



アルファフードスタッフ株式会社

代表取締役社長・ASAI NORIHIRO

浅井 紀洋さん

食を通じた サステナビリティの実現へ

時代に合わせて 新市場へ進出

当社は私の曾祖父が1925年に、地元の菓子メーカーに砂糖の卸売りをする問屋として創業しました。その後、後を継いだ祖父が当時社会問題にもなっていたポストハーベスト問題(※)を受けて食の安心安全の追求のため国産小麦の流通を開始し、顧客層を生活協同組合・自然食品店・こだわりの食材を使うペーカリーへと拡大しました。その中で父の代にオーガニックブームの高まりを受け、2006年に有機JAS認証を取得し

オーガニック食材の輸入・販売を始め、市場に進出しました。これ以降、取り扱う食材を増やし、現在では12カ国から約140種類の商品を輸入しています。当社の強みはオーガニック食材の海外産地の開拓・輸入、自社工場での加工・製造、卸・販売を一貫して行なっている点にあります。特に、取り扱い商品の豊富さと、自社工場において手作業での製造をすることからお客様の多様なニーズに対応でき、業務用から家庭用、自社製品とOEM製品併せて約1,200種類の食品を年間で150万パックほど製造しています。

オーガニック市場の 普及のために

※海外から輸入される、収穫後の農産物に使われるポストハーベスト農薬が、人体に影響を与える可能性がある問題

サステナビリティの 追求に向けて

性と経済性の説明や有機認証取得のためのノウハウの提供を行ない、新たに有機認証を得た工場とオーガニックのお菓子を共同開発し商品展開を進めています。



当社では2006年に有機JAS認証を取得後、輸入するオーガニック食材の拡大のため生産者へのアプローチを続けています(写真上)。輸入した原料は本社工場、城北工場のふたつの工場にて手作業で加工しているため(写真左下)、少量多品種にも対応でき店頭販売などにも向いています(写真右下)。

Column 注目の特ピックス /

Biokashi(ピオカシ)



自社ブランド製品の「Biokashi」は素材も製造工場も分かるオーガニックのお菓子。有機認証を取得した素材と工場で作られているので、消費者にとって栄養価が高く健康に良いのはもちろん、環境にも配慮された商品です。

Company Data | 会社概要



アルファフードスタッフ株式会社

【創業】1925年
【所在地】名古屋市西区名駅2-27-39
【TEL】052-563-0311
【URL】https://www.alpha-food.co.jp/
【事業内容】食品・菓子・砂糖・小麦粉卸売
オーガニック食品・菓子の企画開発・販売



現在、世界のオーガニック食品の市場規模は約26兆円と評価され、今後も成長が期待されます。一方で日本の市場規模は2,000億円強にとどまっており、国内の食品市場の中の1%にも達しておらず成長途上の段階です。当社も最初は手探りの状態で始め、既存の小麦粉の卸先を中心に販売していましたが、一般消費者へ認知してもらおうことを目的に、オーガニック素材を家庭でも使いやすいよう少量多品種の家庭用のブランドを立ち上げました。また、大手スーパーがオーガニックスーパーを開業したことをきっかけに当社の製品もスーパーの店頭で販売する機会を得ましたが、そこでいただいたお客様の「オーガニックのお菓子をのりたい」という声をきっかけに、オーガニックのお菓子ブランド「Biokashi(ピオカシ)」を立ち上げました。オーガニックのお菓子を作るためには素材の有機認証と加工工場の有機認証を得るという二段階のハードルを乗り越える必要があり、初めは自社工場で行っていたドライフルーツやナッツ類からBiokashiの製造を始めました。その後、砂糖の卸先でもある菓子メーカーに対してオーガニックの社会

私は大学卒業後に総合商社の食品部門などを経て2014年に当社に入社しました。家庭用ブランドの立ち上げや働き方改革などの業務に取り組んだのち2024年に4代目の社長に就任し、来年で創業100周年を迎えます。入社した当初はオーガニック事業について、付加価値を与え他社との差別化を図るためのものと考えていましたが、海外の農家の方に話を聞く中で「オーガニックに取り組み理由はサステナビリティである」との言葉を受け、環境保全や生物多様性の維持といったオーガニックの目的と、当社の「私たちは『食』を通して環境と資源を考えます」という経営理念のつながりを認識し、オーガニック市場をさらに広げていく必要性を実感しました。現在はオーガニック食材の産地開拓や、日本でもオーガニックをより一般的な選択肢として定着させ、環境負荷を低減するための仕組みづくりに注力しています。これからも、創業から取り組んできた砂糖・小麦粉の流通に加え、オーガニックの事業展開を通じて当社の経営理念のもとサステナビリティの追求に挑戦し続けたいです。