



経営理念

1. 私たちは常に物流品質に拘り、サービスレベルの向上を目指します
1. 私たちは常に一步踏み込んで考え、改善に努力を惜しみません
1. 私たちは常に最適なシステムと最高のサービスを提供しつづけます

ご挨拶

株式会社アサヒL&Cは、1992年の設立以来、単なる物流会社からの脱却を目指して一歩ずつ進んできました。今日に至っては365日、24時間、3温度帯での食品物流、食材・包装資材の調達、保管・管理業務はもちろんの事、製造部門であるカミッサリー、精米センターを保有し独自の商品作りにも応えられる体制を整えて活動しております。

物流に関しては、安心・安全を第一に、お客様目線での物流管理(調達から店舗配送まで)を徹底し、全国ネットでサポートを行っております。調達、入在庫、保管、輸送までを一気通貫でサポートし、適正コストでの物流提案を行います。

カミッサリー、精米センターについてはお客様の要望を聞いて原料調達から、製造加工までを一貫して行い、当社物流に繋げる事で調達から店舗配送までのチェーンマネジメントを提案させていただきます。

管理部門では独自システムを使用した商品管理により、商品調達から受注、ピッキング、出荷までを一貫して監視し、寄託在庫にも適応した無駄の無い適正物流を提案いたします。

常にお客様目線で調達・加工・保管管理・出荷・物流までを一貫してサポートするサプライチェーンマネジメント企業を目指します。





【会社概要】

名称 株式会社アサヒL&C
本社 〒660-0857 兵庫県尼崎市西向島町15-6
 TEL: 06-6430-5980 (代表)
 FAX: 06-6430-5986
設立 1992年
資本金 3,000万円
役員 代表取締役相談役 青木 達也
 代表取締役会長 澤田 忠雄
事業内容 3温度帯(チルド、フローズン、ドライ)食品物流
 米・食材・包装資材の調達、供給
 集荷配送業務、基地間配送業務、その他物流関連業務
 カミッサリーを利用した食材加工、商品開発

【ハークスレイグループ】 当社は株式会社ハークスレイ(東証プライム上場)のグループ会社です

 <p>株式会社アサヒ L&C</p> <p>ほっかほっか亭の物流 食材加工・開発 原材料の調達 品質管理</p> <p>所在 兵庫県尼崎市</p> 	 <p>株式会社ほっかほっか亭総本部</p> <p>お弁当テイクアウト「ほっかほっか亭」全国にフランチャイズ展開</p> <p>所在 大阪市北区</p> 	 <p>店舗流通ネット株式会社</p> <p>レストランプロデュース(飲食店の出店から退店までをワンストップで)・ビルソリューション</p> <p>所在 東京都港区</p> 	<p>CATERING SUISEN</p> <p>株式会社 味工房スイセン</p> <p>仕出し・ケータリングサービス(和食、洋食、中華、寿司、製菓)百貨店へのお弁当・お惣菜店出店</p> <p>所在 東京都品川区</p> 	 <p>株式会社ファースト・メイト</p> <p>パーティー用品のレンタルと販売、会場のコーディネート・設営・演出</p> <p>所在 東京都江東区</p> 
--	--	--	---	--



株式会社ハークスレイ

グループ企業の支援・管理 所 在 大阪市北区鶴野町3番10号
 東証プライム上場 設 立 1980年
 資 本 金 40億円



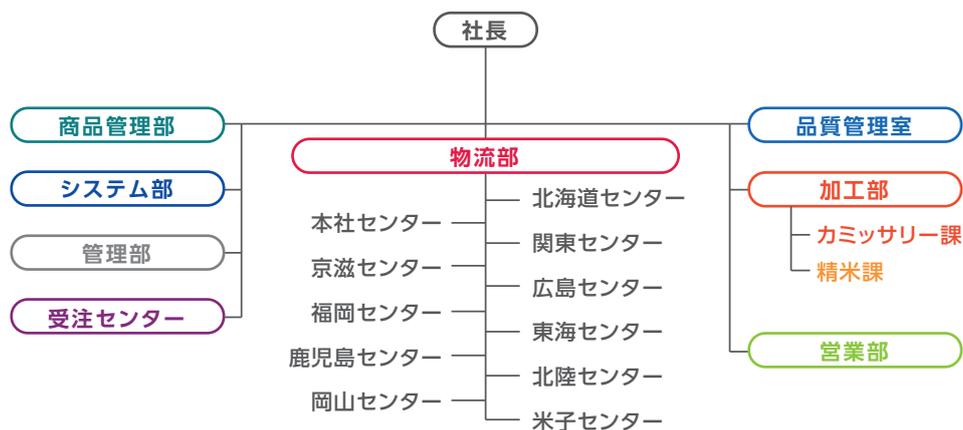
株式会社ハークスレイ
(東証プライム上場)



食に関する調達・製造・販売・物流までをトータルサポート



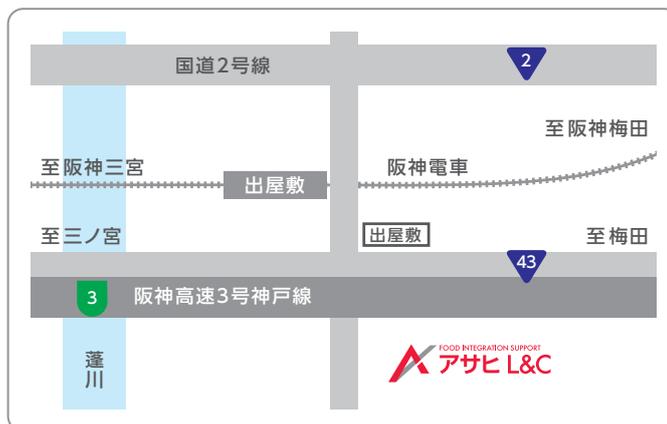
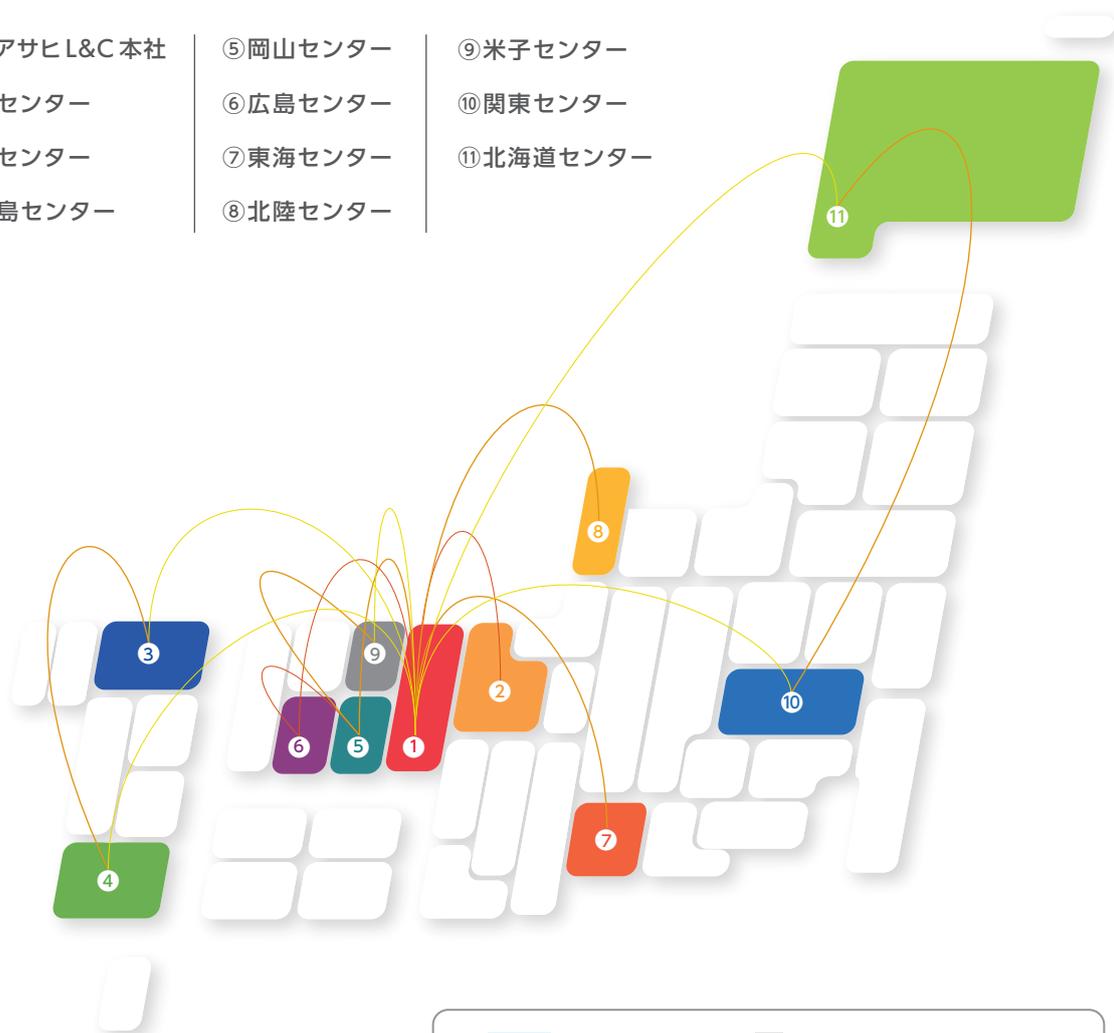
【組織図】





FOOD INTEGRATION をサポートする全国物流網

- | | | |
|---------------|----------|-----------|
| ① (株)アサヒL&C本社 | ⑤ 岡山センター | ⑨ 米子センター |
| ② 京滋センター | ⑥ 広島センター | ⑩ 関東センター |
| ③ 福岡センター | ⑦ 東海センター | ⑪ 北海道センター |
| ④ 鹿児島センター | ⑧ 北陸センター | |



株式会社アサヒL&C
 兵庫県尼崎市西向島町15-6
 阪神電車 出屋敷駅より徒歩5分





ハークスレイの事業展開と一緒に、たくさんのおいしさが広がっていきます

株式会社 アサヒ L&C

ネットワーク全体をつなぐ拠点体制で すべての地域においしさを

機能的な物流システムによる店舗オペレーションの効率化と簡素化のために、アサヒ L&Cは、物流センターの機能を満たし、食のビジネスを支える拠点として、「ほっかほっか亭」をはじめハークスレイグループのフードビジネスをバックアップしています。兵庫県尼崎市を中心とし、各地の流通センターを核に地域ニーズに直結した配送体制を実現し、鮮度の高い商品をジャストインタイムで各店舗に供給しています。物流のネットワークシステムを完備したアサヒ L&Cは、ハークスレイグループのビジネスを支える大動脈なのです。



アサヒL&C 尼崎センター概要

- 建物名称 / アサヒL&C 尼崎 (ハークスレイ阪神カミッサリー)
- 敷地面積 / 16,344㎡(4,953坪)
- 所在地 / 兵庫県尼崎市西向島町15-6
- 建築面積 / 5,067㎡(1,535坪)
- 延床面積 / 9,748㎡(2,954坪)
- 阪神電車 出屋敷駅より徒歩5分

■ 入出荷ドック数

冷凍・チルド	12ドック(内、大型車ドック2台)
ドライ	12ドック

■ 各階床面積

塔屋	368㎡ (112坪)
2階	3,623㎡ (1,098坪)
中2階	691㎡ (209坪)
1階	3,623㎡ (1,098坪)
庇	646㎡ (196坪)
包材保管庫(別棟)	797㎡ (242坪)

■ 各階の機能

	温度帯	機能	面積
1階	常温帯	ドライ保管・仕分、コンテナ洗浄	1,412㎡ (428坪)
	チルド帯	チルド保管・仕分、積込待機	936㎡ (284坪)
	冷凍帯	冷凍保管・仕分	936㎡ (284坪)
中2階	—	現場事務室、資材室、後方施設	648㎡ (196坪)
2階	—	センター事務所、後方施設	720㎡ (218坪)
	チルド帯	カミッサリー第1工場	1,440㎡ (436坪)
	チルド帯	カミッサリー第2工場	974㎡ (295坪)
別棟	常温帯	包材・消耗品・備品保管・仕分	797㎡ (242坪)

- 設備・装置関連 店別仕分用デジタルピッキング装置2組(ドライ用・チルド用)、コンテナ洗浄機(自動スタッピング装置付き)、食材加工機器一式、各室温度集中管理装置一式



安心・安全を支える、充実の品質管理体制

貝塚精米センター

食の基本となるお米は 自社の専門施設でしっかりと管理

「ほっかほっか亭」で使用するお米は、河川汚染につながるおとぎ汁を出さないよう、精米センターで無洗化処理されています。もちろん工場からも排水を出さない仕組みになっています。使用する玄米は、様々な機器による品質検査と人の五感によるチェックを行い、それらをクリアしたものだけを使用しています。さらに日々のメンテナンスで良好な状態を保っている最新の設備で、一貫して加工、管理していますので、安心・安全なお米が供給できます。ふっくらと炊き上がった温かなごはんは、「ほっかほっか亭」のおいしさの原点です。



所在地／大阪府貝塚市二色中町8-12

延床面積／909㎡

事業内容／ほっかほっか亭BG製愛情米(無洗米)を精米加工

品質管理室中央研究所

提供し得る最高の品質を目指して 日々研究を重ねています

「食」に関わる私たちの最大の使命は、安全を提供しつづけることです。中央研究所では、NASAが開発したHACCP(危害分析重要管理点)の手法を導入し、原料の仕入れからお客様のお手元に届くまでのすべての物流、加工工程を細部にわたって分析、検証しています。例えば購入されて持ち帰られたお客様宅での保管状況を想定した温度のもとで時間をおいて検査したり、お弁当が腐敗しやすい気候や環境での細菌検査など、あらゆる状況・条件下でのモニタリングや衛生検査・品質管理を行っています。すべては最高の品質をお客様にお届けするためにほかなりません。今後も最高レベルの「安心・安全」を目指して研究を積み重ねます。





生産・品質管理と物流の総合拠点
SDGsへの取り組みも着実に

阪神カミッサリー



所在地／兵庫県尼崎市西向島町15-6 延床面積／9,748㎡



事業内容／食材の集中処理及び加工、各店舗への物流業務

「安心・安全・おいしく」をコンセプトに

阪神カミッサリーは、「食の安心・安全・おいしく」をコンセプトに2005年7月に稼働を開始。食品加工センター・品質管理中央研究所・物流センターが併設されており、アサヒL&Cの事業の柱となっています。

2017年8月には、国際認証規格FSSC22000を取得。安心・安全で高品質な食を提供する食品安全マネジメントシステムに基づき、盤石な生産管理体制を構築し、ほかほか亭を含むグループ会社商品はもちろん、他社との商品共同開発や、スーパー・ドラッグストアへの販売など高品質な商品の生産を実践しています。

また、2020年12月には第2工場が竣工し、新たな設備が整いました。これまで構築してきた畜肉加工のノウハウと最新の加熱処理施設で、ハイクレードな商品をご提案いたします。

お弁当・惣菜の新たな役割を見つめ研究開発

阪神カミッサリーでは、「食」に対するお客様の要求、社会のニーズが、今後どのように変化していくかという研究も進めています。

健康を維持するために、必要な栄養素をいかにバランスよく、しかも過不足なく摂るか、このようなお弁当や惣菜に対する新たな課題や可能性、そして役割をしっかりと見つめ、今後も日々開発を続けてまいります。

自然環境に配慮した取り組みも

2020年6月、阪神カミッサリー（尼崎本社）の建物屋上部分に太陽光パネルを設置しました。太陽光発電システムを稼働させて自然環境負荷の低減を図っています。