

50th  
Anniversary

いつでも、ふう。

AGF®

Eat Well, Live Well.

Aj  
AJINOMOTO

味の素AGF株式会社

コーポレートスローガン

# いつでも、ふう。AGF®

「ふう」とすると、こころにゆとりが生まれる。そのゆとりは、前を向くための大切な時間です。  
「ふう」があふれる社会に向けて、ココロの健康に寄与するかけがえのない企業を目指します。

## Mission 企業理念

コーヒーをはじめとする嗜好飲料とギフトを通して、「ココロ」と「カラダ」の健康、そして明日のよりよい生活に貢献します。

## Vision ビジョン

私たちは、一人ひとりのお客様に、いつでもどこでも、最高のおいしさで一杯の価値を提供する日本発の愛される嗜好飲料メーカーを目指します。

## ASV

Ajinomoto Group Creating Shared Value  
社会価値と経済価値の共創

「ココロとカラダの健康」、「人と人とのつながり」、「地球環境との共生」をはじめとするサステナブルな社会の実現を目指し、あらゆるパートナーと共創することで、3Rの提供を通じて事業活動を拡大します。



ふう

お気に入りの一杯で  
と一息つくことで生まれる3R

### Relax

くつろぎ  
忙しい日々からの解放  
癒された気分

### Reset

心の整え  
落ち着いた気分  
自己回復・自愛

### Refresh

気分一新  
パフォーマンス向上  
前向きな気持ち

3Rで拡がる  
人と人とのつながり。

思いやり



心の通じ合い



相互理解・共感





## 新しい価値の創出、地球環境との共生へのチャレンジを続け、 これからも「ココロ」と「カラダ」の健康に貢献してまいります。

おかげさまで味の素AGF株式会社は、2023年8月1日に設立50周年という大きな節目を迎えることができました。これもひとえに皆様の日頃のご愛顧、ご支援の賜物と、心より御礼申し上げます。

これまで多くの新たなチャレンジに取り組み、変化する時代のライフスタイルにあわせた新しい価値を生み出すとともに、温室効果ガスやフードロス、プラスチック廃棄物の削減、「ブレンディ®の森」活動をはじめとする水資源の保全など、地球環境との共生にもいち早く取り組み、サステナブルな社会の実現を目指してまいりました。

当社は、コーポレートスローガン「いつでも、ふう。AGF®」を掲げ、1杯のコーヒーで一人ひとりがひと息つき、前向きな気持ちになれる、そんな「ふう」があふれる輝く社会の実現を目指しています。未来の50年に向けて今まで以上に品質の向上、地球環境との共生に向けたさまざまな活動を進め、これからも「ココロ」と「カラダ」の健康に貢献してまいります。

これからも私たち味の素AGF株式会社は、皆様に信頼され成長を期待され続ける企業を目指し、新しい価値の創出にむけてチャレンジを続けてまいります。今後とも一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

味の素AGF株式会社 代表取締役社長 竹内 秀樹

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ندي®」  
レギュラー・コーヒー  
ドリップパック

2002年



「ブレندي®」  
スティック  
ミックスコーヒー



「ブレندي®」  
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ندي®」  
インスタント  
コーヒー袋



「ブレندي®」  
ボトルコーヒー  
カフェオレ

2003年



「ブレندي®」  
スティック  
ミックスコーヒー

2005年



「ブレندي®」  
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ندي®」  
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。2012年からは環境配慮型ペットボトル「フレンドリーボトル」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2021年、1ℓの水に溶かすスティックタイプのパウダードリンク「ブレندي®」ザリットルを発売し、簡便性やCO<sub>2</sub>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ندي®」「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ندي®」  
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

2020年



「ブレندي®」  
とけた!

2021年



「ブレندي®」  
ザリットル

2022年



「ブレندي®」  
毎日の  
腸活コーヒー

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

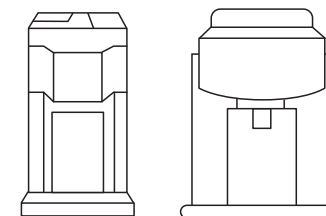


カウンターコーヒー原料

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



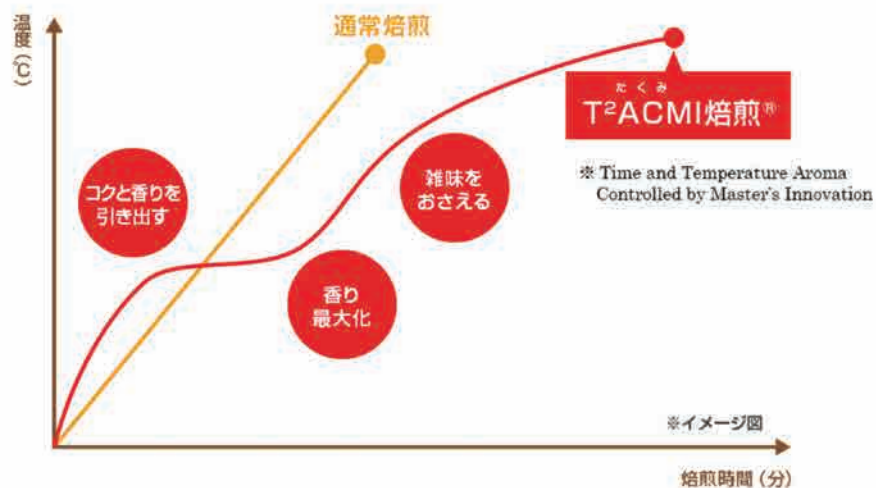
AGF®の  
技術

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®

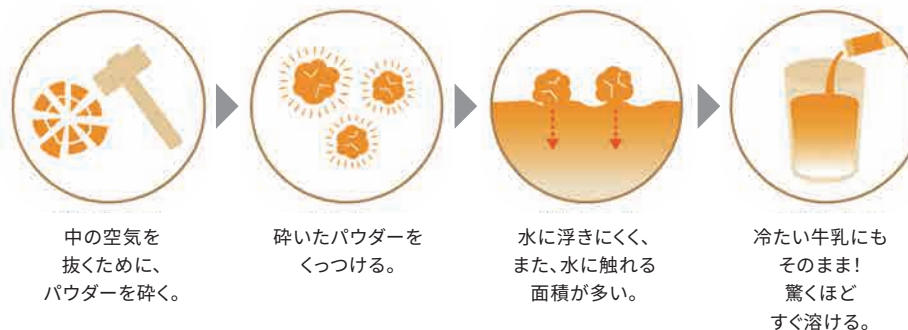
技術の秘訣は、焙煎の際の繊細な火加減コントロール。まるで手仕事のような、温度の上げ下げによって、お客様の好みの味や香りを実現しています。



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。



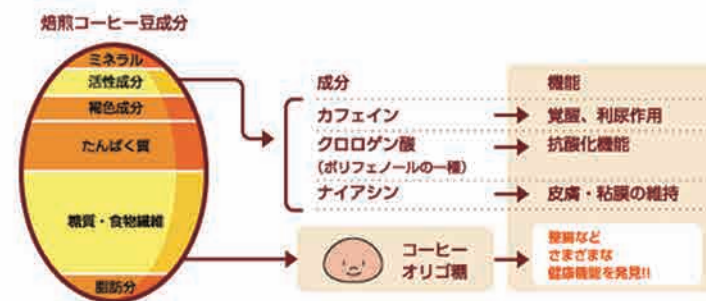
“健康機能”が注目されるコーヒーから  
生まれたオリゴ糖

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。



## サステナビリティ実現に向けた AGFグループの取り組み

「ココロとカラダの健康」、「人と人とのつながり」、「地球環境との共生」をはじめとするサステナブルな社会の実現を目指し、あらゆるパートナーと共創することで、3R (Relax / Reset / Refresh) の提供を通じて事業活動を拡大します。



### 気候変動への対応



地球温暖化防止のために、バリューチェーン全体（事業プロセスごと）でCO<sub>2</sub>削減に取り組んでいます。



エコシップマーク



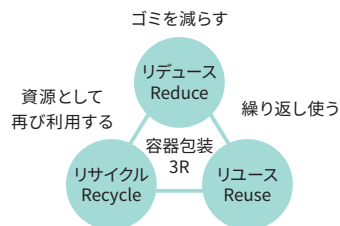
本社・営業拠点の電力すべてがバイオマス発電によるグリーン電力を利用しています。



### 資源循環型社会実現への貢献



容器包装の環境に配慮した設計を行い、“本来の機能を損なわない範囲”で包装資材の使用量削減、環境負荷低減素材の採用を実施しています。そしてお客様に「環境にやさしい」商品であることをわかりやすくお伝えする、独自の環境マークを表示し、エシカル消費を推進しています。



2002年



インスタント  
コーヒー初  
詰め替え用  
袋タイプを発売

2009年



業界初  
詰め替えて  
エコマーク  
取得

2012年



発売10周年  
フィルムを  
薄肉化

2015年



包装材料の一部に  
植物性プラスチック  
を採用



### 森林整備・水資源の保全



“水”はAGFグループの商品づくりだけでなく、お客様がAGFグループの商品をお飲みいただく際にも欠かせない大切な資源です。AGFグループでは、森を整備することによって水資源の保全に取り組んでいます。

「ブレンディ®の森」群馬

上賀茂神社の森

「ブレンディ®の森」鈴鹿



## 持続可能な原料調達



持続可能な発展に向けて、バリューチェーン全体で環境に配慮していくことが求められています。AGFグループは、お取引先様と連携して持続可能な調達を推進しています。



徳之島産コーヒーの生産を支援し、島の次世代に引き継ぐためのプロジェクト



コーヒー産地で営農支援やコプロ肥料の提供など様々な形で支援をしています。



「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)



責任ある森林管理のマーク

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®: 森林管理協議会

## ココロとカラダの健康



AGFグループは味の素グループの一員として、自然災害被災地での応援活動を継続しています。またコロナ禍による医療従事者への支援や、フードバンクへの寄付活動に取り組んでいます。コーヒーがもたらす嗜好飲料の力で「ココロ」と「カラダ」の健康づくりを応援しています。



### スティックドリンクバー

地域行政と連携し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。



### フードバンクへの支援

AGFグループは販売できなくなった商品の中から、全国北海道から九州までのフードバンクへ無償譲渡し、必要とされる方々に役立てられています。



### メッセージ付き商品

毎日頑張る方々へ、前向き、はげまし、のんびり…など個性あふれるメッセージとともにくつろぎの時間をお届けします。

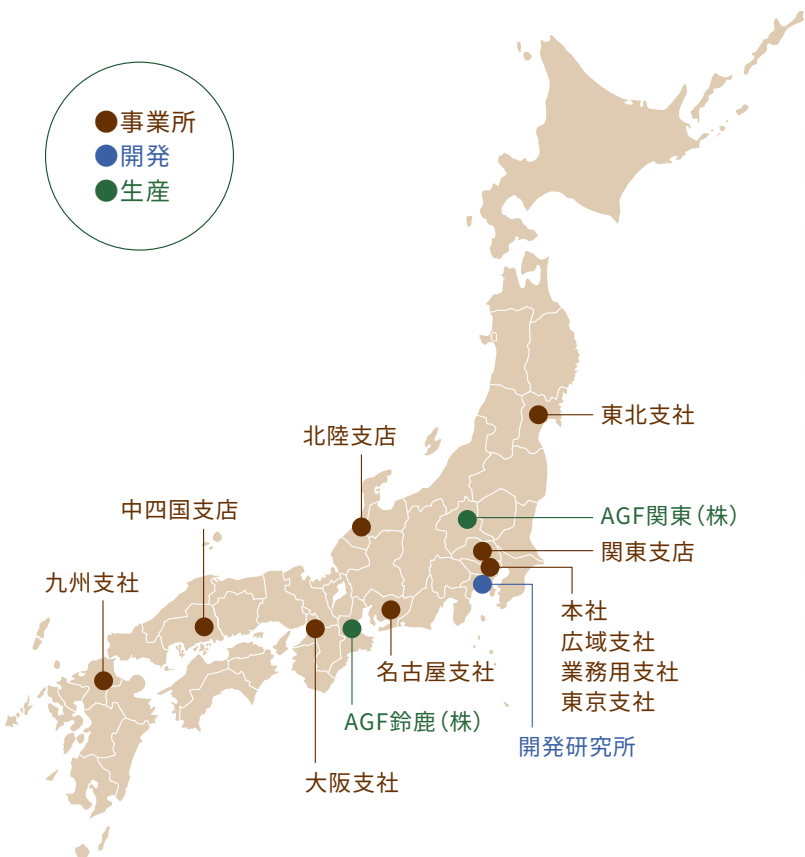


〒151-8551  
東京都渋谷区初台1-46-3  
シモモビル  
(03) 5365-8900 (代表)  
<https://agf.ajinomoto.co.jp>

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 竹内 秀樹
従業員数	1,184人 (グループ会社を含む2023年4月1日現在)
売上高	836億円 (2023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



事業所一覧

● 本社	〒151-8551 東京都渋谷区初台1-46-3 シモトビル	(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

