

C O R P O R A T E P R O F I L E

いつでも、ふう。

AGF®

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO

味の素 AGF 株式会社

いつでも、ふう。

AGF®

企業理念・味の素グループポリシー

Eat Well, Live Well.

Aj
AJINOMOTO

Philosophy

わたしたちの存在意義

コーポレートスローガン

いつでも、ふう。AGF®



志 創りたい景色

一人ひとりに寄り添い、
こころのゆとりが生まれる「ふう。」を届けて
世界中の毎日を、ちょっと幸せに。

AGF SV 志を実現するための取り組み

AGF Creating Shared Value

3Rの提供による
社会価値と経済価値の共創

*3R：リラックス、リフレッシュ、リセット

*社会価値：ココロとカラダの健康、人とのつながり、地球環境との共生

AGF Way 行動指針

Roast（自らの志をあぶり出す）

Blend（個性のブレンドを楽しむ）

Drip（価値あることを抽出する）

「いつでも、ふう。」を

「ふう。」をすると、こころにゆとりが生まれ、そのゆとりは、前を向くために必要な時間です。
私たち自身がこの機会を大切に、コーヒーを中心とした嗜好飲料を通じてお届けすることで、
「ふう。」があふれる社会の実現に貢献します。



代表取締役社長 島本 憲仁

AGFグループは、「いつでも、ふう。」をコーポレートスローガンに掲げ、コーヒーをはじめとする嗜好飲料で一人ひとりの毎日に寄り添い、日常生活のあらゆるシーンでくつろぎや親しみをお届けすることを大切にしています。

「ブレンディ®」ブランドでは、世代問わずお楽しみ頂ける価値をスティックタイプの商品を中心に展開し、「ちょっと贅沢な珈琲店®」ブランドでは、コーヒーには淹れる時間にも特別な魅力があり、飲用体験を通じた価値伝達に取り組んでいます。

また、私たちは 1973年の創業以来、新しい価値を創造する“チャレンジ精神”を大事にしてきました。家庭ではホットのインスタントコーヒーの飲用が主流であった時代に、アイスで楽しめる新形態の「ボトルコーヒー」を提案。詰め替えに便利で環境意識にも配慮した袋タイプの「インスタントコーヒー」や、本格的な味わいを家庭でも手軽に楽しめる「スティックタイプのカフェオレ」等、時代やお客様のニーズに合わせた価値提供でブランド／商品の磨き上げを図ってきました。

今後2030年に向けて、東アジアを中心とする海外へ事業を拡大し、日本発のコーヒー文化を世界へ広げます。ストレスを感じやすい社会だからこそ、息抜きできる時間の価値が高まり、これまで以上に私たちの商品を通じて「ふう。」をお届けしていきます。そのために、私たち一人ひとりが「ふう。」を実感し、自分のことばで語れるようになり、そしてパートナーと共に届ける活動が重要になると考えています。

“「ふう。」があふれる会社”を掲げ、一人ひとりの多様な働き方を支援する制度を拡充し、挑戦を応援できる組織風土の醸成に注力します。目まぐるしく変化する社会の中でも、会社組織と事業活動を持続的に成長させ私たちが提供する3R*を磨き上げることで、みなさまから愛される嗜好飲料メーカーを目指します。

※3R=Relax くつろぎ、Reset 心の整え、Refresh 気分一新



創業期

1950-1970年代

1954年、「ゼネラルフーズ株式会社」設立。

「マックスウェル」インスタントコーヒー、「コーヒーギフト」を発売し、日本のコーヒー文化の先駆けとなりました。

1973年、「味の素ゼネラルフーズ株式会社」設立。また、フリーズドライ製法などによる本格派インスタントコーヒーを次々に投入し、家庭で簡単に楽しめる本格派の味の実現を目指しました。

1960年



「マックスウェル」
インスタント
コーヒー

1968年



「ユーバン」
インスタント
コーヒー



「マックスウェル」
コーヒー
ギフトセット

1974年



「マリム®」
クリーミング
パウダー

1975年



「マキシム®」
インスタント
コーヒー



コーヒー
ギフト

1977年



「マックスウェル・
ブレンディ®」

1978年



「マスターブレンド」
レギュラー
コーヒー



「マスターブレンド」
レギュラー
コーヒーギフト

1979年



「ドンパッチ」
口の中ではじける
キャンディー

成長期

1980-1990年代

「業務用レギュラーコーヒー」への進出、「スティックコーヒー」のギフト化などを通じて、

さらなるコーヒー文化の浸透をめざしました。1988年、新しい概念である「ボトルコーヒー」を提案。

家庭でコーヒーをアイスで気軽に楽しめるラインナップを拡充していきました。

また、コーヒーの楽しみ方においてパーソナル化が進み、1998年には、「チルドカップコーヒー」を発売しました。

1982年



「グランデージ®」
インスタント
コーヒー



業務用レギュラー
コーヒー

1985年



「マキシム®」
レギュラー
コーヒー

1986年



「ブレンディ®」
インスタント
コーヒー

1988年



「新茶人®」
インスタント
ティー



「ブレンディ®」
ボトルコーヒー

1995年



「マキシム®」
レギュラーコーヒー
真空パック

1997年



「フリフリシェイク」
牛乳でつくる
ミルクシェイク

1998年



「ブレンディ®」
チルドカップ
コーヒー



「アロマイン」
真空パックの
インスタントコーヒー

発展期 2000年代

2001年に一杯用の「ドリップコーヒー」を発売。翌年には、簡単・手軽に本格的な味が楽しめる「スティック」タイプのコーヒーを発売し、紅茶、ココア、抹茶などへのフレーバー展開で、さまざまな生活者のニーズに対応しました。2002年、インスタントコーヒー初となる詰め替え用袋タイプを発売し、環境負荷低減や生活者の利便性も考えた商品を展開していきます。

2001年



「ブレнди®」
レギュラー・コーヒー
ドリップパック

2002年



「ブレнди®」
スティック
ミックスコーヒー



「ブレнди®」
ポーション
コーヒー



「マキシム®」
インスタント
コーヒー袋



「マリム®」
ポーション



「ブレнди®」
インスタント
コーヒー袋



「ブレнди®」
ボトルコーヒー
カフェオレ

2003年



「ブレнди®」
スティック
ミックスコーヒー

2005年



「ブレнди®」
コーヒーオリゴ糖入り
カフェオレミックスコーヒー

2007年



「マキシム®」
レギュラー・コーヒー
「ちょっと贅沢な珈琲店®」



「ブレнди®」
香るブラック

第二の創業 2010-2020年代

2017年7月、社名を「味の素AGF株式会社」に変更。2016年、「カフェの味わいを家庭で」をテーマに「ブレнди®カフェラトリー®」を導入。2020年にはスティック包材の一部に紙素材を使用するなど、環境負荷低減への取り組みを継続的に強化しています。さらに2023年、スティック1本で手軽に楽しめるマイボトル専用パウダードリンク「ブレнди®」マイボトルスティックを発売し、簡便性やCO₂削減など生活者課題と社会課題両方の解決を提案しています。家庭で楽しめる本格派の味とともに、生活者と地球環境にやさしい商品作りを推し進めています。

2012年



「ブレнди®」「マキシム®」
「ちょっと贅沢な珈琲店®」
スティックブラック



2015年



「マキシム®」
「ちょっと贅沢な珈琲店®」
アイスプレミアムギフト



「煎」
レギュラー
コーヒー



「AGF® Professional」

2016年



「ブレнди®」
カフェラトリー®
スティック

2017年



「マキシム®」
ブラックイン
ボックス

2021年



「ブレнди®」
ザリットル

2022年



「ブレнди®」
毎日の
腸活コーヒー

2023年



「ブレнди®」
マイボトル
スティック

家庭用

多様なコーヒーカテゴリーに加え、粉末ココア・紅茶・抹茶・お茶等を販売しています。
また、ギフトはコーヒーギフトに加えて味の素ブランドギフトも販売しています。

リテール（一般流通）

レギュラーコーヒーはもちろん、冷たい水にもサッと溶けるインスタントコーヒー、様々なフレーバーのスティック、ポーションやクリームパウダーなど、多くの商品を取り扱っています。



EC（通信販売）

大容量からアソート品まで、お客様個人の需要にあわせたEC専用の商品開発を積極的に行っています。



ギフト

レギュラーコーヒー、インスタントコーヒーなどのコーヒーギフトを中心に、食用油、食品などの味の素ブランドギフトも取り扱っています。



業務用

AGF®スペシャリティを活用して
様々なロケーション、シーン、お客様に向けてソリューション提案を行っています。

外食原料

AGF®独自の技術で、在庫スペースや廃棄ロス、手間削減等のお客様の様々な課題を解決しています。



フリー
ドリンク



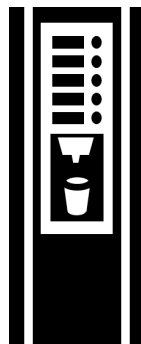
アレンジ
レシピ

パウダーマシン原料

オペレーター/マシンメーカーと連携して、ロケーションやシーンに合わせた高品質なドリンクサービスを提供しています。



カップ自販機用原料



パウダー
給茶機用原料

マテリアル原料

食品や飲料等の商品価値向上のために、生産原料のご提案や商品開発をサポートしています。

コーヒー風味や
紅茶風味の
新商品を作りたい



既存品の風味を
改善したい



生産効率を
高めたい

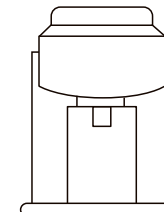
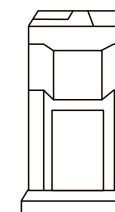


カウンターコーヒー原料

コンビニエンスストアや飲食店、ホテル等で提供されるカウンターコーヒーの原料を提供しています。



厳選されたコーヒー豆



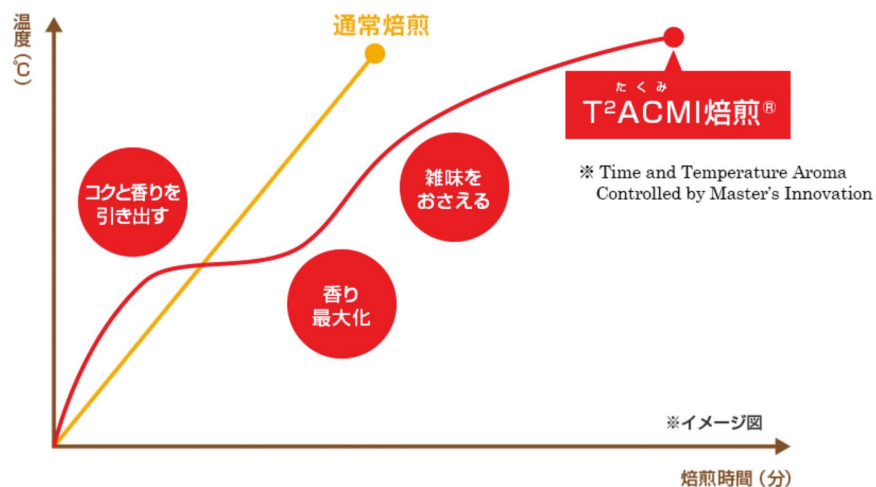
AGF®の 技術

AGF®製品の“おいしい”理由。それは、AGF®研究所が日々“おいしい”を追究しているからです。
何気ない日常のシーンでふと浮かんだ疑問を解決しながら、AGF®製品の“おいしい”の秘密を紐解いていきます。

苦味・酸味を抑えて コーヒーの香りを最大に引き出す

T2ACMI焙煎®

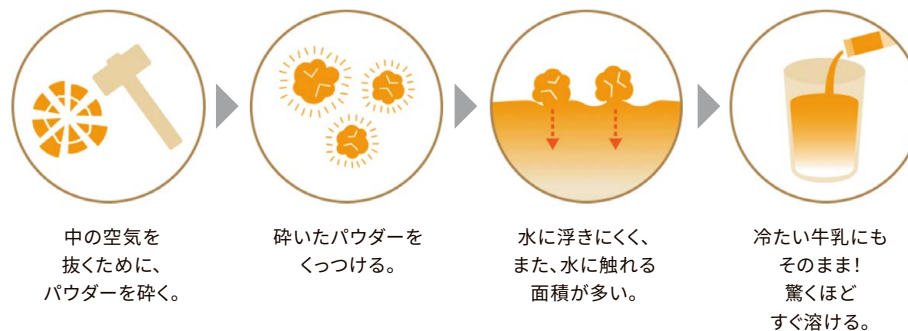
技術の秘訣は、焙煎の際の繊細な火加減コントロール。まるで手仕事のような、温度の上げ下げによって、お客様の好みの味や香りを実現しています。



冷たい水や牛乳にも すぐ溶ける

冷水可溶造粒

手軽にすぐ飲める冷たいインスタント飲料という新しい価値をお客様にご提供するために、冷水や牛乳にもすぐに溶けるパウダーを開発しました。



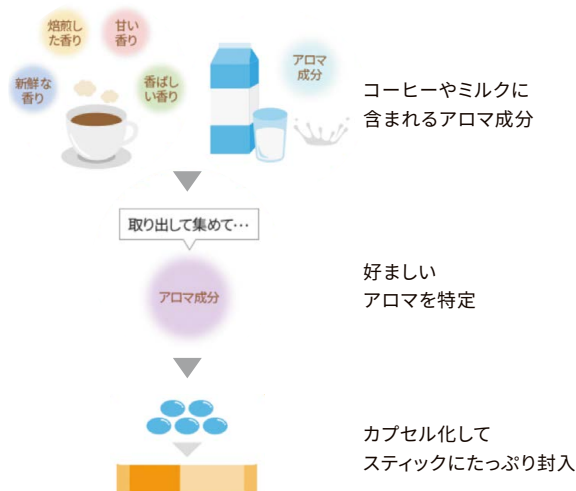
AGF®の 技術

一人ひとりのお客様に、いつでもどこでも、感動的なおいしさで一杯の価値をご提供したい——
そんな思いから、AGF®はお客様に好まれる嗜好飲料を徹底的に分析・研究しています。

アロマ成分を特定、 配合して香りや風味をコントロール

エンハンサー

“おいしい”につながる成分を特定、配合することによって、豊かな香りの付与や高い濃度感(香り×味わい)を実現するエンハンサー技術をもっています。



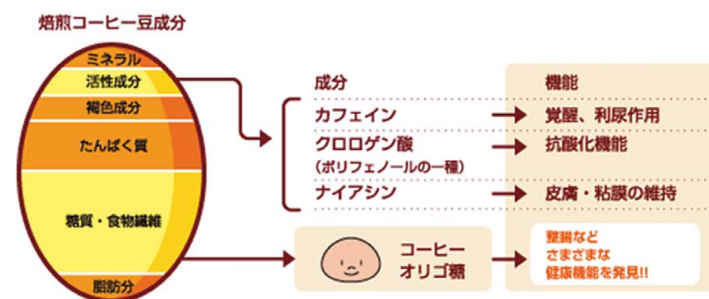
“健康機能”が注目されるコーヒーから 生まれたオリゴ糖

コーヒー豆マンノオリゴ糖

コーヒーには、覚醒・利尿作用のあるカフェインが含まれていることが有名です。また、抗酸化機能のあるクロロゲン酸(ポリフェノールの一種)が含まれることも知られています。そして2001年以降、今まで使われていなかった抽出後のコーヒー粉から製造した「コーヒー豆マンノオリゴ糖(コーヒーオリゴ糖)」が、腸内環境を整えるなどさまざまな健康機能を持っていることが次々と発見されました。

現在オリゴ糖とよばれるものは、フラクトオリゴ糖、大豆オリゴ糖など10数種類あります。「コーヒーオリゴ糖」は、抽出後のコーヒー粉から新たに発見されたオリゴ糖です。コーヒー豆マンノオリゴ糖は、1gあたり約2kcalと低カロリーで砂糖の約1/5の甘味です。

甘さが少なく他の味を邪魔することがないため、コーヒーなどさまざまな飲食物と相性がよいのです。いろいろな健康に役立つ機能があると考えられていて、現在も研究が進められています。現在わかっている特性として、「脂肪の吸収を抑えて、たまった脂肪を代謝させる」、「腸内環境を整える」などが挙げられます。

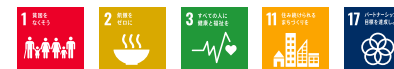


「ふう」があふれる社会の 実現に向けてASVに取り組み

「未来を想い(共生)、ココロに寄り添い(共感)、トモに歩む(共創)」ことで、
地球環境やヒトとのつながりを大切にしながら、コーヒーをはじめとする嗜好飲料事業を進化させ、
「ココロとカラダの健康」に貢献していくことを約束します。



一人ひとりの**ココロ**に寄り添いながら、活動を推進します。



災害被災地への支援活動

地域行政と連携し、災害被災地の要望に応じてドリンクバーをお届けしています。



フードバンクへの商品提供活動

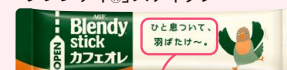
2008年より、出荷期限が超えてしまった商品をフードバンクへ寄贈しており、フードロス削減はもちろん支援を必要とする方々へココロの健康をお届けする活動を継続しています。



メッセージ付き商品の開発・販売

ひと息つく時間がより一層ココロの安らぐ時間になるよう、製品の個包装パッケージ1つ1つに、幅広いシーンでココロに寄り添うメッセージを入れています。実際に社員がココロを込めて作成したメッセージも含まれています。

「ブレンディ®」スティック



ほんのり幸せな
気持ちを感じる
メッセージ

「ブレンディ®カフェラトリー®」
スティック



前向き、はげまし、のんびり、甘やかし、
和み、ほっころの6つのテーマのココロ
に寄り添うメッセージ



喫茶店でマスターと何気
ないけどホッとする言葉
を交わしているようなメッ
セージ

「ちょっと贅沢な珈琲店®」スティックブラック
「ちょっと贅沢な珈琲店®」プレミアムドリップ

Pick
Up!

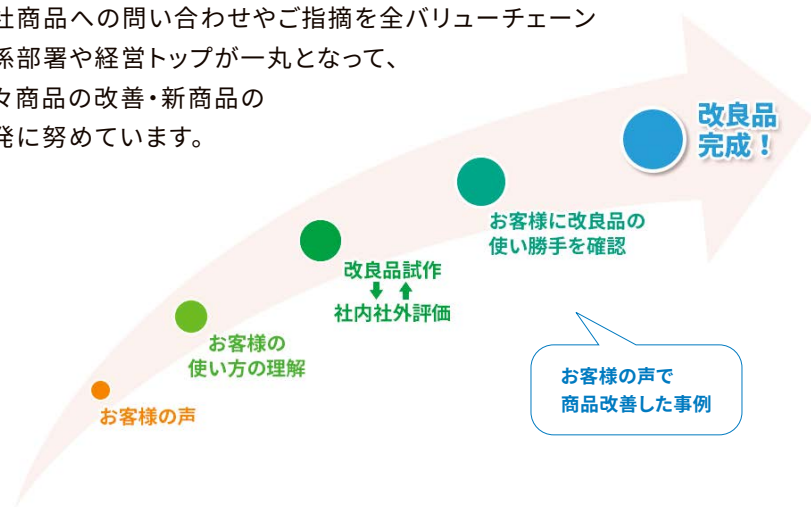


人との絆を大切に、あらゆるパートナーと共創しながら、活動を推進します。



お客様とともに安心品質No.1を目指して

当社商品への問い合わせやご指摘を全バリューチェーン関係部署や経営トップが一丸となって、日々商品の改善・新商品の開発に努めています。



地域の方々と絆を深める

生産拠点、営業拠点の地域の方々と信頼関係を築くべく、工場見学やコーヒー教室など、さまざまなコミュニケーション活動を行っています。



徳之島コーヒーアイランドプロジェクト推進



鹿児島県奄美群島の徳之島は、年間平均気温が21.9℃と四季を通じ温暖多雨の亜熱帯性海洋気候で、日本国内でも数少ないコーヒー豆の生産ができる地域のひとつです。現地では、コーヒー生産者会の方々が栽培に取り組んでいますが、台風被害や土壌の改善、収穫後に使用する豆の精選機や焙煎機の不足、後継者問題など様々な課題を抱えているため、安定した産業にはなっていません。



AGFグループは、2017年6月、徳之島のコーヒー生産者会とともにこれらの課題を解決しながら、徳之島産コーヒーの生産を支援し、安定した産業として島の次世代に引き継ぐためのプロジェクトを始動し、2024年9月末にはプロジェクト発足以来初の商品化（島内を中心に販売）を実現しました。2025年10月には、プロジェクト名を「徳之島コーヒーアイランドプロジェクト」に改め、コーヒー生豆の収量・品質向上を図るとともに、体験型グリーンツーリズムとの連動を図る新たなステージに移行しました。2026年2月には収穫祭を実施し、参加者の方へ収穫体験や生豆の焙煎・抽出体験の場を提供しました。

さまざまな体験価値創出による認知の拡大を目指し、今後も活動を続けてまいります。



明日のよりよい生活の基盤となる**地球環境にココロを配りながら、活動を推進します。**



プラスチック削減への対応



2009年にインスタントコーヒー詰め替え用袋商品で初めてエコマーク認定を取得しました。

持続可能な原材料調達

持続可能な森林資源の利用と保全に貢献するため、FSC®※認証紙を容器包装に使用することを推進しています。
※Forest Stewardship Council®



《4C認証》に賛同し、定められた基準に適合した農園で生産されたコーヒー豆の調達に取り組んでいます。(一部商品)



エシカルな消費の訴求



《ほっとするエコ》マークの商品パッケージへの表示

環境にやさしい商品であることをお客様に一目で、わかりやすくお伝えし、選びやすくすることを目指しています。

グリーン電力の購入



本社・営業拠点の電力すべてがバイオマス発電によるグリーン電力を利用しています。

(購入数量: 2026年度については70万kWh)

輸送時の環境負荷低減



商品を長距離輸送する際に海上貨物輸送を活用(モーダルシフト)することによりCO₂削減に取り組んでいます。

資源循環への対応



生産会社であるAGF鈴鹿(株)、AGF関東(株)では廃棄物100%リサイクルに取り組んでいます。

「ブレンディ®」マイボトルスティックを通じた環境負荷低減活動

Pick Up!

「ブレンディ®」マイボトルスティックは、マイボトル用の粉末飲料です。AGF®独自の冷水にもサッと溶ける技術により、ドリンクを手軽に作ることができます。また、お茶やスポーツドリンクなど豊富なフレーバーをご用意しているので、その日の気分で選ぶことができます。マイボトルの日常的な利用を後押しし、リユース文化の醸成や環境負荷低減に貢献できるよう、企業や地域の方々と連携しながら「前向きなマイボトルライフ」の輪を広げています。



「第55回食品産業技術功労賞」をサステナビリティ部門で受賞



経営基盤強化・人的資本最大化を目指し、**健全で誠実な企業運営**を推進します。



健康経営の推進

従業員一人ひとりが公私ともにいきいきとした生活を送れるよう、働きやすく・働きがいのある職場づくりに取り組んでいます。



仕事・育児の両立と女性活躍推進

プラチナくるみん認定、えるぼし最高位認定。優良な子育てサポート企業として『プラチナくるみん』認定及び女性活躍推進に基づく優良企業認定『えるぼし』最高位を取得、健康経営につとめます。



安心安全の商品製造

AGFグループは国際規格により保証されたシステムに基づき、商品を製造しています。



国際規格「ISO9001」により保証された品質保証システムに基づき、商品を製造しています。生産関係会社（AGF鈴鹿（株）およびAGF関東（株））で、2012年4月、国際規格「FSSC22000」認証を取得しました。



味の素AGF（株）、AGF鈴鹿（株）およびAGF関東（株）で、環境マネジメントシステム「ISO14001」、労働安全衛生マネジメントシステム「ISO45001」認証を取得しています。



〒151-8551
東京都渋谷区初台1-46-3
シモモビル
(03) 5365-8900 (代表)
<https://agf.ajinomoto.co.jp>

社名	味の素AGF株式会社 (英文表記) Ajinomoto AGF, Inc.
設立	1973年8月1日
資本金	38億6270万円 (味の素グループ100%出資)
代表者	代表取締役社長 島本 憲仁
従業員数	1,207人 (グループ会社を含む2026年4月1日現在)
売上高	1,060億円 (2026年3月決算)
事業内容	飲食料品の製造、販売

沿革

1954年	3月	ゼネラルフーズ株式会社設立
1970年	11月	三重県鈴鹿市に鈴鹿工場を竣工
1973年	8月	味の素ゼネラルフーズ株式会社を設立
1976年	11月	鈴鹿工場にフリーズドライインスタントコーヒーの設備を新設
1979年	3月	三重県鈴鹿市に研究所を設立
1988年	8月	三重県鈴鹿市に、ベルパック株式会社(現・AGF鈴鹿株式会社)設立
1991年	4月	鈴鹿工場にペットボトルコーヒーの設備を新設
1991年	10月	ギフトセット販売会社 エージーエフエスピー株式会社を設立
1995年	9月	群馬県新田郡尾島町(現・太田市)にグリーンパック株式会社(現・AGF関東株式会社)設立
1996年	3月	群馬県新田郡尾島町(現・太田市)に尾島工場を竣工
2000年	3月	尾島工場がISO9002を認証取得
2000年	11月	鈴鹿工場がISO9002を認証取得
2001年	3月	コーヒー残渣から「マンノオリゴ糖」を精製。整腸機能を解明
2001年	7月	関連会社を含む全社でISO14001を認証取得
2003年	11月	全社でISO9001を認証取得
2006年	4月	エージーエフパック株式会社を、AGF鈴鹿株式会社に変更 グリーンパック株式会社を、AGF関東株式会社に変更
2012年	4月	AGF関東株式会社／AGF鈴鹿株式会社でFSSC22000を認証取得
2014年	7月	スティックコーヒー生産ラインをAGF関東に増設
2014年	8月	焙煎豆包装ラインをAGF鈴鹿に増設
2015年	4月	味の素グループ100%化
2016年	4月	味の素社のギフト事業を譲り受け、ギフト事業を統合
2017年	7月	味の素AGF株式会社へ社名を変更
2019年	3月	AGF関東株式会社第二製造部を開設
2020年	11月	AGF関東株式会社／AGF鈴鹿株式会社でISO45001を認証取得
2021年	11月	本社・営業部門でISO45001を認証取得
2022年	12月	全社でISO45001を認証取得

- 事業所
- 開発
- 生産



事業所一覧

●本社	〒151-8551 東京都渋谷区初台1-46-3 シモモトビル	(03) 5365-8900
●東北支社	〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉2-3-11 味の素(株) 東北支社ビル	(022) 221-4351
●広域支社	〒151-8551 東京都渋谷区初台1-46-3 シモモトビル	(03) 5365-8407
●業務用支社	〒151-8551 東京都渋谷区初台1-46-3 シモモトビル	(03) 5365-8450
●東京支社	〒151-8551 東京都渋谷区初台1-46-3 シモモトビル	(03) 5365-8410
●関東支店	〒330-0081 埼玉県さいたま市中央区新都心4番地3 ウェルクビル	(048) 600-3757
●名古屋支社	〒460-0004 愛知県名古屋市中区新栄町2-9 スカイオアシス栄	(052) 857-5540
●北陸支店	〒921-8042 石川県金沢市泉本町1-8 味の素(株) 北陸支店	(076) 245-7067
●大阪支社	〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島6-2-57 味の素グループ大阪ビル	(06) 6449-5681
●中四国支店	〒730-0041 広島県広島市中区小町6-2 味の素(株) 中四国支店ビル	(082) 248-1486
●九州支社	〒812-0013 福岡県福岡市博多区博多駅東2-7-27 TERASO-II 味の素(株) 九州支社ビル	(092) 451-3544
●開発研究所	〒210-8681 神奈川県川崎市川崎区鈴木町1-1 (味の素(株) 食品研究棟内)	—

関連会社

●AGF鈴鹿株式会社

〒513-8632
三重県鈴鹿市南玉垣町6410
(059) 382-3181



●AGF関東株式会社

〒370-0426
群馬県太田市世良田町1588-16
(0276) 52-7100

