



AJIRUSHI

since 1887

CORPORATE PROFILE

会社案内



創業明治20年
こだわりの海の幸を食卓へ



企業メッセージ

Message

世界の人々に 「おいしい」の感動を届けたい

明治20年に創業者、鯉沼兵介が伝馬船『あ印丸』を母船として各地で海産物の販売を手がけたことが第一歩となり、昭和32年に『あ印水産株式会社』を設立。以降、弊社はたこ、いか、えびを中心に水産物の加工を行ってまいりました。今、社会経済環境がめまぐるしく変動し、食品・水産業界も大きな転換期を迎えていますが、弊社はこれからも「不撓不屈」の社訓のもと、変化に屈することなく、世界の人々に「おいしい」の感動を届ける食品メーカーを目指し、挑戦しつづけます。たこ、いか、えび、このすばらしい素材のおいしさを皆様にお届けするために、すべての変化をあらゆる方向から想定し、前向きに知恵を出し、伝統を大切にしながらも業界の常識を固守することなく、商品の新たな価値創造を堅実に追求してまいります。



株式会社あ印
代表取締役社長 鯉沼 勝久

経営理念

Philosophy



あ印では生産グループ、営業グループ、管理グループをはじめ、品質管理や商品開発などさまざまなチームが、会話を中心とした密なコミュニケーションをとり、一丸となって「安全・安心」の社風を作りあげております。



品質

Quality

安全・安心・高品質な「おいしい」商品の提供で豊かな食文化を創造します

製造・開発においては、何よりも「おいしさ」の追求を第一に。お客様のニーズに合い、満足していただける商品開発で、毎日の食卓をより豊かで楽しいものにするお手伝いができるよう努力をつづけます。またHACCPの認定をはじめ、食品製造の基本である衛生管理を遵守し、安全・安心な商品の提供に努めます。



倫理

Ethics

法例を遵守し、食品メーカーとしての社会的な倫理を大切にします

製造現場における品質管理へのモラルが改めて問われる現代。これまでも、これからも、お客様と社会に対して常に公正で誠実な企業でありつづけるために、食品衛生法、食品安全基本法をはじめとする法令遵守（コンプライアンス）意識の維持と向上を実現し、環境配慮にも積極的に取り組んでいきます。



人材

Human Resources

人を大切にし、「育てる」ことのできる企業であるよう努めます

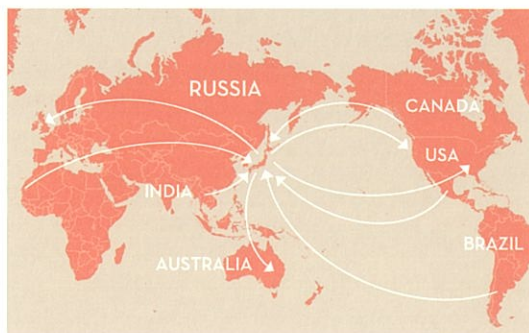
人材の育成は欠くことのできないもの。「必ず大きくなれる」と誠からの心で接し、どんな小さな能力でも伸ばすことができるような組織作りを目指します。売上だけを企業の利益と捉えることをせず、社員の成長を財産とすること。コミュニケーションを大切に、社員全員が幸せを感じて働ける環境作りに努めます。

事業内容

Business Overview

水産物のおいしさを 全国へ、そして世界へ

たこ・いか・他水産物の加工および商品開発、
冷蔵・冷凍食品の企画販売をメインに、近年では国内はもとより、
日本食ブームによる海外需要を受け、
アメリカやオーストラリア、アジア各国への輸出も手がけています。
加工部門においては新商品の開発にも積極的に取り組み、
一般のお客様向けのものから業務用の商品まで、
あらゆるニーズに応えられる商品開発を行っています。

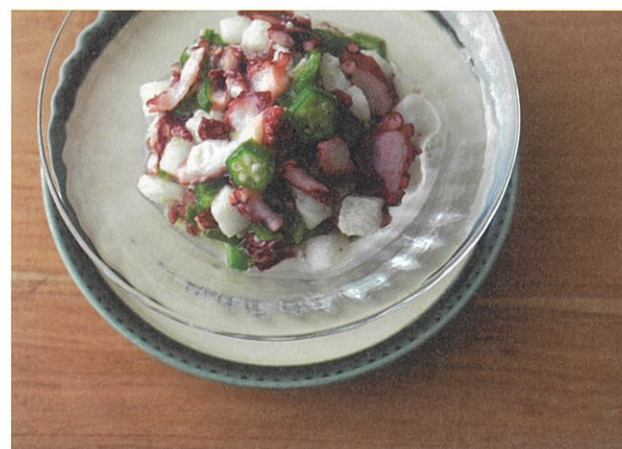


おいしいたこを求めて

モーリタニアやモロッコなど、西アフリカの海域では海流や地形の影響によって、たこの餌となる貝や甲殻類がたくさん生息しており、たこが非常に育ちやすい場所として知られています。この地域で育ったたこは、蒸すとやわらかく味わいも一級品。それを見抜いた2代目社長の鯉沼勝一が、この西アフリカ産たこを輸入すべく独自にルートを開発し、現在もあ印で多く取り扱っています。国内はもちろん、世界から選り抜いたたこを使って、あ印の製品は生まれています。

独自の蒸し加工技術

あ印の一番のこだわりは、独自の加工技術にあります。通常、たこは発色させるために蒸した後にポイルするのですが、それがたこの旨味を逃す原因になっていました。あ印はそんなポイルの工程をなくし、蒸し100%での加工を実現するために、独自の蒸し機を開発。その結果、素材のおいしさをそのまま閉じ込めた、蒸し100%の蒸したたこが生まれました。ふっくらとして噛むたびに旨味があふれ出る、たこ本来の味わいをぜひご賞味ください。



工場案内

Factory Information



ふっくらとやわらかく、旨味が詰まった蒸したこの秘密は、自社工場にあります。独自に開発した蒸し機を導入し、2014年にはHACCP対応惣菜工場を新設しました。シンプルな過程だからこそ、丁寧に。こだわりのたこを作るあ印の工場をご案内します。



1 又切り

くるとしたキレイな形で出来あがるように、足の付け根に切れ目を入れます。



2 洗浄

“たこの洗濯機”の回転揉み樽。塩で臭みの元になるぬめりを落とします。



3 加熱

90~95℃の蒸気で蒸しあげ。高湿度なので、よりジューシーでふっくらなたこに。



4 冷却

コンベアを通して、冷水の中へ。5℃以下まで冷やしていきます。



5 選別

コンピュータで計測されたたこを、重量別自動的に選別します。



6 出荷

箱詰めをして出荷です。毎日あ印のたこが食卓へ運ばれています。

安全管理について

あ印では国際的な食品衛生基準であるHACCPのシステムを導入しています。HACCPとは、製造・加工の全工程で危害が起こりうる工程とその危害の程度を把握し、食中毒等の危険を未然に防ぐ衛生管理方式です。何十にも及ぶ工程を調査し、厳しい管理体制を整え、日々安全な製品作りに取り組んでいます。

H Hazard
A Analysis
C Critical
C Control
P Point

食品の安全を損なう生物的(微生物・寄生虫など)、化学的(添加物など)、物理的(ガラス・金属など)物質

生物学的、物理的あるいは化学的因子がコントロールできる点、段階、あるいは手順

商品開発

Product Development



たこをはじめとした水産物を手軽に楽しんでいただくために、さまざまな加工食品を開発しています。

社内に専門の栄養管理士、食研究スタッフを揃え、外部のフードコーディネーター、レストランシェフとの試作やミーティングを繰り返し、味だけでなく素材自体のおいしさもしっかりと感じられる、新しい海の幸の在り方を日々追究しています。



新ブランド「海の食堂」

「海の食堂」は、海の幸本来のおいしさを手軽に味わえる、食べきりサイズのお惣菜シリーズです。農林水産大臣賞を受賞した中華いか山菜などの定番品に加え、伝統製法でたこをふっくらと蒸し、その食感や味わいがより引き立つように味付けしたhitokuchiシリーズなど、たこを極めたあ印ならではのラインナップとなりました。一品足りないときのおかずやお酒のおつまみとして、ぜひお召しあがりください。



沿革

History

前史

明治20年3月、鯉沼兵介が伝馬船『あ印丸』を母船とし海産物の販売業を創業。屋号を『あめ屋』と称し、鮮魚の出荷に加え鯉節の製造など水産物の加工にも着手。終戦後も初代社長鯉沼兵之介を中心に各地でマグロの買付・販売で全国網を築く。昭和25年より煮だこに着目し、水産物加工で販路を年々拡大。



昭和32年(1957年)	あ印水産株式会社設立。 初代代表取締役社長 鯉沼兵之介。 ・常盤真たこボイル加工。11月から2月頃まで常盤地区で獲れる近海真たこをボイル加工する。 ・那珂湊港水揚げの鮮魚及びマグロの買付を行う。 販売先 ボイル近海たこ…築地市場、東北市場問屋 マグロ…北海道市場問屋、東北市場問屋 鮮魚…築地市場、東北市場問屋	昭和60年(1985年)	中華風味たこ 水産庁長官賞受賞。 中華いか山菜生産開始。
昭和38年(1963年)	常盤地区で初めて、西アフリカで漁獲され、冷凍輸入された真たこのボイル加工を始める。	昭和62年(1987年) 11月	中華いか山菜 第27回農林水産大臣賞受賞。
昭和41年(1966年)	大洋漁業(株)より、アフリカ沖トロール漁業漁獲の加工販売の冷凍魚(たこ)の拡大に尽力したことに感謝状をもらう。	平成3年(1991年)	連続蒸し機導入。
昭和42年(1967年)	酢だこ品評会受賞。	平成6年(1994年) 4月	現在の本社工場完成により移転。
昭和45年(1970年) 5月30日	初代代表取締役社長 鯉沼兵之介が会長へ。 代表取締役社長 鯉沼勝一が就任。 数年後、他社も西アフリカ産ボイル加工に追随する。	平成11年(1999年)	タイ、中国で委託加工生産開始。 冷凍蒸したこ 大日本水産会 対米向けHACCP取得。
昭和47年(1972年)	黄金だこ品評会受賞。	平成12年(2000年) 5月	代表取締役社長 鯉沼勝一が会長へ。 代表取締役社長 鯉沼勝久が就任。
昭和51年(1976年) 2月	水産加工団地に工場新築移転。	平成16年(2004年) 10月	ボイルエビ加工生産開始。
昭和53年(1978年)	同所に2000t冷凍庫新築。	平成19年(2007年) 5月	社名を「株式会社あ印」に変更。 会社設立50周年。
昭和55年(1980年)	味付たこ品評会受賞。	平成24年(2012年) 3月	ソフトスチーマー(熱交換を利用した飽和水蒸気使用の蒸し機)導入。 金の蛸(蒸しのみ加工による蒸したこ)がモンドセレクション2012金賞受賞。
昭和56年(1981年)	フレッシュたこ(真空洗いたこ)の生産を開始。 ※「フレッシュたこ」 塩洗いしたたこを真空パックで冷凍し、各お客様が真空パックの冷凍たこをそのまま湯でボイルすれば、できたてのたこが食べられる商品。	平成26年(2014年) 4月	HACCP対応惣菜工場新設。
昭和57年(1982年)	フレッシュたこ(真空洗いたこ)水産庁長官賞受賞。 中華風味たこ生産開始。	平成27年(2015年) 4月	海の食堂シリーズの販売開始。
昭和59年(1984年)	中華いか生産開始。	平成27年(2015年) 5月	中華いか山菜 大日本水産会 対米向けHACCP取得。
		平成27年(2015年) 6月	国際協力機構(JICA)の「中小企業海外展開支援事業～普及・実証事業」において「有効利用されていない縞タコの加工・衛生管理技術と加工製品の普及実証事業」採択。

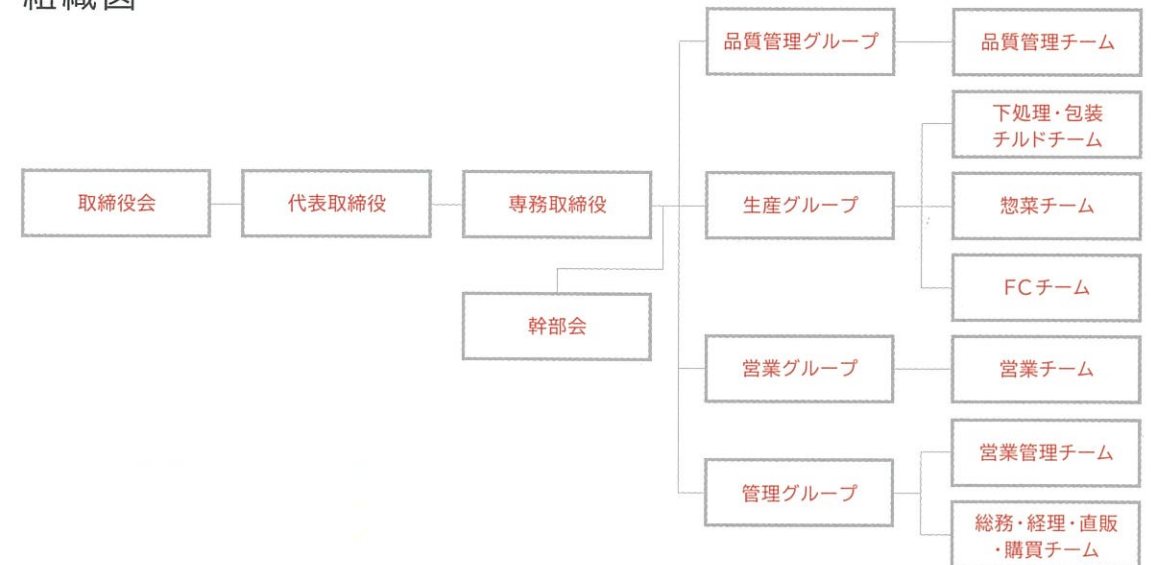
会社概要

Company Profile



名称	株式会社あ印
代表取締役	鯉沼 勝久
創業	明治20年(1887年)3月
設立	昭和32年(1957年)5月
資本金	4,500万円
所在地	〒311-1211 茨城県ひたちなか市沢メキ1110-9 TEL: 029-263-2111(代) FAX: 029-263-2115
従業員	150名
HP	http://www.ajirushi.com

組織図



www.ajirushi.com