

Our SDGs & CSR

持続可能な未来への取り組み

企業の社会的責任として、非持続的な消費活動と資源利用が自然環境の劣化を招くことが認識され、その見直しの必要性が高まっています。アリスタは、グループ全体で持続可能な未来を目指し、以下のイニシアティブに取り組んでいます。



再生可能
エネルギー使用量

31% 増加
2023年 前年度当社比



食品
廃棄物

16% 削減
2023年 前年度当社比



温室効果ガス
排出量

34% 削減
2022年を基準に2028年までに



プラスチック
使用量

30% 削減
2023年を基準に2028年までに



日本における
社会貢献活動

パートナー団体と共に、
フードロス削減や食料支援活動に
取り組んでいます。



クリーンラベル

食品の安全性や信頼性への
取り組み

- ・認定NPO法人セカンドハーベスト・ジャパン
- ・認定NPO法人ふーどばんくOSAKA
- ・認定NPO法人グッドネーバーズ・ジャパン
- ・神奈川県子育て支援団体お好み焼きまいまい

会社概要

名 称	アリスタ フードソリューションズ ジャパン株式会社 (英語表記: ARYZTA Food Solutions Japan Co., Ltd.)
代 表 者	代表取締役 ポスジャン・ルービック
資 本 金	1億8,500万円
グループ売上	21.2億ユーロ (2023年7月末)
設 立	1997年4月9日
従業員数	60名
事業目的	パン・菓子の製造および販売ならびに輸出入 喫茶店およびレストランの経営 前各号に付帯関連する一切の業務
取引銀行	三菱UFJ銀行 新宿中央支店
所 在 地	〒160-0023 東京都新宿区西新宿3-6-4 CIRCLES西新宿1F (代表) Tel: 03-5909-3551



「麦の穂の頂点」を意味する、ラテン語の「Arista」が由来。事業の中心は食における卓越性であり、社名の「ARYZTA」は有機的成長への思いが込められています。

Find out more about Aryzta!



ARYZTA®
SERVING INSPIRATION

本格ヨーロッパ冷凍パンで
いつでも焼きたてのおいしさを



Europe's Largest Bakery

アリスタ、ヨーロッパ最大手の業務用ベーカリー

アリスタは、ヨーロッパの業務用冷凍ベーカリー市場で最大のシェアを誇ります[※]。アリスタグループは2008年に設立されましたが、そのルーツは1897年にまでさかのぼり、100年以上の歴史があります。現在はスイスを拠点にヨーロッパとアジア太平洋の27か国で事業を展開。多彩な商品と豊富な経験で、あらゆる業態で信頼されるパートナーを目指しています。

※2024年11月時点、Aryzta AG調べ

拠点 **27**か国 **26**工場



The Best Partner

お客様のベストパートナー



ヨーロッパ本場の味

アリスタは、バラエティ豊かな商品ラインナップと高品質を誇り、幅広いパンやペストリーを提供しています。最高の素材と技術で作られた製品が、お客様に選ばれる理由です。



自社一貫体制のワンストップサービス

海外拠点からの直輸入と国内3拠点の倉庫を活用し、仕入れから受注、配送手配、在庫管理まで一貫したワンストップサービスを提供。国内コールセンターも完備し、全国のお客様に対応します。

SERVING INSPIRATION



専門技術支援と体験型ベーカリースタジオ

熟練のベーカリーが技術支援を行い、美味しさを引き出すレシピ提案やデモンストレーション、アレンジメニューの提案を提供します。ベーカリー専用スタジオで実際に体感していただけます。



冷凍ベーカリーのトータルサポートサービス

専門知識を持つセールスタッフが、お客様のリクエストやお悩みにソリューションを提供します。商品選定、焼成指導、機材紹介、作業効率化など、導入から販売まで一貫してサポート。販売促進支援やPOPの提供も行います。

いつでも焼きたてのおいしさを

ヨーロッパの冷凍技術

ヨーロッパでは18世紀から低温保存技術が重視され、食品の細胞を壊さない急速冷凍技術が発展しました。

安定した品質

急速冷凍でパンの水分と風味を閉じ込め、保存料なしで長期保存が可能です。製造時の品質を保ち、季節や気温に関係なく同じクオリティを提供します。



冷凍段階の多様性

冷凍技術には、成形後、発酵後、半焼成後、完全焼成後の各段階があり、お客様のニーズに合わせて最適な提案が可能です。

簡単オペレーション

冷凍パンは、焼成するだけで簡単に焼きたてのパンを楽しめ、労働環境の改善や人手不足の解消に貢献します。

Commitment to Quality

厳選された原材料と品質へのこだわり



※1 2026年までに100%使用目標
 ※2 ISO 22000、FSSC 22000、HACCPなど
 ※3 マレーシアの政府系ハラル認証機関（JAKIM）の認証を受けたアリスタ マレーシア工場を含む一部

歴史と信頼の3つのグローバルブランド

アリスタは、食品への情熱を持ち、ベーカリーの伝統と革新を融合させたヨーロッパで定評のあるブランドを展開しています。幅広い製品ラインを提供し、顧客の記憶に残る味覚体験を目指しています。

Hiestand® ヒーシュタント



ヨーロッパ最大のベーカリー工場を持つ伝統ブランド

1967年創業のスイス生まれのヒーシュタントは、ベーカリー業界に革命をもたらした冷凍生地製造技術を開発し、冷凍クロワッサン生地のパイオニアとして知られています。伝統製法と独自レシピの融合により、オリジナル商品を製造し続けています。ドイツの工場は、23の生産ラインを持つヨーロッパ最大の先進的なベーカリーです。

Coup de Pates® クーデパ



フランス生まれ、MOFが認めるプロフェッショナルブランド

クーデパは1990年設立のプロフェッショナル向け冷凍ブランドです。古典的なフランス料理と現代的な調理法を融合し、MOF（国家最優秀職人章）を持つ職人が在籍。最高級の食材と豊富な経験で、食のプロにインスピレーションを提供します。フランス市場のリーディングブランドとして、AOPイズニーバターなどと提携し、上質なオリジナル商品を展開しています。

Mette Munk® メッテムンク



デンマークの味を世界に届けるデンニッシュの名門

デンニッシュを広く普及させたデンマーク発祥のメッテムンクは、1962年に創業され、史上初の冷凍デンニッシュペストリーを海外に輸出しました。

工場は、有名な童話作家HCアンデルセンの故郷でもあるオーデンセで、1175年以来製粉を行ってきた場所にあり、現在も伝統的な製法と厳選された食材でデンニッシュペストリーのおとぎ話を継続しています。

NEW

新製品のご案内



5457
Pain au Chocolate

パン オ ショコラ
重量:80g 入数:80個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆
● > 175-195°C×18-20分



Hiestand

バター100%使用のデニッシュ
発酵後冷凍と完全焼成後冷凍でお届け

5307TS
Mini Chocolate Roll

ミニ・チョコデニッシュ
重量:28g 入数:120個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆
● > 30-40分(室温)



5302TS
Mini Cinnamon Whirl

ミニ・シナモンスワール
重量:28g 入数:140個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆
● > 30-40分(室温)



5305
Mini Strawberry Lattice

ミニ・ストロベリーラティス
重量:33g 入数:180個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳
● > 175-195°C×18-20分



5602
Mini Banana Bar

ミニ・バナナバー
重量:33g 入数:300個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、バナナ
● > 5分(室温)
> 175-195°C×18-20分



Enjoy!



Coup de Pates
TRADITION & INNOVATION

発酵生地のふんわり軽い食感
解凍するだけで楽しめるドーナッツ



25001
BEIGNET BRETZEL

プレッツェル・ベニエ
重量:70g 入数:48個 箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳
● > 60-90分(冷蔵)



70056
DONUT FOURRÉ PARFUM FRAISE

ストロベリードーナッツ
重量:68g 入数:48個 箱:小
アレルギー:小麦、乳
● > 60分(冷蔵)



25177
DONUT

シュガードーナッツ
重量:70g 入数:48個 箱:大
アレルギー:小麦、乳、大豆
● > 60-90分(冷蔵)

コンビニエンスレベル

● 成形後冷凍生地 ● 発酵後冷凍生地 ● 完全焼成後冷凍 ● 解凍 ● 発酵 ● 焼成 ● スチーム ● ハラル認証