



愛興  
食品  
株式会社

会社案内

愛興食品株式会社

健康で豊かな食文化への貢献

2022年度版

興  
品  
愛  
食



### 《経営理念》

「私達は、信頼：信用を礎に、食の安全：安心を第一に、匠の技を磨き、健康で豊かな食文化に貢献する。」

日本で食べられているお米は、約 3,000 年前に大陸から稲作技術と共に伝わってきました。その後、日本中に伝わり美味しい炊き方や品種改良がなされ、現在の主食のごはんとなっています。

私達は、商品を通じて様々な食感のお米を楽しんで頂くために、全社を挙げて技を磨き、健康で豊かな食文化の発展に貢献します。

代表取締役 高橋 学

## 会社概要

会社名	愛興食品株式会社
住所	〒791-8015 愛媛県松山市中央2丁目45番地 TEL089-925-6111 FAX089-925-7728
設立	1986年9月
事業内容	冷凍食品の製造・食肉加工品製造・そうざい半製品製造
主要生産品	○米飯商品（ライスバーガー、炒飯、ピラフ） ※大手食品メーカー、量販店などのOEM生産が中心
代表取締役社長	高橋 学
資本金	1,000万円
従業員	100名
決算月	6月末
営業許可	食品の冷凍又は冷蔵業 食肉販売業 食肉処理業 そうざい製造業
ISO9001	本社工場 2005年10月 認証取得
ISO22000	本社工場 2009年 3月 認証取得
ISO22000	大橋工場 2023年 3月 認証取得予定
FSSC	大橋工場 2023年 3月 認証取得予定
食品安全方針	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 品位・品格のある、真心をこめた商品づくりを行います。</li><li>2. 危害防止に向けた衛生管理と、異物混入の防止を継続します。</li><li>3. コンプライアンス(法令順守)を第一に、製品づくりをします。</li><li>4. 食品安全を第一にシステムの有効性の継続と改善を図ります。</li><li>5. 食品安全について、作業者の理解や知識、力量の向上に努めます。</li><li>6. 食品安全目標を設定しISO推進委員会で定期的にレビューします。</li></ol> <p style="text-align: right;">平成 23 年 2 月 1 日</p>
取引銀行	伊予銀行、愛媛銀行

■本社工場 松山市中央2丁目45番地 TEL:089-925-6111 FAX:089-925-7728

(敷地・建物面積)1,680 m<sup>2</sup>(509 坪)、1,531 m<sup>2</sup>(464 坪)

■大橋工場 松山市大橋町290番 1 TEL:089-948-4745 FAX:089-948-4752

(敷地・建物面積)8,558.69 m<sup>2</sup>(2,594 坪)、5,896.19 m<sup>2</sup>( 1,786 坪 )



## 沿革

昭和 61 年 9 月	愛媛県松山市中央 2 丁目に愛興食品株式会社設立 冷凍そうざい製造業として創業
平成 9 年 11 月	米飯製品製造開始(ライスバーガー・ライスパテ)
平成 17 年 10 月	ISO9001 取得認定(本社工場)
平成 21 年 3 月	ISO22000 取得認定(本社工場)
令和 3 年 10 月	松山市大橋町に新工場完成 生産能力の増強のために新調理生産ラインを導入し体制強化を図る。 主要製品:ライスバーガー・ライスパテ・炒飯・ピラフ
令和 5 年 3 月	(FSSC 認証・ISO22000 認証 取得予定)

## 愛興食品のこだわり

メーカー様から寄せられる様々なご要望に応じ約 25 種類の商品を期日に納品できる生産体制を構築しています。消費者の皆様のニーズに応え喜んで頂ける商品が 1 つでも多くできるように、開発スタッフ一同、頑張っています。



○ライスバーガー・ライスパテ



○炒飯・ピラフ

