アルファー食品株式会社

CORPORATE PROFILE

会社案内

食文化の発展に貢献し、新たな価値の創造へ

私たちアルファー食品は、縁結びの地・出雲で半世紀以上、お米の加工技術を追求し、新たな価値を創造してまいりました。

私たちの掲げる「想いをささえる愛情ごはん」は、世界中の食卓に笑顔をつくりだし、新たな食文化を創造していくという志のもとにあります。時代や環境がどのように変わろうと、「食」の楽しみや、「食」を通じて大切な人を想う気持ちは普遍であり、それはとても大切なものであると考えています。食文化を通じて広がりゆく和を、私たちのカルチャーやテクノロジー、イノベーション、それらすべての力をもって、より豊かなものにしていくこと、それが私たちの目指す活動です。

そのために、私たちは世界に愛情と幸せを届けることができるプロフェッショナルであり続けたいと思っています。日々変わりゆく中で、常に私たちらしさを意識し、追求し、磨き、表現してまいります。そして、多くのステークホルダーとも協調し、私たちの活動を国際社会共通の目標である持続可能な開発目標（SDGs）にもつなげていきます。

これからも、私たちの商品を愛してくださる多くのお客様に、より良い商品と、愛情と幸せをお届けしていくために、出雲の地より真摯な活動を続けてまいります。

代表取締役　林 隆史

未来への貢献～SDGsの取り組み～

SDGsとは「持続可能な開発目標」の略称で、2015年9月に国連サミットにて採択された“2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標”のことです。2020年からは「行動の10年」として、様々な企業においてSDGsの取り組みが活発化しています。私たちアルファー食品も、経営理念の実践を通じて持続可能な社会に貢献すべく、未来へ向けた行動を始めています。

持続可能な社会へ

お米の魅力の開発と啓発活動による新たなお米需要の拡大

- **学校給食において**　お赤飯や玄米をはじめとした日本食文化の継承
- **防災において**　非常食の販売と啓発活動による防災と減災への貢献
- **中食や内食において**　高付加価値商品の提案によるライフスタイルのサポート
- **日本の文化や食材を活用した商品の企画開発**
- **環境に配慮した取り組み**

全従業員が働きがいをもって活躍できる仕組みづくり

理念体系　経営理念、社是、行動指針

培った経験と知識が　明日へのプラスαになる

1966

1966年　6月　アルファー食品株式会社設立
1967年　8月　荒木工場を設立し、アルファ化米の製造を開始
1971年　3月　特殊法人日本学校給食会とアルファ化米の委託加工契約を締結
1982年　8月　ウエット米飯の製造を開始
1987年　8月　株式会社大幸にて精米工場建設
1988年　9月　レトルト具材の製造を開始
1989年 11月　学校給食工場事業貢献により文部大臣表彰を受ける
1992年　1月　「第25回中小企業研究センター賞」受賞
1992年　7月　「第1回食糧庁ご飯食推進優良事業者賞」受賞

1995

1995年　7月　阪神・淡路大震災援助に対し農林水産大臣より感謝状受賞
1996年　4月　特許活用企業として「特許庁長官賞」を受賞
1999年　9月　ウエット米飯専用工場建設
2000年 11月　経営の近代化及び生産性の向上に尽くし、食品産業の提供発展に寄与したとして「農林水産大臣賞」を受賞
2002年　3月　新規機能性を付加した加工米の開発研究によって「農芸化学技術賞」を受賞
2005年　4月　インドネシア・スマトラ島沖地震援助に対し農林水産大臣より感謝状受賞
2008年 10月　レトルト具材専用工場建設

2012

2012年　9月　非常用アルファ化米専用工場建設
2012年 11月　一般社団法人 赤飯文化啓発協会　発足
2015年 12月　防災用非常食でハラール認証取得（一部商品除く）
2016年　3月　ISO9001　認証取得
非常食（地方自治体等団体向け）の開発、製造、委託製造管理及び販売
2018年　4月　FSSC22000及びISO22000　認証取得
非常食（アルファ化米、レトルト米飯 等）の製造
2018年　6月　ISO9001　登録辞退
非常食（地方自治体等団体向け）の開発、製造、委託製造管理及び販売

2019

2019年　5月　FSSC22000及びISO22000
本社工場認証取得
米加工食品（アルファ化米、レトルト米飯 等）及び具材、スープ類の製造

経営理念

私たちは創意と工夫をもって、世界の食文化に健康・美味・簡便の3つのプラスαを提供し、豊かな自己実現を目指します。

社是

自策自励

行動指針

私たちは、「想いをささえる愛情ごはん」をお届けする為に、常に一人ひとりが自覚をもって行動します。

①お客様のことを考えて行動する
②高い目標を掲げ、熱意と創意工夫をもって行動する
③チーム力を発揮して機動力ある行動をする
④感謝と礼の心をもって行動する
⑤自己を磨き、互いを高め合う行動をする

企業概要

社　名　アルファー食品株式会社
所在地　島根県出雲市大社町北荒木645番地
TEL 0853(53)2518　FAX 0853(53)9083
設　立　1966年6月29日
食品の製造・販売、食品添加物の製造・販売、海産物の加工並びに販売を目的として設立される。
資本金　3,600万円
代表者　代表取締役 林 隆史

特許について

【取得済特許】5件
【取得済商標】21件
【 実用新案 】1件

2023年1月現在

口に運ぶものだから、「安全・安心」は あたり前
プラスαの想いで、もっとお客様に 寄り添うために

クオリティファーストの一貫した品質管理体制

主原料は明確なトレーサビリティのもと、規格に適合するものだけを使用しています。そしてお客様にご満足いただける商品をお届けするために、原料検査から製造工程の管理、製品検査、保管から出荷・運送までの品質管理を徹底しています。また社内のコンプライアンスはもとより仕入れ先の定期的な監査を行い、安全で安心できる商品を提供できるよう社外にも目を向け、一貫した管理体制による品質管理を実施しています。

品質管理

出荷
正確にお届けできる体制を構築

保管～出荷まで、高い品質を保つための管理を徹底しています。

営業
お客様の声を社内にフィードバック

お客様からいただいたご意見や情報を全社で共有し、商品企画や製品品質の向上に努めています。

企画
お客様や市場が求める商品を

日々変化する市場のトレンドやニーズを察知し、営業を含む複数の部署にてお客様目線の商品を企画します。

商品開発
経験と技術力を生かして

お客様へ安全でよりおいしく、より簡便な商品をお届けするために、日々開発を行っています。

研究
産学官一体の研究体制

大学や国の研究機関と連携し、お米の食味などに関する基礎研究を40年以上行い、改良を重ねています。

研究論文・学会発表一覧はこちら

購買
高品質な原料の選定

当社の品質基準をもとに厳しいチェックをクリアし、安全が確認できた原料を使用しています。

製造
搗精（とうせい）から製品化まで一貫生産

お客様のニーズに対応する商品供給体制を当社のノウハウと技術を生かし整えています。

食品に関する認証取得

食品の安全の国際規格であるFSSC22000及びISO22000を認証取得しました（本社工場）。FSSC22000はオランダの食品安全認証財団が開発した食品安全についての国際規格であるISO22000に、フードディフェンス等を盛り込んだ一般衛生管理の具体的な手法が追加されています。製造工程だけでなく、科学的かつ体系的に分析された管理手法で、原材料受入から出荷・運送にいたるまでの管理を行い、お客様に安全な食品を提供いたします。

ISO22000、FSSC22000 認証取得

JMA REGISTRATION CENTER
FSMS,FSSC
JMAQA-F 266
JMAQA-FC198

本社工場
精米・米加工食品
（アルファ化米、レトルト米飯 等）
及び具材、スープ類の製造

アレルギー検査の実施

当社の特定原材料等（アレルギー物質）不使用商品は、どなた様でも安心して召しあがっていただけるよう、表示義務がある品目について、アレルギー物質の自主検査を実施しています。

※対象商品：防災用非常食

創造性・独自性豊かな商品で、いつもの食事にプラスαのおいしさを

手軽でおいしい商品をご提供

給食用

アルファ化米　具材

子どもたちの未来のために

一般社団法人全国学校給食推進連合会の
アルファ化米指定工場に認定されています。
和食文化継承などの食育や、栄養士の皆様の
身近な商品となるべく提案を行っています。

ご家庭用

アルファ化米

ご家族や大切な方とのご縁をつなぐ

ハレの日や季節の食事、贈り物にもお使いいただける
簡単・便利で本格的な味わいの商品を取り揃えています。
災害による自助の高まりを受け、備蓄の提案も行っています。

業務用（中食・外食など）

アルファ化米　ウエット米飯　具材

おいしさと作業の効率化を

人手不足・生産性を考慮し、お赤飯やおこわ、
その他お米メニューを短時間で調理可能な
仕様に仕上げました。慣れていない方でも
簡単に調理できる商品の提案を行っています。

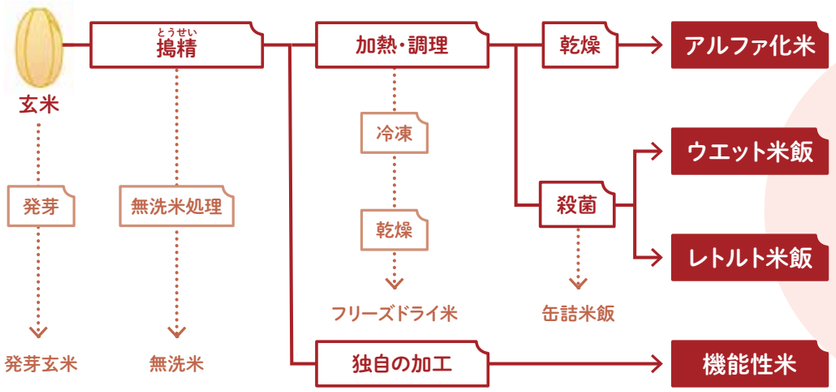
防災用

アルファ化米　レトルト米飯

もしもの備えに安心を

全国各地の自治体及び企業団体を中心に、
防災・減災に役立つ備蓄の提案を行っています。
要配慮者に向けて、食物アレルギー対応・ハラール認証・
UDF（ユニバーサルデザインフード）認証商品などを取り揃えています。

いろいろな加工米飯



アルファー食品では
加工米飯の中でも
「アルファ化米」
「ウエット米飯」
「レトルト米飯」
「機能性米」
を扱っています。

アルファ化米とは？

炊いたり蒸したりしたお米を、急速に乾燥させたお米です

● アルファ化米は生米とデンプンが違います

生米

βデンプン
●腐りにくい
●体内で消化しにくい

炊飯 →
← 時間経過

ご飯

αデンプン
●腐りやすい
●体内で消化される

急速乾燥 →

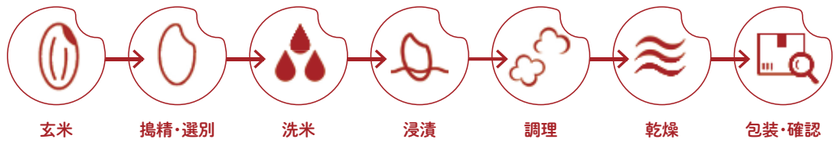
アルファ化米

αデンプン
●腐りにくい
●体内で消化される
●時間が経ってもαデンプンのまま

● アルファ化米の利点

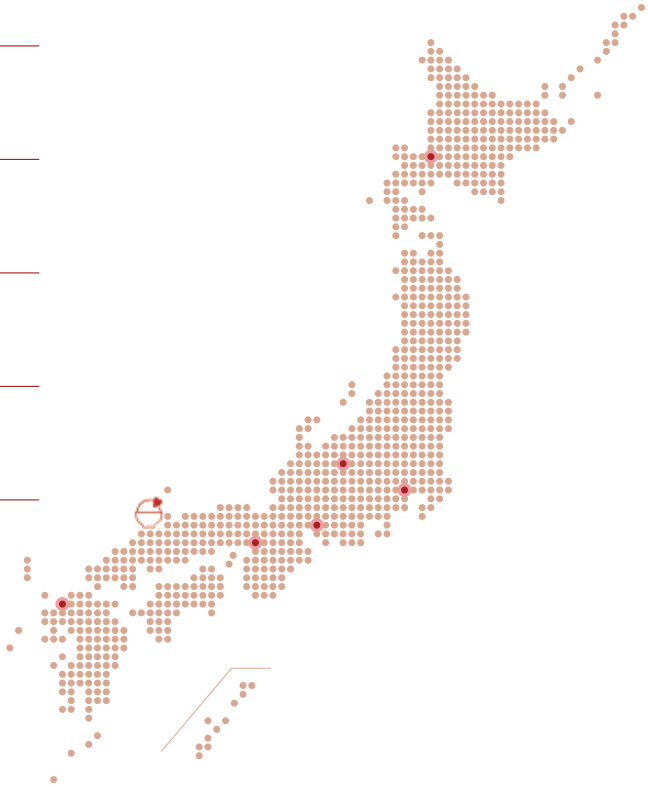
・洗米、つけ置きの必要がない　・長期保存が可能　・大量調理にも適している
・炊き込みご飯などの「味ごはん」の場合に味が染みやすい

アルファ化米ができるまで



所在地

本社・工場	〒699-0722 島根県出雲市大社町北荒木645番地 TEL:0853(53)2518　FAX:0853(53)9083
東京支店	〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町1丁目2番10号 日本橋堀留町ファースト1F TEL:03(6661)2950　FAX:03(6661)2790
大阪支店	〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目6番17号 新大阪シールビル6F TEL:06(6838)3009　FAX:06(6838)3010
名古屋支店	〒451-0062 愛知県名古屋市西区花の木3丁目15番11号 アストラーレ浄心3F TEL:052(982)6651　FAX:052(982)6652
札幌営業所	〒060-0006 北海道札幌市中央区北6条西21丁目2番13号　M・I北円山10A TEL:011(624)4494　FAX:011(624)4495
島根営業所	〒699-0722 島根県出雲市大社町北荒木645番地 TEL:0853(53)2518　FAX:0853(53)9083
福岡営業所	〒812-0014 福岡県福岡市博多区比恵町5丁目27番地 空閑ビル1F TEL:092(432)5730　FAX:092(432)5840
直販所	〒699-0722 島根県出雲市大社町北荒木561番地 TEL:0853(53)7940　FAX:0120(537)943
長野工場※	〒382-0041 長野県須坂市米持323番地 TEL:026(246)9157　FAX:026(248)3505



想いをささえを愛情ごはん
アルファー食品株式会社
https://www.alpha-come.co.jp

※本誌の一部の内容について長野工場を含まない場合がございます。

2023.01