



会社案内

Corporate Profile

「共に咲く喜びを実現する」という
創業の精神とともに、さらに高いステージで
お客さまに喜んでいただける
製品とサービスをご提供いたします



代表取締役 社長執行役員 足利 直純

あじかんは、1962年(昭和37年)に創業して以来、お客さまのご要望をかたちにしながら製品の品揃えの充実、サービスの向上を図り、事業を拡大してまいりました。

2021年4月からは、2030年3月期を着地点とする長期ビジョン「あじかんV30」をスタートし、お客さまをはじめ、取引先、株主、従業員、地域社会など、すべてのステークホルダーのみなさまから「選ばれる企業」になることを目指してまいります。そのためにも、これまで以上に「おいしさ」にもこだわった施策を展開してまいります。「おいしさ」には、味だけではなく、原料や製法などの「こだわり」、安全性などの「品質」、体によいという「健康」も重要と考えていますので、独自性、品質管理、健康事業といった様々な面でレベルアップを図っていく必要があると考えています。

あじかんはこれからも、ステークホルダーのみなさまのご期待にお応えできるよう、全社一丸となって取り組み、社是にもあります「共存共栄」を実現してまいりますので、今後とも一層のご指導とご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

あじかんの歩み

1962年(昭和37年)創業。京都の玉子焼の老舗「吉田喜」で修業を重ねた創業者を含め、わずか4名での始まりでした。



夢を興した個人創業時代

1962
-1964

京都の玉子焼の老舗「吉田喜」で修業を重ね、のれん分けを許された故足利政春は、1962年、広島市の西蟹屋で「三栄製玉」を個人創業。ただひたすら「上質な製品を提供したい」という一途な願いから生まれた品質へのこだわりは、あじかんスピリットとなって受け継がれていくことになる。

中堅企業としての体質強化

1982年、九州地区の生産拠点として鳥栖工場を稼働。かに風味蒲鉾の開発を機に、生産ラインの自社開発に方法論が確立され、あとに続く技術革新や新製品開発に大きな影響を与えることになる。この時期あじかんは、生産力を増強するとともに、企業体質の強化を目指して、開発と品質管理の中核となる新しい研究所のオープン、QCやCI、コンピュータの導入など、数々の意欲的な施策で中堅企業への脱皮を図る。

1982
-1987

食品流通業から食品開発業へ

1988
-1989

1988年、あじかんは第二創業期へ突入し、食品開発業志向を宣言。製品開発力、生産能力、自社製品の販売力を強化する組織づくり、人材づくりに取り組み、食品総合メーカーとしての道を歩きはじめ。また、製品の受注から支払までを本社ホストマシンで一元管理する、新情報管理システムATOMIC-1の始動は、あじかんが全国区企業へと発展する推進力となった。



会社設立と組織の拡大

個人創業時代に培った信用を礎に、1965年「株式会社三栄製玉」を設立。1967年には、それまでの家内工業的な経営から脱皮すべく「製販分離」を実現し、その一方で、得意先のニーズをすばやく製品に反映できる「製販一貫」のメリットを大いに活用した。こうした企業努力が実を結び、売り上げは順調に増大。1970年には社名を「株式会社広島製玉」と変更し、生産体制の近代化と販路の拡大を目指して新たなスタートを切った。

1965
-1970



株式上場と技術企業としての展開

「共存共栄」を社是に、社会と取引先と従業員が「共に咲く喜び」を味わうことを念願してきたあじかんは、1990年、広島証券取引所への株式上場によって大輪の花を咲かせる。また、東日本への進出をかけた守谷工場を稼働。1992年には、外注管理の強化を図るべく龍谷新工場の協力を得、また中国に合弁会社・青州青安食品有限公司を設立した。1996年には大阪証券取引所・市場第2部へ株式上場。1998年にはあじかんの技術とノウハウを結集し、安全思想とシステム化を実現した静岡工場が誕生し、そして2000年ついに東京証券取引所・市場第2部への上場を果たす。

1990
-2000



味の探究と近代工場の誕生

1971
-1981

のちにアンテナショップの先駆けと評される直営の寿司店をオープン。ここでキャッチした消費者の嗜好や売れ筋商品の動向は新製品の開発に大いに役立つことになる。1978年に社名を「株式会社あじかん」に変更し、本社・広島工場を現在地に新築。機械化によってつねに最良の製品を生産する近代的な食品工場が完成し、同時に、業界ではいち早く、独自のチルド物流体制コールドチェーン・システムを確立した。

2001 新たな領域へのチャレンジ

2001
-2021

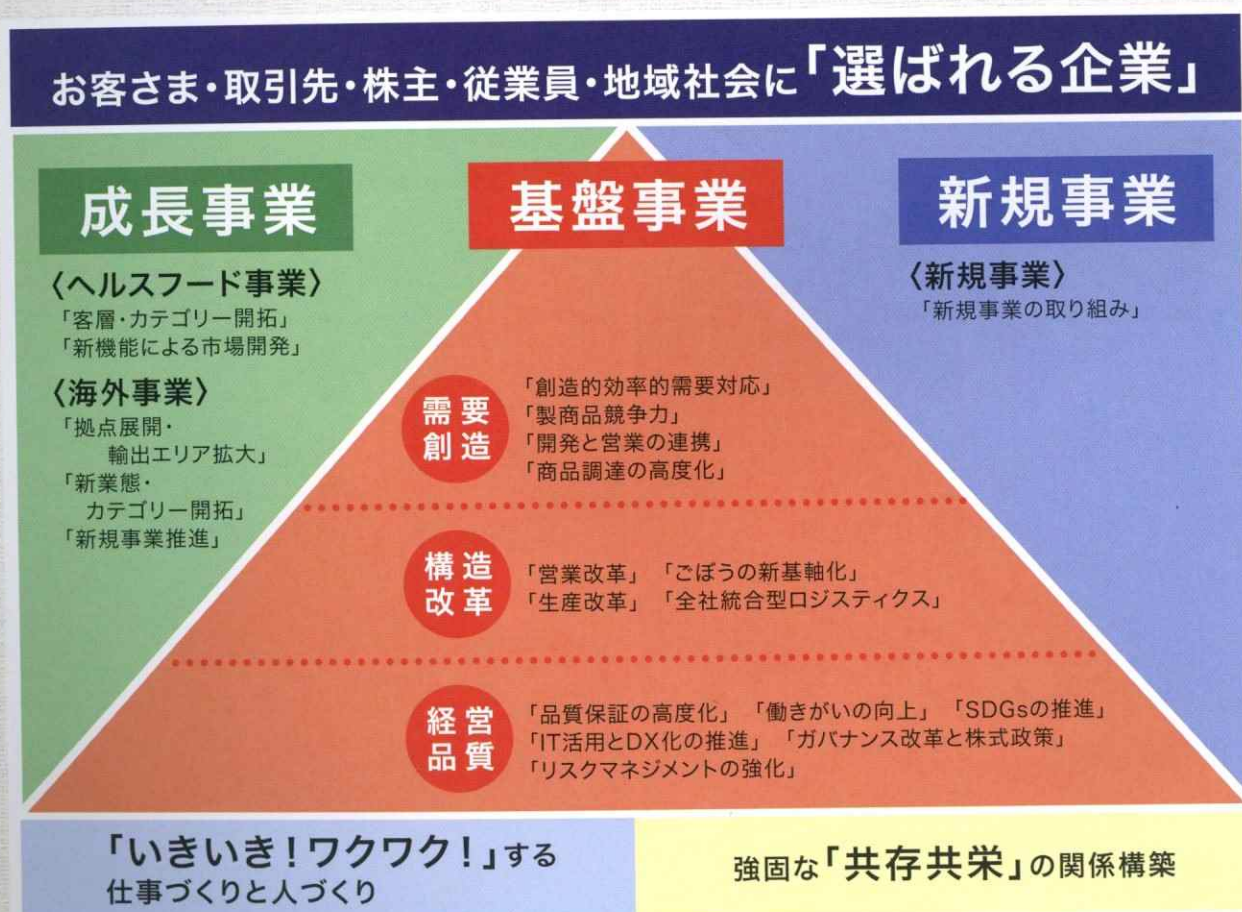
業務用食品の製造販売を基盤に、さらなる飛躍を実現するため、新たに海外事業とヘルスフード事業に挑戦。2001年、中国に新子会社・山東安吉丸食品有限公司を、2005年、中国に愛康食品(青島)有限公司を、2012年、あじかんアグリファームを設立し、それぞれの事業の発展に向けた体制を整える。さらに、2017年には、最新技術を導入した新工場つくば工場を稼働し、新しい価値の提供とともに、新しいあじかんへ進化し続けている。



長期ビジョン「あじかんV30」 2030年3月期を着地点とする進化の道標

「需要創造」「利益構造改革」「経営品質向上」により
『選ばれる企業』になる

「選ばれる企業」とはお客さま・取引先・株主・従業員・地域社会と強固な共存共栄の関係を築き、その責任を果たし続ける企業をいう。



■基本戦略

①需要創造型食品メーカーへの挑戦

- (1) 業務用食品事業における創造的かつ効率的な需要対応の推進
- (2) 需要創造によるヘルスフード・海外事業の飛躍的な成長
- (3) 新規事業開発の推進とブランド価値の創出

②利益構造改革と経営品質の向上

- (1) 業務用食品事業の利益構造の改善
- (2) ライン部門とスタッフ部門の生産性向上
- (3) 改革を推進できる経営管理組織と人材の開発

豊かな食生活とみなさまの健康に お応えする、あじかんの製品

業務用食品の世界では、「玉子焼や寿司用具材といえば、あじかん」と言われるほど、高い品質に裏付けされた信頼を核に、製品の品揃えを拡大してまいりました。

この他にも海外への製品販売の拡大を目指した海外事業や、健康志向にお応えした「あじかん焙煎ごぼう茶」を中心としたヘルスフード事業も、あじかんの成長の柱として、徐々に拡大しています。



あじかんの「開発」

Development

開発

生産

物流

販売

成長事業



ライフスタイルとともに変わり続ける
「おいしい」を追い求めて



他社に真似できない 独自技術による新製品開発

当社が企画・設計したアイデアをもとに、最適な配合を検討し、新しい製品を生み出しています。さらに、玉子焼や玉子とじの製造技術、きんぴらごぼうの新製造技術(特許第6437156号)など、他社に真似できない独自技術により製造することで、他社との差別化を実現しています。また、当社設備で製造できない製品(海鮮系、畜肉系、一部の野菜加工品)を、当社が企画・設計し、国内外の協力工場で委託生産した「自社企画ブランド品」により、幅広い領域の製品を取り扱うことができています。

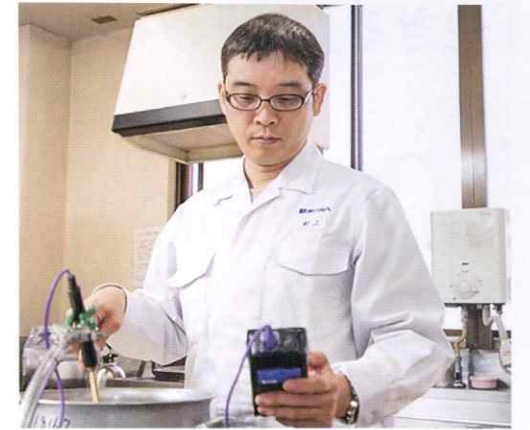
お客さまのご要望を カタチにするニーズ開発

営業担当がお伺いしたお客さまのご要望を製品化し、PB(プライベートブランド)製品として製造いたします。「こんな味付けの製品があれば」、「現場の作業効率を上げたい」などお客さまのお困りごとを喜びに変える、あじかんが創業当時から大切にしている、ご用聞き営業を生かした開発です。



「おいしさ」を求めて 妥協なき挑戦を続ける

プロの料理人の調理技法を食品製造プロセスに応用した、きんぴらごぼうの新製造技術(特許第6437156号)をはじめ、よりおいしい手づくり品質の製品開発を目指しています。その他にも、ロングライフチルド惣菜に関する技術開発、乳化技術、冷凍・解凍技術、おいしさを科学的に示す分析技術などの研究を進めています。



研究開発の成果

《特許》

1. 玉子焼

【特許第5068851号:玉子焼の製造方法】

2. ごぼう茶

【特許第5661263号:ごぼう茶葉、これを用いたごぼう茶葉抽出液及びごぼう茶葉含有食品、並びにごぼう茶葉製造方法】

3. かに風味蒲鉾

【特許第5677498号:練り製品、その製造方法及び練り製品用スリッター】

4. 玉子とじ

【特許第5920697号:卵含有組成物及びその製造方法】

5. ごぼうの素材開発

【特許第6029404号:ごぼう由来コーヒー様飲食用組成物の製造方法】

6. ごぼうの素材開発

【特許第6124404号:サーチュイン活性促進剤の製造方法】

7. ごぼうの素材開発

【特許第6183949号:発酵ごぼう食品の製造方法及びそれにより製造された食品】

8. ごぼうの素材開発

【特許第6280356号:育毛・発毛促進用経口剤】

9. 野菜加工品

【特許第6437156号:調理済み惣菜の製造方法及びその製造装置】

10. 新規食品機能開発

【特許第6583787号:食品、悪心・嘔吐抑制剤及び医薬部外品】

11. 巻寿司用器具

【特許第6630266号:巻き寿司の製造方法及び巻き寿司用巻芯の製造方法】

12. 玉子焼

【特許第6688651号:玉子加工品の製造方法、及びその製造装置】

参加学会

●日本栄養・食糧学会 ●日本食品科学工学会 ●日本機能性食品医学会 ●日本農芸化学会 ●日本調理科学会 など

あじかんの「生産」

Product

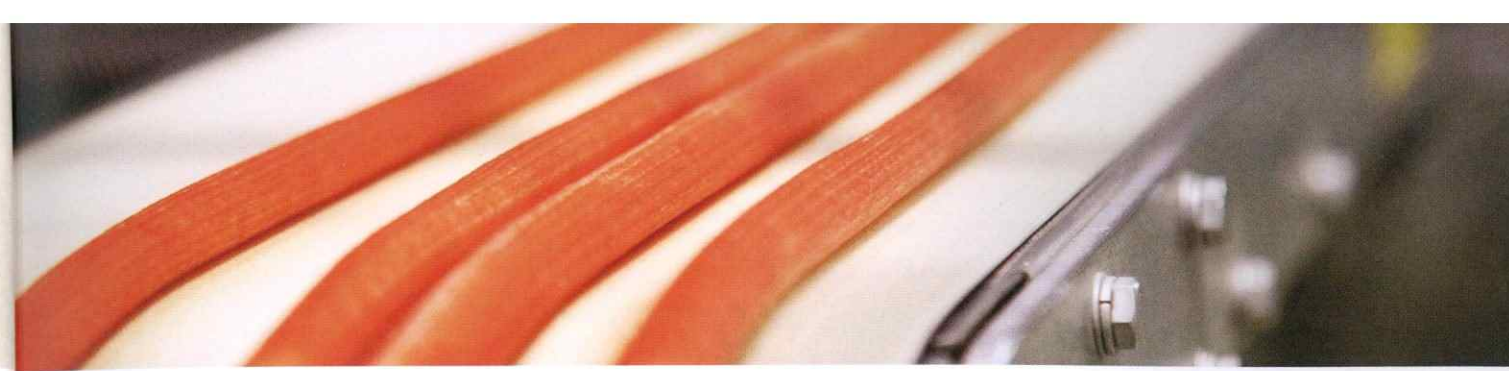
開発 生産 物流 販売
成長事業

「生きる」に関わる製品だから間違いのないものだけを



FSSC22000に沿った 品質・安全確保の管理体制

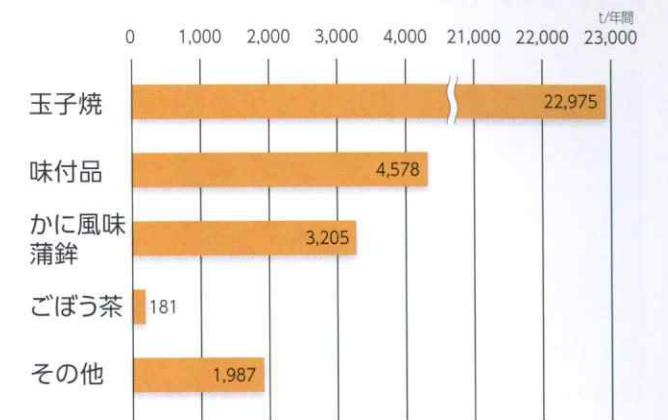
玉子焼をはじめとする自社製品は、各製造工程の管理と製品の物性検査や細菌検査、官能検査を日々実施することで、お客さまに安心・安全な製品をお届けできるよう、徹底した品質管理体制を整備しています。また、従業員一人ひとりが食の大切さを胸に刻み、すべての工場において品質・安全確保の取り組みを行っています。具体的には、国際的な食品安全認証スキームとして注目されている「FSSC22000」を国内全自社工場で取得し、継続的な食品の安全確保に取り組んでいます。食の安全性がますます問われる中、「家族に胸を張って食べてもらえる製品づくり」を合言葉に私たちは食の安全に正面から向き合っています。



国内外の生産拠点からの安定供給と 技術革新により競争優位性を確立

国内5工場と中国2工場に加え、協力工場1社を含めた生産拠点により、お客さまのご要望にしっかりとお応えできるだけの十分な生産体制を整備しています。また、緊急時には、それぞれの工場で補充し合える生産体制を構築しており、いかなる時にも均質な製品を安定的にお届けすることが可能です。あじかんでは、量産体制を支える製造装置の開発をはじめ、製造方法においても新たな発想で技術革新を図り、お客さまにとって価値のある製品を提供し続けています。

年間生産能力



工場タイプ	工場名	稼働年	敷地面積	主要生産品目	認証取得
国内工場	つくば工場	2017年稼働	11,589㎡	玉子焼・野菜加工品・ごぼう茶	ISO9001, FSSC22000の認証取得
	静岡工場	1998年稼働	13,681㎡	玉子焼・かに風味蒲鉾・おぼろ	ISO9001, FSSC22000の認証取得
	守谷工場	1990年稼働	5,366㎡	玉子焼・味付品	ISO9001, FSSC22000の認証取得
海外工場	広島工場	1978年稼働	4,125㎡	玉子焼・味付品・ごぼう茶	ISO9001, FSSC22000の認証取得
	山東安吉丸食品有限公司 (当社100%出資)	2002年稼働	25,692㎡	味付野菜類	ISO14001, ISO22000, HACCPの認証取得
協力工場	愛康食品(青島)有限公司 (当社50%出資)	2006年稼働	91,941㎡	味付干瓢・セット巻芯・水産加工品	ISO22000, HACCPの認証取得
	(株)籠谷	2007年浜風工場稼働	5,195㎡	玉子焼	FSSC22000の認証取得

あじかんの「物流」

Logistics



あじかん独自の物流ネットワークにより 国内のほぼ全域をカバー

今後もさらに販売エリアを拡大し
安定供給ときめ細かなサービスをご提供

つくりたてのおいしさと新鮮さを直接お客さまへお届けすることを基本に販売エリアを拡大し、西日本のほぼ全域と、東日本の主要な都市をカバーしています。

製品の物流は、工場と物流拠点間を3時間、工場間を5時間で結ぶ「3-5体制」という独自の物流ネットワークを構築し、安心・安全かつ迅速にお届けすることを心がけています。

今後もさらに販売エリアを拡大しながら、製品の安定供給と迅速かつきめ細かなサービスをご提供してまいります。



新鮮なうちに、自社便により
お客さまのお手元に直接お届け

工場生産された製品を新鮮なうちにお客さまへお届けすることを基本に心がけています。

2019年4月1日には、中国・四国・九州・京阪神方面への冷凍・冷蔵製品の輸送を主要事業とする運送会社、株式会社井口産交に当社グループの一員になっていただきました。これに伴い、一部工場での製造品を自社物流の下、各事業所へ配送することが可能となり、これまで以上に安心・安全に製品をお客さまへお届けすることができるようになりました。



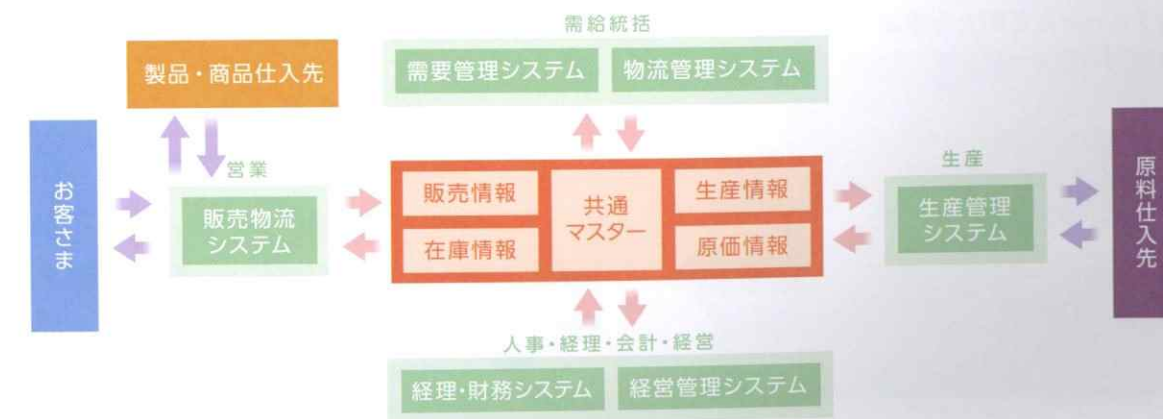
オンライン環境整備で人為的ミス削減
配送効率向上とリードタイムの短縮に尽力

コンピュータによる受注・生産・物流の一元管理を可能にした全社経営情報システム(AMIS)を構築し、需要予測にもとづく適正な原材料の発注や在庫管理の精度向上を実現しています。日によって大きく変動するチルド品の物量を予測して全体の物量を平準化するなど、配送効率の向上やリードタイムの短縮などにも努めています。

また、お客さまとの受発注に関して、オンライン環境を整えることで作業の効率化を図り、人為的なミスの削減にも取り組んでいます。



全社経営情報システム(AMIS)全体イメージ



あじかんの「販売」

Sale

開発 生産 物流 販売

成長事業

お客さま一人ひとりを大切にしたい営業スタイル

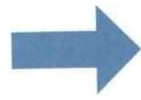


お客さまの「ありがとう」の一言を日々の活力に
きめ細かなサービスをご提供

地場のお客さまを中心に直接製品を配送しながら商談する製造直販の営業と、大手スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどの本部商談をメインとする営業があり、1本の玉子焼からでもお客さまにお届けします。また、あじかんはメーカーであると同時に、他社商品を仕入れて販売する卸売機能も備えていますので、お客さまのご要望に応じた最適な製品を供給することができます。近年は、これまでの中食市場向け事業の経験・技術をもとに、外食チェーンなど新たな市場への販路拡大に取り組んでいます。お客さまからの「ありがとう」の一言が私たちの日々の活力になります。

【メーカー機能】
自社製品 (自社ブランド)

【卸売機能】
仕入商品 (他社ブランド)



お客さま



お客さまの声に最も近くでお応えする、
あじかんの原点の営業

創業当時、製造した玉子焼を届けながら、何かお役に立てることはないかとお用をお聞きし、販売と同時に、お客さまのお困りごとを解決してきました。この営業スタイルは、ルートセールスの製造直販という形で今も受け継がれ、お客さまと共に栄えることを目指すあじかんの原点です。



情報・アイデアを武器に
お客さまの売れるお手伝い

運ぶものは、幅広い情報。自社製品に関する知識はもちろんのこと、全国で流行っているメニューなど新しい食に関する情報を武器に、お客さまのメニュー開発から売場づくりまで一貫してお手伝いをさせていただきます。新しいものを生み出し、未来の食を変えてみませんか。



消費者ニーズをキャッチし
お客さまに寄り添ったご提案

現場に直接足を運び、市場のトレンドやニーズをキャッチすることで、他社との差別化を図るメニューを考案します。また、全国各地の営業担当者が収集した売場情報やイベント、ご当地メニューなどをデータベース化し、お客さまが必要とされる最適な情報をタイムリーにご提供しています。



展示会での新しい食の価値提案

主要都市で当社が企画運営する展示会も開催しています。当社製品のご紹介はもちろん季節の催事のメニュー提案や売場づくりの企画をはじめ最新の食にまつわるトレンドを幅広く提案しています。



あじかんの「新規事業」

New business

開発 生産 物流 販売

成長事業

海外事業

世界に向けて「あじかん」の製品と真心をお届けします

世界中に広がる日本食へのニーズにお応えするため、海外における営業活動、生産活動を海外事業部が統括し、海外市場の拡大を目指しています。

独自の技術で差別化された製品力を武器に、日本で培ったノウハウを現地の食文化と融合させ、多様な食文化に対してあじかん製品を販売してまいります。

海外販売事業

海外の市場にも範囲を広げ、北米やオセアニア、中国などの日系スーパーマーケットや日本食レストランを中心に営業活動を行っています。近年では、タイやベトナム、シンガポールなどの東南アジアや欧州にも活動の範囲を広げています。



【主な輸出エリア】

アメリカ、カナダ、オーストラリア、ニュージーランド、中国、香港、台湾、韓国、タイ、ベトナム、シンガポール

中国事業

2014年に設立した、味堪(広州)餐飲管理有限公司は、中国の2工場(P.8 海外工場参照)で生産した製品を中国国内向けに販売しています。

また、これら中国工場では、製造した製品の海外への販売も進めており、東南アジアへの輸出に取り組んでいます。



味堪(広州)餐飲管理有限公司

- 主要販売アイテム:
玉子加工品、すり身加工品、野菜加工品
- 主要販売エリア:
広州、上海、北京

オンライン展示会であじかんを世界へアピール

新たなBtoBビジネスモデルの構築として、アリババグループが運営するオンライン展示会他、4つの展示会サイトへ出展しています。世界各国のメーカー・バイヤーが参加しており、幅広く企業を知り、世界へアピールするツールとして活用しています。



詳細はこちらから
ご確認いただけます



詳細はこちらから
ご確認いただけます

ヘルスフード事業

ごぼうを核にヘルスフード分野で新たな需要を創造

おいしいだけでなく、健康にもつながる食を目指して、ヘルスフードという新たなフィールドにも挑んでいます。2010年には、業務用食品という事業領域から一歩踏み出して、一般消費者向けの「あじかん焙煎ごぼう茶」を発売し、健康を気遣う多くの方々に支持される大ヒット製品となりました。今後は、ごぼう以外の素材にも着目し、ヘルスフード分野において、新たな需要を創造してまいります。

通信販売

TVや新聞など、様々な広告媒体を通して、「あじかん焙煎ごぼう茶」を中心とした健康補助食品シリーズを通信販売にてお届けしています。



アグリファーム

原料から一貫したモノづくりを志向して、100%出資の農業事業子会社「(株)あじかんアグリファーム」を設立。原料そのものの生まれと育ちにこだわっています。



市場販売

多くの方々に「ごぼう茶」のよさを広めるため、全国のドラッグストアやスーパーマーケットで市販用の「あじかん焙煎ごぼう茶シリーズ」を展開しています。



ヘルスフード研究

ごぼうを中心に野菜の機能性研究を長年行い、健康への様々な効果を検証しています。その一つとして、ごぼうに含まれる成分である「イヌリリン」「クロロゲン酸」が腸内環境を改善する働きがあることを見出し、2019年に『あじかん焙煎ごぼう茶プレミアムブレンド ごぼうのおかげ』を機能性表示食品として発売しました。現在は、新規素材として、菊芋や干瓢の素材研究も進めており、新たな付加価値の創造を目指しております。



「SDGs」について

あじかんは、「共に咲く喜びを実現する」という創業の精神のもと、持続可能な社会の実現に向けてSDGsへの取り組みを始めています。

具体的には、食品メーカーとして「人々の健康への貢献」「食品ロスの削減」「日本の食文化の伝承」「CO₂排出量の低減」など、食を通じて、地域社会・環境へ貢献できる取り組みを行ってまいります。

レッドカップキャンペーン

あじかんは、SDGsの取り組みの一環として、2019年8月より国連WFPに加入し、2020年9月から、同協会の「学校給食支援」策の一つであるレッドカップキャンペーンに参加しています。

レッドカップキャンペーンとは？

国連WFPの「学校給食支援」に向けた施策の一つで、賛同した企業が寄付付き商品を展開し、その売上の一部をWFPの学校給食支援に寄付する取り組みです。対象商品は、赤いカップのロゴマークが目印です。



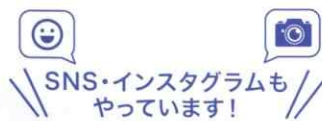
巻寿司文化の継承

あじかんは、食品業界全体の活性化に向けて、日本の伝統食「寿司」の魅力を世界へ発信しています。

主な取り組みとしては、6月27日を「ちらし寿司の日」、年4回ある節分の日を「巻寿司の日」として記念日登録し、日本の伝統食である「ちらし寿司」や「巻寿司」の啓蒙活動を行っています。特に「巻寿司」では、巻寿司の魅力をお伝えするコミュニティサイト「あじかんMAKIZUSHI倶楽部」を立ち上げ、各地で「巻寿司教室」を開催しています。また、SNSを通じ、一般の方々へ巻寿司のレシピやアイデアを募集するキャンペーンなど、ご家庭での巻寿司づくりを楽しんでいただける企画を開催しています。



公式キャラクター
『巻之助くん』



SNS・Instagramも
やっています！

「あじかん
MAKIZUSHI倶楽部」
<https://makizushi-club.com/>



あじかん
MAKIZUSHI倶楽部
Instagram



あじかん
MAKIZUSHI倶楽部
Facebook

■ 社是

社是
共存共栄
相互信頼
良心の結合
誠の結合

■ 経営理念

—— 調 和 ——

- (1) 社会の進歩、変化に常に対応する企業となろう
- (2) ユーザーから最も信頼される企業となろう
- (3) 生き甲斐、働き甲斐のある企業をつくらう

—— 創 造 ——

- (1) 最良の食品を創ろう
- (2) 最適のシステムを開発しよう
- (3) 最大の付加価値を創造しよう

—— 革 新 ——

- (1) 常に未来に向かって脱皮していこう
- (2) 新しいものへ挑戦していこう
- (3) 一人ひとりが自己革新し成長しよう

■ 経営信条

- 一、お客様のお役立ちを第一に考え喜ばれる存在であろう
- 一、共に働く人たちの幸福と成長を追求しよう
- 一、感動を生む食品とサービスで世の中に貢献しよう
- 一、私たちが支えてくださる人たちに成果を上げて報いよう

あじかんの語源

『あじかん』…梵字の「𑖀」(あ)をじっと見詰め、すべての始まり、宇宙の始まりを感じ、悟りをひらく。そんな修行法が仏教にあります。これが「阿字観(あじかん)」で自分自身を知り、謙虚に広く聴く姿勢に通じます。「味観」と書けば、尽きることのない味の道の追求、豊かな食文化を表現できます。そして“あ”に始まり、“ん”で終わる「あじかん」は、ひらがな51文字の無限の可能性と創造性を象徴します。「あじかん」の社名には、いくつものメッセージがこめられています。

あじかんのシンボル・マーク



シンボル・マーク

アルファベットの「A」(エース)をもとに、無限の広がり、永遠の発展をシンボライズしています。



シンボル・パターン

車や建物、パッケージに使用されているシンボル・パターンは、当社の社是にある「良心の結合、誠の結合」を鎖の形で表現したものです。お客さま、取引先、従業員、地域社会との和を表しています。「シンボル・マーク」「シンボル・パターン」に使われるのは、「赤」「緑」「黄」の3色。赤は「迫力」「情熱」「前進」を、緑は「清潔」を、黄は「希望」「やさしさ」を象徴しています。

会社概要

商号……株式会社あじかん
AHJIKAN CO.,LTD.
創業……1962年(昭和37年)10月8日
設立……1965年(昭和40年)3月19日
本社……広島市西区商工センター七丁目3番9号
資本金……11億225万円
従業員数……972名(パートタイマーおよび臨時雇用者を除く)
事業内容……鶏卵加工製品・野菜加工製品・水産練製品・
その他食品の製造、販売、および卸売、
農産物の生産、販売、ならびに運輸業
[製品] 玉子焼、味付かんぴょう、味付しいたけ、
かに風味蒲鉾、中具、おぼろ、野菜煮物、
ごぼう茶など
[商品] 海苔、食用油、調味料、水産加工品、
調理済冷凍食品などの業務用食品、酒類

役員 2021年6月29日現在

取締役 会長 足利 恵一	代表取締役 社長執行役員 足利 直純
代表取締役 専務執行役員 豊田 太	取締役 専務執行役員 江角 知厚
取締役 常務執行役員 玉井 浩	取締役(常勤監査等委員) 樋口 研治
社外取締役(監査等委員) 川平 伴勲	社外取締役(監査等委員) 稲葉 琢也

子会社

- 株式会社あじかんアグリファーム
所在地……広島市西区
資本金……3,000万円(当社100%出資)
事業内容……農産物の生産、販売、および加工
- 株式会社井口産交
所在地……広島市佐伯区
資本金……1,000万円(当社100%出資)
事業内容……冷凍・冷蔵食品の幹線輸送など
- 山東安吉丸食品有限公司
所在地……中華人民共和国山東省青州市
資本金……5,354千米ドル(当社100%出資)
事業内容……食品の製造、販売
- 味堪香港有限公司
所在地……香港灣仔港灣道中30号新鴻基中心
資本金……7,700千香港ドル(当社100%出資)
事業内容……食品の輸入、卸売
- 味堪(広州)餐飲管理有限公司
所在地……中華人民共和国広東省広州市
資本金……6,500千人民元(味堪香港100%出資)
事業内容……食品の卸売

持分法適用関連会社

- 愛康食品(青島)有限公司
所在地……中華人民共和国山東省青島市
資本金……3,436千米ドル(当社50%出資)
事業内容……寿司用食材や惣菜類などの製造、販売

品質

食品安全・品質方針

- ① 法令を遵守し、お客様のお役に立ちに貢献します。
関連する法令を遵守するとともに、安全で安心して頂ける製品・サービスを提供し、お客様のお役に立ちに貢献します。
- ② 継続的な改善に取り組みます。
食品安全・品質に関わる仕事の仕組みやルールが有効に機能しているか定期的に見直し、継続的な改善を実施します。
- ③ 目標達成に向けた取り組みを実施します。
食品安全・品質目標を設定し、目標達成に向けた取り組みを実施します。
- ④ 技術、技能の維持・向上に努めます。
食品安全・品質に関わる技術、技能の維持・向上に努め、より一層の食品安全の確保、および、品質の向上に取り組みます。
- ⑤ コミュニケーションの充実を図ります。
内部及び外部とのコミュニケーションを充実させ、人々の健康と豊かな食生活に寄与します。

2021年4月1日

株式会社あじかん
代表取締役 社長執行役員 足利 直純

HACCP方式等による食品衛生管理の認証

- 総合衛生管理製造過程
静岡工場: 魚肉練り製品ライン
- 茨城県食品衛生協会「HACCP」普及促進モデル
いばらきハサップ
守谷工場
- 水産食品加工施設HACCP
鳥栖工場: かに風味蒲鉾(対米輸出製品)
- 広島県食品自主衛生管理
広島工場

ISOなどのマネジメントシステム認証

- ISO9001 本社・工場
- FSSC22000 工場

拠点紹介

【本社】	〒733-8677 広島県広島市西区商工センター七丁目3-9(旧棟)	TEL(082)277-7010(代表)
【海外事業部】	〒733-8677 広島県広島市西区商工センター七丁目3-9(新棟)	TEL(082)277-4539
【開発本部】	〒733-0833 広島県広島市西区商工センター 五丁目5-24	TEL(082)277-6044
【ヘルスフード事業部】	〒733-0833 広島県広島市西区商工センター 五丁目5-24	TEL(082)535-5050
ヘルスフード事業部 カスタマーセンター	〒730-0013 広島県広島市中区八丁堀15-10 セントラルビル9階	TEL(082)502-7020
東京事務所	〒103-0027 東京都中央区日本橋一丁目2-2 日本橋親和ビル8階	TEL(03)3517-2577
【工場】		
広島工場	〒733-8677 広島県広島市西区商工センター七丁目3-9	TEL(082)277-7240
鳥栖工場	〒841-0048 佐賀県鳥栖市藤木町6-4	TEL(0942)85-1730
守谷工場	〒302-0108 茨城県守谷市松並1657-5	TEL(0297)45-1090
静岡工場	〒427-0103 静岡県島田市中河 817-5	TEL(0547)30-0070
つくば工場	〒300-1281 茨城県牛久市桂町2200-57	TEL(029)875-2030
籠谷工場(協力工場)	〒676-0005 兵庫県高砂市荒井町御旅二丁目1-17	TEL(0794)42-8611
【営業所】		
(中四国エリア)		
広島営業所 (市場出張所)	〒731-0101 広島県広島市安佐南区八木 一丁目15-28	TEL(082)873-1001
呉営業所	〒733-0832 広島県広島市西区草津港一丁目8-1	TEL(082)279-2715
福山営業所	〒737-0831 広島県呉市光町 11-14	TEL(0823)24-0695
徳山営業所	〒721-0942 広島県福山市引野町五丁目18-12	TEL(084)946-5177
山口営業所	〒745-0814 山口県周南市鼓海二丁目 118-52	TEL(0834)26-1311
米子営業所	〒753-0872 山口県山口市小郡上郷流通センター西901-4	TEL(083)921-2311
岡山営業所	〒683-0853 鳥取県米子市両三柳2902-9	TEL(0859)34-5101
鳥取営業所	〒701-0165 岡山県岡山市北区大内田828-1	TEL(086)292-5650
松山営業所	〒680-0911 鳥取県鳥取市千代水三丁目77-3	TEL(0857)28-4422
新居浜営業所	〒791-0243 愛媛県松山市平井町甲2546	TEL(089)976-6800
宇和島営業所	〒793-0010 愛媛県西条市飯岡241-3	TEL(0897)58-2356
高松営業所	〒798-0020 愛媛県宇和島市高串一丁目1401	TEL(0895)24-1060
徳島営業所	〒761-8058 香川県高松市勅使町150-1	TEL(087)867-2812
高知営業所	〒770-0871 徳島県徳島市金沢一丁目1-37	TEL(088)664-8773
(九州エリア)		
大分営業所	〒781-0011 高知県高知市薮野北町二丁目13-23	TEL(088)820-2188
北九州営業所	〒870-0914 大分県大分市日岡三丁目2-23	TEL(097)553-3737
福岡営業所 (沖縄駐在所)	〒803-0801 福岡県北九州市小倉北区西港町122-3	TEL(093)592-2266
鳥栖営業所	〒812-0895 福岡県福岡市博多区竹下二丁目1-53	TEL(092)471-0104
熊本営業所	〒900-0006 沖縄県那覇市おもろまち四丁目20-22 サンテラスTK101号	TEL(098)918-0018
鹿児島営業所	〒841-0074 佐賀県鳥栖市西新町1422-239	TEL(0942)85-1727
長崎営業所	〒862-0967 熊本県熊本市南区流通団地二丁目1	TEL(096)377-2288
宮崎営業所	〒891-0131 鹿児島県鹿児島市谷山港一丁目4-14	TEL(099)263-0808
(関東・東北エリア)		
仙台営業所	〒851-0134 長崎県長崎市田中町598 長崎卸センター内	TEL(095)839-2900
埼玉営業所	〒880-0834 宮崎県宮崎市新別府町麓513-3	TEL(0985)21-1555
柏営業所	〒984-0030 宮城県仙台市若林区荒井東一丁目8-5	TEL(022)287-9110
東京営業所 (札幌出張所)	〒362-0072 埼玉県上尾市中妻二丁目15-1	TEL(048)778-2680
(新潟駐在所)	〒277-0812 千葉県柏市花野井1041-3	TEL(04)7137-1820
西多摩営業所	〒134-0081 東京都江戸川区北葛西二丁目11-5	TEL(03)3804-1090
相模原営業所	〒060-0063 北海道札幌市中央区南三条西九丁目1000-6 イオ南3条501号	TEL(011)280-1225
横浜営業所	〒940-0053 新潟県長岡市長町一丁目1673-7 リパティープラザ長町210号	TEL(0258)88-0039
千葉営業所	〒205-0023 東京都羽村市神明台二丁目9-1	TEL(042)570-6871
(近畿・中部エリア)	〒252-0134 神奈川県相模原市緑区下九沢1532-1	TEL(042)764-2401
名古屋営業所	〒222-0001 神奈川県横浜市港北区樽町四丁目16-33	TEL(045)533-0033
静岡営業所	〒275-0024 千葉県習志野市茜浜一丁目5-8	TEL(047)408-3380
大阪営業所 (金沢駐在所)	〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内三丁目18-22 フェイマス丸の内ビル8階	TEL(052)857-5400
大阪南営業所	〒422-8027 静岡県静岡市駿河区豊田二丁目6-39	TEL(054)203-2301
神戸営業所	〒566-0042 大阪府摂津市東別府三丁目3-4	TEL(06)6829-0181
姫路営業所	〒921-8842 石川県野々市市徳用二丁目394 エテルナ303号	TEL(0762)90-7666
	〒595-0037 大阪府泉大津市虫取町一丁目6-8	TEL(0725)23-7733
	〒651-2132 兵庫県神戸市西区森友四丁目100	TEL(078)920-2831
	〒672-8018 兵庫県姫路市木場前中町20-2	TEL(079)245-2655



本社 〒733-8677 広島市西区商工センター七丁目3番9号
<https://www.ahjikan.co.jp/>