

A hand is shown holding a small green seedling with three leaves. The background is bright and out of focus. On the left side, there is a black circle with an orange and purple border containing white text.

知ろう、考えよう、
輸入食品

～輸入食品の安全確保
の取組み～

自己紹介

浅井 紀洋

アルファフードスタッフ株式会社 常務取締役

食を通して環境や資源の【持続可能性】を考え、課題をビジネスで解決し続けることをライフワークとしている。

1983年名古屋生。大学入学で東京へ。演劇にどっぷり漬かった学生生活の後、ソフトバンクグループで転職広告の営業、伊藤忠商事で乳製品の営業を経て名古屋に戻り、2014年に家業に入社。2019年に常務取締役に就任、世界の生産者を周りながらオーガニックの商品を輸入・加工・販売をしている。

趣味は食べ歩き・料理・ランニング・サウナ・名古屋ガイド



会社概要

今年は創業
98年目！！

社名
創業
売上高
社員数
所在地
業務

アルファフードスタッフ株式会社
1925年10月25日
51.8億円(2022年11月期)
109名(2023年1月現在)
名古屋市西区名駅二丁目27番39号
食品輸入製造卸



創業者の浅井一三



昭和10年頃の社員旅行



昭和25年頃の社屋

沿革

浅井屋砂糖店

1925-
PHASE 1

ルーツは砂糖屋
お客様は駄菓子メーカー



大正14年（1925年）
浅井屋砂糖店を浅井一三が現地で創業

昭和27年（1952年）
株式会社浅井屋商店に法人改組

昭和49年（1974年）
社屋隣接地に倉庫増設



昭和60年（1985年）
国産小麦の小麦粉の
販売開始

昭和53年（1978年）
砂糖小袋充填包装設備を導入
製造開始

平成3年（1991年）
・新社屋完成 充填包装機増設
・現社名に変更

平成14年（2002年）
WEB SHOP
「こだわり食材 572310.com」オープン



平成16年（2004年）
・加工部本社工場改装
・WEB事業部ピッキングヤード新設

1985-
PHASE 2

食の安心安全の追求から
国産小麦の小麦粉の流通へ



沿革

平成18年（2006年）
有機JAS認定取得

平成19年（2007年）
米国カリフォルニア州の
物流倉庫と契約
有機小麦粉の輸入開始

平成20年（2008年）
加工部第二工場を新設

平成26年（2014年）
家庭用ブランド「ナチュラルキッチン」発売

平成30年（2018年）
家庭用ブランド「Biokashi（ビオカシ）」発売

令和4年（2022年）
規格外の有機野菜を生かした
「ベジクラッカー」の販売開始

令和2年（2020年）
「サステナビリティ宣言2020」を策定

令和7年（2025年）創業100周年

2007-
PHASE 3

オーガニック食材の
輸入・販売を開始

平成28年（2016年）加工部 城北工場を新設

平成29年（2017年）
「量り売り」の
企画提案開始

2020-
PHASE 4

オーガニックを強みに
持続可能性を追求していく



3つの特徴

①輸入



世界の
有機認定生産者
直輸入

②製造



自社の
有機認定工場
製造

③商品



業務用から家庭用
自社ブランドから
OEMまで
幅広く展開

3つの特徴 —①輸入—



3つの特徴 —②製造—

◆検品・製造時の安全性確保について

①輸入後の検品

→包装状態、臭い、味などの検品、微生物検査

②保管時の温度管理

③製造時の検品

→商品リスクに合わせた検品、金属検出器

④製品サンプル管理

50名を超える
スタッフによる
ハンドメイドの
検品・製造

自社の
有機認定工場
製造



3つの特徴 —③商品—

業務用から家庭用
自社ブランドからOEMまで
幅広く展開

オーガニック
を中心に
約1,200種類の
商品を製造・販売



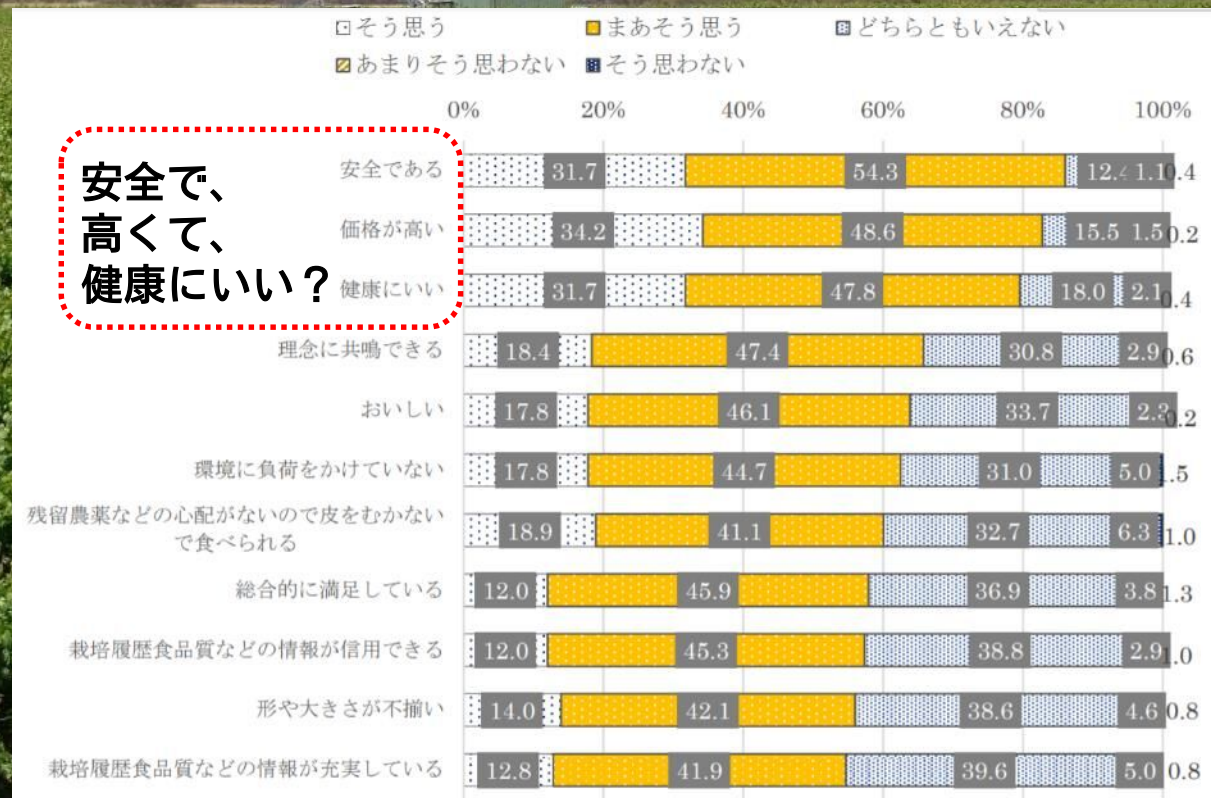
オーガニックについて



そもそも
オーガニック（有機）って
なんだろう???

購入している有機食品のイメージ

週1回以上有機食品を利用すると回答した人のイメージ



オーガニックについて

2015. 4

カリフォルニアのクルミ農家
ラスさんとの出会い

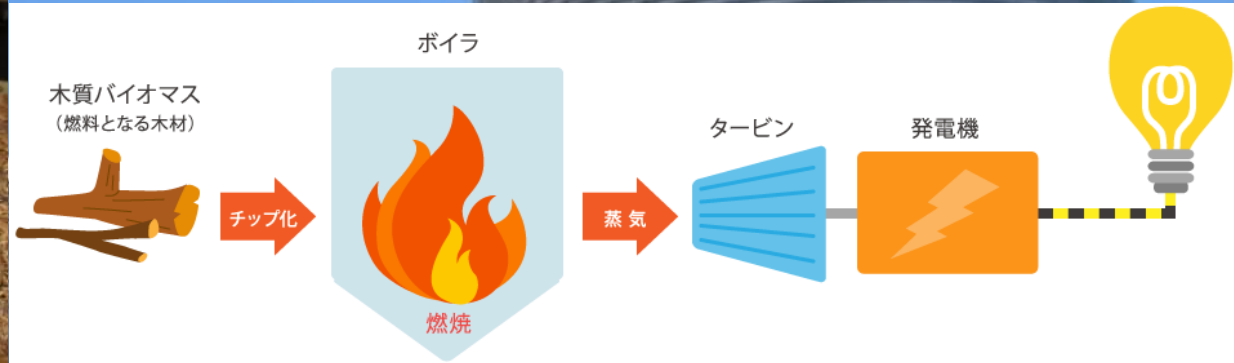
私がオーガニックに
取組む理由はただ一つ。

それは、
サステナビリティ

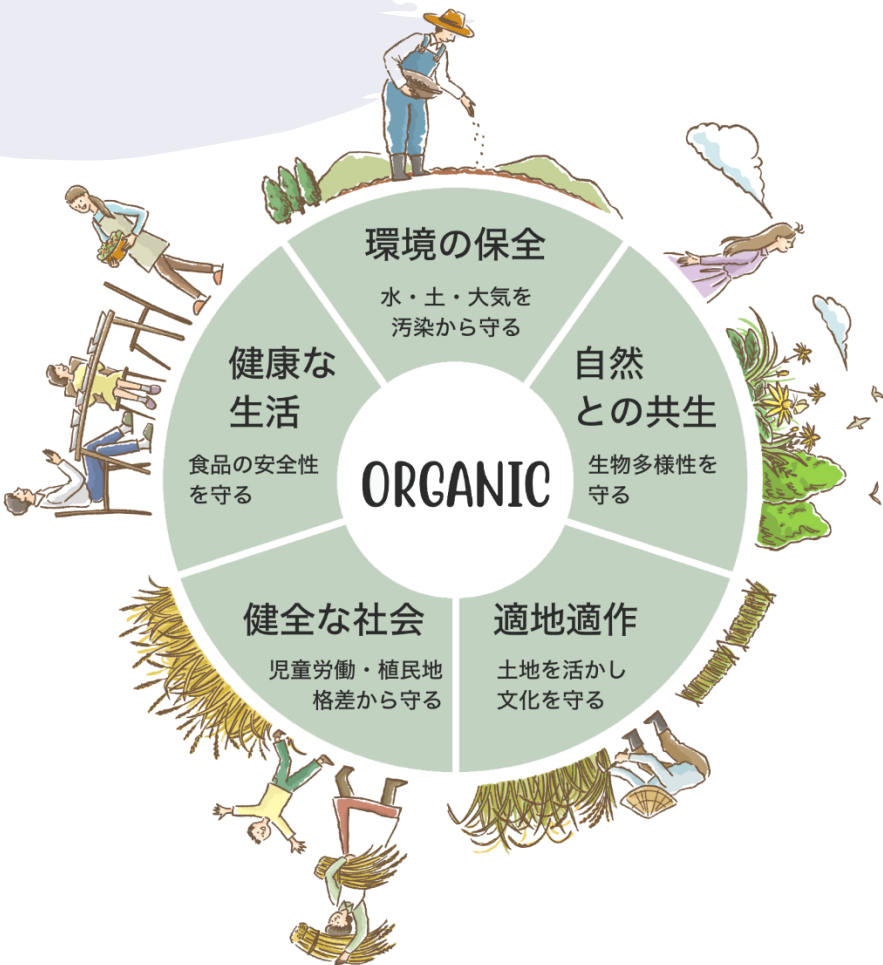
…付加価値



オーガニックについて



オーガニックの原理



- | | | |
|---|--------|-----------------|
| 1 | 環境の保全 | 水・土・大気を汚染から守る |
| 2 | 自然との共生 | 生物多様性を守る |
| 3 | 適地適作 | 土地を活かし文化を守る |
| 4 | 健全な社会 | 児童労働・植民地・格差から守る |
| 5 | 健康な生活 | 食品の安全性を守る |

オーガニックの認証制度

特徴①

米・野菜・果物
畜産・酪農etc
わかめ・こんぶ
(商品でなく)
**生産者が認証を
受ける**

特徴②

農家だけじゃない
**加工業者や
輸入業者も
認証を受ける**

◆オーガニックとは…

環境負荷を抑え、生物多様性を保全し、健全な食物連鎖を守るシステム

安全性や健康効果を担保したものではない。

有機JASマークとは
有機JAS法に則った「**品質や作り方**」を保証するマーク

特徴③

認証を受けた
事業者は
**自ら確認検査し
有機JAS
マークを貼れる**

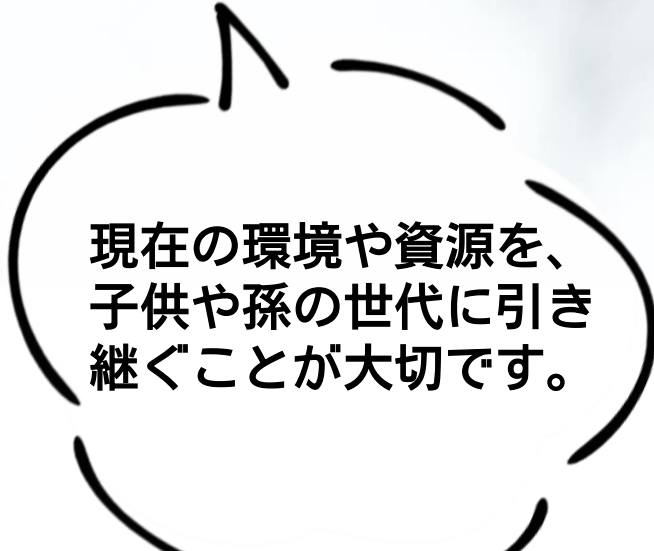
特徴④

認証の無い
生産物に
「有機●●」や
「オーガニック●●」
の表示はNG

おわりに

◆経営理念

私たちは「食」を通して
環境と資源を考えます



現在の環境や資源を、
子供や孫の世代に引き
継ぐことが大切です。

◆経営方針

お客様への約束

- ・私たちは、安心安全な食品の安定的な供給に努めます。

地球環境への約束

- ・私たちは、循環型で環境に優しい取組を進めます。
- ・私たちは、環境に配慮する生産者の商品の普及に努めます。