宮町7-17 (神戸元町店)神戸市中央区栄町通2-2-1 TEL.(本社)079-442-2405
https://www.kagonet.co.jp/ 創業 / 1921(大正10)年7月 従業員数 / 390名(2026年1月現在)

私たちの仕事

私たちは創業105年目を迎えた、たまごの会社です。自分たちの農場で大切に育てた新鮮なたまごを、たくさんの人にお届けしています。たまごのおいしさを伝えるお店「yellow」を高砂市と神戸元町で展開、とれたてのたまごはもちろん、それをたっぷり使ったジェラートやスイーツ、そうざい、明石焼などを販売しています。1月には高砂市中島に3店舗目「yellow yellow」がオープン。カフェメニューも楽しめる店内で、たまごの新しい可能性を届けています。



▲高砂市荒井町にある本社

どんな商品を届けているの？

たまごから生まれるおいしさ

お店では、自慢のたまごはもちろん、そのおいしさを最大限にいかしたさまざまな商品を地域のみなさんに届けています。その一部をしょうかいします。



yellow高砂店

農場から届く新鮮なたまご



兵庫県にある私たちの農場から届く、新鮮なたまごです。たまごを知りつくしたプロが、こだわってつくっています。

こだわりのたまごのジェラート



農場でとれた新鮮なたまごをぜいたくに使った、こだわりのジェラートです。

素材にこだわった明石焼



電子レンジで簡単に調理できる、本格派の冷凍明石焼を販売。「yellow yellow」では、できたてを提供しています。



？ お店が担う、大切な役割とは？

たまごの魅力と新しい可能性を発信

私たちのお店は、たまごの魅力や地元食材のすばらしさを伝える「情報発信基地」です。そこには、商品一つひとつに込めた私たちの思いが詰まっています。

たまごの「おいしさ」を届ける



丹波市の農場

私たちの商品づくりは、兵庫県の自然豊かな場所にある自社農場から始まります。農場から届く新鮮なたまごを使い、たまごの本当のおいしさが伝わる商品をつくる。これが私たちの基本の仕事です。

地域の食材と組み合わせて「新しい味」をつくる



たまごをジェラートにしたり、地域の食材と組み合わせたりして、新しいおどろきや楽しさを届けることも、私たちの大切な仕事の一つです。

「できたて」と「手軽さ」で笑顔をお届け



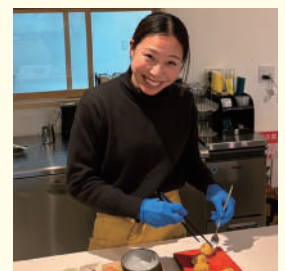
お店では、ジェラートや明石焼、カフェメニューなど「できたて」のおいしさを。おうちでは、レンジで温めるだけの明石焼などの「手軽さ」を。お客さまがさまざまな場面で楽しめるよう、商品のかたちを工夫することも私たちの仕事です。

はたらき手 働く人の声

仕事のやりがいを聞いてみました。



ジェラートの生産管理
ヤマシタ ユキ 優希さん



店舗の運営企画
ヨコタ カレン 華恋さん

安心して食べられるジェラートづくり

ジェラートの生産管理の仕事をしています。生産予定を立てるときは、効率やアレルギーにも気をつけています。これからは、衛生や食品についての知識ももっと身につけたいです。

おいしい笑顔が広がるお店づくり

メニュー開発やジェラートのフレーバー考案、SNS管理などを担当しています。考案した商品をお客さまに喜んでもらえるのが一番の幸せです。より多くのお客さまに来ていただけるお店を目指しています。