

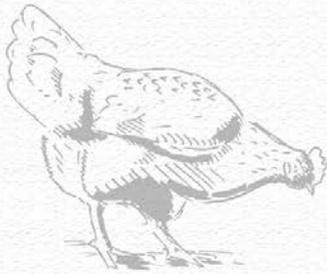
くらしに彩りと笑顔を。

株式会社 **アサヒアロイラー**

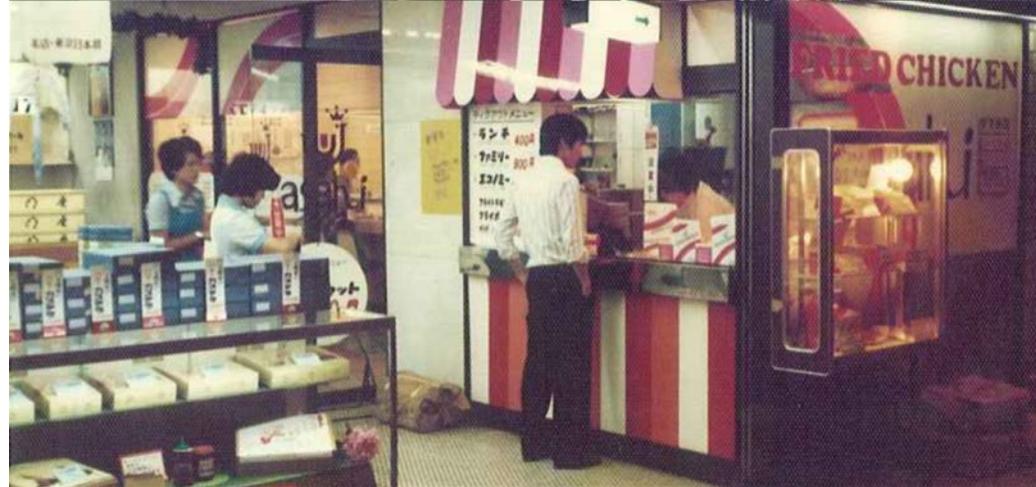
CORPORATE PROFILE

## 企業理念

私たちは  
鶏肉のおいしさと 新たな価値を創造し  
未来へ羽ばたく  
プロフェッショナルとして  
くらしの彩りと笑顔づくりに貢献します



- 1952 ○ 生産・加工・流通の研究に着手
- 1957 ● 株式会社アサヒブロイラー設立  
鶏肉の生産・加工・流通の研究に着手
- 1964 ● 東京オリンピック選手村に納入  
埼玉工場落成 東洋一の大型ブロイラー処理工場の誕生  
ブロイラーの屠体、中抜き処理方法として低温処理法確立  
売店小売事業開始  
百貨店に初出店
- 1969 ○ 明治乳業株式会社との業務提携
- 1970 ● 常設店舗として日本初のフライドチキン専門店 開店
- 1986 ● 営業開発部発足 / 売店事業本部発足
- 1990 ○ パック工場新設 解体処理からパック化まで連続処理スタート
- 2003 ○ 埼玉工場リニューアル
- 2005 ● 埼玉工場 ISO 14001 認証取得
- 2010 ● 新埼玉工場落成
- 2011 ● 埼玉工場 ISO 22000 認証取得
- 2014 ○ 台東区から江戸川区へ本社移転
- 2020 ● 埼玉工場 FSSC22000取得
- 全農チキンフーズ株式会社との業務提携
- 2022 ○ 江戸川区から中央区へ本社移転





### 鶏肉卸・流通(鶏加工品販売)

鶏肉販売加工会社の先駆者として蓄積されたノウハウと、他社に負けない調達力で、あらゆるニーズにお応えします。

岩手・九州ほか産地より新鮮な鶏肉の契約仕入れを行い販売をしています。



### 鶏製品の開発・製造

厳しい衛生管理基準の元、徹底した品質管理に日々努め、安心・安全な製品をご提供します。

自社（埼玉）工場及び協力工場（10社）・海外工場（12社）による製造・販売



### 直営店

やきとりは産地直送をメインに月間150万本を販売。大手百貨店を中心に、国内で焼鳥惣菜店を展開、新鮮で安全なおいしさを、皆様の食卓へお届けしています。

## 鶏肉・鶏加工品

日本全国の地鶏、銘柄鶏など多数を取扱い

[生肉]

正肉及び副産物／鴨・うずら・その他の食鳥類／輸入食鳥類全般

[加工品]

つくね・肉団子／焼鳥／唐揚／蒸し鶏／てりやき／冷凍食品  
その他各種



## 共同開発商品

つくねだけでも30種類以上

あらゆるニーズに応える対応力で商品を開発します

「豊かなチキンの食文化を提案したい」という理想を掲げて研究・開発・加工をしてきました。それぞれの分野で蓄積されたノウハウを活かし、焼鳥、つくね、唐揚、チキンステーキなどの鶏惣菜をお客様のニーズに合わせた味付けと加工で共同開発していきます。



## 店舗販売商品

やきとりは産地直送をメインに月間150万本を販売

[焼鳥]

もも串／ももネギ串／レバー串／皮串／砂肝串／いかだ串／  
なんこつ串／ささみ大葉串／つくね串等

[惣菜]

唐揚／フライドチキン／肉団子／ロールチキン／ローストチキン等





## どの商品、どの加工レベルでも

例えば「ももの唐揚げ」を必要とされているお客様には、

→ 中抜き

→ 骨付きもも

→ ぶつ切り

→ 正肉

→ 切り身

→ 味付けのみ

→ バッターイン

→ プリフライ

→ ディープフライ

生原料、冷凍原料、生加工品、味付け加工品、加熱加工品まで、  
いずれの商品でも、どの加工レベルでもご提供できるのが特徴です。



名称 株式会社 アサヒブロイラー

本社所在地 〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町6-7 第2山万ビル5階

従業員数 345名(2024年3月31日現在・アルバイトを除く)

代表取締役社長 野瀬 浩徳

資本金 8千万円

会社設立 昭和32年5月29日

年間売上高 115億円 (2023年度実績)

事業内容  
1.鶏肉の加工、販売  
2.輸入鶏肉、輸入食鳥の販売  
3.鶏総菜小売店の経営

株主 全農チキンフーズ株式会社



## アサヒブロイラー埼玉工場

所在地 埼玉県日高市大谷沢275

従業員数 103名（2024年3月31日現在・アルバイトを除く）

製造物量 200トン/月

生産品種 加熱鶏肉製品：10%

鶏肉タンブリング製品：35%

つくね・だんご製品：55%

適用規格 FSSC22000

