



100年先も「おいしい」



チチヤスが目指す 次の百年



チチヤス株式会社

チチヤスの進化は、日本初のヨーグルトから。

チチヤスがヨーグルトを日本で初めて発売して100年。

100年先も変わらないおいしさをお届けするために、チチヤスは変わり続けていきます。



チチヤスは1886年創業。1917年に日本で初めてヨーグルトを発売した会社として、お客様の食卓に「笑顔」をお届けしてまいりました。

チチヤス製品の強みは二つございます。一つは独自の乳酸菌であるST9618菌を使用したヨーグルトや広島県内の契約農家から直接仕入れた牛乳など、他社には真似のできない「どこか懐かしい、チチヤスならではの味わい」。そしてもう一つは子どもから大人まで幅広い層に人気のキャラクター「チー坊」でございます。

2017年にはヨーグルト発売100年記念事業として、アンテナショップを広島にオープンし、消費者の皆様と直接触れ合える場を設けました。今後も「安全・安心・おいしい・健康」というチチヤス製品開発コンセプトを基に、お客様の声を製品づくりに積極的に反映させ、皆様に「笑顔」をお届けしてまいります。

代表取締役社長 大井 太郎

開発の想い おいしいから続けられる

これまで築いてきた技術をもとに
おいしい製品の開発に全力を注ぎます。

チチャスのモノづくりの軸は何ですか？

チチャスでは「笑顔」を製品開発の軸としています。そして「安全・安心・おいしい・健康」がチチャス製品の約束です。実はこの考え方の原点はチチャスヨーグルト。チチャスヨーグルトは時代に合わせて味わいを少し変えつつも、どこか懐かしい、記憶に残る味ではないでしょうか。そんな製品は、親になったときに子供にも食べさせたい、と感じていただけると思います。このように、世代を超えた笑顔の懸け橋になってくれるのが、チチャスの製品です。

「健康」を軸に考えた製品には、 どのようなものがありますか？

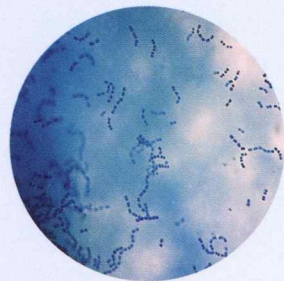
「生きて腸まで届く乳酸菌」と「腸内の善玉菌を育てる栄養」を一緒にとるというシンバイオティクスの考え方。実はチチャスでは20年以上前から業界に先駆けて取り入れていました。それが毎朝快調ヨーグルトで、長年お客様に愛され続ける人気商品です。



また毎日食べるものだからこそ、より健康に配慮した製品が作れないかということで、毎朝快調ヨーグルト低糖質が考案されました。糖質を落としつつ、オリジナルの毎朝快調にいかにか近づけるかで苦労しましたが、検討を重ね、低糖質ながら食べ応えのある味わいに仕上げることができました。2017年の発売以来多くのお客様にご好評いただいております。

これからも健康はもちろん、おいしさを大切に製品を作っていきます。

チチャス独自の乳酸菌「ST9618」



チチャスの原点は、100年前に日本で初めてヨーグルトを発売したときの「すべての人に愛されるヨーグルトをご家庭にお届けしたい」という強い想いです。それを実現させたのは、チチャス独自の乳酸菌「ST9618」。2015年には風邪症候群への予防効果が認められました[※]。毎日、家庭の食卓に並ぶものだからこそ、おいしさと健康にこだわり続けています。

※「日本乳酸菌学会 2015 年度大会」にて発表

チチャス製品ができるまで



企画

おいしさ、健康、笑顔を皆様にお届けできる身近な食品であり続けることを基本とし、市場調査を経て、製品の設計を立てます。



試作品作成

製品のコンセプトにそって、味作りを行います。原料の種類や配合量、乳酸菌の組み合わせなど数十パターンの試作を繰り返し、最も良い組み合わせを見つけていきます。



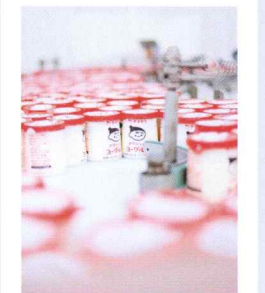
パッケージ作成

製品の顔であるパッケージ案を出し合います。チチャスの想いとその製品の良さが伝わるデザインにブラッシュアップしていきます。



工場での製品化

完成したレシピを、工場のラインでも作ることができるようにテストします。製品によって細かな調整が必要なため、課題は様々です。



安全・安心をお届けしたいから

工場に届けられた乳は直ちに風味や鮮度、成分の検査を受け、一定の基準をクリアしたもののだけがチチャスのヨーグルトに使用されています。お客様からの品質要求が年々高まる中、チチャスでは20年以上前から HACCP（危害分析重要管理点）システムを取り入れ、乳の受け入れから調合、殺菌、充填に至るまで、各工程を管理することにより品質の向上に努めてきました。また官能訓練制度により選抜された、風味感度の高い社員が官能評価を実施することで、数値ではよめない「おいしさ」という品質を守っています。これからもお客様からいただいたご意見を参考に、現場改善・品質向上に努め、チチャスの安全・安心を守っていきます。



進化するチチャス製品

おいしい製品を提供し続けるために。

「先人たちが築いてきた技術」と「未来を生きる私たちのチャレンジ」がチチャスの礎です。

お客様からの期待にお応えします
定番



おいしさそのままに
糖類カット

お子様からご年配の方まで、
安心して食べてほしいから

健康な体づくりを応援
機能性



腸の中から
体の調子を整える

とりにくい栄養を家族みんなで補給



チチャスが日本で初めて発売したヨーグルトは、
時代に合わせて味・姿を変え、現在のチチャス
ヨーグルトになりました。
創業から大切にしてきたチチャスの想いは、今も
全製品に受け継がれています。

コリコリの食感で食べて楽しい

ミルクをもっと健康的に、
もっとおいしく



ワンランク上の
味わいを



素材にこだわった、
瀬戸内ならではの
おいしさ

挑戦

チチャスからの新たなご提案

可能性

今までにないデザートヨーグルト

拡大する販売エリア

広がるチチャスの輪。

チチャスの製品をより多くのお客様に。



チチャスの製品は、主に広島の本社工場と関東工場で生産を行い、全国へ真心を込めてお届けしています。おいしい製品をより多くのお客様へ安定してお届けするため、創業以来、チルド物流ネットワークを構築してきました。チルド物流の厳しい基準を遵守し、製品特性に応じたきめ細やかな物流管理を行っています。常に「安全・安心」な食生活に貢献する社会的な意義を持ち、お客様の食卓へ「新鮮さ・おいしさ」をお届けするため、24時間365日体制で配送を行っています。

より多くの方に笑顔届けたい。
この想いから積極的に全国へと展開しています。
地元広島だけでなく、全国のお客様に製品をお届けできるよう
これからも伊藤園グループの一員として、チャレンジしていきます。



チー坊と歩む

チチヤスとお客様をつなぐ、チー坊。
チチヤスのこと、もっと知ってほしいから。



チー坊は「安全・安心・おいしい・健康」のしるし。

チチヤスの「想い」を、チー坊が届けます。

1953年に生まれたチー坊は、長い間チチヤスの製品とともにお客様に愛され、

チチヤスにとってなくてはならない存在になりました。

チー坊のヨーグルトがおいしくて、思わず笑みがこぼれた

疲れていたけど、チー坊を見たらなんだか元気になった

チー坊の話で、食卓が明るくなった

日々の生活の中で感じるちょっとしたあたたかいキモチを、

チー坊を通して感じていただきたいと考えています。

今までも、そしてこれからも、「おいしい」笑顔をお届けします。



チー坊のお誕生日

6月1日は、チチヤスの創業記念日。2018年には「チー坊の日（チチヤスの日）」として日本記念日協会に登録されました。記念式典ではパッケージからチー坊が飛び出し、この日を境に皆さまと直接触れ合えるようになりました。チチヤスにとって特別で大切な記念日です。

チー坊と一緒にのまいにち

「チー坊かわいい!」お客様からそういったお声をいただくことが増えました。チー坊をもっと知ってほしい、チー坊を好きになってほしい、とグッズ展開にもチャレンジ。地元・広島企業の名産品とのコラボレーションにも取り組み、好評を得ています。いつも一緒にいてほしいから、子どもから大人まで生活の中にチー坊を。思わず微笑んでしまう愛らしさです。



チー坊でちょっとひといき

2017年、チチヤスが日本で初めてヨーグルトを発売してから100年を迎えました。それを記念してアンテナショップ「CHICHI YASU」をオープン。広島県産の生乳のみを使用したミルクソフトクリームをはじめ、チチヤスがこだわり抜いたメニューばかり。ここでしか体験できないことがたくさんあります。

チー坊サポーターズクラブ

チチヤス製品をもっとよくしたい! その思いから365niチー坊が立ち上がりました。チー坊ファンからの声が、製品の開発やマーケティングに生かされています。今後はサポーターズクラブ限定の企画も予定。チー坊ファンと一緒にこれからのチチヤスを作っていきます。



さんびやくろくじゅうご に ちーぼー

メッセージ

私たちの想いは一つ

100年先もずっとおいしいを提供し続けること。



丸谷 哲生

広島支店 支店長

より多くのお客様にチチヤス製品を手にとって頂くため、中四国エリアを中心に営業活動を担当しています。店舗周りや商談、情報収集など日々の業務内容は多岐にわたります。

まずは地元を大切に

ヨーグルトのパイオニアとして築いてきた「歴史」・「笑顔」・「健康」という価値をお客様へお届けすることが、我々営業の役割です。広島支店管轄の中四国エリアは、個人商店といった、昔からのお取引様が多くいらっしゃいます。全国への展開にも積極的に挑戦していきたいですが、それも地元からのご支持があってこそ。チチヤスに慣れ親しんだお客様にも、もっと好きになっていただけるよう、一件一件真摯に向き合っています。

懸命ではなく賢明に

一生懸命に働くことももちろん大切ですが、やみくもに行動することは必ずしも正解ではありません。お取引先企業様が多いからこそ、効率性や戦略が重要になってきます。パフォーマンスを向上させるためには、社会情勢や消費者動向などの情報を積極的に収集し、知識をつけることが、一番の近道ではないでしょうか。お客様に合わせた確かなご提案ができるよう、今後も研鑽を積んで参ります。

ヒトを育てる会社に

持続的な成長を続けていくために欠かせない要素は、やはり「ヒト」です。広島支店のメンバーは役職を問わず、何かしらのリーダーを担当しています。部下の自信を打ち砕くのではなく、小さな成功体験を重ね、大きな自信を持たせることが大切だと考えているからです。またチチヤス全体としても社内勉強会や社外研修、役職別教育など、人材育成に現在力を入れています。これからのチチヤスにぜひご期待ください。

久保 貴義

取締役
マーケティング・
商品開発・広島工場管掌

世の中により良い製品を送り出すために、味はもちろん、デザイン、企画などを総合的に考えています。



チチヤスらしさを目指して

チチヤスの全ての製品に通じているのは「おいしい」ということ。しかし、そのおいしさをどうすればお客様にお伝えできるのか?という点が長年チチヤスの抱えてきた課題でした。そこで2020年よりミルクマスター制度を導入いたします。ミルクマスターは乳に関する正しい知識を持った社員を認定する社内検定制度であり、社員の乳製品全般や業界動向に関する知識の向上が狙いです。この制度を通じ、乳製品全般の良さを正しくお客様にお伝えし、乳業界の発展に貢献していくことができると考えております。

福澤 康範

本社工場 工場長

「安全・安心・おいしい・健康」なチチヤス製品を提供するため、本社工場の生産を管理、統括しています。



モノづくりであり ヒトづくり

私の役割は、モノづくりでありヒトづくりだと考えています。工場は原料の受入れから製品の出荷まで要協することなく取り組み、「安全・安心」という武器を営業チームに提供する責務があります。機械は異常を音や数値で知らせますが、人は言葉で知らせます。つまり、社員同士の信頼関係が重要です。そのために工場150人の従業員と意識的に交流しています。「親が子に食べさせ、その子が更に自分の子に食べさせたい」製品を、工場全員で支えていきます。



これからチチヤスと一緒に歩んでくださる皆様へ

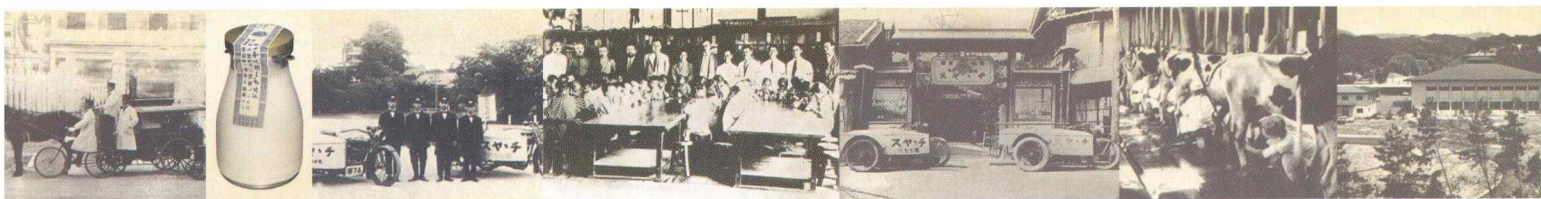
入社1、2年目の若手社員が中心となって、このパンフレットを作成しました。このようにチチヤスは積極的に新しい風を取り入れており、今まさに生まれ変わろうとしています。ぜひ私たちと一緒に、「おいしいから生まれる笑顔」を作り上げていきましょう。

会社概要

商号	チチヤス株式会社
本社	広島県廿日市市大野 337-4 TEL.0829-56-1111(代) FAX.0829-56-2547
代表者	代表取締役社長 大井 太郎
設立	平成 17 年 9 月 28 日(創業/明治 19 年 6 月 1 日)
資本金	1 億円
事業内容	・牛乳および乳飲料の処理加工販売(チチヤス牛乳、乳飲料等) ・発酵乳の製造販売(ヨーグルト等) ・乳酸菌飲料・清涼飲料および洋生菓子の販売 ・アンテナショップ経営 ・菓子、キャラクターグッズ販売
集乳地域	広島県、島根県、九州 その他
集乳量	日量 約 30,000 ~ 60,000L
主要仕入先	中国生乳販売農業協同組合連合会、九州生乳販売農業協同組合連合会、全国農業協同組合連合会
販売地域	全国

沿革

1886(明治 19)年	広瀬町(現在の広島市中区榎町)に牧場を開き、合資会社として牛乳事業開始。
1917(大正 6)年	業界に先駆け、ヨーグルトを発売。
1930(昭和 5)年	「株式会社チチヤス」設立。
1959(昭和 34)年 4月	「チチヤス乳業株式会社」設立。資本金 500 万円。
1966(昭和 41)年 7月	わが国で初めてプラスチック容器のヨーグルトへの使用許可を厚生省より受け、発売。
2002(平成 14)年 1月	「チチヤス乳業株式会社」と「株式会社チチヤス」を合併し、新「チチヤス乳業株式会社」発足。
2005(平成 17)年 12月	「チチヤス乳業株式会社」を「チチヤス株式会社」へと社名変更。
2011(平成 23)年 5月	「チチヤス株式会社」が伊藤園グループ企業としてスタートする。
2015(平成 27)年 7月	チチヤス菌 ST9618 の風邪症候群予防効果を日本乳酸菌学会にて発表。
2016(平成 28)年 2月	関東に協力工場を新設。ヨーグルトの生産を開始。
2017(平成 29)年 4月	「CHICHI YASU」LECT 店を広島県広島市にオープン。



チチヤス 株式会社

〒739-0497 広島県廿日市市大野 337-4 TEL.0829-56-1111(代) FAX.0829-56-2547

東京支店	〒143-0006 東京都大田区平和島 3-3-8 山九平和島ロジスティクスセンター 7階	TEL.03-3298-9601	FAX.03-3298-9605
名古屋支店	〒485-0067 愛知県小牧市藤島町居屋敷 326 新日本コーポレーションビル 1階	TEL.0568-41-6411	FAX.0568-41-6412
大阪支店	〒561-0808 大阪府豊中市原田元町 2-21-4 エスティビル 201号	TEL.06-6152-1580	FAX.06-6152-1583
広島支店	〒739-0497 広島県廿日市市大野 337-4	TEL.0829-56-1112	FAX.0829-56-1838
松山駐在所	〒790-0062 愛媛県松山市南江戸 2-13-14 株式会社伊藤園 松山支店内	TEL.089-992-9924	FAX.089-992-9924
福岡支店	〒819-0161 福岡県福岡市西区今宿東 1-28-21 株式会社伊藤園 福岡西支店内	TEL.092-805-5201	FAX.092-806-8071
CHICHI YASU LECT店	〒733-8509 広島県広島市西区扇 2丁目 1-45	TEL.082-208-5140	FAX.082-208-5141



チー坊 チチヤスで検索!

<http://www.chichiyasu.com>

