

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO.



AJINOMOTO CO., (THAILAND) LTD.
SINCE 1960

เรามุ่งมั่นที่จะเป็นบริษัทผลิตอาหาร
ที่มีความน่าเชื่อถือมากที่สุดในประเทศไทย
To be the most reliable food company in Thailand.

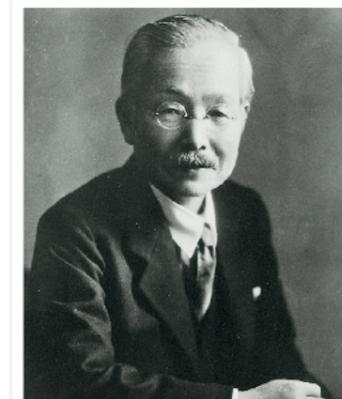
วิสัยทัศน์ของบริษัท อายิโนะโมะไต (ประเทศไทย) จำกัด
Vision of Ajinomoto Co., (Thailand) Ltd.

เพื่อสร้างความสุขให้สังคมไทย
Contribute to the happiness of Thai society.

พันธกิจของบริษัท อายิโนะโมะไต (ประเทศไทย) จำกัด
Mission of Ajinomoto Co., (Thailand) Ltd.



รู้จักกับเรา WHO WE ARE



ศ.ดร.คิกุนาเอะ อิคเคะ
Prof. Dr. Kikunae Ikeda
ผู้ค้นพบรสชาติอูมามิ
Discoverer of the umami taste

จุดเริ่มต้นธุรกิจ “อายิโนะโมะไต” เกิดจากการค้นพบรสชาติ “อูมามิ” โดย ศ.ดร.คิกุนาเอะ อิคเคะ แห่งมหาวิทยาลัยโตเกียว จากข้อสงสัยที่ว่าทำไมน้ำซุปที่ได้จากการต้มสาหร่ายทะเลคมบุจึงมีรสชาติอร่อยกลมกล่อม สุกการไขความลับว่า กรดอะมิโน “กลูตามัต” คือที่มาของรสชาตินี้ เกิดเป็นอุตสาหกรรมการผลิตเครื่องปรุงรสอูมามิแห่งแรก ณ ประเทศญี่ปุ่นในปี พ.ศ. 2452 ภายใต้ชื่อ “อายิโนะโมะไต” โดย บริษัท อายิโนะโมะไต โค., อินค์. ประเทศญี่ปุ่น ซึ่งก่อตั้งโดย **มร.ซาบуроสุเกะ ซุซุกิ ที่ 2**

51 ปีต่อมา ฐานการผลิตผงชูรสแห่งแรกนอกประเทศญี่ปุ่น ได้ถือกำเนิดขึ้นในประเทศไทย ณ อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ ภายใต้การบริหารจัดการของ **บริษัท อายิโนะโมะไต (ประเทศไทย) จำกัด** ซึ่งได้จดทะเบียนอย่างเป็นทางการ เมื่อวันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2503 ตลอดระยะเวลาเกือบศตวรรษ บริษัทฯ ได้ประกอบธุรกิจเจริญก้าวหน้าและเติบโตเป็น “**กลุ่มบริษัทอายิโนะโมะไต ในประเทศไทย**” ซึ่งประกอบด้วยพนักงานโดยรวมประมาณ 7,000 คน เพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ด้านอาหารและบริการต่างๆ มากมาย อาทิ เครื่องปรุงรส บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป อาหารสำเร็จรูป อาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง เครื่องดื่ม เป็นต้น



มร.ซาบуроสุเกะ ซุซุกิ ที่ 2
Mr. Saburosuke Suzuki II
ผู้ก่อตั้งธุรกิจอายิโนะโมะไต
Founder of the Ajinomoto Group

The origin of **Ajinomoto** business began with the discovery of “**umami taste**” by **Prof. Dr. Kikunae Ikeda** of Tokyo University. From his curiosity of the savory taste in Japanese broth made from Kombu seaweed, unveiled that “glutamate”, a kind of amino acids, is the source of savory taste. The discovery entailed the establishment of **Ajinomoto Co., Inc., Japan**, the first umami seasoning company in Japan, under the brand name “**AJI-NO-MOTO®**”, founded by **Mr. Saburosuke Suzuki II** in 1909.

51 years later, the first “**AJI-NO-MOTO®**” factory outside Japan was established in Thailand in Phra Pradaeng District, Samut Prakan Province, operated by **Ajinomoto Co., (Thailand) Ltd.**, officially registered on April 29, 1960. Nearly a century the company has gone through immense diversification with the establishment of **Ajinomoto Group of Companies in Thailand** with 7,000 staff approximately, manufacturing various products and services such as seasonings, instant noodles, processed foods, frozen foods, beverages, and etc.

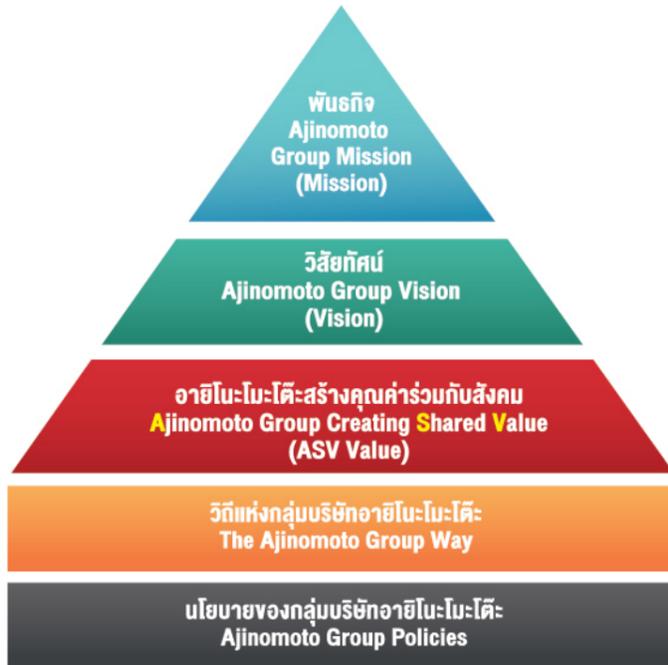
“เราจะสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นแก่ผู้คนทั่วโลก ด้วยความมุ่งมั่นพัฒนาความก้าวหน้าที่สำคัญด้านอาหารและสุขภาพ และโดยทุ่มเททำงานเพื่อชีวิตของทุกคน”

“We create better lives globally by contributing to significant advances in Food and Health and by working for Life”

หลักปรัชญาของกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะไต

The Ajinomoto Group Philosophy

Corporate Message Eat Well, Live Well.



พันธกิจ (Mission)

มุ่งมั่นทุ่มเทในด้านอาหารและสุขภาพของโลก และคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น เพื่ออนาคตของทุกคน
Contribute to the world's food and wellness, and to better lives for the future.

วิสัยทัศน์ (Vision)

ร่วมสร้างสุขภาพที่ดีให้ผู้คนทั่วโลก โดยใช้พลังของกรดอะมิโนเพื่อแก้ปัญหา ด้านโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับ พฤติกรรมการบริโภคและประชากรผู้สูงอายุ
“Contribute to greater wellness for people worldwide, unlocking the power of amino acids to resolve the food and health issues associated with dietary habits and aging”

อายิโนะโมะไตสร้างคุณค่าร่วมกับสังคม | The Ajinomoto Group Creating Shared Value

การดำเนินธุรกิจของกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะไตนั้น ได้คำนึงถึงการ **พัฒนาคุณค่าทางเศรษฐกิจ**ควบคู่ไปกับ **การสร้างคุณค่าร่วมทางสังคมและชุมชนท้องถิ่น** ในองค์กรรวม ด้วยปณิธานและแนวคิดริเริ่มนี้ ทำให้บริษัทสามารถพัฒนาเจริญเติบโตและขยายตัวอย่างต่อเนื่อง เราเรียกปณิธานแนวคิดริเริ่มนี้ว่า **“อายิโนะโมะไตสร้างคุณค่าร่วมกับสังคม (ASV)”** ซึ่งสะท้อนถึงแก่นสำคัญของกิจกรรมทางธุรกิจของเรา และเราายังคงสืบสานการพัฒนาทางธุรกิจที่มุ่งเน้นการสร้างคุณค่าร่วมกับสังคมต่อไป เพื่อนำไปสู่การเป็น บริษัทผู้ผลิตอาหารระดับโลกอย่างแท้จริง

The Ajinomoto Group has been engaging in initiatives to resolve social issues through its business by **strengthening economic value through the creation of social value with local communities**. These unique value creation initiatives have contributed to our business growth and have been named **The Ajinomoto Group Creating Shared Value (ASV)** that represents the essence of the Group's business activities. The Group will develop business centered on ASV to move ahead to becoming a Genuine Global Specialty Company.

ในการดำเนินกิจกรรม ASV นั้น กลุ่มบริษัทอายิโนะโมะไตได้ทุ่มเทเพื่อแก้ปัญหาสังคมใน 3 แนวทางหลัก ได้แก่
To foster ASV, the Ajinomoto Group contributes to resolve social issues in 3 perspectives:

1 การสร้างสังคมที่ดีมีสุข
Create Healthy Living Society

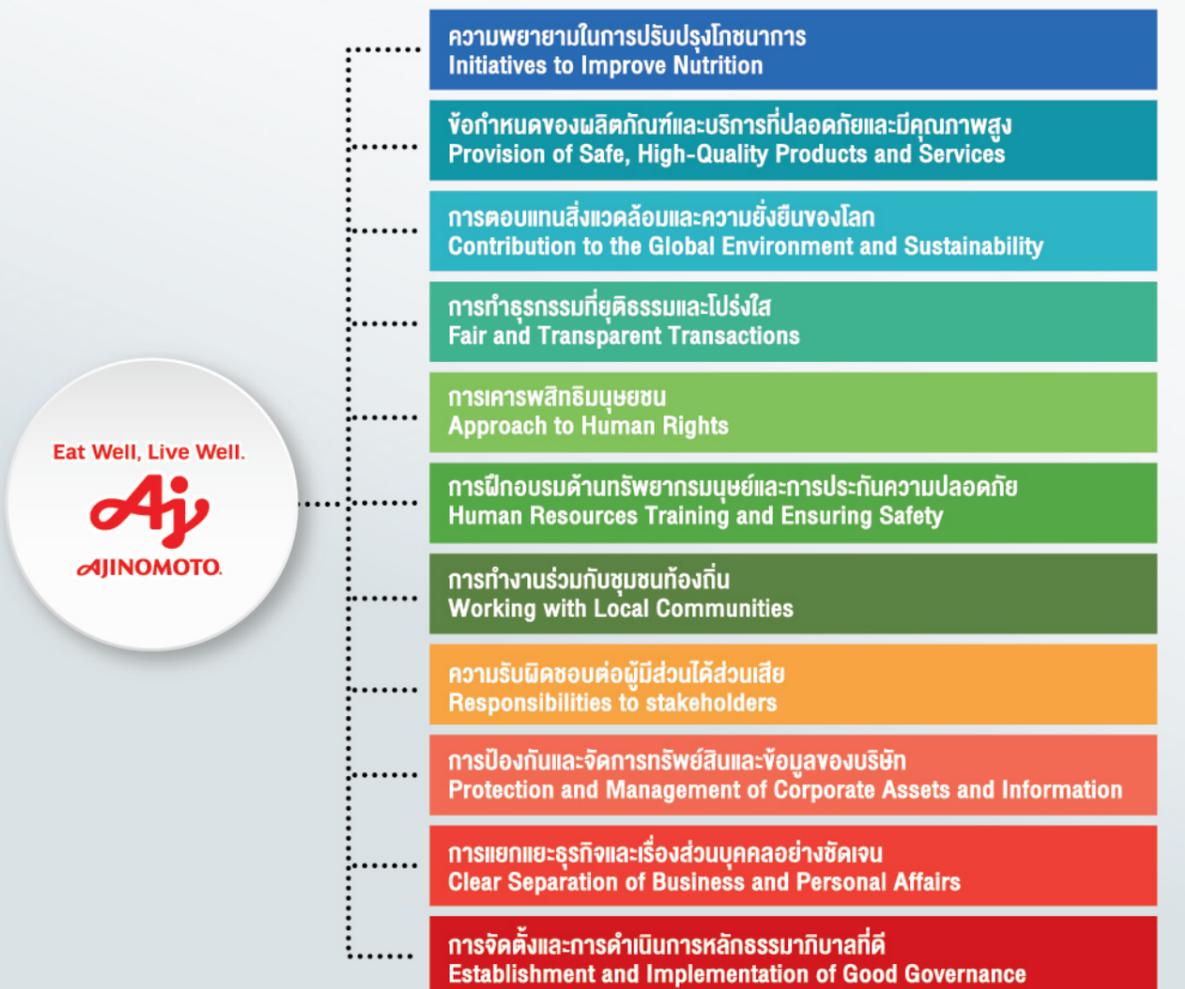
2 การส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า
Maximize Food Resources

3 การสร้างความยั่งยืนของโลก
Uphold Global Sustainability

วิถีแห่งกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะไต (The Ajinomoto Group Way)



นโยบายของกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะไต Ajinomoto Group Policies



คุณค่าทางเศรษฐกิจ Economic Value Creation

การลงทุนขนาดใหญ่ของอายิโนะโมะไตช่วยผลักดันเศรษฐกิจไทยให้เติบโตเพราะ Ajinomoto investment contributes to boosting Thai economy by;

- ช่วยสร้างงาน สร้างรายได้ให้คนไทย
Create jobs and generate incomes to Thai people
- ยกระดับความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นให้กับเกษตรกรไทย
Lift up better livings to Thai agriculturists
- ส่งเสริมการพัฒนาชุมชนระดับท้องถิ่น
Promote local development and communities

คุณค่าทางเศรษฐกิจ
Economic Value

ASV

อายิโนะโมะไต
สร้างคุณค่า ร่วมกับสังคม
The Ajino moto Group
Creating S hared Value

คุณค่าทางสังคม
Social Value

คุณค่าทางสังคม Social Value Creation

ธุรกิจของอายิโนะโมะไตมุ่งแก้ปัญหาสังคมผ่าน 3 แนวทางหลัก ได้แก่
Ajinomoto business aims to resolve social issues by achieving 3 missions;

1. สร้างสังคมที่ดีมีสุข
Create Healthy Living Society
2. ส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า
Maximize Food Resources
3. สร้างความยั่งยืนของโลก
Uphold Global Sustainability



1 การสร้างสังคมที่ดีมีสุข Create Healthy Living Society



- ส่งมอบหลากหลายผลิตภัณฑ์คุณภาพและเข้าใจผู้บริโภค
Deliver various high quality products with in-depth understanding of consumers



- ระยะเวลาในการปรุงอาหารและเพิ่มความอร่อยในทุกมื้อ
Promote shortening cooking time and bring out deliciousness



- ส่งเสริมเมนูสุขภาพจานอร่อย
Promote delicious and nutritious menus



- สนับสนุนการมีคุณภาพชีวิตที่ดี
Foster happy and healthy life



2 การส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า Maximize Food Resources



- การพัฒนาของเหลือใช้จากกระบวนการผลิตเป็นปุ๋ยน้ำ "อามิ-อามิ" เพื่อใช้ในการเกษตรกรรม
Co-product development to be liquid fertilizer, "Ami-Ami" for use in agricultural fields



- การใช้เทคโนโลยีพลังงานทางเลือกทดแทนการใช้ปิโตรเลียมสำหรับหม้อต้มไอน้ำ
Technology development to use rice husks as alternative fuel to replace petroleum usage for boiler



- ยึดมั่นหลักปฏิบัติ 3R
Reduce-Reuse-Recycle mindset



3 การสร้างความยั่งยืนของโลก Uphold Global Sustainability



- นโยบายการปล่อยมลพิษเป็นศูนย์
Zero Emission Policy



- ติดตั้งระบบหม้อต้มไอน้ำพลังงานชีวมวลเพื่อลดการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์
Biomass Boiler installation to reduce CO₂ emission



- เทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียคุณภาพสูง
High technology of waste water treatment system

ทุกก้าวคือความภาคภูมิใจ

Every Step is our Pride

กลุ่มบริษัทอายิโนะโมะไต่ในประเทศไทย

2503 บริษัท อายิโนะโมะไต่ (ประเทศไทย) จำกัด
1960 AJINOMOTO CO., (THAILAND) LTD.

- โรงงานพระประดิษฐ์
PHRA PRADAENG FACTORY
- โรงงานปทุมธานี
PATHUM THANI FACTORY
- โรงงานกำแพงเพชร
KAMPHAENG PHET FACTORY
- โรงงานหนองไผ่
NONG KHAE FACTORY
- โรงงานอยุธยา
AYUTTHAYA FACTORY
- โรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์ลวดหลุมแก้ว
LAT LUM KAE0 PACKING FACTORY

2514 บริษัท วันไทยอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด
1971 WAN THAI FOODS INDUSTRY CO., LTD.

2516 บริษัท เอราวัณพัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด
1973 ERAWAN INDUSTRIAL DEVELOPMENT CO., LTD.

2517 บริษัท อายิโนะโมะไต่เซลส์ (ประเทศไทย) จำกัด
1974 AJINOMOTO SALES (THAILAND) CO., LTD.
• โรงงานเบิร์ดตี้
BIRDY FACTORY

2530 บริษัท อายิเทรด (ประเทศไทย) จำกัด
1987 AJITRADE (THAILAND) CO., LTD.

2532 บริษัท ศรีอยุธยา เรียล เอสเตท จำกัด
1989 SI AYUTTHAYA REAL ESTATE CO., LTD.

The Ajinomoto Group of Companies in Thailand

2532 บริษัท ศูนย์วิจัยสัตว์กรุงเทพ จำกัด
1989 BANGKOK ANIMAL RESEARCH CENTER CO., LTD.

2532 บริษัท เอซแพ็ค (ประเทศไทย) จำกัด
1989 ACE PACK (THAILAND) CO., LTD.

2533 บริษัท อายิโนะโมะไต่ โฟรเซนฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด
1990 AJINOMOTO FROZEN FOODS (THAILAND) CO., LTD.

2535 บริษัท อายิโนะโมะไต่ เอ็นจิเนียริ่ง 2001 (ประเทศไทย) จำกัด
1992 AJINOMOTO ENGINEERING 2001 (THAILAND) CO., LTD.

2538 บริษัท อายิโนะโมะไต่ เบตาโกร โฟรเซนฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด
1995 AJINOMOTO BETAGRO FROZEN FOODS (THAILAND) CO., LTD.

2543 บริษัท ยูเซ็น ฟู้ด ซัพพลายเชน (ประเทศไทย) จำกัด
2000 YUSEN FOOD SUPPLY CHAIN (THAILAND) CO., LTD.

2544 บริษัท เอฟ ดี กรีน (ประเทศไทย) จำกัด
2001 FD GREEN (THAILAND) CO., LTD.
• กรุงเทพ / อยุธยา / กำแพงเพชร
BANGKOK / AYUTTHAYA / KAMPHAENG PHET

2548 บริษัท อายิโนะโมะไต่ เบตาโกร สเปเชียลตี้ ฟู้ดส์ จำกัด
2005 AJINOMOTO BETAGRO SPECIALTY FOODS CO., LTD.

2558 บริษัท อายิโนะโมะไต่ เอสอีเอ รีเจียนัล เฮดควอเตอร์ส จำกัด
2015 AJINOMOTO SEA REGIONAL HEADQUARTERS CO., LTD. (ARH)

2563 บริษัท อายิโนะโมะไต่ บิซิเนส เซ็นเตอร์ (ประเทศไทย) จำกัด
2020 AJINOMOTO BUSINESS CENTER (THAILAND) CO., LTD.



60's

2503 1960

- ตั้งสำนักงานราชวงศ์ กรุงเทพฯ Set up Rachawong office, Bangkok
- ก่อสร้างโรงงานแห่งแรกที่อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ Set up Phra Pradaeng Factory in Samut Prakan Province



2512 1969

- บริษัทฯ ย้ายสำนักงาน มาตั้งอยู่ที่บริเวณสวนมะลิ The Ajinomoto office was moved to Suan Mali area.



2514 1971

- ก่อตั้ง บริษัท ไทยอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด เพื่อผลิตขนมปังสำเร็จรูป "ย่าย่า" Wan Thai Foods Industry Co., Ltd., was established to produce "YumYum", instant noodle.



2517 1974

- ก่อตั้ง บริษัท ไอจีโมโตะเซลส์ (ประเทศไทย) จำกัด เพื่อเป็นผู้จัดจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม บริษัท ไอจีโมโตะ-ไคจิ Ajinomoto Sales (Thailand) Co., Ltd. was established to distribute the products of Ajinomoto Group of Companies in Thailand.



2522 1979

- โรงงานพระประแดง เริ่มทำการผลิตวัตถุปรุงแต่งอาหารในรูปแบบใหม่ คือ "รสดี" ซึ่งมีส่วนผสมจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มความสะดวกในการปรุงอาหาร Phra Pradaeng Factory started producing a new style of food seasoning named "RosDee" to provide more convenience in cooking.



2523 1980

- ฉลองครบรอบ 20 ปี บริษัทฯ และย้ายสำนักงานมายัง สำนักงานชั้น 4 แห่งใหม่ ถนนศรีอยุธยา The Company celebrated 20th anniversary and moved the Head Office to four-storey building, Si Ayutthaya Road.



2527 1984

- โรงงานพระประแดง เริ่มทำการผลิต "ไอจีโมโตะ-โพลี" ผงชูรสชนิดเข้มข้นที่ให้ถึงความอร่อยและประหยัด Phra Pradaeng Factory started producing "AJI-NO-MOTO PLUS", a concentrated flavor enhancer providing more deliciousness and economy.



2532 1989

- ก่อตั้ง บริษัท ศรีอยุธยา เรียม เอสเตท จำกัด Si Ayutthaya Real Estate Co., Ltd. was established.



• ก่อตั้ง บริษัท ศูนย์วิจัยสัตว์กรุงเทพฯ จำกัด Bangkok Animal Research Center Co., Ltd. was established.



2534 1991

- พิธีเปิดอาคารศรีอยุธยา เพื่อใช้เป็นอาคารสำนักงานใหญ่ของบริษัท The Grand opening ceremony of Si Ayutthaya Building, Head office of Ajinomoto Co., (Thailand) Ltd.



• อาหารพืชบำรุงดินชนิดน้ำ "อามิ-อามิ" วางจำหน่าย "Ami-Ami", a natural liquid fertilizer was introduced.



2538 1995

- ก่อตั้งบริษัท ไอจีโมโตะ-เบทาโกร ฟรอสเซนฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด Ajinomoto Betagro Frozen Foods (Thailand) Co., Ltd. was established.



2504 1961

- โรงงานพระประแดงก่อสร้างแล้วเสร็จและเริ่มทดลองการผลิตผงชูรส The construction of Phra Pradaeng Factory was completed and began the experiment of MSG production.



2505 1962

- พิธีเปิดโรงงานพระประแดงอย่างเป็นทางการ และเริ่มการผลิตผงชูรส "ไอจีโมโตะ-ไคจิ" โดยใช้แป้งมันสำปะหลังพืชเศรษฐกิจของประเทศไทยเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต Phra Pradaeng Factory was officially opened and started producing "AJI-NO-MOTO" by using tapioca starch, one of the Thailand's important economic crops as the primary raw material.



2516 1973

- จัดทำรายการโทรทัศน์ "ห้องอาหารทีวี" ทางช่อง 9 พร้อมจัดพิมพ์หนังสือคู่มือการทำอาหาร The company produced TV program named "TV Restaurant" via TV channel 9 together with recipe book.



2519 1976

- ก่อตั้งมูลนิธิไอจีโมโตะ-ไคจิ เพื่อร่วมสร้างสรรค์สังคมไทย Ajinomoto Foundation was established to support the social responsibility.



2526 1983

- จัดกิจกรรมสอนทำอาหารนอกสถานที่ภายใต้ชื่อ "เพื่อนคุณแม่บ้าน" ด้วยรถเคลื่อนที่ The company organized outside activities namely "Cooking Mates" to enhance knowledge of cooking and nutrition via cooking mobile unit.



2529 1986

- ก่อตั้งโรงงานปทุมธานี เพื่อเป็นฐานการผลิตผลิตภัณฑ์โปรตีนเสริมอาหารในสัตว์ "แอล-ไลซีน" ตั้งแต่เดือนเมษายน 2563 ได้เปลี่ยนเป็นฐานการผลิตผงชูรส "ไอจีโมโตะ-ไคจิ" Pathum Thani Factory was established to produce "L-Lysine", the essential amino acid for protein supplement in animal. Since April, 2020, this factory has changed to be MSG production base to produce "AJI-NO-MOTO" product.



2533 1990

- ก่อตั้ง บริษัท ไอจีโมโตะ-ไคจิ ฟรอสเซนฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด Ajinomoto Frozen Foods (Thailand) Co., Ltd. was established.



2535 1992

- ก่อตั้ง บริษัท ไอจีโมโตะ-ไคจิ เอ็นจิเนียริง 2001 (ประเทศไทย) จำกัด Ajinomoto Engineering 2001 (Thailand) Co., Ltd. was established.

2536 1993

- กาแฟพร้อมดื่ม "เบอร์ดี้" ออกวางตลาด Ready to drink canned coffee "Birdy" was launched.



2540 1997

- ก่อตั้งโรงงานท่าเพงเพชร 1 เพื่อเป็นโรงงานผลิตผงชูรส "ไอจีโมโตะ-ไคจิ" แห่งที่ 2 Kamphaeng Phet 1 Factory was established to be the second "AJI-NO-MOTO" Factory.
- ก่อตั้งศูนย์เทคโนโลยีและวิศวกรรมขั้นสูง เพื่อให้การสนับสนุนด้านเทคโนโลยีและวิศวกรรมแก่ทุกโรงงานในกลุ่มบริษัทฯ Thai Technology and Engineering Center was established to support the developing technologies and engineering technique to all factories in Ajinomoto group.





• กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง "เบอร์ดี 3อิน1" ออกวางตลาด "Birdy 3in1", instant coffee mixed powder was launched.



• ก่อตั้งบริษัท เอฟ ดี กรีน (ประเทศไทย) จำกัด FD Green (Thailand) Co., Ltd. was established.

2544 2001



• ก่อตั้งบริษัท อายิโนะโมะไต-เนมาโทโร สเปเชียลตี ฟู้ดส์ จำกัด Ajinomoto Betagro Specialty Foods Co., Ltd. was established.



• ก่อตั้งโรงงานหนองแคเพื่อเป็นฐานการผลิตอาหารที่ใหญ่ที่สุดของบริษัทฯ ในทวีปเอเชีย Nong Khae Factory was established as one of the largest high quality food production base in Asia.

2547 2004

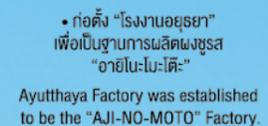


• เปิดโครงการหม้อต้มไอน้ำพลังงานชีวมวลเพื่อสิ่งแวดล้อมโรงงานกำแพงเพชร I Biomass Boiler Project was operated in Kamphaeng Phet I Factory to promote environmental conservation.

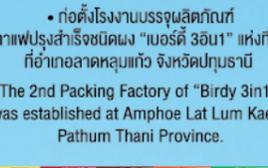


• "โกเมะ โชยุ" ผลิตภัณฑ์น้ำสลัด "อายิโนะโมะไต" ออกวางตลาด "Goma Shoyu", "Ajinomoto" Salad Dressing was introduced into the markets.

2548 2005



• ก่อตั้ง "โรงงานอยุธยา" เพื่อเป็นฐานการผลิตผงชูรส "อายิโนะโมะไต" Ayutthaya Factory was established to be the "AJI-NO-MOTO" Factory.



• ก่อตั้งโรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง "เบอร์ดี 3อิน1" แห่งที่ 2 ที่อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี The 2nd Packing Factory of "Birdy 3in1" was established at Amphoe Lat Lum Kaeo, Pathum Thani Province.

• "รสดี" เมนูใหม่ "รสดีเมนู" ผงปรุงรสเมนูสำเร็จ "RosDee" introduce "RosDee Menu", menu seasoning powder.

2552 2009



• กาแฟพร้อมดื่ม "เบอร์ดี บาร์ริสต้า" และหมักรีดสำเร็จรูปสำหรับชาวมุสลิม "เปกัต" ออกวางตลาด "Birdy Barista", premium ready-to-drink canned coffee, "Pekat", instant noodle for Muslim were launched.

2554 2011



• "ยำยำ" และ "ยำยำ จัมโบ้" หมักรีดสำเร็จรูปที่ได้รับความนิยมขนาดจัมโบ้ "Yum Yum" introduced "Yum Yum Jumbo", instant noodle.

2557 2014



• "รสดี" น้ำซุปถ้วยเดียว" ออกวางตลาด "RosDee Noodle Soup" introduced into the markets.

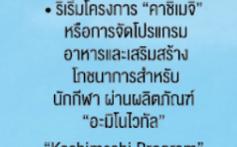


• โรงงานอยุธยาเปิดตั้งโครงการหม้อต้มไอน้ำพลังงานชีวมวล Ayutthaya Factory started operating Biomass Boiler Project.

2558 2015



• ริเริ่มโครงการ "คาคิเมซิจิ" หรือการจัดโปรแกรมอาหารและเสริมสร้างโภชนาการสำหรับนักกีฬา ผ่านผลิตภัณฑ์ "อะมิโนไวทัล" "Kachimeshi Program" or "Winning Meal" was initiated to support nutrition diet guidance for Thai athletes via "aminoVITAL" product.



• "Protie", 3in1 chocolate drink made from milk and soy with chocolate flavor for children and the ready-to-drink amino acids power jelly for athletes "aminoVITAL" were launched.

2559 2016



• อายิโนะโมะไต ร่วมเป็น ผู้สนับสนุนหลักกีฬาซีเกมส์ ครั้งที่ 30 ณ ประเทศฟิลิปปินส์



• อายิโนะโมะไต ร่วมเป็น ผู้สนับสนุนหลักกีฬาซีเกมส์ ครั้งที่ 30 ณ ประเทศฟิลิปปินส์

2561 2018



• "รสดี" แช่เย็น "รสดีแช่เย็น" และ "รสดีแช่เย็น" ออกวางตลาด "RosDee Cube Chicken" and "TomYum" were launched.



• "เบอร์ดี" เมนูใหม่ "เบอร์ดี" พร้อมดื่มสูตรน้ำตาลน้อยลง 50% เอาใจคอกาแฟที่รักสุขภาพ "Birdy" introduced its new products with 50% lower sugar for health-conscious coffee lovers.

2562 2019



• "เบอร์ดี" เมนูใหม่ "เบอร์ดี" พร้อมดื่มสูตรน้ำตาลน้อยลง 50% เอาใจคอกาแฟที่รักสุขภาพ "Birdy" introduced its new products with 50% lower sugar for health-conscious coffee lovers.



• "เบอร์ดี" เมนูใหม่ "เบอร์ดี" พร้อมดื่มสูตรน้ำตาลน้อยลง 50% เอาใจคอกาแฟที่รักสุขภาพ "Birdy" introduced its new products with 50% lower sugar for health-conscious coffee lovers.

2563 2020



• "เบอร์ดี" เมนูใหม่ "เบอร์ดี" พร้อมดื่มสูตรน้ำตาลน้อยลง 50% เอาใจคอกาแฟที่รักสุขภาพ "Birdy" introduced its new products with 50% lower sugar for health-conscious coffee lovers.

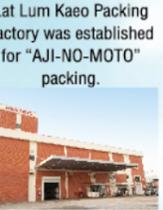


• "เบอร์ดี" เมนูใหม่ "เบอร์ดี" พร้อมดื่มสูตรน้ำตาลน้อยลง 50% เอาใจคอกาแฟที่รักสุขภาพ "Birdy" introduced its new products with 50% lower sugar for health-conscious coffee lovers.

2564 2021

2543 2000

• ก่อตั้งโรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์ลาตหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี เพื่อการบรรจุผงชูรส "อายิโนะโมะไต"



Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.



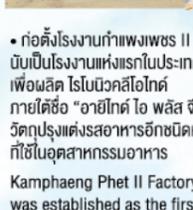
• ก่อตั้ง "อายิโนะโมะไต-คูกิง คลับ" หรือความสนุกสนานริกออาหาร "Ajinomoto Cooking Club" was established to provide cooking classes for public.



• ผลิตภัณฑ์ "ไลท์ ซูการ์" ออกวางตลาด "Lite Sugar" was launched.

2546 2003

• ก่อตั้งโรงงานกำแพงเพชร II นับเป็นโรงงานแห่งแรกในประเทศไทยเพื่อผลิต ไรโบนิวคลีโอไทด์ ภายใต้ชื่อ "อายิโนะโมะไต" วัตถุประสงค์สร้างเสริมสุขภาพที่ดีขึ้นในอุตสาหกรรมอาหาร



Kamphaeng Phet II Factory was established as the first manufacturer in Thailand to produce Ribonucleotides, another flavor enhancer under the brand name "AJITIDE I+G"



• ก่อตั้งโรงงานผลิตกาแฟพร้อมดื่ม "เบอร์ดี" แห่งใหม่ The new "Birdy" factory was established.



• "ไบเซ็น โทเมะ ครีมี่" ผลิตภัณฑ์น้ำสลัด "อายิโนะโมะไต" ออกวางตลาด "Baizen Goma Creamy", "Ajinomoto" Salad Dressing was launched.

2551 2008

• ก่อตั้งโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสอาหารจัมโบ้ "คูกู ดู" JP Building was established to produce "Cook Do" menu seasoning product.



• ก่อตั้งโรงงานผลิตกาแฟพร้อมดื่ม "เบอร์ดี" แห่งใหม่ The new "Birdy" factory was established.



• ก่อตั้งโรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์ลาตหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี เพื่อการบรรจุผงชูรส "อายิโนะโมะไต"



Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.

2553 2010

• ริเริ่มโครงการ "50 ปี 50 โรงเรียน" เพื่อดำเนินการก่อสร้างโรงอาหารจำนวน 50 แห่งทั่วประเทศ ภายในระยะเวลา 5 ปี "50 Years 50 Schools Project" was initiated to help construct canteens at 50 disadvantaged schools in Thailand within 5 years.



• ก่อตั้งโรงงานผลิตกาแฟพร้อมดื่ม "เบอร์ดี" แห่งใหม่ The new "Birdy" factory was established.



• ก่อตั้งโรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์ลาตหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี เพื่อการบรรจุผงชูรส "อายิโนะโมะไต"



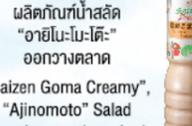
Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.

2555 2013

• ศูนย์นิทรรศการอายิโนะโมะไต-เนมาโทโร อย่างเป็นทางการ ได้เปิดอย่างเป็นทางการอย่างเป็นทางการ



Ajinomoto Exhibition Center at Ayutthaya Factory was officially opened.



• ก่อตั้งโรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์ลาตหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี เพื่อการบรรจุผงชูรส "อายิโนะโมะไต"



Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.

2556 2013

• ศูนย์นิทรรศการอายิโนะโมะไต-เนมาโทโร อย่างเป็นทางการ ได้เปิดอย่างเป็นทางการ



Ajinomoto Exhibition Center at Ayutthaya Factory was officially opened.



• ก่อตั้งโรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์ลาตหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี เพื่อการบรรจุผงชูรส "อายิโนะโมะไต"



Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.

2560 2017

• "พรอดี" เครื่องดื่มโปรตีนจากนมและถั่วเหลือง รสช็อกโกแลต ปรุงสำเร็จชนิดผงสำหรับเด็ก และอะมิโนไวทัลเจลพร้อมทานสำหรับนักกีฬา "อะมิโนไวทัล" ออกวางตลาด



• ก่อตั้งโรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์ลาตหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี เพื่อการบรรจุผงชูรส "อายิโนะโมะไต"



Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.



Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.

2560 2017

• "พรอดี" เครื่องดื่มโปรตีนจากนมและถั่วเหลือง รสช็อกโกแลต ปรุงสำเร็จชนิดผงสำหรับเด็ก และอะมิโนไวทัลเจลพร้อมทานสำหรับนักกีฬา "อะมิโนไวทัล" ออกวางตลาด



• ก่อตั้งโรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์ลาตหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี เพื่อการบรรจุผงชูรส "อายิโนะโมะไต"



Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.



Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.

2560 2017

• "พรอดี" เครื่องดื่มโปรตีนจากนมและถั่วเหลือง รสช็อกโกแลต ปรุงสำเร็จชนิดผงสำหรับเด็ก และอะมิโนไวทัลเจลพร้อมทานสำหรับนักกีฬา "อะมิโนไวทัล" ออกวางตลาด



• ก่อตั้งโรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์ลาตหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี เพื่อการบรรจุผงชูรส "อายิโนะโมะไต"



Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.



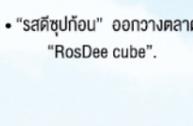
Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.

2560 2017

• "พรอดี" เครื่องดื่มโปรตีนจากนมและถั่วเหลือง รสช็อกโกแลต ปรุงสำเร็จชนิดผงสำหรับเด็ก และอะมิโนไวทัลเจลพร้อมทานสำหรับนักกีฬา "อะมิโนไวทัล" ออกวางตลาด



• ก่อตั้งโรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์ลาตหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี เพื่อการบรรจุผงชูรส "อายิโนะโมะไต"



Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.



Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.

2560 2017

• "พรอดี" เครื่องดื่มโปรตีนจากนมและถั่วเหลือง รสช็อกโกแลต ปรุงสำเร็จชนิดผงสำหรับเด็ก และอะมิโนไวทัลเจลพร้อมทานสำหรับนักกีฬา "อะมิโนไวทัล" ออกวางตลาด



• ก่อตั้งโรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์ลาตหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี เพื่อการบรรจุผงชูรส "อายิโนะโมะไต"



Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.



Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.

2560 2017

• "พรอดี" เครื่องดื่มโปรตีนจากนมและถั่วเหลือง รสช็อกโกแลต ปรุงสำเร็จชนิดผงสำหรับเด็ก และอะมิโนไวทัลเจลพร้อมทานสำหรับนักกีฬา "อะมิโนไวทัล" ออกวางตลาด



• ก่อตั้งโรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์ลาตหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี เพื่อการบรรจุผงชูรส "อายิโนะโมะไต"



Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.



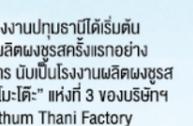
Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.

2560 2017

• "พรอดี" เครื่องดื่มโปรตีนจากนมและถั่วเหลือง รสช็อกโกแลต ปรุงสำเร็จชนิดผงสำหรับเด็ก และอะมิโนไวทัลเจลพร้อมทานสำหรับนักกีฬา "อะมิโนไวทัล" ออกวางตลาด



• ก่อตั้งโรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์ลาตหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี เพื่อการบรรจุผงชูรส "อายิโนะโมะไต"



Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.



Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.

2560 2017

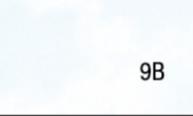
• "พรอดี" เครื่องดื่มโปรตีนจากนมและถั่วเหลือง รสช็อกโกแลต ปรุงสำเร็จชนิดผงสำหรับเด็ก และอะมิโนไวทัลเจลพร้อมทานสำหรับนักกีฬา "อะมิโนไวทัล" ออกวางตลาด



• ก่อตั้งโรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์ลาตหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี เพื่อการบรรจุผงชูรส "อายิโนะโมะไต"



Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.



Lat Lum Kao Packing Factory was established for "AJI-NO-MOTO" packing.

ผลิตภัณฑ์ค้าปลีก
Retail



ธุรกิจบริการด้านอาหาร
Food Service



ผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็ง
Processed Frozen Food



ผลิตภัณฑ์ปุ๋ยอินทรีย์เคมี
Organic Chemical Fertilizer



ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสอาหารและเอนไซม์สำหรับอุตสาหกรรม
Food Ingredient & Enzyme for Industry



ช่องทางการสอบถาม
หรือแนะนำผลิตภัณฑ์
Contact Channel

โทรฟรี (Free call) : 1-800-888333
หรือ โทร (Call) : 02-248-7444
เว็บไซต์ (Website) : www.ajinomoto.co.th



โรงงานพระประแดง PHRA PRADAENG FACTORY

จังหวัดสมุทรปราการ
SAMUT PRAKAN

ก่อตั้ง : พ.ศ. 2503
Establishment : 1960



โรงงานพระประแดง เป็นโรงงานผลิตผงชูรสแห่งแรกในประเทศไทย และเป็นฐานการผลิตแห่งแรกของ บริษัท อายิโนะโมะไต (ประเทศไทย) จำกัด เริ่มดำเนินการผลิตผงชูรส "อายิโนะโมะไต" เครื่องปรุงรสอูมามิ เมื่อปี พ.ศ. 2505 เพื่อทดแทนการนำเข้าจากต่างประเทศ ที่ยังเป็นฐานการผลิตสินค้าอื่นๆของบริษัท อาทิ ผลิตภัณฑ์ "อายิโนะโมะไต" พลัส น้ำตาลแคลอรีต่ำ "ไลท์ ซูการ์" และ กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง "เบอร์ดี" 3 อิน 1 และ ซอสผงปรุงรสเค็มต่ำ "ซอลท์แอนเซอร์" เคอี่เอ็ม และ ในปี พ.ศ. 2563 โรงงานพระประแดงได้หยุดการผลิตผงชูรสและทำการปรับปรุงเพื่อเตรียมความพร้อมสู่การเป็นโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแห่งใหม่ของบริษัทฯ อย่างเต็มรูปแบบในอนาคต



The Phra Pradaeng Factory is the first MSG factory in Thailand and the first production base of Ajinomoto Co., (Thailand) Ltd. It started to produce AJI-NO-MOTO® MSG product, an umami seasoning, in 1962 to replace overseas imports. Additionally, the factory also produced another kinds of products including a concentrated umami flavor enhancer "AJI-NO-MOTO® PLUS", low calorie sugar "Lite Sugar", the instant coffee mix powder "Birdy 3 in 1" and "Salt Answer" KEM". In 2020, the Factory discontinues its MSG production at all and has been restructured to be the new food production base of the company in the future.

โรงงานปทุมธานี PATHUM THANI FACTORY

จังหวัดปทุมธานี
PATHUM THANI

ก่อตั้ง : พ.ศ. 2529
Establishment : 1986



โรงงานปทุมธานี ก่อตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2529 เพื่อเป็นฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ "แอล-ไลซีน" หนึ่งในกรดอะมิโนจำเป็นที่ใช้เสริมโปรตีนในอาหารสัตว์ ต่อมาในปี พ.ศ. 2562 โรงงานปทุมธานี ได้หยุดการผลิตและทำการปรับปรุงโรงงาน เพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการเป็นฐานการผลิตผงชูรสแห่งใหม่เพิ่มเติมจากเดิมของบริษัทฯ โดยในเดือนเมษายน พ.ศ. 2563 ได้เริ่มต้นการผลิตผงชูรสครั้งแรกอย่างเป็นทางการ ปัจจุบันโรงงานปทุมธานีนับเป็นโรงงานผลิตผงชูรส "อายิโนะโมะไต" แห่งที่ 3 ของบริษัทฯ ที่จะช่วยเพิ่มความสามารถด้านการแข่งขัน และส่งเสริมการเติบโตอย่างยั่งยืนของบริษัทฯ ในอนาคต



The Pathum Thani Factory was established in 1986 to produce "L-Lysine", an essential amino acid for protein supplement in animal feed. In 2019, the factory stopped its "L-Lysine" production and was restructured to be the additional MSG factory of the company. The Pathum Thani Factory officially started its first MSG production in April, 2020. This factory currently is the third MSG production base of the company to produce "AJI-NO-MOTO" to enhance competitiveness to the company's business and support sustainable growth of the company in the future.

โรงงานกำแพงเพชร KAMPHAENG PHET FACTORY

จังหวัดกำแพงเพชร
KAMPHAENG PHET

ก่อตั้ง : พ.ศ. 2540
Establishment : 1997



โรงงานกำแพงเพชร ประกอบด้วยฐานการผลิต จำนวน 2 แห่ง เพื่อผลิตผงชูรส "อายิโนะโมะโต๊ะ" ซึ่งเริ่มผลิตในปี พ.ศ.2540 และ ในปี พ.ศ.2546 ได้เริ่มผลิตไรโบนิวคลีโอไทด์ ภายใต้ชื่อ "อายิโนะโมะโต๊ะ" วัตถุประสงค์เพื่อตอบสนองความต้องการของอุตสาหกรรมอาหาร อาทิ บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ซอสปรุงรส ขนมขบเคี้ยว เป็นต้น โดยใช้แป้งมันสำปะหลังเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตเช่นเดียวกับผงชูรส โรงงานแห่งนี้ยังได้ทำการพัฒนาเทคโนโลยี "หม้อต้มไอน้ำพลังงานชีวมวล" โดยนำกลับมาใช้เป็นเชื้อเพลิงเพื่อผลิตพลังงานไอน้ำทดแทนการใช้ถ่านหิน เป็นการผลิตการใช้ปริมาณเชื้อเพลิงที่ลดลงที่ได้นำเข้าจากต่างประเทศ และลดการปล่อยปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ หรือก๊าซเรือนกระจกที่เป็นสาเหตุของสภาวะโลกร้อนได้อีกด้วย อีกทั้งยังเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับของเหลือทิ้งจากภาคเกษตรกรรมซึ่งเป็นการสร้างรายได้เพิ่มสู่ท้องถิ่นด้วยอีกทางหนึ่ง นอกจากนี้ ที่นี่ยังมีศูนย์นวัตกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับรสอูมามิ กระบวนการผลิตผงชูรสและการสร้างคุณค่าร่วมกับสังคมของอายิโนะโมะโต๊ะ แก่ประชาชนทั่วไปอีกด้วย



The Kamphaeng Phet Factory comprises of 2 company's production bases to produce "AJI-NO-MOTO" product in 1997 and Ribonucleotides product, flavor enhancer, under the brand "AJITIDE" I+G in 2003, which is widely used in industrial food manufacturing such as instant noodles, sauces, snacks, etc. Both of our products are produced from tapioca starch as main raw material. In addition, the factory has implemented "Biomass Boiler Technology" by using rice husks to produce steam energy instead of fuel oil. This helps reduce petroleum import and reduce carbon dioxide or Green House Effect emission, which is the cause of global warming. Besides, it helps create value added to the agricultural waste products and generate more incomes to local farmers. Moreover, the Ajinomoto exhibition center to provide umami information, MSG production and ASV story to the public is located here as well.

โรงงานหนองแค NONG KHAE FACTORY

จังหวัดสระบุรี
SARABURI

ก่อตั้ง : พ.ศ. 2548
Establishment : 2005



โรงงานหนองแค ตั้งอยู่ในนิคมอุตสาหกรรมหนองแค จังหวัดสระบุรี โดยเริ่มผลิตผลิตภัณฑ์ชนิดแรกคือ วัตถุประสงค์เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคชาวไทยที่เพิ่มสูงขึ้นและตอบรับกับตลาดที่กำลังเติบโตอย่างต่อเนื่อง โรงงานแห่งนี้ยังเป็นฐานการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆของบริษัท อาทิ ผงปรุงรสสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำอาหารเฉพาะเมนู "รสดีเมนู" "รสดีซูปก้อน" รวมถึงเครื่องปรุงรสสำหรับอาหารจีน "ก๊ากดู" เป็นต้น สำหรับโรงงานหนองแคเน้น นับเป็นฐานการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารขนาดใหญ่ของบริษัทฯและในทวีปเอเชียอีกแห่งหนึ่ง โดยได้มีการจัดตั้งศูนย์เทคโนโลยีทางด้านอาหารในโรงงานแห่งนี้ เพื่อทำหน้าที่วิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทั้งในด้านคุณภาพและความปลอดภัยเพื่อส่งมอบสู่ผู้บริโภค



The Factory is located in Nong Khae Industrial Estate, Saraburi Province, with its first product manufacturing, "RosDee", flavor seasoning powder, to respond highly increasing demand from Thai consumers and consistent market growth. It is also an important company's production base of other food products such as "RosDee Menu", completed taste menu seasoning powder product, "RosDee cube", "Cook Do", menu seasoning product and etc. The Nong Khae Factory is one of the largest high quality food production bases of the company and in Asia by establishing the Thai Food Technology Center (T-FTC) to conduct research and development to deliver high quality and safe product to consumers.

โรงงานอยุธยา
AYUTTHAYA FACTORY

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
PHRA NAKHON SI AYUTTHAYA

ก่อตั้ง : พ.ศ. 2554
Establishment : 2011



โรงงานอยุธยา เป็นโรงงานผลิตผงชูรส "อายิโนะโมะโต๊ะ" ขนาดใหญ่อีกแห่งของบริษัทฯ เริ่มการผลิตในเดือนเมษายน พ.ศ. 2556 เพื่อรองรับการเจริญเติบโตของตลาดทั้งในและต่างประเทศ โรงงานแห่งนี้ใช้เทคโนโลยีการผลิตขั้นสูงทันสมัยจากประเทศญี่ปุ่น โดยสามารถนำผลผลิตทางการเกษตรคือแป้งมันสำปะหลังมาใช้เป็นวัตถุดิบหลักในกระบวนการผลิตผงชูรส ด้วยกรรมวิธีการผลิตที่ได้มาตรฐานในทุกขั้นตอน เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและความปลอดภัยสูงสุดก่อนส่งมอบสู่ผู้บริโภค อีกทั้งโรงงานยังให้ความสำคัญกับการดูแลชุมชนและสิ่งแวดล้อมด้วยการใช้เทคโนโลยีสีเขียว "หม้อต้มไอน้ำพลังงานชีวมวล" โดยใช้แกลบเพื่อผลิตพลังงานไอน้ำทดแทนการใช้ถ่านหินปิโตรเลียม นับเป็นโรงงานแห่งที่ 2 ของบริษัท ถัดจากโรงงานกำแพงเพชรที่ประสบความสำเร็จในการพัฒนาเทคโนโลยีนี้ ที่ยังมีห้องนิทรรศการให้ความรู้เรื่องรสอูมามิและผงชูรสแก่ประชาชนทั่วไปอีกด้วย นอกจากนี้ในปี พ.ศ. 2563 ศูนย์เทคโนโลยีและวิศวกรรมแห่งใหม่ ยังได้ถูกจัดตั้งขึ้นในพื้นที่โรงงานแห่งนี้ เพื่อเป็นศูนย์กลางในการขับเคลื่อนองค์ความรู้และเทคโนโลยี ของกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะ ในประเทศไทยและภูมิภาคอาเซียนอีกด้วย



The factory is located in Nakhon Luang District, Phra Nakhon Si Ayutthaya Province. It is one of the large MSG Factory of the company to produce "AJI-NO-MOTO" product to support the market growth both domestic and overseas. The factory started its operation in April, 2013. This factory utilizes advanced production technologies from Japan which enables the use of tapioca starch for "AJI-NO-MOTO" production. Besides, for sustainable living with the community, the factory implements "Biomass Boiler Installation" which uses rice husk to produce steam energy replacing the petroleum usage. It is the 2nd factory of the company next to Kamphaeng Phet Factory that successfully developed this technology. This factory also set up the exhibition room to provide all-round information of umami and MSG to the public as well. In addition, the new branch of Thai Technology and Engineering Center (T-TEC) was established in the Ayutthaya Factory's area which will become a center to drive knowledge and technology for The Ajinomoto Group of Companies in Thailand and ASEAN countries.

โรงงานเบอร์ดี
BIRDY FACTORY

จังหวัดสระบุรี
SARABURI

ก่อตั้ง : พ.ศ. 2551
Establishment : 2008



บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะเซลส์ (ประเทศไทย) จำกัด ได้ก่อตั้งโรงงานผลิตกาแฟกระป๋อง "เบอร์ดี" แห่งใหม่ขึ้น บนพื้นที่ใกล้เคียงกับโรงงานหนองแคของบริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด จังหวัดสระบุรี โดยเริ่มดำเนินการผลิตในเดือนเมษายน 2551 และขยายโรงงานเพื่อเพิ่มกำลังการผลิตในเดือน กรกฎาคม 2556 เพื่อรองรับความต้องการของผู้บริโภคที่เพิ่มขึ้น สำหรับกระบวนการผลิตของโรงงานแห่งนี้ เริ่มต้นตั้งแต่ขั้นตอนการคัดเลือกเมล็ดกาแฟดิบมาทำความสะอาด คั่วเมล็ดกาแฟ การสกัดน้ำกาแฟเข้มข้น การผสมวัตถุดิบ ไปจนถึงการบรรจุผลิตภัณฑ์ที่รวดเร็วและทันสมัย เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจในคุณภาพของผลิตภัณฑ์ซึ่งเป็นกาแฟกระป๋องที่เข้มข้นสมกับความเป็นอันดับหนึ่งในใจของคนไทย



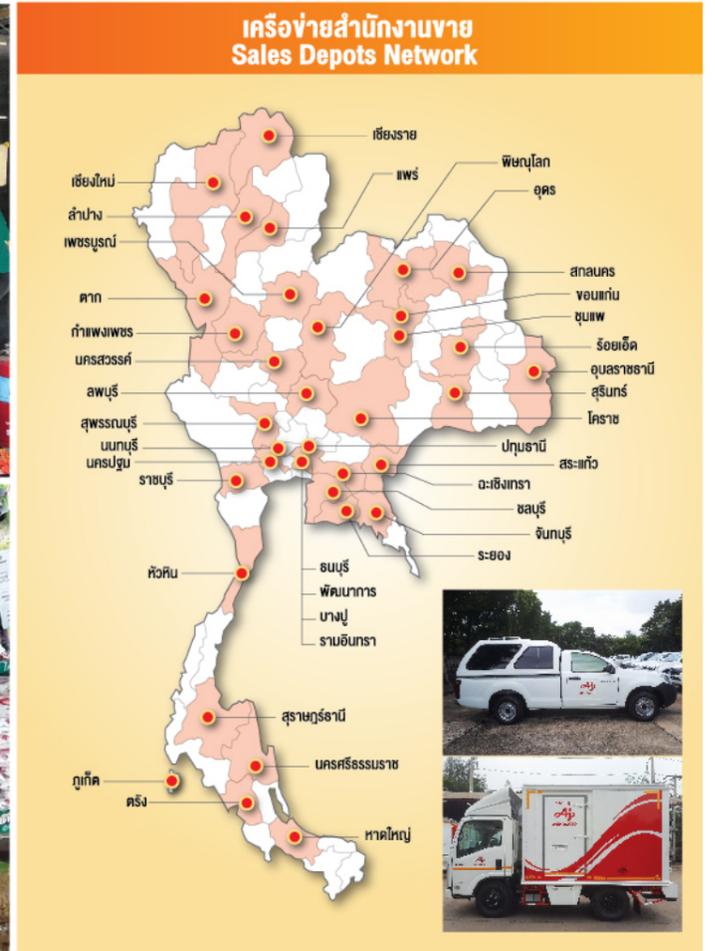
Ajinomoto Sales (Thailand) Co., Ltd. has established a factory to produce "Birdy" canned coffee at Nong Khae Industrial Estate in Saraburi Province which started the operation in April 2008 and expanded its production capacity in July, 2013 to meet market increasing demand. "Birdy" canned coffee production process starts from keen selection of green coffee beans, cleaning, roasting, extracting, blending to the filling and packing with state-of-the-art technology to ensure the highest quality product, deserved as number one brand in consumers' mind.

บริษัท อายิโนะโมะไต้ะเซลส์ (ประเทศไทย) จำกัด AJINOMOTO SALES (THAILAND) CO., LTD.

จังหวัดกรุงเทพฯ
BANGKOK
ก่อตั้ง : พ.ศ. 2517
Establishment : 1974

ก่อตั้งขึ้นเพื่อเป็นผู้จำหน่ายสินค้าอุปโภคบริโภคของกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะไต้ะในประเทศไทย ไปยังร้านค้าซึ่งกระจายอยู่ทั่วประเทศครอบคลุมทุกประเภท ทั้งร้านค้าส่ง ร้านค้าปลีก ร้านสะดวกซื้อ และร้านค้าสมัยใหม่ รวมถึงร้านอาหารและภัตตาคาร รวมถึงบริษัทยังได้ขยายช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ เพื่อให้การจัดจำหน่ายสินค้าเป็นไปอย่างรวดเร็วและทั่วถึง บริษัทฯ ได้นำระบบบริหารการขายโดยมีการกระจายสาขา (เดโป้) และเชื่อมโยงการทำงานด้วยระบบคอมพิวเตอร์ออนไลน์ และอุปกรณ์การขายแบบพกพาครอบคลุมเขตพื้นที่ต่างๆ ทั่วประเทศ นอกจากนี้ เพื่อรองรับไลฟ์สไตล์ยุคดิจิทัลและสังคมไร้เงินสด บริษัทฯ ได้พัฒนาระบบการชำระเงินด้วย QR Code สำหรับร้านค้าเพื่อเพิ่มช่องทางการชำระเงินร้านค้าซื้อสินค้า บริษัทฯ ยังเป็นผู้บริหารการตลาดเพื่อส่งเสริมการขายตามประเภทของสินค้า อาทิ เครื่องปรุงรส บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป อาหารสำเร็จรูป และเครื่องดื่ม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ได้เข้าถึง และตอบสนองความต้องการของลูกค้าและผู้บริโภคให้ได้รับความพึงพอใจสูงสุด

The company is responsible for sales of consumer-food products and Food Services from all Ajinomoto Group of Companies in Thailand to wholesalers, retailers, supermarkets, convenient stores, modern trade, department stores including food shops and restaurants nationwide. In addition, the company also expands product distribution channels through e-commerce. Taking the lead in sales and distribution, Ajinomoto Sales (Thailand) Co., Ltd. has established product depots and distribution centers connected by an on-line computer network to facilitate distributing products to the markets all over the country. In order to serve for digital lifestyle and cashless society, the company has developed the new payment system "QR Code", the additional payment channel to allow retail shop to pay for the company. Besides, sales strategy and sales promotion planning are well-managed by highly efficient sales team, with the purpose to respond to customer's needs and meet highest customer's satisfaction.



บริษัท วันไทยอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด WAN THAI FOODS INDUSTRY CO., LTD.

จังหวัดกรุงเทพฯ
BANGKOK
ก่อตั้ง : พ.ศ. 2514
Establishment : 1971

เป็นผู้ผลิตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรายแรกในประเทศไทยภายใต้แบรนด์ "ยำยำ" ด้วยพันธกิจที่ว่า เราจะส่งมอบมื้ออาหารพร้อมรับประทานที่อร่อยและดีต่อสุขภาพ ด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัยไม่เหมือนใคร เพื่อสร้างประสบการณ์ "อยากกินอีกครั้ง" ผ่านความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ อาทิ บะหมี่ชนิดของ "ยำยำ จัมโบ้", "ยำยำ สูดเด็ด" บะหมี่ชนิดถ้วย "ยำยำ คัพ", และขนมขบเคี้ยวในรูปแบบบะหมี่สำหรับเด็ก "ยำยำ ช้างน้อย" ด้วยความหลากหลายของรสชาติ และคุณภาพของสินค้า "ยำยำ" จึงได้รับการตอบรับอย่างดีจากผู้บริโภค

Wan Thai Foods Industry Co.,Ltd. is the first manufacturer of instant noodle in Thailand under brand "YumYum" with brand mission as we aim to deliver delicious and healthy quick meals that create "want to eat again" experience with unique technology through "YumYum" products with high value continuously and numerous sorts of products such as bag noodle "YumYum Jumbo", "YumYum Soodded", cup noodle "YumYum Cup" and the snack noodle for kids "YumYum Chang Noi", with quality and various flavors, "YumYum" receives high satisfaction from consumers.



โรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์ลาดหลุมแก้ว LAT LUM KAO PACKING FACTORY

จังหวัดปทุมธานี
PATHUM THANI
ก่อตั้ง : พ.ศ. 2543
Establishment : 2000

โรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์ลาดหลุมแก้ว ตั้งอยู่ที่อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี ก่อตั้งขึ้นเพื่อเป็นฐานการบรรจุผลิตภัณฑ์ผงชูรส "อายิโนะโมะโต๊ะ", "อายิโนะโมะโต๊ะ พลัส" และผลิตภัณฑ์กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง "เบอร์ดี 3 อิน 1" นับเป็นโรงงานที่เพียบพร้อมด้วยเทคโนโลยีอันทันสมัย พร้อมการควบคุมอย่างเข้มงวดในทุกขั้นตอนภายใต้ระบบบริหารงานมาตรฐานระดับสากล

Lat Lum Kao Packing Factory is located in Lat Lum Kao District, Pathum Thani Province. It was established to support the packing of "AJI-NO-MOTO" product, "AJI-NO-MOTO PLUS" and "Birdy 3 in 1", instant coffee mixed powder. The factory is highly equipped with advance technology as well as the strict operation in every process under the international standard system.



บริษัท ศรีอยุธยา เรียม เอสเตท จำกัด SI AYUTTHAYA REAL ESTATE CO., LTD.

จังหวัดกรุงเทพฯ
BANGKOK
ก่อตั้ง : พ.ศ. 2532
Establishment : 1989

บริษัท ศรีอยุธยา เรียม เอสเตท จำกัด เป็นหนึ่งในกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะในประเทศไทย จัดตั้งขึ้นเพื่อสนับสนุนกิจการของกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะ ทางด้านอสังหาริมทรัพย์ เช่น อาคารสำนักงาน ให้เช่า ฯลฯ อาคารศรีอยุธยา เป็นอาคารสูง ขนาด 18 ชั้น ใช้เป็นที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด และกลุ่มบริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ ตั้งอยู่เลขที่ 487/1 ถนนศรีอยุธยา แขวงถนนพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ นอกจากนี้ ยังสนับสนุนด้านการจัดหาที่ดิน เพื่อให้เช่าใช้เป็นที่ตั้งโรงงาน ศูนย์กระจายสินค้า และสำนักงานสาขาย่อย ของกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะ อีกด้วย

Si Ayutthaya Real Estate Co., Ltd is one of the Ajinomoto Group of Companies in Thailand established to support the Ajinomoto Group regarding real estate for business such as office building space for rent and etc. Si Ayutthaya Building is the 18-storey height building utilized as the location of Head Office of Ajinomoto Co., (Thailand) Ltd. including the Ajinomoto Group of Companies. It is located at 487/1 Si Ayutthaya Road, Khwaeng Thanon Phaya Thai, Khet Ratchathewi, Bangkok. Besides, the company also supports the Ajinomoto Group in providing of land for lease as factory location, distribution center and branch office as well.



บริษัท ศูนย์วิจัยสัตว์กรุงเทพ จำกัด BANGKOK ANIMAL RESEARCH CENTER CO., LTD.

จังหวัดสมุทรปราการ
SAMUT PRAKAN
ก่อตั้ง : พ.ศ. 2532
Establishment : 1989

บริษัท ศูนย์วิจัยสัตว์กรุงเทพ จำกัด เป็นผู้ให้บริการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีด้านการผลิตสัตว์แก่หน่วยงานทั่วไปที่สนใจศึกษาข้อมูลงานวิจัยทางสัตว์ภายใต้สภาพแวดล้อมเขตร้อนชื้น ในระยะเริ่มแรกของการดำเนินงาน บริษัทฯ ได้เน้นการวิจัยเกี่ยวกับการใช้กรดอะมิโนในอาหารสัตว์ประเภทเดียว (สุกรและสัตว์ปีก) และให้บริการวิจัยแก่บริษัทในกลุ่มอายิโนะโมะโต๊ะเท่านั้น ต่อมาได้ขยายขอบข่ายไปสู่งานวิจัยอาหารสัตว์ด้านอื่นๆ ตลอดจนการเปิดให้บริการวิจัยและทดสอบผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับสัตว์ แก่บริษัทและหน่วยงานทั่วไปทั้งในประเทศและต่างประเทศ การให้บริการวิจัยของบริษัทฯ ประกอบด้วย การศึกษาความต้องการโภชนาการ การประเมินคุณค่าอาหารและวัตถุดิบอาหารสัตว์ และการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสำหรับสัตว์

Bangkok Animal Research Center Co., Ltd. (BARC) is a research service provider. The company provides research and related services in animal production technology to organizations which are interested in generating animal research data under tropical conditions. BARC's research initially focused on amino acid nutrition in non-ruminant animals (pigs and poultry) and the service was provided to only Ajinomoto Group of companies. BARC later expanded its range of research to include various fields of nutrition as well as opening the services to both domestic and international organizations. The research services of BARC cover nutrient need study, feed and feedstuff evaluation and feed additive product testing.



บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ โฟรเซนฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด AJINOMOTO FROZEN FOODS (THAILAND) CO., LTD.

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
PHRA NAKHON SI AYUTTHAYA
ก่อตั้ง : พ.ศ. 2533
Establishment : 1990

เป็นผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งนานาชนิด เพื่อจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งได้รับความนิยมอย่างสูงโดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเทศญี่ปุ่น และได้ขยายตลาดผลิตภัณฑ์ไปสู่กลุ่มสหภาพยุโรปและประเทศแถบเอเชียอีกด้วย โรงงานตั้งอยู่ที่นิคมอุตสาหกรรมไฮเทค (บ้านหว้า) จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งจากความสมบูรณ์ของผลผลิตทางการเกษตรและปศุสัตว์ ประกอบกับเทคโนโลยีประสิทธิภาพสูงจากประเทศญี่ปุ่น ส่งผลให้การผลิตอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งในประเทศไทยเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

Ajinomoto Frozen Foods (Thailand) Co., Ltd. is the manufacturer of diverse ranges of frozen processed food products for domestic markets and exports, which is very high popular particularly in Japan. The company has expanded the factory for increasing the production capacity to serve customer demands as well as penetrating to Europe and Asian markets. The factory is located at Ban Wa (Hi-Tech) Industrial Estate, Phra Nakhon Si Ayutthaya. Based on the abundant supply of agricultural and livestock products along with skilled labor forces and high efficient technology from Japan, frozen processed foods from Thailand then is produced with high quality and accepted in the world market.



บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ เอ็นจิเนียริง 2001 (ประเทศไทย) จำกัด AJINOMOTO ENGINEERING 2001 (THAILAND) CO., LTD.

จังหวัดกรุงเทพฯ
BANGKOK
ก่อตั้ง : พ.ศ. 2535
Establishment : 1992



บริษัทฯ ก่อตั้งขึ้นเพื่อเป็นผู้ให้บริการด้านเทคโนโลยีและวิศวกรรมแก่หน่วยงานทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ โดยรับดำเนินงานเกี่ยวกับงานด้านเทคโนโลยีและวิศวกรรม อาทิ งานวิศวกรรมทั่วไป งานออกแบบทางด้านวิศวกรรม งานโครงการก่อสร้าง งานที่ปรึกษาทางวิศวกรรม งานติดตั้งเครื่องจักรกลและเครื่องบรรทุภัณฑ์ งานบริการและซ่อมบำรุง รวมถึงการให้บริการนำเข้าและส่งออกเครื่องจักรในงานอุตสาหกรรม ซึ่งควบคุมและดำเนินงานโดยคณะวิศวกรผู้เชี่ยวชาญทั้งชาวไทยและญี่ปุ่น

Ajinomoto Engineering 2001 (Thailand) Co., Ltd. was established as the technological and engineering service provider for domestic and foreign customers. The services engage in all-round technological and engineering supports e.g. general engineering services, design, construction, consultant, machine installation, and maintenance service as well as machinery import and export. The operation is strictly controlled and managed thoroughly by proficient engineering team both Thai and Japanese.

บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ เบตาโกร โฟรเซนฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด AJINOMOTO BETAGRO FROZEN FOODS (THAILAND) CO., LTD.

จังหวัดลพบุรี
LOPBURI
ก่อตั้ง : พ.ศ. 2538
Establishment : 1995

บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ โค., อินค. ประเทศญี่ปุ่น ได้ร่วมทุนกับเครือเบตาโกร ก่อตั้ง บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ เบตาโกร โฟรเซนฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด โดยตั้งโรงงานที่จังหวัดลพบุรี เพื่อผลิตอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งประเภทไก่ โดยเน้นตลาดส่งออกเป็นหลัก

Ajinomoto Co., Inc. Japan joints with Betagro Group to establish Ajinomoto Betagro Frozen Foods (Thailand) Co., Ltd. located in Lopburi Province to produce frozen processed chicken products mainly for export.



บริษัท เอฟ ดี กรีน (ประเทศไทย) จำกัด FD GREEN (THAILAND) CO., LTD.

ก่อตั้ง : พ.ศ. 2544 | จังหวัดกรุงเทพฯ | จังหวัดอยุธยา | จังหวัดกำแพงเพชร
Establishment : 2001 | BANGKOK | AYUTTHAYA | KAMPHAENG PHET

บริษัท เอฟ ดี กรีน (ประเทศไทย) จำกัด เป็นบริษัทแห่งแรกของกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะในประเทศไทยที่เป็น "ต้นแบบธุรกิจเพื่อสิ่งแวดล้อม" ในการจัดการ "ผลิตภัณฑ์ร่วม" ที่ได้จากกระบวนการผลิตต่างๆ ให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ อาทิ "อามิ-อามิ" ผลิตภัณฑ์ที่นิยมใช้กันอย่างแพร่หลายใช้ได้กับพืชและใช้เลี้ยงแพลงก์ตอนทางทะเล, "อามิเมท", ปุ๋ยอินทรีย์เคมี มีธาตุอาหารหลักและเสริม ที่เป็นประโยชน์ต่อการเติบโตของพืช มีกรดอะมิโน 11 ชนิด และ อินทรีย์วัตถุ 10% , "รูทเมท" สารเร่งราก สำหรับช่วยเพิ่มจำนวนของรากพืช ที่เพิ่มให้พืชแข็งแรงหลังการเก็บเกี่ยว โดยบริษัทมุ่งหวังให้เกษตรกรได้มีโอกาสใช้สินค้าที่มีคุณภาพ เพื่อเพิ่มผลผลิตทางการเกษตรอันนำไปสู่การมีชีวิตที่ดีขึ้น บริษัทประกอบด้วยสำนักงานสาขา 3 แห่งได้แก่ กรุงเทพฯ อยุธยา และกำแพงเพชร และนอกจากนี้ เรายังเป็นผู้ที่ดำเนินธุรกิจทางการจัดหาสินค้าเกษตร เช่น กะหล่ำปลี กาแฟ ฯลฯ ให้กับบริษัทในกลุ่มอายิโนะโมะโต๊ะ ภายใต้นโยบาย "วัฏจักรชีวมวล (Bio-Cycle)" อีกด้วย

FD Green (Thailand) Co., Ltd. is the first company of the Ajinomoto Group of Companies in Thailand, established as 'Green Business Model' in managing 'Co-products' derived from the production processes, the product from the company are "Ami-Ami", a natural soil conditioner for plants that can also be used as plankton's nutrient in fishery industry., "Amimate", Organic Chemical Fertilizer has nutrients that are beneficial to the growth of plants, both elements Primary and Secondary Element. There are 11 kinds of amino acids, 10% organic matter., "Root Mate", Root Booster for helps increase the number of plants roots, restore plant to be strong after harvesting. The company establishment is purposed to help Thai agriculturists reduce their production cost, increase productive growths, and simultaneously improve the national economy. The company comprises of 3 sites located in Bangkok, Ayutthaya and Kamphaeng Provinces. In addition, we are also the service provider in supplying agricultural products e.g. cabbage, coffee, and etc. to the Ajinomoto Group under the "Bio-Cycle" policy.



บริษัท อายิโนะโมะไต- เบตาโกร สเปเชียลตี้ ฟู้ดส์ จำกัด
AJINOMOTO BETAGRO SPECIALTY FOODS CO., LTD.

จังหวัดลพบุรี
LOPBURI
ก่อตั้ง : พ.ศ. 2548
Establishment : 2005

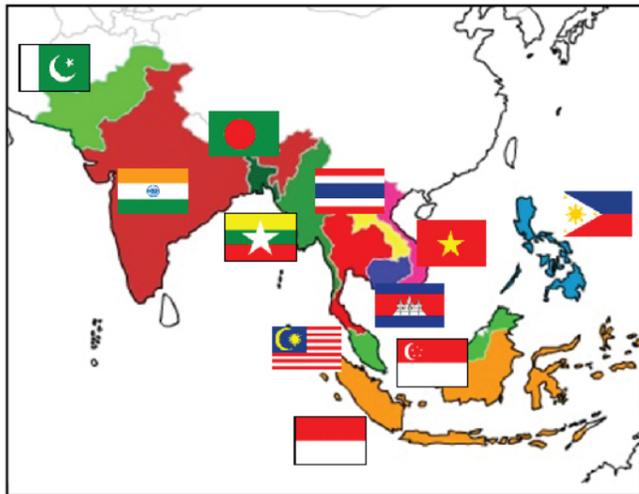
กลุ่มบริษัทอายิโนะโมะไตแห่งประเทศไทยได้ร่วมทุนกับเครือเบตาโกร ก่อตั้งโรงงานแห่งนี้ ซึ่งตั้งอยู่ในสวนอุตสาหกรรมอาหารเครือเบตาโกรแห่งที่ 2 อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี เพื่อดำเนินธุรกิจด้านการผลิตและจำหน่ายอาหารปรุงสุกแช่แข็งจากเนื้อสุกรที่เลี้ยงด้วยเทคนิค เอสพีเอฟ (Specific-Pathogen-Free technique) เป็นแห่งแรกและแห่งเดียวในประเทศไทย ซึ่งเป็นวิธีการเลี้ยงพิเศษที่ดูแลสุกรให้มีสุขภาพดี ปราศจากสารตกค้าง คุณภาพกระบวนการผลิตได้รับการรับรองจากกระทรวงเกษตรฯ ของประเทศญี่ปุ่นและกรมปศุสัตว์ของประเทศไทย ผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น ทงคัตสึ (หมูชุบเกล็ดขนมปังทอด) ด้วยการผลิตแบบ การแช่แข็งเพียงครั้งเดียว หรือ One Frozen Technique ซึ่งมีการส่งออกไปยังตลาดหลักคือประเทศญี่ปุ่น

Ajinomoto Group of Japan enters into partnership with Betagro Group to establish a joint venture company located in Betagro Food Complex 2 at Phatthana Nikhom District, Lopburi Province. The company manufactures frozen processed pork products using Specific - Pathogen-Free technique (SPF) as the first and only manufacturer in Thailand. SPF technique can raise pigs with free contaminated growth. The production process quality guaranteed by the Ministry of Agriculture in Japan and Thailand's Livestock Department. Company products, such as Tonkatsu (Japanese Pork Cutlet), which is produced from One Frozen Technique with main export target to Japan.



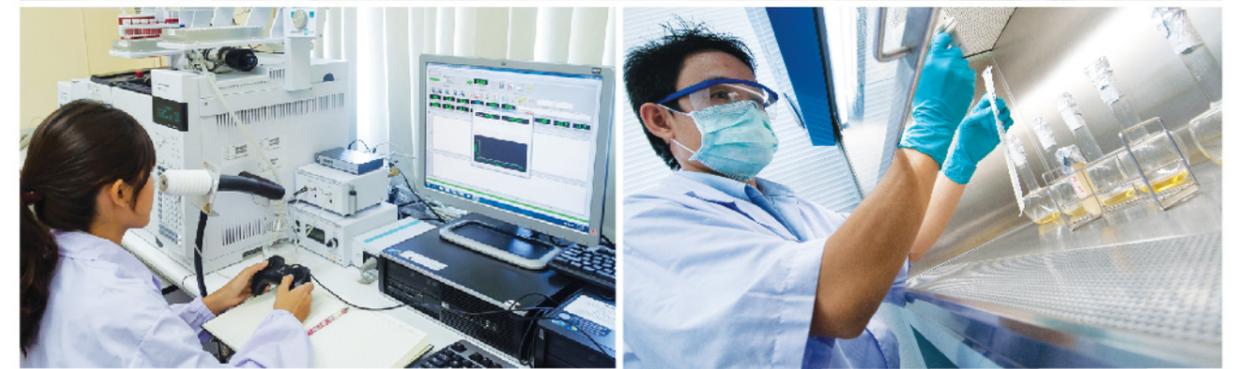
บริษัท อายิโนะโมะไต- เอสอีเอ รีเจียนัล เฮดควอเตอร์ส จำกัด
AJINOMOTO SEA REGIONAL HEADQUARTERS CO., LTD. (ARH)

จังหวัดกรุงเทพฯ
BANGKOK
ก่อตั้ง : พ.ศ. 2558
Establishment : 2015



ARH มีสำนักงานใหญ่ตั้งอยู่ ณ อาคารศรีอยุธยา มีพันธกิจสำคัญ เพื่อให้การสนับสนุนบริษัทในกลุ่มอายิโนะโมะไตที่ตั้งอยู่ในแถบภูมิภาคอาเซียนและแถบเอเชียใต้ ให้สามารถพัฒนาและขยายธุรกิจ เพื่อเป็นรากฐานที่แข็งแรงให้กลุ่มบริษัทอายิโนะโมะไตทั่วโลก ควบคู่กับการทำงานร่วมกับบุคลากรในพื้นที่นั้นๆ รวมถึงการกำหนดทิศทางธุรกิจ เพื่อให้แต่ละบริษัทในภูมิภาคสามารถบรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้ โดยเน้นการสร้างมูลค่าเพิ่มในกลุ่มสินค้าบริโภคในครัวเรือน ซึ่งเป็นกลุ่มสินค้าที่มีโอกาสเติบโตสูงในภูมิภาคดังกล่าว

ARH is located at Si Ayutthaya building, with the mission to support affiliated companies in the ASEAN and South Asia Region to expand their business and reinforce business structure by working in line with their local staff. The tasks are also to indicate the business direction and take lead in achieving targeted goals of each affiliated companies in the region. The company mainly focuses on the high value added creation to consumer food business of each affiliated companies since the consumer food market has high potential growth in the region.



ด้านการพัฒนาเทคโนโลยี / TECHNOLOGICAL DEVELOPMENT

ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วด้านเทคโนโลยี กลุ่มบริษัทอายิโนะโมะไตตระหนักถึงความสำคัญในการก้าวทันวิทย์การบริษัท จึงได้ก่อตั้งศูนย์เทคโนโลยีและวิศวกรรมขึ้นในปี พ.ศ. 2540 เพื่อสนับสนุนการพัฒนาและการถ่ายทอดเทคโนโลยีชีวภาพและวิศวกรรมจากประเทศญี่ปุ่นโดยมุ่งเน้นประสิทธิภาพสูงสุดแก่ทุกโรงงานของกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะไต และถ่ายทอดประสบการณ์ในประเทศไทยไปยังประเทศญี่ปุ่น เพื่อการพัฒนาการผลิตของกลุ่มบริษัทในขั้นต่อไป นอกจากนี้ยังคำนึงถึงการสร้างสรรค์และการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย เพื่อเพิ่มคุณค่าของผลิตภัณฑ์ให้กับลูกค้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วม และห่วงโซ่อุปทาน เพื่อส่งเสริมการสร้างคุณค่าร่วมกับสังคมของอายิโนะโมะไต

With awareness of speedy advancement of technology, the company established Thai Technology and Engineering Center (T-TEC) in 1997 to be responsible for developing and providing high productive Biotechnology and engineering from Japan to all manufacturing factories of the Ajinomoto Group. T-TEC also conveys experiences of technological implementation back to Japan for further development. Moreover, we realize in the creativity and use of advanced technology to increase the value of product for customers and also develop co-product and supply chain management for promoting the Ajinomoto group creating shared value (ASV).



ด้านการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ / PRODUCT RESEARCH & DEVELOPMENT



เราได้ก่อตั้งศูนย์เทคโนโลยีทางอาหารขึ้นเพื่อออกแบบ วิจัย และพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปลอดภัยตั้งแต่กระบวนการ คัดสรร พัฒนาวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน บรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพ รวมถึง การใช้เทคโนโลยีและเครื่องจักรที่ทันสมัยในการผลิต เพื่อส่งมอบ ผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติอร่อยและเสริมสร้างสุขภาพที่ดีให้แก่ลูกค้า เพื่อให้บรรลุเป้าหมายในการตอบสนองความพึงพอใจของลูกค้า อย่างสูงสุด

We have established "Thai Food Technology Center" (T-FTC) dedicated to the research, design and development of high quality and safe products from fine selection of raw materials, packaging design and modern production process and technologies in order to deliver deliciousness and healthy products to customers to meet their highest satisfaction.

ด้านสิ่งแวดล้อม / ENVIRONMENT



โรงงานและฐานการผลิตของเราทุกแห่ง บริหารจัดการภายใต้แนวคิด "โรงงานสีเขียว" และยึดมั่นนโยบาย "การปลอดปล่อยมลพิษเป็นศูนย์" เราได้นำระบบการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมภายใต้มาตรฐานที่ได้รับการยอมรับในระดับสากลมาปฏิบัติ พร้อมทั้ง ปรับปรุงระบบต่างๆของโรงงาน เพื่อช่วยอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกอันเป็นสาเหตุของสภาวะโลกร้อน รวมถึงการส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ผ่านการยึดหลัก 3R (Reduce Reuse Recycle) ในกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน ตลอดจนการลดขยะและน้ำบัดของเสีย เพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน

Our factories and production bases are operated under the "Green Factory" concept by adhering to "Zero Emission" policy. We implement the environmental management practice by following to the international standards to protect the environment and reduce global warming gas emission. We promote the efficient use of resources through the 3R approach (Reduce Reuse Recycle) at all steps of the production process to reduce waste for sustainable development.

ด้านความปลอดภัยและสุขภาพ / OCCUPATIONAL HEALTH & SAFETY



เรายึดถือและปฏิบัติตามระเบียบและข้อบังคับทางกฎหมายอย่างเคร่งครัด ควบคู่ไปกับการให้ความรู้ทั้งในเชิงทฤษฎีและปฏิบัติแก่พนักงาน บริษัทฯ จัดให้มีอุปกรณ์และระบบป้องกัน ด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยอย่างครบถ้วนตามที่กฎหมายกำหนด เพื่อให้มั่นใจว่าพนักงานของเราทุกคนมีสุขภาพแข็งแรง มีสุขอนามัยที่ดี และทำงานอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ "อุบัติเหตุต้องเป็นศูนย์"

We strictly adhere to all laws and regulations concerning the food industry, ensuring that all employees have a thorough theoretical and practical understanding of relevant rules and procedures. The company provides the necessary facilities and protective systems related the occupational health and safety concerns in order to ensure complete safety, hygiene, and "Zero-accident" work environment within the site.

ด้านการอนุรักษ์พลังงาน / ENERGY SAVING MANAGEMENT



เราส่งเสริมการใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ ด้วยการดำเนินกิจกรรมการอนุรักษ์พลังงานทั้งภายในอาคารสำนักงานและโรงงานของเราทุกแห่งอย่างจริงจังและเป็นรูปธรรม บริษัทฯ ได้กำหนดแผนงานและเป้าหมายการอนุรักษ์พลังงานในแต่ละปีให้เหมาะสมต่อการใช้พลังงานในส่วนงานต่างๆของเรา รวมถึงทำการสื่อสารและปลูกจิตสำนึกด้านการอนุรักษ์พลังงานให้พนักงานทุกคน เพื่อให้เข้าใจและปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง ทั้งนี้ บริษัทฯ ยังให้การสนับสนุนเพื่อการพัฒนาทางด้านอนุรักษ์พลังงาน การปรับปรุงประสิทธิภาพการใช้พลังงานอย่างยั่งยืน ตลอดจนมีการประชุมทบทวน นโยบาย เป้าหมาย และแผนการจัดการด้านการอนุรักษ์พลังงานอย่างต่อเนื่อง

We promote the efficient use of energy through the forceful energy conservation activities in our office buildings and all factories. The company has set up annual energy conservation plans to optimize the use of energy in each location including communicating and encouraging energy efficiency mindset to all employees for well-understanding and perform properly. The company also provides support for energy conservation development, sustainable energy efficiency as well as conducting the meeting to review policy, goals and energy management plan continuously.

การสร้างคุณค่าร่วมกับสังคม ของกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะในประเทศไทย OUR ASV VALUE CREATION STORY IN AJINOMOTO THAILAND

กลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะ ทุ่มเททำงานเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นของคนไทยโดยคำนึงถึงการพัฒนาคุณค่าทางเศรษฐกิจควบคู่ไปกับการสร้างคุณค่าร่วมทางสังคมผ่านการดำเนินธุรกิจของเรา เพื่อแก้ปัญหาสังคมใน 3 แนวทางหลัก ได้แก่ การสร้างสังคมกินดีมีสุข, การส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า, และการสร้างความยั่งยืนของโลก เราเรียกปณิธานนี้ว่า “อายิโนะโมะโต๊ะสร้างคุณค่าร่วมกับสังคม (ASV)” เพื่อส่งเสริมและผลักดันการดำเนินกิจกรรม ASV ในประเทศไทยให้สำเร็จ บริษัทฯ ได้แบ่งพันธกิจในการทำงานเป็น 3 พันธกิจหลัก คือ

The Ajinomoto Group has committed to contribute to better life of Thai-society by **creating economic value** along with contributing to **resolve social issues** in 3 perspectives which are **Create Healthy Living Society, Maximize Food Resources** and **Uphold Global Sustainability**, we have named it the **Ajinomoto Group Creating Shared Value (ASV)**. In order to foster the ASV value creation story in Thailand, the company contributes through the 3 missions which are:



**พันธกิจที่ 1
Mission 1**

การสร้างสังคมกินดีมีสุข ผ่านพันธกิจ
Create Healthy Living Society via
“Eat Well, Live Well
Partner”



**พันธกิจที่ 2
Mission 2**

การส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ผ่านพันธกิจ
Maximize Food Resources via
“Thai Farmer Better Life
Partner”



**พันธกิจที่ 3
Mission 3**

การสร้างความยั่งยืนของโลก ผ่านพันธกิจ
Uphold Global sustainability via
“Green Technology for
Better Earth Partner”



ติดตามข้อมูลข่าวสาร
กิจกรรม ASV ของเราได้ที่นี่
Keep update our ASV
activities through



พันธกิจที่ 1 Mission 1

“Eat Well, Live Well Partner”



การสร้างสังคม “กินดี มีสุข” เป็นหนึ่งพันธกิจที่กลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะได้ดำเนินการมาอย่างต่อเนื่อง โดยเริ่มตั้งแต่การสร้างสังคมสุขภาพดีให้แก่พนักงานภายในบริษัทฯ ก่อนที่จะส่งมอบสังคม “กินดี มีสุข” ให้แก่สังคมไทยต่อไป ผ่านการพัฒนาต่อผลิตภัณฑ์ การสนับสนุนด้านโภชนาการแก่ผู้คนทุกวัย และกิจกรรมอื่นๆ อีกมากมาย

Creating “Eat Well, Live Well” is one of mission that Ajinomoto has continuously contributed for many years, started from creating healthy life among our employees before expanding to Thai Society through product development, promoting nutrition improvement for all generations and various activities that helps promote “Eat Well, Live Well” society.

ส่งเสริมสังคม “กินดี มีสุข” ให้กับพนักงาน Promote “Eat Well, Live Well” for our employees



• โครงการ “**ปรับแผนการตรวจสุขภาพประจำปี**” เพิ่มการตรวจค่าน้ำตาลและไขมันในเลือด ค่าตับ ค่าไต ตลอดจนค่ายูริก เพื่อให้พนักงานสามารถติดตามและเฝ้าระวังสุขภาพของตนเอง
“**Upgrade Annual Health Check Up Program**” Project by adding HDL, LDL, Liver function, Kidney function and Uric acid so that the employees can visualize their health's condition.



• โครงการ “**ICHANGE ISHAPE**” เพื่อให้พนักงานปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการออกกำลังกายได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม พร้อมได้รับคำแนะนำด้านโภชนาการจากเทรนเนอร์มืออาชีพ
Healthy Activity under “**ICHANGE ISHAPE fit & firm Project**”, to raise Healthy awareness in employees to change their lifestyles and behaviors by giving motivation to start exercising along with receiving good nutrition tips from professional trainers.



• โครงการปรับปรุง “**โรงอาหาร**” ได้มีการพัฒนามenuสุขภาพ สำหรับมืออาหกรกลางวันของพนักงาน ได้แก่ อาหารประเภทลดโซเดียม หรือลดคอเลสเตอรอล รวมถึงอาหารสมดุล
“**Canteen Improvement**” Provide Healthy menu for employees' lunch meal e.g. Low sodium menu, Low cholesterol menu or Balanced diet menu.



และอื่นๆ อีกมากมาย / Etc.

ส่งเสริมสังคม “กินดี มีสุข” ให้กับสังคมไทย / Promote “Eat Well, Live Well” for Thai society



ลดปริมาณโซเดียมในอาหารจากการลดการใช้เกลือ แทนทำให้อาหารอร่อยกลมกล่อม
**ผงชูรสมีปริมาณโซเดียมเพียง 1/3 ของเกลือ
Reduce the use of salt while maintain foods tasty. *MSG contains sodium only 1/3 of salt.



ลดปริมาณน้ำตาลในผลิตภัณฑ์กาแฟปรุงสำเร็จ
Reduce the amount of sugar in coffee product



ผลิตภัณฑ์ด้านกรดอะมิโนสำหรับนักกีฬาและผู้ชื่นชอบการออกกำลังกาย
Amino acids based product for athletes and people who love playing sports



โครงการวิคตอรีโปรเจกต์ / Victory Project

กลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะ ได้ริเริ่มโครงการ “**วิคตอรีโปรเจกต์**” ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2546 ด้วยการสนับสนุนโปรแกรมโภชนาการอาหารสำหรับนักกีฬา ที่เรียกว่า “**เมนูแห่งชัยชนะ (winning meal)**” รวมถึงนำผลิตภัณฑ์ด้านกรดอะมิโนของกลุ่มบริษัทฯ เข้าไปสนับสนุนให้นักกีฬาญี่ปุ่นในระหว่างฝึกซ้อมและแข่งขันในต่างประเทศ ด้วยความสำเร็จเป็นอย่างดี จึงได้ขยายโครงการมายังประเทศไทย ภายใต้ชื่อ “**ไทยแลนด์ วิคตอรี โปรเจกต์**” โดยเริ่มสนับสนุนกับนักกีฬาโอลิมปิกหญิงทีมชาติไทย ในปี พ.ศ. 2561 และสมาคมกีฬาแบดมินตันแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ ปี พ.ศ. 2563 ตามลำดับ

The Ajinomoto Group has initiated the “**Victory Project**” since 2003 by support sport nutritional meal & guidance program so called “**Winning Meal**” including amino acid based products to the Japanese athletes during its practice period and tournament. With the tremendous success results, the Ajinomoto Group has been expanding this project to Thailand under the name of “**Thailand Victory Project**” through support Thailand women's national volleyball team in 2018 and the Badminton Association of Thailand under the Royal Patronage of His Majesty the King in 2020 respectively.

และอื่นๆ อีกมากมาย / Etc.

พันธกิจที่ 2 Mission 2

“Thai Farmer Better Life Partner”

การส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า เป็นสิ่งที่บริษัทอายิโนะโมะโตะคำนึงถึงควบคู่ไปกับการดำเนินธุรกิจของเราโดยตลอด เริ่มจากการเข้าไปมีส่วนร่วมในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของเกษตรกรไทยให้ดีขึ้นอย่างยั่งยืนตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ โดยได้ดำเนินการผ่านกิจกรรมต่างๆมากมาย อาทิ

“Maximize Food Resources”, this is what Ajinomoto always have thought over while operating our business. At first, the company helps uplift the quality of life for Thai farmers in a sustainable manner, spanning the whole supply chain, from upstream to downstream through various activities such as



ส่งต่อองค์ความรู้ในการเพาะปลูกให้แก่เกษตรกร
โดยเฉพาะเกษตรกรผู้ปลูกมันสำปะหลัง โดยให้ความรู้ด้านการปรับปรุงดิน และการพัฒนาสายพันธุ์มันสำปะหลัง
Provide cultivation knowledge to Thai farmer, especially Cassava farmer in Soil improvement and tapioca species development.



ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ให้กับเกษตรกร ได้แก่ การใช้โดรนในการฉีดพ่นฮอร์โมนและสารเคมีสำหรับทำการเกษตรในแปลงมันสำปะหลังเพื่อช่วยลดการใช้แรงงานคน ลดค่าใช้จ่าย ลดระยะเวลาการให้ปุ๋ยหรือยาฆ่าแมลง และที่สำคัญยังช่วยให้เกษตรกรลดความเสี่ยงด้านสุขภาพจากการใช้สารเคมี

Promote new technology and innovation to Thai farmers e.g. using drone for hormone and pesticide spraying for cassava field to reduce man power, working hour, cost, specially, to reduce the risk of health issue from agriculture material of farmers.



พัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมปุ๋ยน้ำ “อามิ อามิ” โดยนำน้ำหมักที่ได้จากกระบวนการหมักในการผลิตผงชูรสมาทำเป็นปุ๋ยน้ำ เพื่อส่งคืนสำหรับใช้ในภาคเกษตรกรรมต่อไป

Develop Co-product to be liquid fertilizer “Ami-Ami”, from leftover broth from the MSG manufacturing process to give back and to be used in agricultural sector.



สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ “แกลบ” ของเหลือจากภาคการเกษตรซึ่งช่วยสร้างรายได้ให้กับเกษตรกร โดยนำมาพัฒนาเป็นเชื้อเพลิง “หม้อต้มไอน้ำพลังงานชีวมวล” เพื่อผลิตเป็นพลังงานทางเลือกสำหรับใช้ในโรงงาน

Creating value-added to “Rice Husk”, agricultural waste by turning it into fuel for our biomass boilers technology to generate alternative energy for use in the plants which help generate more income for farmers.



พัฒนาคุณภาพชีวิตของเกษตรกร ด้วยการผลักดันให้เกิดการคุ้มครองความเสี่ยงในด้านสภาวะอากาศต่างๆ หรือ “การประกันภัยพืชผลโดยใช้ดัชนีภูมิอากาศ” ให้กับเกษตรกรผู้ปลูกมันสำปะหลัง

Solve the issues of farmers by driving force to implement “Weather Index Insurance” for Cassava farmer.

พันธกิจที่ 3 Mission 3

“Green Technology for Better Earth Partner”



บริษัท อายิโนะโมะโตะ (ประเทศไทย) จำกัด กุ่บเทเพื่อสร้างที่ยั่งยืนของโลก ดังนั้นในทุกๆกิจกรรมทางธุรกิจของบริษัทฯ จึงคำนึงถึงแนวทางที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม อาทิ:

The Ajinomoto Co., (Thailand) Ltd., strive to uphold global sustainability. Thus, every business activity always concerns to the use of environmentally-friendly technology such as:



“โซลาร์รูฟท็อป” การนำพลังงานแสงอาทิตย์มาผลิตเป็นกระแสไฟฟ้า หรือที่เรียกว่า “เซลล์แสงอาทิตย์” เพื่อทดแทนการผลิตไฟฟ้าในรูปแบบเดิม ติดตั้งบนอาคารโรงงาน เพื่อให้อาคารที่ติดตั้งได้ทำการผลิตไฟฟ้าไว้ใช้เอง ในเวลากลางวัน เป็นการประหยัดไฟฟ้าและลดภาวะโลกร้อน

“Solar Rooftop” uses solar energy to generate electricity which called solar cells to replace the production of electricity in the old method. The installation of Solar Cell on the roof of factory’s building that called “Solar Rooftop”, helps to generate electricity for using during daytime which is a good way to save energy and solve global warming issue.

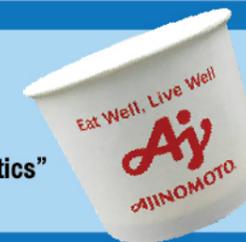


“ลดการใช้พลาสติก”
รวมถึงวางแผนในการพัฒนาและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และฟิล์มพลาสติกที่รีไซเคิลได้ หรือ Mono Material Packaging เพื่อประโยชน์สูงสุด

“Reducing plastic use” and plan to develop eco-friendly packaging by utilizing recyclable plastic films or mono material packaging for maximum resource efficiency.



หันมาใช้ “บรรจุภัณฑ์พลาสติกชีวภาพ” หรือถ้วยกระดาษ Bio ในการทำชิม Utilizing “Biodegradable Plastics” or “Bioplastics” for tasting cup



ปลูกฝังจิตสำนึกสีเขียว ให้กับพนักงาน สร้างการตระหนักรู้ ลดปริมาณการใช้ ส่งเสริมการใช้ให้คุ้มค่า แยกให้เป็น และทิ้งให้ถูกวิธี
Promoting environmental consciousness in employees, reducing resource consumption, promoting resource efficiency as well as properly sorting and disposing waste.



“เทคโนโลยีหม้อต้มไอน้ำพลังงานชีวมวล”

โดยใช้แกลบมาเป็นเชื้อเพลิงในการผลิตพลังงานไอน้ำ สำหรับใช้ในกระบวนการผลิต ซึ่งสามารถลดการใช้ น้ำมันเตาได้กว่า 60 ล้านลิตรต่อปี และลดการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ได้ปีละกว่า 170,000 ตัน

“Biomass Boiler technology” implementation, by using rice husk as fuel source which reduce fuel oil usage at more than 60 Million liters per year while reduce carbon dioxide emission at 170,000 tons per year.



ด้วยการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพและความร่วมมือจากพนักงานทุกคน ในการที่จะส่งมอบสินค้าและบริการที่มีคุณภาพสูงสุดให้กับผู้บริโภค ตลอดจนการตอบแทนสังคมในฐานะพลเมืองที่ดีของประเทศ ทำให้เราได้รับรางวัลเกียรติยศต่างๆมากมาย อาทิ

With our effective management and cooperation from all employees, we contribute to deliver the highest quality products and services to consumers alongside the value creation to society as a good citizen, reflected in many accomplishment awards we have received

ด้านการดูแลรักษาสิ่งแวดล้อม Environmental Preservation

- 1 รางวัลความร่วมมือในการฟื้นฟูและอนุรักษ์แม่น้ำ River Rehabilitation and Conservation Award
- 2 รางวัลอุตสาหกรรมดีเด่น โดยกระทรวงอุตสาหกรรม Prime Minister's Best Industry Award
- 3 รางวัลอุตสาหกรรมสีเขียว Green Industry Award
- 4 รางวัลยกระดับและพัฒนาโรงงานอุตสาหกรรมในพื้นที่เชิงนิเวศ กรมโรงงานอุตสาหกรรม Department of industrial works' Industrial Development Award
- 5 รางวัลอุตสาหกรรมเชิงนิเวศที่มีคุณค่าต่อสังคม Eco Industrial Town Award
- 6 รางวัลโรงงานอุตสาหกรรม 4.0 ด้าน Smart Process Industry 4.0, Smart Process Award
- 7 อื่นๆอีกมากมาย Etc.



ด้านกิจกรรมเพื่อสังคม Corporate Social Responsibility

- 1 รางวัลองค์กรที่มีกิจกรรมรับผิดชอบต่อสังคมดีเด่น Excellent Corporate Social Responsibility Organization Award
- 2 รางวัลผู้มีคุณูปการต่อการศึกษานาชาติ Award of Contribution to National Education Development
- 3 รางวัลผู้ที่คุณประโยชน์เพื่อสังคม Good Social Contribution
- 4 รางวัลมาตรฐานความรับผิดชอบต่อสังคมของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมต่อสังคม CSR-DIW Continuous Award 2020
- 5 อื่นๆอีกมากมาย Etc.



ด้านการบริหารจัดการและธรรมาภิบาล Management & Good Governance

- 1 รางวัลเกียรติคุณจรรยาบรรณดีเด่นหอการค้าไทย Business Ethics Standard Best Award
- 2 รางวัลผู้เสียภาษีดีเด่น Good Tax Payer Recognition Award
- 3 สถานประกอบการต้นแบบดีเด่น ด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อมในการทำงาน ระดับประเทศ National Occupational Safety and Health Award
- 4 รางวัลแบรนด์ที่ทรงพลังสูงสุดแห่งปี The Most Powerful Brands of Thailand
- 5 รางวัลสหกรณ์ออมทรัพย์พนักงานกลุ่มบริษัท ระดับดีมาก Excellent Savings and Credit Cooperative of Ajinomoto Group Employees Award
- 6 รางวัลสถานประกอบการดีเด่นด้านแรงงานสัมพันธ์และสวัสดิการแรงงาน 5 ปีติดต่อกัน 5-Year Outstanding Labour Relations and Welfare Award
- 7 อื่นๆอีกมากมาย Etc.



บริษัทฯ ได้จัดตั้ง “อายิโนะโมะโต๊ะ คุกกิ้ง คลับ : ครัวความสุขของคนรักอาหาร” ขึ้นที่อายิโนะโมะโต๊ะ สำนักงานใหญ่ อาคารศรีอยุธยา เขตราชเทวี กรุงเทพฯ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2546 เพื่อเปิดให้ความรู้ด้านการประกอบอาหารและโภชนาการแก่บุคคลทั่วไป ได้มาร่วมเรียนรู้และฝึกทำอาหารเพื่อนำความรู้และเทคนิคการทำอาหารต่างๆ ไปประยุกต์ใช้ในครัวเรือนหรือต่อยอดสำหรับการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้เสริมต่อไป

The company has established “Ajinomoto Cooking Club : Happy Kitchen for Food Lovers”, at Ajinomoto Head Office, Si Ayutthaya Building, Khet Ratchathewi, Bangkok, since 2003 to provide hand-on cooking classes including food and nutrition education to public in order to elevate their knowledge and skill utilized for daily cooking or apply for further jobs as well.



นอกจากนี้ บริษัทฯ เข้าใจถึงไลฟ์สไตล์ยุคใหม่ของผู้บริโภค จึงได้จัดทำ “อายิโนะโมะโต๊ะ คุกกิ้ง คลับ ออนไลน์” เพื่อให้เทคนิคและเคล็ดลับในการทำอาหารผ่านช่องทางออนไลน์ ที่ผู้เรียนสามารถเรียนรู้ด้วยตนเองได้ตลอด ทุกที่ ทุกเวลา และจะได้รับความรู้เหมือนนั่งเรียนในคลาสจริงๆ

In addition, we understand customer's lifestyle, so we create “Ajinomoto Cooking Club Online” for giving knowledge and tips about cooking via online channel. The participants are able to self-learning anywhere and anytime. Moreover, the participants will receive cooking skill as learning in the classroom.



ติดตามชมคลาสเรียน
ออนไลน์ของเราได้ที่
Scan here to learn
cooking online :



สนใจสมัครเข้าร่วมกิจกรรม
และดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่
For more information:

Website : www.ajinomoto.co.th
Fanpage : www.facebook.com/ajinomotocookingclub
Tel : 02-642-6749 (Mon-Fri), 02-247-7000 Ext. 1548
Fax : 02-247-7041

บริษัทฯ ได้จัดทำหนังสือตำรับอาหาร “แม่บ้านที่รัก” เพื่อเผยแพร่ความรู้ และสาระประโยชน์ทางด้านอาหาร โภชนาการ และสุขภาพ สำหรับทุกเพศทุกวัย ตั้งแต่ปี 2516
“Mae Baan Thi Rak” recipe book is produced to disseminate and promote culinary knowledge, nutrition and health for people since 1973.



บุคคลทั่วไปสามารถสมัครเป็นสมาชิกรายปี เพียงปีละ 60 บาท โดยจะได้รับหนังสือ 3 เล่ม/ปี รวมกว่า 60 เมนู
Be our membership, just pay only 60 THB for annual membership fee. You will get 3 books per year which include over 60 menus.

นอกเหนือจากหนังสือเป็นรูปเล่มแล้ว “แม่บ้านที่รัก” ยังมีในรูปแบบออนไลน์อีกด้วย ที่ทุกท่านสามารถอ่านวิธีการทำเมนูอาหารหรือรับชมวิดีโอสารคดีวิธีการทำอาหารได้ง่ายๆ ผ่านทางคอมพิวเตอร์, ไม้ตบึก, ไอแพด, แท็บเล็ต หรือ โทรศัพท์มือถือ ฯลฯ

Apart from printed book version, “Mae Baan Thi Rak” also have online version which everyone can read our recipe and view our cooking tutorial via all digital devices such as PCs, Laptops, iPad, Tablets and all kind of smartphone.



สมัครอ่านหนังสือ
“แม่บ้านที่รัก”
ออนไลน์ฟรี ฝากเลย :
Scan here to be our
E-book member for free :



สนใจสมัครสมาชิกและ
สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่
For more information:

Website : www.ajinomoto.co.th
E-mail : Phimonphan_prachuabs@ajinomoto.com
Tel : 02-248-7288, 02-247-7000 Ext. 1510, 1548, 1552 (Mon-Fri)
Fax : 02-247-7041
Line@ : @MBTR



โรงงานพระประแดง Phra Pradaeng Factory

จังหวัดสมุทรปราการ
Samut Prakan Province



เยี่ยมชมกระบวนการผลิต
เบอร์ดี® 3 อิน 1 / ไลท์ ซูการ์®
อายโมโต® พลัส / ซอลท์แอนเซอร์™ เคอีเอ็ม
ติดต่อเข้าเยี่ยมชมโรงงานได้ที่
โทร 02-462-6331-3 ต่อ 298, 279
โทรสาร 02-463-0721

Visit productions process of
Birdy® 3 in 1 / Lite Sugar®
AJI-NO-MOTO® PLUS / Salt Answer™ KEM
contact
Tel: 02-462-6331-3 with 298, 279
Fax: 02-463-0721

โรงงานปทุมธานี Pathum Thani Factory

จังหวัดปทุมธานี
Pathum Thani Province



เยี่ยมชมกระบวนการผลิต
ผงชูรสอายโมโต®
ติดต่อเข้าเยี่ยมชมโรงงานได้ที่
โทร 02-019-5991-4, 02-501-2475-8
โทรสาร 02-501-2440

Visit productions process of
AJI-NO-MOTO® MSG
contact
Tel: 02-019-5991-4, 02-501-2475-8
Fax: 02-501-2440

โรงงานกำแพงเพชร Kamphaeng Phet Factory

จังหวัดกำแพงเพชร
Kamphaeng Phet Province



เยี่ยมชมกระบวนการผลิต
ผงชูรสอายโมโต® /
อายโอดี® ไอพลัสจี
ติดต่อเข้าเยี่ยมชมโรงงานได้ที่
โทร 055-718-101-6
โทรสาร 055-718-100

Visit productions process of
AJI-NO-MOTO® MSG / AJITIDE® I+G
contact
Tel: 055-718-101-6
Fax: 055-718-100

โรงงานหนองแคและบอร์ดดี้ Nong Khae & Birdy Factory

จังหวัดสระบุรี
Saraburi Province



เยี่ยมชมกระบวนการผลิต
กาแฟกระป๋อง “เบอร์ดี”® /
รสดี® / รสดีชุปก้อน / รสดีเมนู®
ติดต่อเข้าเยี่ยมชมโรงงานได้ที่
โทร 036-376-200-20 ต่อ 115
โทรสาร 036-376-221

Visit productions process of
Birdy® canned coffee / RosDee® /
RosDee cube / RosDee Menu®
contact
Tel: 036-376-200-20 with 115
Fax: 036-376-221

โรงงานอยุธยา Ayutthaya Factory

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
Phra Nakhon Si Ayutthaya Province



เยี่ยมชมกระบวนการผลิต
ผงชูรสอายโมโต®
ติดต่อเข้าเยี่ยมชมโรงงานได้ที่
โทร 035-249-400-24
โทรสาร 035-249-425

Visit productions process of
AJI-NO-MOTO® MSG
contact
Tel: 035-249-400-24
Fax: 035-249-425

1

ติดต่อสำรองวันเข้าเยี่ยมชม
ตามหมายเลขโทรศัพท์ของแต่ละโรงงานหรือ
www.ajinomoto.co.th
Contact the factory to reserve date
and time or apply via
www.ajinomoto.co.th



2

ส่งเอกสารขอเข้าเยี่ยมชม
ล่วงหน้าอย่างน้อย 2 สัปดาห์
Send the factory visiting
requisition letter to company
2 weeks prior to the visiting date.



3

บริษัทฯ ตอบรับการเข้าเยี่ยมชม
The company will confirm
visiting date and time.



4

เดินทางเข้าเยี่ยมชม
ตามวันและเวลาที่กำหนด
Visit our factory on the
reserved date and time.



กรุณาแต่งกายด้วยชุดสุภาพ
และสวมรองเท้าหุ้มส้น
เพื่อความสะอาดและ
ความปลอดภัยในการเข้าเยี่ยมชม
For your convenience and
safety, please dress up with
proper attire and shoes
during visit the factory.

วิธีการติดต่อ
ขอเข้าเยี่ยมชม
โรงงาน
How to visit
our factory



คำขวัญองค์กร
Corporate Message

กินดี มีสุข
Eat Well, Live Well

คำขวัญที่ว่า “กินดี มีสุข” ได้ถูกพัฒนาขึ้น เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงานของอายิโนะโมะไตะ สกัดถึงความปรารถนาอันแรงกล้าในการมุ่งมั่นที่จะส่งมอบรสชาติความอร่อยและสร้างสรรค์คุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นแก่ทุกคน เป็นแรงผลักดันให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์คุณภาพต่างๆมากมาย และเรา仍将รักษาความทุ่มเทอันเป็นเอกลักษณ์นี้ เพื่อสร้างสังคมสุขภาพดี ด้วยการพัฒนาธุรกิจของเรา ซึ่งก่อให้เกิดคุณค่าทางเศรษฐกิจและสังคมควบคู่กันไป สอดคล้องคำขวัญของเราที่ปรารถนาให้ทุกคน “กินดี มีสุข”

The corporate message “Eat Well, Live Well” has been developed as an “Ajinomoto Credo” which reflects our aspiration to deliver deliciousness and create better lives globally through the creation of variety products. We will continue to make unique contributions to create healthy living by continuously developing business towards the co-creation of economic and social value corresponds to our corporate message “Eat Well, Live Well”.

Eat Well, Live Well.



บริษัท อายิโนะโมะไตะ (ประเทศไทย) จำกัด
AJINOMOTO CO., (THAILAND) LTD.

สำนักงานใหญ่ 487/1 ถนนศรีอยุธยา แขวงถนนพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400
Head Office 487/1 Si Ayutthaya Rd., Khwaeng Thanon Phaya Thai, Khet Ratchathewi, Bangkok 10400
Tel: 02-245-1614 Fax: 02-248-7997