

Eat Well, Live Well.

Aj

AJINOMOTO.

กินดี มีสุข

"Eat Well, Live Well."



บริษัท อายิโนะโมะไต (ประเทศไทย) จำกัด

SINCE 1960

รู้จักกับเรา.....

จุดเริ่มต้นธุรกิจ “อายิโนะโมะไต้ะ”

เกิดจากการค้นพบ รสชาติ “อูมามิ” โดย ศ.ดร.คิคุนาเอะ อิเคดะ แห่งมหาวิทยาลัยโตเกียว จากข้อสงสัยที่ว่าทำไม น้ำซุปที่ได้จากการต้มสาหร่ายทะเลคมบุจึงมีรสชาติอร่อยกลมกล่อม ผู้การเฝ้าความลับว่า กรดอะมิโน “กลูตาเมต” คือที่มาของรสชาตินี้ เกิดเป็นอุตสาหกรรม การผลิตเครื่องปรุงรสอูมามิ แห่งแรก ณ ประเทศญี่ปุ่น ในปี พ.ศ. 2452 ภายใต้ชื่อ “อายิโนะโมะไต้ะ” โดย บริษัท อายิโนะโมะไต้ะ โค., อินค์. ประเทศญี่ปุ่น ซึ่ง ก่อตั้งโดย มร.ซาบุโรสุเกะ ชูซุกิ ที่ 2



ศ.ดร.คิคุนาเอะ อิเคดะ
ผู้ค้นพบรสชาติอูมามิ



มร.ซาบุโรสุเกะ ชูซุกิ ที่ 2
ผู้ก่อตั้งธุรกิจอายิโนะโมะไต้ะ

51 ปีต่อมา ฐานการผลิตผงชูรสแห่งแรกนอกประเทศ ญี่ปุ่น ได้ถือกำเนิดขึ้นในประเทศไทย ณ อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ ภายใต้การบริหารจัดการของ บริษัท อายิโนะโมะไต้ะ (ประเทศไทย) จำกัด ซึ่งได้จดทะเบียนอย่างเป็นทางการ เมื่อวันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2503 ตลอดระยะเวลา เกือบศตวรรษ บริษัทฯ ได้ประกอบธุรกิจเจริญก้าวหน้าและ เติบโตเป็น “กลุ่มบริษัทอายิโนะโมะไต้ะ ในประเทศไทย” ซึ่งประกอบด้วยพนักงานโดยรวม ประมาณ 7,000 คน เพื่อ ผลิตผลิตภัณฑ์ด้านอาหารและบริการต่างๆ มากมาย อาทิ เครื่องปรุงรส บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง เครื่องดื่ม เป็นต้น โดยปัจจุบัน บริษัทฯ มีสำนักงานใหญ่ตั้งอยู่ที่อาคารศรีอยุธยา เขตราชเทวี กรุงเทพฯ

“อายิแพนด้า”

เป็นทูตของกลุ่ม
บริษัทอายิโนะโมะไต้ะ



ฉันเป็นทูตของกลุ่ม
บริษัทอายิโนะโมะไต้ะ
ที่จะส่งมอบความอร่อยในการ
รับประทานอาหาร และแบ่งปันความสุข
ในการทำอาหารไปทั่วโลก!!
ฉันถือกำเนิดมาพร้อมกับเครื่องปรุงรสอูมามิ
ฉันพร้อมแล้วที่จะสร้างสุขภาพที่ดีและ
รอยยิ้มให้กับโลกใบนี้
มาทำความรู้จักกับบริษัท
อายิโนะโมะไต้ะ
ให้มากขึ้นกันเถอะ!

สวัสดีทุกคน!
ฉันชื่อ
“อายิแพนด้า”

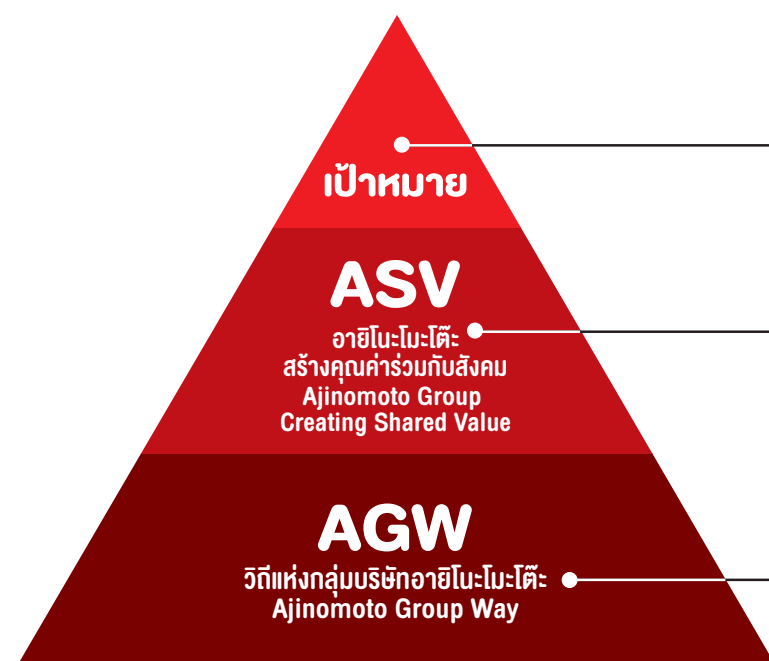


หลักปรัชญาของกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะ



คำขวัญ
องค์กร

กินดี มีสุข
Eat Well, Live Well.



เป้าหมาย

มุ่งสร้างความเป็นอยู่ที่ดีให้กับทุกคน
ทั้งสังคมและโลกของพวกเรา
ด้วยการใช้ **"AminoScience"**

การสร้างคุณค่าร่วมกับสังคม ของพวกเรา (ASV)

สร้างคุณค่าร่วมทางเศรษฐกิจและสังคม
ร่วมกับทุกภาคส่วน ผ่านการดำเนินกิจกรรม
ทางธุรกิจของเรา

ค่านิยมหลัก

สร้างค่านิยมใหม่, จิตวิญญาณ
ของนักบุกเบิก, การตอบแทนสังคม,
เคารพในคุณค่าของคน

อายิโนะโมะโต๊ะสร้างคุณค่าร่วมกับสังคม (The Ajinomoto Group Creating Shared Value-ASV)

การดำเนินธุรกิจของกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะนั้น ได้คำนึงถึง **การพัฒนาคุณค่าทางเศรษฐกิจ** ควบคู่ไปกับการ **สร้างคุณค่าร่วมทางสังคมและชุมชนท้องถิ่น** ในองคร่วม ด้วยปณิธานและแนวคิดริเริ่มนี้ ทำให้บริษัทสามารถพัฒนาเจริญเติบโตและขยายตัวอย่างต่อเนื่อง เราเรียกปณิธานแนวคิดริเริ่มนี้ว่า **"อายิโนะโมะโต๊ะสร้างคุณค่าร่วมกับสังคม (ASV)"** ซึ่งสะท้อนถึงแก่นสำคัญของกิจกรรมทางธุรกิจของเรา และเรา仍将สืบสานการพัฒนาทางธุรกิจที่มุ่งเน้นการสร้างคุณค่าร่วมกับสังคมต่อไป เพื่อนำไปสู่การเป็นบริษัทผู้ผลิตอาหารระดับโลกอย่างแท้จริง

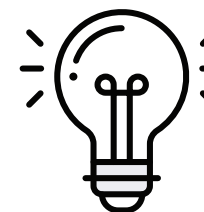
ในการดำเนินกิจกรรม ASV นั้น กลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะ
ได้ทุ่มเทเพื่อแก้ไขปัญหาด้านสังคมใน 3 แนวทางหลัก ได้แก่

1 การสร้าง
สังคม
กินดีมีสุข

2 การส่งเสริม
การใช้ทรัพยากร
อย่างคุ้มค่า

3 การสร้าง
ความยั่งยืน
ของโลก

วิถีแห่งกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะ (The Ajinomoto Group Way – AGW)



สร้างค่านิยมใหม่ – สร้างสรรค์

สร้างค่านิยมด้วยแนวคิดใหม่
และนวัตกรรมอย่างต่อเนื่อง
โดยอยู่บนพื้นฐานของการใช้
เทคโนโลยีและหลักวิทยาศาสตร์
ที่เป็นเอกลักษณ์ของเรา



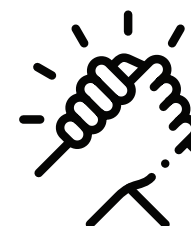
จิตวิญญาณ ของนักบุกเบิก – บุกเบิก

แน่วแน่ที่จะรับความท้าทาย
ในการสร้างธุรกิจ
และตลาดใหม่ๆ อยู่เสมอ



การตอบแทนสังคม – ช่วยเหลือ

สนองตอบความต้องการของสังคม
ด้วยความอบอุ่นและซื่อสัตย์
ด้วยวัตถุประสงค์ในการเพิ่มคุณค่า
ให้กับสังคมได้มากที่สุด
โดยผ่านการดำเนินกิจกรรม
ทางธุรกิจของบริษัท



เคารพในคุณค่า ของคน – เคารพ

เคารพในความเป็นมนุษย์ของทุกคน
ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจต่างๆ ของกลุ่มบริษัท
อายิโนะโมะโต๊ะและเป็นองค์กรที่ทุกคน
สามารถพัฒนาและแสดงความสามารถ
ของตนเองได้อย่างเต็มศักยภาพ

เป้าหมายด้านความยั่งยืนของกลุ่มบริษัทฯ ภายในปี 2573

กลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะทั่วโลก รวมถึงในประเทศไทย ได้วางแผนและมีส่วนร่วมเพื่อให้บรรลุเป้าหมายเดียวกันตามพันธกิจด้านความยั่งยืน ผ่านการใช้นวัตกรรมต่างๆ โดยเน้นที่การจัดการทรัพยากร ควบคู่ไปกับการพัฒนาพลังขององค์ความรู้ด้าน **"AminoScience"** ซึ่งเป็นความเชี่ยวชาญหลักเราในการสร้างคุณค่าใหม่ๆ โดยแบ่งเป้าหมายใหญ่ออกเป็น 2 ด้าน ได้แก่

ความทุ่มเท
ด้านโภชนาการ
และสุขภาพ



การยืดช่วงอายุขัย
ของการมีสุขภาพดีให้กับผู้คน

1 พันล้านคน
ทั่วโลก

ความทุ่มเท
ด้านสิ่งแวดล้อม

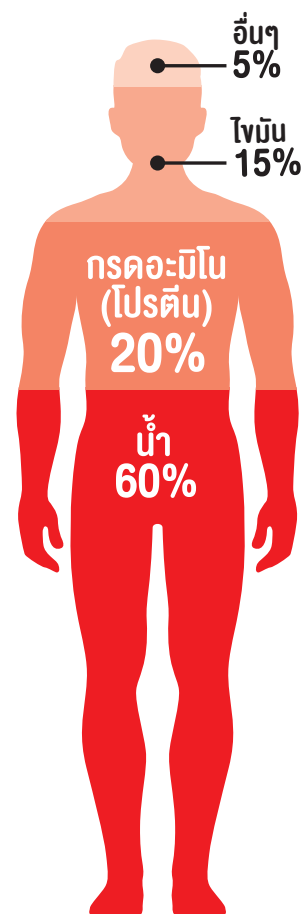


การลดผลกระทบ
ด้านสิ่งแวดล้อมลง

50%

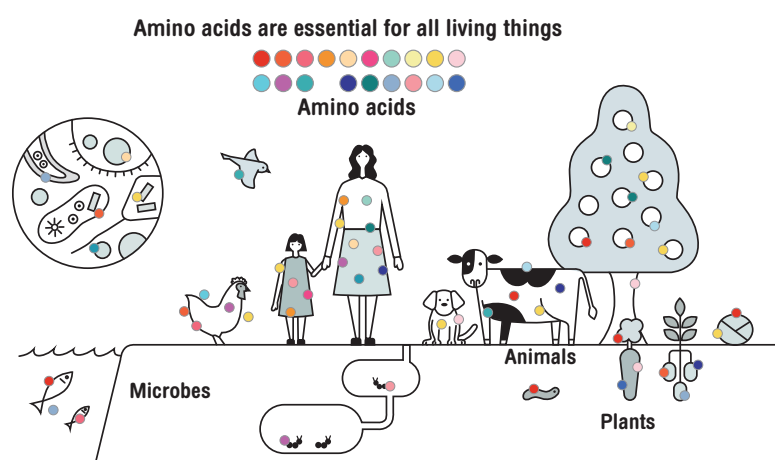


“AminoScience” สู่การสร้างควม “กินดี มีสุข”



เจาะลึก “AminoScience”

กรดอะมิโน (Amino Acid) เป็นส่วนประกอบสำคัญในการดำรงชีวิตของสิ่งมีชีวิตทุกชนิด ตั้งแต่สิ่งมีชีวิตขนาดเล็กอย่างจุลินทรีย์จนถึงมนุษย์อย่างเรา โดยร่างกายมนุษย์มีกรดอะมิโนเป็นส่วนประกอบมากถึง 20% ถือเป็นสารประกอบที่อยู่ในร่างกายมนุษย์มากที่สุดรองจากน้ำ และกรดอะมิโนยังเป็นส่วนประกอบที่เล็กที่สุดของโปรตีน ซึ่งมีบทบาทสำคัญในการช่วยฟื้นฟูเซลล์ต่างๆ และรักษาระบบการทำงานของร่างกายของเราอีกด้วย



“อายิโนะโมะไต” กับความเชี่ยวชาญในด้าน “AminoScience”

เป็นเวลานานกว่า 100 ปี ที่กลุ่มบริษัทอายิโนะโมะไตได้มุ่งมั่นศึกษาวิจัยเกี่ยวกับกรดอะมิโน (Amino Acid) เรื่อยมา จนพัฒนาต่อยอดไปเป็นแนวทางทางวิทยาศาสตร์ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวในการช่วยแก้ไขปัญหาลักษณะและเจือต่อความเป็นอยู่ที่ตั้งของผู้คน โดยกลุ่มบริษัทฯ ได้เรียกองค์ความรู้เหล่านี้ว่า “AminoScience” อันเป็นองค์ความรู้สำคัญเพื่อช่วยส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นของผู้คน ต้นแบบแห่งนิยาม “กินดี มีสุข ทั้งคนและโลก” ที่อายิโนะโมะไตยึดถือตลอดมา โดยเน้นไปที่คุณประโยชน์หลัก 4 ประการของกรดอะมิโน ได้แก่

บทบาทของกรดอะมิโน ภายใต้ขอบข่ายด้าน “AminoScience” ของบริษัท



บริษัท อายิโนะโมะไต (ประเทศไทย) จำกัด

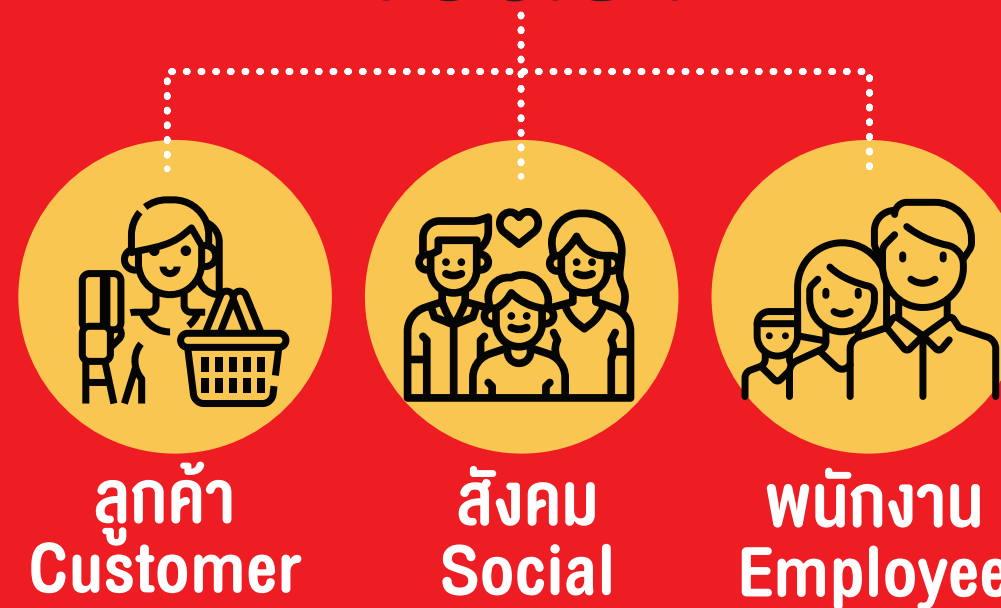
วิสัยทัศน์
ของเรา

เป็นผู้นำในการ
สร้างควม**กินดี มีสุข**

พันธกิจ
ของเรา

ส่งมอบโภชนาการและ
สุขภาพที่ดีผ่าน
“**AminoScience**”

แนวทางความ “กินดี มีสุข” ของเรา



การสร้างคุณค่า ร่วมกับสังคมของเรา



ASV

อายิโนะโมะโต๊ะ
สร้างคุณค่าร่วมกับสังคม

คุณค่า ทางเศรษฐกิจ

การลงทุนขนาดใหญ่
ของอายิโนะโมะโต๊ะ
ช่วยผลักดันเศรษฐกิจไทย
ให้เติบโตเพราะ



ช่วยสร้างงาน
สร้างรายได้
ให้คนไทย



ยกระดับ
ความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น
ให้กับเกษตรกรไทย



ส่งเสริมการ
พัฒนาชุมชน
ระดับท้องถิ่น

คุณค่า ทางสังคม

ธุรกิจของอายิโนะโมะโต๊ะ
มุ่งแก้ปัญหาสังคมผ่าน
3 แนวทางหลัก ได้แก่

1

การสร้าง
สังคม
กินดีมีสุข



ส่งมอบหลากหลายผลิตภัณฑ์คุณภาพและเข้าใจผู้บริโภค



ส่งเสริมเมนูสุขภาพจานอร่อย
และเมนูลดโซเดียม



รับระยะเวลาในการปรุงอาหาร
และเพิ่มความอร่อยในทุกมื้อ



สนับสนุนการมีคุณภาพชีวิตที่ดี

2

การส่งเสริม
การใช้ทรัพยากร
อย่างคุ้มค่า



การพัฒนาของเหลือใช้จาก
กระบวนการผลิตเป็นปุ๋ยน้ำ
“อามิ-อามิ” เพื่อใช้ในการ
เกษตรกรรม

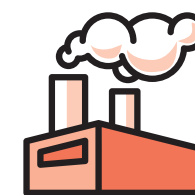


การใช้แกลบเป็น
พลังงานทางเลือก
ทดแทนการใช้น้ำมันเตา
ในกระบวนการผลิต

Reduce
Reuse
Recycle
ยึดมั่น
หลักปฏิบัติ **3R**

3

การสร้าง
ความยั่งยืน
ของโลก



นโยบายการปล่อย
มลพิษ
เป็น **ศูนย์**



เทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสีย
คุณภาพสูง



พลังงานสะอาดจาก
“โซลาร์รูฟท็อป” โดยนำพลังงาน
แสงอาทิตย์มาผลิตเป็นกระแส
ไฟฟ้า เพื่อใช้ภายในอาคาร



ติดตั้งระบบ “หม้อต้มไอน้ำ
พลังงานชีวมวล” เพื่อลด
การปล่อยก๊าซ CO₂ และ
“โรงไฟฟ้าพลังงาน
ความร้อนร่วมจากชีวมวล”
เพื่อผลิตไฟฟ้าจาก
พลังงานหมุนเวียน

ทุกก้าวคือ ความภาคภูมิใจ



กลุ่มบริษัทอายิโนะโมะไต้ ในประเทศไทย

2503 บริษัท อายิโนะโมะไต้ (ประเทศไทย) จำกัด

โรงงานพระประแดง
โรงงานปทุมธานี
โรงงานกำแพงเพชร
โรงงานหนองแค
โรงงานอยุธยา
โรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์ตลาดหลุมแก้ว

2514 บริษัท วันไทยอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด

2516 บริษัท เอรಾವินพัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด

2517 บริษัท อายิโนะโมะไต้เซลส์ (ประเทศไทย) จำกัด

โรงงานเบอร์ดี

2530 บริษัท อายิเทรด (ประเทศไทย) จำกัด

2532 บริษัท ศรีอยุธยา เรียล เอสเตท จำกัด

2533 บริษัท อายิโนะโมะไต้ โพรเซ้นฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด

2535 บริษัท อายิโนะโมะไต้ เอ็นจิเนียริง 2001 (ประเทศไทย) จำกัด

2544 บริษัท อายิโนะโมะไต้ เอฟ ดี กรีน (ประเทศไทย) จำกัด

สาขารุงเทพ / อยุธยา / กำแพงเพชร

2558 บริษัท อายิโนะโมะไต้ เอสอีเอ รีเจียนัล เฮคควอเตอร์ จำกัด

2563 บริษัท อายิโนะโมะไต้ บิสิเนส เซ็นเตอร์ (ประเทศไทย) จำกัด

60's

2503

- ตั้งสำนักงานราชวงศ์ กรุงเทพฯ
- ก่อสร้างโรงงานแห่งแรกที่อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

2504

- โรงงานพระประแดงก่อสร้างแล้วเสร็จและเริ่มทดลองการผลิตผงชูรส

2505

- พิธีเปิดโรงงานพระประแดงอย่างเป็นทางการ และเริ่มการผลิตผงชูรส "อายิโนะโมะโตะ" โดยใช้แป้งมันสำปะหลังพืชเศรษฐกิจของประเทศไทยเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต

2512

- บริษัทฯ ย้ายสำนักงานมาตั้งอยู่ที่บริเวณสวนมะลิ

70's

2514

- ก่อตั้ง บริษัท วันไทยอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด เพื่อผลิตเบเกอรี่ที่สำคัญ "ย่าย่า"

2516

- จัดทำรายการโทรทัศน์ "ห้องอาหารทีวี" ทางช่อง 9 พร้อมจัดพิมพ์หนังสือคู่มือการทำอาหาร
- ปรับเปลี่ยนรูปแบบรายการเป็น "แม่บ้านที่รัก" ออกอากาศทางช่อง 3 และปรับเปลี่ยนหนังสือคู่มือให้เป็นตำราอาหาร "แม่บ้านที่รัก"

2517

- ก่อตั้ง บริษัท อายิโนะโมะโตะเชลล์ (ประเทศไทย) จำกัด เพื่อเป็นผู้จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโตะ

2519

- ก่อตั้งมูลนิธิอายิโนะโมะโตะเพื่อร่วมสร้างสรรค์สังคมไทย

2522

- โรงงานพระประแดงเริ่มทำการผลิตวัตถุดิบปรุงแต่งอาหารในรูปแบบใหม่ คือ "รสดี" ซึ่งมีส่วนผสมจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มความสดในการปรุงอาหาร

2526

- จัดกิจกรรมสอนทำอาหารนอกสถานที่ภายใต้ชื่อ "เพื่อนคุณแม่บ้าน" ด้วยรถเคลื่อนที่

2527

- โรงงานพระประแดงเริ่มทำการผลิต "อายิโนะโมะโตะ พลัส" ผงชูรสชนิดเข้มข้นขึ้นให้ถึงความอร่อยและประหยัด

2529

- ก่อตั้งโรงงานปทุมธานีเพื่อเป็นฐานการผลิตผลิตภัณฑ์เสริมกรดอะมิโนสำหรับสัตว์ "แอล-ไลซีน" ตั้งแต่เมษายน 2563 ได้เปลี่ยนเป็นฐานการผลิตผงชูรส "อายิโนะโมะโตะ"

2532

- ก่อตั้ง บริษัท ศรีอยุธยา เรือล เอสเตท จำกัด

- ก่อตั้ง บริษัท ศูนย์วิจัยสัตว์กรุงเทพฯ จำกัด

90's

2533

- ก่อตั้ง บริษัท อายิโนะโมะโตะ ฟรอนซ์ฟู๊ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด

2536

- กาแฟพรีเมียมพร้อมดื่ม "เบอร์ดี" ออกวางตลาด

2538

- ก่อตั้ง บริษัท อายิโนะโมะโตะ เบกาโกร ฟรอนซ์ฟู๊ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด

2540

- ก่อตั้งโรงงานกำแพงเพชร 1 เพื่อเป็นโรงงานผลิตผงชูรส "อายิโนะโมะโตะ" แห่งที่ 2
- ก่อตั้งศูนย์เทคโนโลยีและวิศวกรรมขั้น เพื่อให้การสนับสนุนด้านเทคโนโลยีและวิศวกรรมแก่ทุกโรงงานในกลุ่มบริษัทฯ

2543

- ก่อตั้ง โรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์สาหร่ายทะเล จังหวัดปทุมธานี เพื่อการบรรจุผงชูรส "อายิโนะโมะโตะ"

2544

- ก่อตั้ง บริษัท อายิโนะโมะโตะ เอฟ ดี กรีน (ประเทศไทย) จำกัด เพื่อต่อยอดและสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลิตภัณฑ์ของของกลุ่มบริษัทฯ ไปใช้ในภาคการเกษตร
- จำหน่ายเบเกอรี่สำเร็จรูปชนิดถ้วยเป็นเจ้าแรกในไทย ภายใต้ชื่อ "ย่าย่า บุคคิลด์"

2546

- ก่อตั้งโรงงานกำแพงเพชร II นับเป็นโรงงานแห่งแรกในประเทศไทยเพื่อผลิต โรบัสตัสโอโรโต้ ภายใต้ชื่อ "อายิโนะโมะโตะ โรบัสตัส จี" วัตถุดิบปรุงแต่งรสอาหารอีกชนิดหนึ่งที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร

2547

- กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง "เบอร์ดี 3in1" ออกวางตลาด

2548

- ก่อตั้ง บริษัท อายิโนะโมะโตะ เบกาโกร สเปเชียลตี ฟู้ดส์ จำกัด

- ก่อตั้งโรงงานหนองแคเพื่อเป็นฐานการผลิตอาหารที่ใหญ่ที่สุดของบริษัทฯ ในทวีปเอเชีย

- "ทาคุมิ อายิ" ผลิตภัณฑ์ซอสปรุงรสออร์แกนิก



2558

- ▶ ควบรวมโรงงานกำแพงเพชร I และกำแพงเพชร II เข้าด้วยกันเป็นโรงงานกำแพงเพชร โดยยังคงประกอบด้วยฐานการผลิต 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ฐานการผลิตผงชูรส “อายิโมะโมะโตะ” และฐานการผลิตโรนโบวคีโอโกลด์ ภายใต้ชื่อ “อายิโมะโมะโตะ”



2556

- ▶ ศูนย์นิทรรศการอายิโมะโมะโตะ ณ โรงงานอยุธยา ได้เปิดอย่างเป็นทางการ



2554

- ▶ “รสดี” และน้ำบ๊องใหม่ “รสดีเบบ” ผงปรุงรสแบบสำเร็จ



▶ ก่อตั้ง “โรงงานอยุธยา” เพื่อเป็นฐานการผลิตผงชูรส “อายิโมะโมะโตะ”



- ▶ ก่อตั้งโรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง “เบอร์ดี 3อิน1” แห่งที่ 2 ที่อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี

2553

- ▶ ริเริ่มโครงการ “50 ปี 50 โรงเรือน” เพื่อดำเนินการก่อสร้างโรงอาหารจำนวน 50 แห่งทั่วประเทศ ภายในระยะเวลา 5 ปี



- ▶ “ไบเซ็น โกลด์ ครีมี่” ผลิตภัณฑ์น้ำสลัด ออกรางตลาด



2552

- ▶ เปิดตัวโครงการหม้อต้มไอน้ำพลังงานชีวมวลเพื่อสิ่งแวดล้อม ณ โรงงานกำแพงเพชร I



- ▶ “โทเม โซยุ” ผลิตภัณฑ์น้ำสลัด ออกรางตลาด



2551

- ▶ ก่อตั้งโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสอาหารจีน “ก๊าก คุ” ส่งขายในญี่ปุ่น



- ▶ ก่อตั้งโรงงานผลิตกาแฟกระป๋อง “เบอร์ดี” แห่งใหม่



- ▶ ริเริ่มโครงการ “อายิโมะโมะโตะโกชนาการเพื่อเด็กไทย ก้าวไกลสร้างชาติ”



2559

- ▶ โรงงานอยุธยาเปิดตัวโครงการหม้อต้มไอน้ำพลังงานชีวมวล



- ▶ “รสดี น้ำซุ๊ปถ้วยเดียว” ออกรางตลาด



2560

- ▶ เปิด “ศูนย์นิทรรศการอายิโมะโมะโตะ” แห่งที่ 2 ณ โรงงานกำแพงเพชร



- ▶ “รสดีซุ๊ปก้อน” ออกรางตลาด



2561 Winning Meals / Kachimeshi

- ▶ ริเริ่มโครงการ “วัดค้อไร่โปรเจกต์” จัดโปรแกรมมื้ออาหารแห่งชัยชนะ (คาคิมเมชิ) เพื่อเสริมสร้างโภชนาการสำหรับนักกีฬา



2562

- ▶ อะมิโนพาวเวอร์เจลพร้อมทานสำหรับนักกีฬา “อะมิโนไวท์” ออกรางตลาด



- ▶ โรงงานปทุมธานีได้หยุดทำการผลิต “แอลไอซีน”

2563

- ▶ ก่อตั้งบริษัท อายิโมะโมะโตะบิสเนส เซ็นเตอร์ (ประเทศไทย) จำกัด เพื่อให้บริการในด้านการบริหารจัดการต่างๆ ให้กับบริษัทในกลุ่มอายิโมะโมะโตะ



- ▶ “เบอร์ดี 3อิน1 เอสเปรสโซ” และ “รสดี” น้ำตาลน้อยลง 25%



- ▶ “รสดีซุ๊ปก้อน รสซุ๊ปหมาล่า” เพิ่มขั้นตอนรสหมาล่า ออกรางตลาด



- ▶ เปิดตัว “รถบรรทุกพลังงานไฟฟ้า EV” ยี่ห้อหลักการ Green Logistic สู่เป้าหมาย Net Zero อย่างยั่งยืน



- ▶ “เบอร์ดี โรบัสต้า ซีโร่” กาแฟผสมสูตรไม่เติมน้ำตาล แต่ยังคงหวานพอดี ออกรางตลาด



- ▶ “อะมิโนไวท์” แปะน้ำตาลใหม่ “อะมิโนไวท์ บลูช็อค” เจลพลังงานสำหรับผู้ออกกำลังกาย สูตรไม่มีน้ำตาล



- ▶ เปิดตัว “อะมิโนไนท์” ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารกรดอะมิโน เพื่อส่งเสริมคุณภาพการนอนหลับ



- ▶ “รสดีเบบ” แป้งซุ๊ปทอดปรุงรสสำเร็จ สูตรลดโซเดียมและลดการอบน้ำมัน 30% ออกรางตลาด



- ▶ เปิดตัว “แอปพลิเคชัน i-LiveWell” นวัตกรรมสุขภาพเพื่อความกิตติมีสุขสำหรับองค์กร



2567

2566

- ▶ ผงชูรส “อายิโมะโมะโตะ” เปิดตัวของกระดาศรัยโลกสำหรับ ขนาด 50 กรัม



- ▶ “รสดีซุ๊ปก้อน รสซุ๊ปกระดูกหมู” เพิ่มขั้นตอนรสหมูแบบ X2 ออกรางตลาด



- ▶ “เบอร์ดี” แปะน้ำ “Birdy Café Series” กาแฟพร้อมดื่มฟิวลาเฟจากผลผลิตเกษตรไทย 100%



- ▶ เปิดตัว “อะมิโนมอฟ” ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารกรดอะมิโน เพื่อฟื้นฟูกล้ามเนื้อ



2565



- ▶ “ย่าย่า” แปะน้ำ “พลัส+” บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปจากโฮลวีตเพื่อความอร่อยที่ดียิ่งสุขภาพ



- ▶ เปิดตัว “อะมิโนไวท์ เรดช็อค” เจลพลังงานขนาดพกพาสะดวกสำหรับผู้ออกกำลังกาย



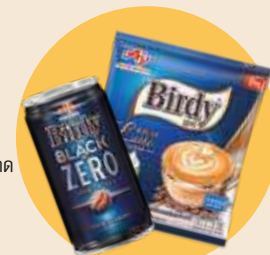
- ▶ “อาเบะ-สึเกะ” เกียวซาหมู” เกียวซาสดสัปปะปุ่นปีกเป้งบางกรอบ ออกรางตลาด

- ▶ เปิดตัว “โรงไฟฟ้าพลังงานความร้อนร่วมจากชีวมวล” ณ โรงงานกำแพงเพชร ต้นแบบโรงงานสีเขียวเพื่อสิ่งแวดล้อม



2564

- ▶ “เบอร์ดี แบล็ค” สูตรไม่มีน้ำตาล และ “เบอร์ดี 3อิน1 รส ลาเต้” สูตรน้ำตาลน้อย 25% ออกรางตลาด



- ▶ “รสดี ลดโซเดียม” ออกรางตลาด



- ▶ “เบลนดี้” เครื่องดื่มพรีเมียมสไตล์ญี่ปุ่น ออกรางตลาด



- ▶ เปิดตัว “ผงรสเบบ” และ “ผงซุ๊ปบูญกคคส”

- ▶ โรงงานพระประแดงหยุดผลิตผงชูรสเตรียมพร้อมสู่การเป็นโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแห่งใหม่อย่างเต็มรูปแบบในอนาคต



- ▶ “รสดีซุ๊ปก้อน รสไก่” และ “รสดี” น้ำตาลน้อยลง 25%



- ▶ เปิดตัว “SALT ANSWERTM KEM” ผลิตภัณฑ์ซอสผงเสริมกลูตาเมตในอาหารโซเดียมต่ำสำหรับการผลิตในภาคอุตสาหกรรม



- ▶ ขยายโครงการ “วัดค้อไร่ โปรเจกต์” สู่การสนับสนุนนักกีฬาเบดมินตันทีมชาติไทย

ผลิตภัณฑ์ คุณภาพของเรา



ผลิตภัณฑ์
ค้ำปลีก



ผลิตภัณฑ์
อาหารแช่แข็ง



ธุรกิจบริการ
ด้านอาหาร



ผลิตภัณฑ์
เครื่องปรุงรสอาหาร
และเอนไซม์สำหรับ
อุตสาหกรรม

ACTIVA[®]
AJIRISE
AJI-AROMA, AJIMATE[™]



ผลิตภัณฑ์
ปุ๋ยอินทรีย์เคมี,
ปุ๋ยชีวภาพ และ
วัสดุปรับปรุงดิน



ช่องทางการสอบถาม
หรือแนะนำผลิตภัณฑ์



โทรฟรี :
1-800-888333



โทร :
02-248-7444



เว็บไซต์ :
www.ajinomoto.co.th



โรงงานพระประแดง

จังหวัดสมุทรปราการ
ก่อตั้ง : พ.ศ. 2503

โรงงานพระประแดง เป็นโรงงานผลิตผงชูรสแห่งแรกในประเทศไทย และเป็นฐานการผลิตแห่งแรกของ บริษัท อายิโนะโมะไต (ประเทศไทย) จำกัด เริ่มดำเนินการผลิตผงชูรส “อายิโนะโมะไต” เครื่องปรุงรสอูมามิ เมื่อปี พ.ศ. 2505 เพื่อทดแทนการนำเข้าจากต่างประเทศ และในปี พ.ศ. 2563 โรงงานพระประแดงได้หยุดการผลิตผงชูรส และทำการปรับปรุงเพื่อเตรียมความพร้อมสู่การเป็นโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแห่งใหม่ของบริษัทฯ อย่างเต็มรูปแบบ ปัจจุบัน เป็นฐานการผลิตกาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง “เบอร์ดี 3 อิน 1”, น้ำตาลแอลกอฮอล์ “ไลก์ ซูการ์” และผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค



โรงงานปทุมธานี

จังหวัดปทุมธานี
ก่อตั้ง : พ.ศ. 2529

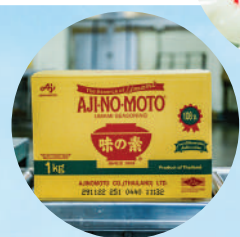
โรงงานปทุมธานี ก่อตั้งขึ้นในปี พ.ศ.2529 เพื่อเป็นฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ “แอล-ไลซีน” หนึ่งในกรดอะมิโนจำเป็นที่ใช้เสริมโปรตีนในอาหารสัตว์ ต่อมาในปี พ.ศ. 2562 โรงงานปทุมธานี ได้หยุดการผลิตและทำการปรับปรุงโรงงาน เพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการเป็นฐานการผลิตผงชูรสแห่งต่อไปของบริษัทฯ โดยในเดือนเมษายน พ.ศ. 2563 ได้เริ่มต้นการผลิตผงชูรสครั้งแรกอย่างเป็นทางการ ปัจจุบัน โรงงานปทุมธานีนับเป็นโรงงานผลิตผงชูรส “อายิโนะโมะไต” แห่งที่ 3 ของบริษัทฯ เพื่อเพิ่มความสามารถด้านการแข่งขัน ตอบรับกับความต้องการของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ



โรงงานกำแพงเพชร

จังหวัดกำแพงเพชร
ก่อตั้ง : พ.ศ. 2540

โรงงานกำแพงเพชร ประกอบด้วยฐานการผลิต จำนวน 2 แห่งเพื่อผลิตผงชูรส “อายิโนะโมะโต๊ะ” ซึ่งเริ่มผลิตในปี พ.ศ.2540 และในปี พ.ศ.2546 ได้เริ่มผลิตโซเดียมคลอไรด์ ภายใต้ชื่อ “อายิโนะโมะโต๊ะ” วัตถุประสงค์เพื่อผลิตผงชูรสในอุตสาหกรรมอาหาร อาทิ เบเกอรี่สำเร็จรูป ซอสปรุงรส นมผงเคี้ยว เป็นต้น โดยใช้แป้งมันสำปะหลังเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต เช่นเดียวกับผงชูรส โดยโรงงานแห่งนี้ยังได้ทำการพัฒนาเทคโนโลยี “หม้อต้มไอน้ำพลังงานชีวมวล” โดยนำแกลบมาใช้เป็นเชื้อเพลิงเพื่อผลิตพลังงานไอน้ำทดแทนการใช้ก๊าซธรรมชาติ เป็นการลดการใช้ปริมาณเชื้อเพลิงปิโตรเลียมที่ต้องนำเข้าจากต่างประเทศ และลดการปล่อยปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือก๊าซเรือนกระจกที่เป็นสาเหตุของสภาวะโลกร้อนได้อีกด้วย อีกทั้งยังเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับของเหลือทิ้งจากภาคเกษตรกรรมซึ่งเป็นการสร้างรายได้เพิ่มสู่ท้องถิ่นด้วยอีกทางหนึ่ง นอกจากนี้ ที่นี่ยังมีศูนย์นิทรรศการให้ความรู้เกี่ยวกับรสอูมามิ กระบวนการผลิต ผงชูรส และการสร้างคุณค่าร่วมกับสังคมของอายิโนะโมะโต๊ะ แก่ประชาชนทั่วไปอีกด้วย



โรงงานหนองแค

จังหวัดสระบุรี
ก่อตั้ง : พ.ศ. 2548

โรงงานหนองแค ตั้งอยู่ในนิคมอุตสาหกรรมหนองแค จังหวัดสระบุรี โดยเริ่มผลิตผลิตภัณฑ์ชนิดแรกคือ วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร “รสดี” เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคชาวไทยที่เพิ่มสูงขึ้น และตอบรับกับตลาดที่กำลังเติบโตอย่างต่อเนื่อง โรงงานแห่งนี้ยังเป็นฐานการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ ของบริษัทฯ อาทิ ผงปรุงรสสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำอาหารเฉพาะเมนู “รสดีเมนู” “รสดีซูปก้อน” รวมถึงเครื่องปรุงรสสำหรับอาหารจีน “กุ๊กกู” เป็นต้น สำหรับโรงงานหนองแค นั้นเป็นฐานการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารขนาดใหญ่ของบริษัทฯ และในทวีปเอเชียอีกแห่งหนึ่ง โดยได้มีการจัดตั้งศูนย์เทคโนโลยีทางด้านอาหารในโรงงานแห่งนี้ เพื่อทำหน้าที่วิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทั้งในด้านคุณภาพและความปลอดภัยเพื่อส่งมอบสู่ผู้บริโภค



โรงงานเบอร์ดี

จังหวัดสระบุรี
ก่อตั้ง : พ.ศ. 2551

บริษัท อายิโนะโมะไต-เซลส์ (ประเทศไทย) จำกัด ได้ก่อตั้งโรงงานผลิตกาแฟพร้อมดื่ม “เบอร์ดี” แห่งใหม่ขึ้น บนพื้นที่ใกล้เคียงกับโรงงานหนองแคของบริษัท อายิโนะโมะไต (ประเทศไทย) จำกัด จังหวัดสระบุรี โดยเริ่มดำเนินการผลิตในเดือนเมษายน พ.ศ.2551 และขยายโรงงานเพื่อเพิ่มกำลังการผลิตในเดือนกรกฎาคม พ.ศ.2556 เพื่อรองรับความต้องการของผู้บริโภคที่เพิ่มขึ้น สำหรับกระบวนการผลิตของโรงงานแห่งนี้ เริ่มต้นตั้งแต่ขั้นตอนการคัดเลือกเมล็ดกาแฟดิบ มาทำความสะอาด คั่วเมล็ดกาแฟ การสกัดน้ำกาแฟเข้มข้น การผสมวัตถุดิบ ไปจนถึงการบรรจุผลิตภัณฑ์ที่รวดเร็วและทันสมัย เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจในคุณภาพของผลิตภัณฑ์ซึ่งเป็นกาแฟพร้อมดื่มที่ทันสมัย สัมกับความเป็นอันดับหนึ่งในใจของคนไทย



โรงงานอยุธยา

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
ก่อตั้ง : พ.ศ. 2554

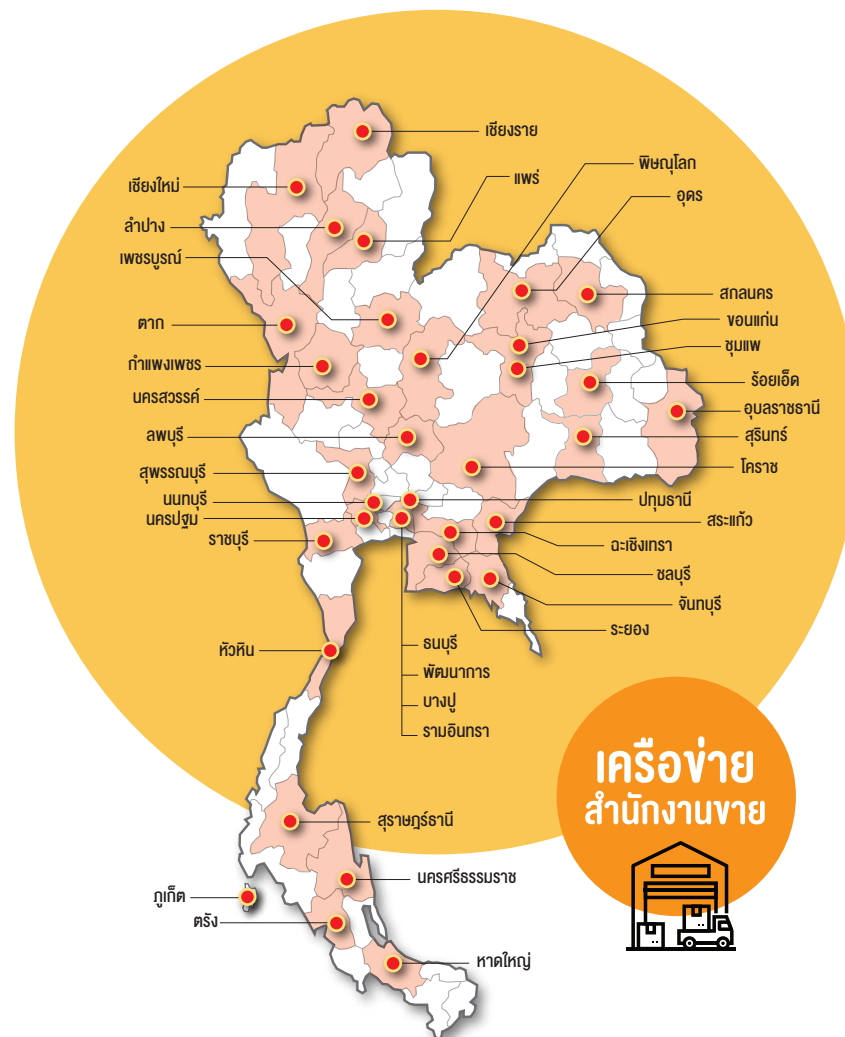
โรงงานอยุธยา นับเป็นโรงงานผลิตผงชูรส “อายิโนะโมะไต” ขนาดใหญ่อีกแห่งของบริษัทฯ เริ่มการผลิตในเดือนเมษายน พ.ศ. 2556 เพื่อรองรับการเจริญเติบโตของตลาดทั้งในและต่างประเทศ โรงงานแห่งนี้ใช้เทคโนโลยีการผลิตขั้นสูงจากประเทศญี่ปุ่น โดยสามารถนำผลผลิตจากการเกษตรคือแป้งมันสำปะหลัง มาใช้เป็นวัตถุดิบหลักในกระบวนการผลิตผงชูรส ด้วยกรรมวิธีการผลิตที่ได้มาตรฐานในทุกขั้นตอน เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและความปลอดภัยสูงสุดก่อนส่งมอบสู่มือผู้บริโภค อีกทั้งโรงงานยังให้ความสำคัญกับการดูแลชุมชนและสิ่งแวดล้อมด้วยการใช้เทคโนโลยีสีเขียว “หม้อต้มไอน้ำพลังงานชีวมวล” โดยใช้แกลบ เพื่อผลิตพลังงานไอน้ำทดแทนการใช้ถ่านหินเตา นับเป็นโรงงานแห่งที่ 2 ของบริษัทถัดจากโรงงานกำแพงเพชร ที่ประสบความสำเร็จในพัฒนาเทคโนโลยีนี้ และที่นี่ยังมีห้องนิทรรศการที่ให้ความรู้เรื่องรสอูมามิและผงชูรส เช่น กระบวนการผลิตและความปลอดภัยแก่ประชาชนทั่วไปอีกด้วย นอกจากนี้ ในปี พ.ศ. 2563 ศูนย์เทคโนโลยีและวิศวกรรมแห่งใหม่ ยังได้ถูกจัดตั้งขึ้นในพื้นที่โรงงานแห่งนี้เพื่อเป็นศูนย์กลางในการขับเคลื่อนองค์ความรู้และเทคโนโลยีของกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะไตในประเทศไทยและภูมิภาคอาเซียนอีกด้วย



บริษัท อายโนะโมะโต้เซลล์ (ประเทศไทย) จำกัด

จังหวัดกรุงเทพฯ
ก่อตั้ง: พ.ศ. 2517

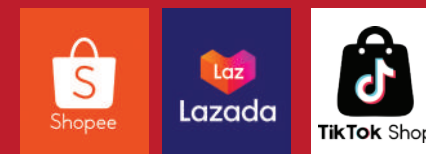
ก่อตั้งขึ้นเพื่อเป็นผู้จัดจำหน่ายสินค้าอุปโภคบริโภคของกลุ่มบริษัท
อายโนะโมะโต้ในประเทศไทย ไปยังร้านค้าซึ่งกระจายอยู่ทั่วประเทศ
ครอบคลุมทั้งร้านค้าส่ง ร้านค้าปลีก ร้านสะดวกซื้อ และร้านค้าสมัย
ใหม่ รวมถึงร้านอาหารและภัตตาคาร ซึ่งทางบริษัทยังได้ขยายช่อง
ทางการจัดจำหน่ายสินค้าผ่านทางออนไลน์ เพื่อให้การจัดจำหน่าย
สินค้าเป็นไปอย่างรวดเร็วและทั่วถึง บริษัทฯ ได้นำระบบบริหารการขาย
โดยมีการกระจายสาขา (เดโป) และเชื่อมโยงการทำงานด้วยระบบ
คอมพิวเตอร์ออนไลน์ และอุปกรณ์การจ่ายแบบพกพาครอบคลุม
เขตพื้นที่ต่างๆ ทั่วประเทศ นอกจากนี้ เพื่อรองรับไลฟ์สไตล์ยุคดิจิทัล
และสังคมไร้เงินสด บริษัทฯ ได้พัฒนาระบบการชำระเงินด้วย QR Code
สำหรับร้านค้าเพื่อเพิ่มช่องทางการชำระเงินค่าซื้อสินค้า อีกทั้งบริษัทฯ
ยังเป็นผู้บริหารการตลาดเพื่อการส่งเสริมการขายตามประเภทของ
สินค้า อาทิ เครื่องปรุงรส บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป อาหารสำเร็จรูป และ
เครื่องดื่ม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ได้เข้าถึงและตอบสนอง
ความต้องการของลูกค้าและผู้บริโภคให้ได้รับความพึงพอใจสูงสุด



เครื่องช่วย
สำนักงานขาย



ONLINE SHOPPING



บริษัท วันไทยอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด

จังหวัดกรุงเทพฯ
ก่อตั้ง - พ.ศ. 2514

เป็นผู้ผลิตขนมที่สำเร็จรูปแรกในประเทศไทยภายใต้แบรนด์ “ยำยำ” ด้วยพันธกิจที่ว่า เราจะส่งมอบมื้ออาหารพร้อมรับประทาน ที่อร่อยและดีต่อสุขภาพ ด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัยไม่มีใครเหมือน เพื่อสร้างประสบการณ์ “อยากกินอีกครั้ง” ผ่านความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ “ยำยำ” อาทิ ขนมขี้หนูของ “ยำยำ จัมโบ้”, “ยำยำ สตรีเด็ต”, ขนมขี้หนูของ “ยำยำ คัพ”, และขนมขี้หนูในรูปแบบขนมสำหรับเด็ก “ยำยำ ช้างน้อย” ด้วยความหลากหลายของรสชาติ และคุณภาพของสินค้า “ยำยำ” จึงได้รับการตอบรับอย่างดีจากผู้บริโภค



โรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์ลาดหลุมแก้ว

จังหวัดปทุมธานี
ก่อตั้ง - พ.ศ. 2543

โรงงานบรรจุผลิตภัณฑ์ลาดหลุมแก้ว ตั้งอยู่ที่อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี ก่อตั้งขึ้นเพื่อเป็นฐานการบรรจุผลิตภัณฑ์ผงชูรส “อายิโนะโมะโต๊ะ”, “อายิโนะโมะโต๊ะ พลัส”, และผลิตภัณฑ์ปรุงสำเร็จชนิดผง “เบอร์ดี 3 อิน 1” นับเป็นโรงงานที่เพียบพร้อมด้วยเทคโนโลยีอันทันสมัย พร้อมการควบคุมอย่างเข้มงวดในทุกขั้นตอน ภายใต้ระบบบริหารงานมาตรฐานระดับสากล



บริษัท ศรีอยุธยา เรีล เอสเตท จำกัด

จังหวัดกรุงเทพฯ
ก่อตั้ง - พ.ศ. 2532

บริษัท ศรีอยุธยา เรีล เอสเตท จำกัด เป็นหนึ่งในกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะในประเทศไทย จัดตั้งขึ้นเพื่อสนับสนุนกิจการของกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะทางด้านอสังหาริมทรัพย์ เช่น อาคารสำนักงานให้เช่า ฯลฯ อาคารศรีอยุธยาเป็นอาคารสูงขนาด 18 ชั้น ใช้เป็นที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด และกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะ ตั้งอยู่เลขที่ 487/1 ถนนศรีอยุธยา แขวงถนนพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ นอกจากนี้ยังสนับสนุนด้านการจัดหาที่ดิน เพื่อให้เช่าเป็นที่ตั้งโรงงาน ศูนย์กระจายสินค้า และสำนักงานสาขาย่อยของกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะอีกด้วย



บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ โฟรเซนฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
ก่อตั้ง - พ.ศ. 2533

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



บริษัท อายิโนะโมะไตะ เอ็นจิเนียริง 2001 (ประเทศไทย) จำกัด

จังหวัดกรุงเทพฯ
ก่อตั้ง - พ.ศ. 2535

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



บริษัท อายิโนะโมะไตะ เอสอีเอ รีเจียนัล เฮดควอเตอร์ จำกัด

จังหวัดกรุงเทพฯ
ก่อตั้ง - พ.ศ. 2558

ARH มีสำนักงานใหญ่ตั้งอยู่ ณ อาคารศรีอยุธยา มีพันธกิจสำคัญ เพื่อให้การสนับสนุนบริษัทในกลุ่มอายิโนะโมะไตะที่ตั้งอยู่ในแถบภูมิภาคอาเซียนและแถบเอเชียใต้ ให้สามารถพัฒนาและขยายธุรกิจ เพื่อเป็นรากฐานที่แข็งแกร่งให้กลุ่มบริษัทอายิโนะโมะไตะทั่วโลก ควบคู่กับการทำงานร่วมกับบุคลากรในพื้นที่นั้น ๆ รวมถึงการกำหนดทิศทางธุรกิจ เพื่อให้แต่ละบริษัทในภูมิภาคสามารถบรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้ โดยเน้นการสร้างมูลค่าเพิ่มในกลุ่มสินค้าบริโภคในครัวเรือน ซึ่งเป็นกลุ่มสินค้าที่มีโอกาสเติบโตสูงในภูมิภาคดังกล่าว



บริษัท อายิโนะโมะไตะ เอฟ ดี กรีน (ประเทศไทย) จำกัด

สาขารุงเทพ สาขายุรยา
และสาขากำแพงเพชร
ก่อตั้ง - พ.ศ. 2544

บริษัท อายิโนะโมะไตะ เอฟ ดี กรีน (ประเทศไทย) จำกัด เป็นบริษัทแห่งแรกของกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะไตะในประเทศไทยที่เป็น “ต้นแบบธุรกิจเพื่อสิ่งแวดล้อม” ในการจัดการ “ผลิตภัณฑ์ร่วม” ที่ได้จากกระบวนการผลิตต่างๆ และต่อยอดให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ อาทิ “อามิ-อามิ” ผลิตภัณฑ์จากน้ำหมักในกระบวนการผลิตผงชูรสที่นิยมใช้กันอย่างแพร่หลาย ใช้ได้กับพืชและใช้เลี้ยงแพลงก์ตอนทางการประมง, “อามิเมท” ปุ๋ยอินทรีย์เคมี ซึ่งมีธาตุอาหารหลักและเสริมที่เป็นประโยชน์ต่อการเติบโตของพืช ทั้งกรดอะมิโน 11 ชนิด และอินทรีย์วัตถุ 10%, “ซูเปอร์เอช” วัสดุปรับปรุงดินชนิดเข้มข้นจากขี้เถ้าแกลบที่ได้จากกระบวนการผลิตพลังงานไอน้ำของบริษัทฯ เพื่อช่วยปรับโครงสร้างดินให้สมดุล เป็นต้น โดยบริษัทมุ่งหวังให้เกษตรกรได้มีโอกาสใช้สินค้าที่มีคุณภาพ เพื่อเพิ่มผลผลิตทางการเกษตรอันนำไปสู่การมีชีวิตที่ดีขึ้น บริษัทประกอบด้วยสำนักงานสาขา 3 แห่ง ได้แก่ กรุงเทพฯ ยุรยา และกำแพงเพชร และนอกจากนี้ยังเป็นผู้ดำเนินธุรกิจทางด้านการจัดหาสินค้าเกษตร เช่น กาแฟ ฯลฯ ให้กับบริษัทในกลุ่มอายิโนะโมะไตะ ภายใต้นโยบาย “วัฏจักรชีวมวล (Bio-Cycle)” อีกด้วย



การบริหารจัดการเพื่อความเป็นเลิศ



ด้านการพัฒนาเทคโนโลยี

ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วด้านเทคโนโลยี กลุ่มบริษัทอายโนะโมะโตะตระหนักถึงความสำคัญในการก้าวทันวิทยาการ บริษัทฯ จึงได้ก่อตั้งศูนย์เทคโนโลยีและวิศวกรรมขั้นสูงในปี พ.ศ. 2540 เพื่อสนับสนุนการพัฒนาและการถ่ายทอดเทคโนโลยีชีวภาพและวิศวกรรมจากประเทศญี่ปุ่น โดยมุ่งเน้นประสิทธิภาพสูงสุดแก่ทุกโรงงานของกลุ่มบริษัทอายโนะโมะโตะ และถ่ายทอดประสบการณ์ในประเทศไทยไปยังประเทศญี่ปุ่น เพื่อการพัฒนาการผลิตของกลุ่มบริษัทฯ ในขั้นต่อไป นอกจากนี้ยังคำนึงถึงการสร้างสรรค์และการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย เพื่อเพิ่มคุณค่าของผลิตภัณฑ์ให้กับลูกค้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วม และห่วงโซ่อุปทาน เพื่อส่งเสริมการสร้างคุณค่าร่วมกับสังคมของอายโนะโมะโตะ



ด้านการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

เราได้ก่อตั้งศูนย์เทคโนโลยีทางอาหารขึ้นเพื่อออกแบบ วิจัย และพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปลอดภัยตั้งแต่กระบวนการคิดสรร พัฒนาวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน บรรลุถึงขั้นที่มีคุณภาพ รวมถึงการใช้เทคโนโลยีและเครื่องจักรที่ทันสมัยในการผลิต เพื่อส่งมอบผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติอร่อยและเสริมสร้างสุขภาพที่ดีให้แก่ลูกค้า เพื่อให้บรรลุเป้าหมายในการตอบสนองความพึงพอใจของลูกค้าอย่างสูงสุด



ด้านสิ่งแวดล้อม

โรงงานและฐานการผลิตของเราทุกแห่ง บริหารจัดการภายใต้แนวคิด “โรงงานสีเขียว” และยึดมั่นแนวนโยบาย “การลดปล่อยมลพิษเป็นศูนย์” เราได้นำระบบการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมภายใต้มาตรฐานที่ได้รับการยอมรับในระดับสากลมาปฏิบัติ พร้อมทั้งปรับปรุงระบบต่างๆ ของโรงงาน เพื่อช่วยอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกอันเป็นสาเหตุของภาวะโลกร้อน รวมถึงการส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ผ่านการยึดหลัก 3R (Reduce Reuse Recycle) ในกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน ตลอดจนการลดขยะและน้ำบดเจือจาง เพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน



ด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย

เรายึดถือและปฏิบัติตามระเบียบและข้อบังคับทางกฎหมายอาหารอย่างเคร่งครัดควบคู่ไปกับการให้ความรู้ทั้งในเชิงทฤษฎีและปฏิบัติแก่พนักงาน จัดให้มีอุปกรณ์และระบบป้องกันด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยอย่างครบถ้วนตามที่กฎหมายกำหนด เพื่อให้มั่นใจว่าพนักงานของเราทุกคนมีสุขภาพแข็งแรง มีสุขอนามัยที่ดี และทำงานอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ “อุบัติเหตุต้องเป็นศูนย์”



ด้านการอนุรักษ์พลังงาน

เราส่งเสริมการใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ ด้วยการดำเนินกิจกรรมการอนุรักษ์พลังงานทั้งภายในอาคารสำนักงานและโรงงานของเราทุกแห่งอย่างจริงจังและเป็นรูปธรรม บริษัทฯ ได้กำหนดแผนงานและเป้าหมายการอนุรักษ์พลังงานในแต่ละปีให้เหมาะสมต่อการใช้พลังงานในส่วนงานต่างๆ ของเรา รวมถึงทำการสื่อสารและปลูกจิตสำนึกด้านการอนุรักษ์พลังงานให้พนักงานทุกคน เพื่อให้เข้าใจและปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง ทั้งนี้ บริษัทฯ ยังให้การสนับสนุนเพื่อพัฒนางานด้านอนุรักษ์พลังงาน การปรับปรุงประสิทธิภาพการใช้พลังงานอย่างยั่งยืน ตลอดจนมีการประชุมทบทวนนโยบาย เป้าหมาย และแผนการจัดการด้านการอนุรักษ์พลังงานอย่างต่อเนื่อง

กิจกรรม เพื่อสร้างความ กินดี มีสุข ของเรา



การสร้างความ “กินดี มีสุข” ให้กับสังคม ของกลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโตะ ในประเทศไทย

กลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโตะ กุ่่มทำงานเพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
ของสังคมและคนไทย โดยคำนึงถึงการเป็นผู้นำด้านความกินดี มีสุข
ใน 3 แนวทางหลัก คือ

ลูกค้า

สังคม

พนักงาน



ส่งเสริมโภชนาการที่ดี
ต่อสุขภาพและความยั่งยืน



สร้างระบบนิเวศ
ที่ยั่งยืน



มุ่งสู่ความสุขและ
เติบโตอย่างยั่งยืน



ลูกค้า

ส่งเสริมผลิตภัณฑ์ บริการ และโซลูชันส์
โดยใช้ความเชี่ยวชาญด้าน “AminoScience”
ของเรา เพื่อส่งเสริมสุขภาพและความยั่งยืน
สู่การสร้างความสุขในชีวิตของทุกคน

ส่งเสริมผลิตภัณฑ์คุณภาพที่ใส่ใจในสุขภาพของผู้บริโภค

กลุ่ม
ผลิตภัณฑ์
ลดโซเดียม



กลุ่ม
ผลิตภัณฑ์
ลดน้ำตาล

กลุ่มผลิตภัณฑ์
ที่เพิ่มปริมาณ
สารอาหาร



กลุ่ม
ผลิตภัณฑ์เสริม
กรดอะมิโน

ส่งเสริมองค์ความรู้ด้านเทคนิค “การลดโซเดียมแต่ยังคงความอร่อย” เพื่อสังคมสุขภาพดี ให้กับกลุ่มพลังคนรุ่นใหม่



• กิจกรรม Ajinomoto Young Chef Thailand



• กิจกรรม นวัตกรรม สดาร์กแคมป์
กับนักศึกษาในการกำหนดอาหารและโภชนาการ



สนับสนุนโปรแกรมโภชนาการสำหรับนักกีฬาทีมชาติไทย



• กลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโตะ ได้ริเริ่มโครงการ “วิคตอรีโปรเจกต์”
ตั้งแต่ พ.ศ. 2546 ด้วยการเข้าไปสนับสนุนโปรแกรมมื้ออาหาร
ที่เหมาะสมสำหรับนักกีฬา เรียกว่า “เมนูแห่งชัยชนะ” รวมถึง
นำผลิตภัณฑ์เสริมกรดอะมิโนของกลุ่มบริษัทฯ เข้าไปสนับสนุน
ทัพนักกีฬาญี่ปุ่น ต่อมาจึงขยายโครงการมายังประเทศไทย
ภายใต้ชื่อ “ไทยแลนด์ วิคตอรีโปรเจกต์” โดยเริ่มต้นให้การ
สนับสนุนทัพนักกีฬาของไทย ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2561 เป็นต้นมา

ส่งต่อแนวคิดการทำอาหารที่ดีต่อสุขภาพผ่านช่วงเวลาทำอาหารแสนสนุก



• กิจกรรม “Ajinomoto Cooking Space” เพื่อเปิดโอกาสให้ทุกคนได้ร่วม
ฝึกประสบการณ์การทำอาหารที่อร่อยและดีต่อสุขภาพ พร้อมทั้งส่งเสริม
ให้คนไทยหันมาใส่ใจสุขภาพผ่านโภชนาการที่ดี โดยยังคงความอร่อยและ
ความสมดุลในมื้ออาหาร



• สร้างสรรค์สูตรอาหารที่ดีต่อสุขภาพ
ผ่าน “Healthy Recipe Site” เพื่อ
บอกต่อเทคนิคและส่งมอบสูตรอาหาร
ต่าง ๆ ที่ใส่ใจต่อสุขภาพของผู้บริโภค
ในเว็บไซต์ของบริษัท





สังคม

ร่วมยกระดับคุณภาพชีวิต ด้วยการ
สร้างระบบนิเวศที่ยั่งยืน ในทุกขั้นตอน
การดำเนินธุรกิจของเรา



ลดปริมาณ การใช้พลาสติก

ลดขนาดและความหนาของการใช้
พลาสติกห่อหุ้มบรรจุภัณฑ์ รวมถึง
วางแผนในการพัฒนาและเลือกใช้
บรรจุภัณฑ์ที่สามารถรีไซเคิลได้ เพื่อประโยชน์
สูงสุด พร้อมทั้งจัดทำสื่อพนักงานจากวัสดุรีไซเคิล



ใช้เทคโนโลยีสีเขียว ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



เทคโนโลยีหม้อต้มไอน้ำพลังงานชีวมวล

โดยใช้แกลบมาเป็นเชื้อเพลิงผลิตพลังงานสะอาด
ทดแทนการใช้ถ่านหินเตา



โรงไฟฟ้าพลังงานความร้อนร่วมจากชีวมวล

สำหรับผลิตไฟฟ้าจากพลังงานหมุนเวียน เพื่อลดการใช้กระแส
ไฟฟ้าจากแหล่งพลังงานที่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม



โซลาร์รูฟท็อป
ติดตั้งบนอาคารและ
หลังคาโรงงาน เพื่อนำ
พลังงานแสงอาทิตย์
มาผลิตเป็นกระแสไฟฟ้า



ส่งเสริมการลดขยะอาหารผ่านแคมเปญ “Too Good To Waste”

สร้างการตระหนักรู้เกี่ยวกับปัญหาขยะอาหาร ผ่าน “สูตรอาหารรักษ์โลก”
ที่ทั้งอร่อยและดีต่อโลก ด้วยการชีวิตทุกส่วนอย่างคุ้มค่าและเหลือทิ้ง
เป็นขยะให้น้อยที่สุด ซึ่งจะช่วยลดก๊าซเรือนกระจกได้อย่างยั่งยืน



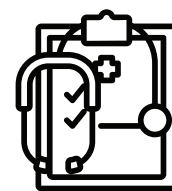
ยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกร ผ่านโครงการ “Thai Farmer better Life Partner”

เข้าไปสนับสนุนองค์ความรู้และเทคโนโลยีต่างๆ เพื่อช่วยให้เกษตรกรไทยสามารถเพิ่ม
ผลผลิต ลดต้นทุน และสร้างรายได้ที่มากขึ้น ควบคู่ไปกับการดำเนินการเพื่อลด CO₂
จากภาคการเกษตร



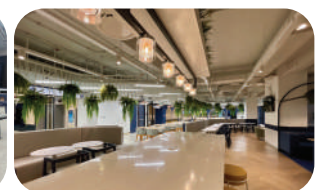
พนักงาน

มุ่งสู่ความสุขและเติบโต
อย่างยั่งยืนไปด้วยกัน



โครงการปรับแผนการ ตรวจสุขภาพประจำปี

เพิ่มรายการตรวจสุขภาพให้ครอบคลุมค่าสุขภาพ
แบบองค์รวม เพื่อให้พนักงานสามารถติดตามและ
เฝ้าระวังสุขภาพของตนเอง



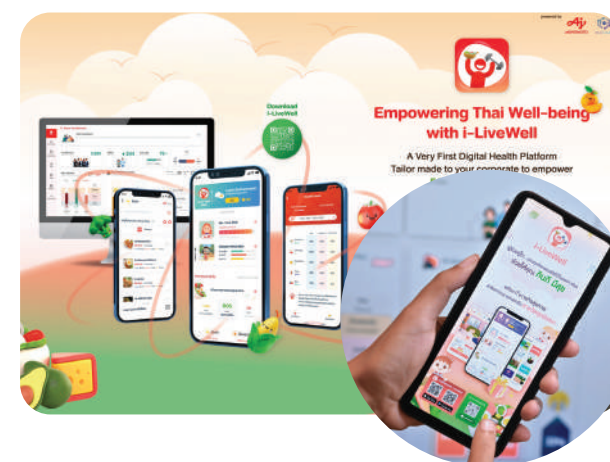
โครงการปรับปรุงโรงอาหาร “Smart & Healthy Canteen”

ได้มีการปรับปรุงโรงอาหารให้มีความสวยงามและมีระบบการจัดการที่ทันสมัย
พร้อมทั้งพัฒนาเมนูสุขภาพสำหรับมื้ออาหารกลางวันของพนักงาน ได้แก่
อาหารประเภทลดโซเดียม หรือลดไขมัน รวมไปถึงมีอาหารสมดุล เพื่อโภชนาการ
ที่เหมาะสม



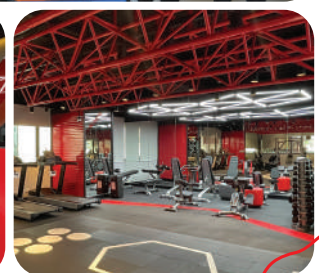
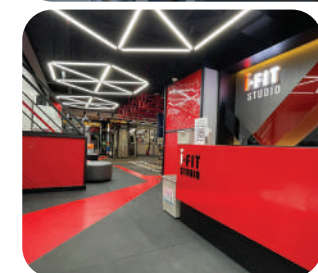
โครงการส่งเสริม ศักยภาพพนักงาน

พัฒนาระบบ “Talent Management”
เพื่อเสริมสร้างความสามารถของพนักงาน
ให้เติบโตไปพร้อมกับองค์กรอย่างยั่งยืน



แอปพลิเคชัน “i-LiveWell” – แพลตฟอร์ม กินดีมีสุขภาพดีบนมือถือ

โดยร่วมมือกับผู้เชี่ยวชาญทางด้านเทคโนโลยีเพื่อสุขภาพในการพัฒนา
แอปพลิเคชัน เพื่อยกระดับสุขภาพพนักงาน สร้างความกินดีมีสุขภาพดีครอบคลุม
ทั้งสุขภาพกายและใจให้เติบโตแบบองค์รวม ทั้งการคำนวณแคลอรี นับก้าวเดิน
ทำอาหาร ออกกำลังกาย การประเมินสุขภาพ และกิจกรรมร่วมสนุกต่างๆ
พร้อมด้วยข้อมูลเชิงลึกถึงปัจจัยที่เกี่ยวกับสุขภาพที่นับว่ามีความสำคัญเกี่ยวกับการ
ส่งเสริมสุขภาพของพนักงาน



สนับสนุนการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพที่ดีด้วย “i-FIT Studio”

มีการจัดเตรียมสถานที่ออกกำลังกาย เครื่องออกกำลังกายกลางแจ้ง
พร้อมด้วยอุปกรณ์การออกกำลังกายที่ได้มาตรฐานตามหลักสากล
อย่างครบครันให้กับพนักงานในทุกสถานประกอบการ



รางวัลแห่งความภาคภูมิใจของเรา

ด้วยการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพและความร่วมมือร่วมใจจากพนักงานทุกคน ในการที่จะส่งมอบสินค้าและบริการที่มีคุณภาพสูงสุดให้กับผู้บริโภค ตลอดจนการตอบสนองสังคมในฐานะพลเมืองที่ดีของประเทศไทยทำให้เราได้รับรางวัลเกียรติยศต่างๆ มากมาย อาทิ



1



2



3



4

ด้านกิจกรรมเพื่อสังคม

- 1 รางวัลองค์กรที่มีกิจกรรมรับผิดชอบต่อสังคมดีเด่น
- 2 รางวัลผู้มีคุณูปการต่อการศึกษาของชาติ
- 3 รางวัลผู้ทำคุณประโยชน์เพื่อสังคม
- 4 รางวัลมาตรฐานความรับผิดชอบต่อสังคมของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมต่อสังคม
อื่นๆอีกมากมาย



1



2



3



4



5



6



1



2



3



4



5



6



7

ด้านการดูแลรักษาสิ่งแวดล้อม

- 1 รางวัลอุตสาหกรรมดีเด่น โดยกระทรวงอุตสาหกรรม
- 2 รางวัลความร่วมมือในการฟื้นฟูและอนุรักษ์แม่น้ำ
- 3 รางวัลอุตสาหกรรมสีเขียว
- 4 รางวัลยกระดับและพัฒนาโรงงานอุตสาหกรรมในพื้นที่เชิงนิเวศ
กรมโรงงานอุตสาหกรรม
- 5 รางวัลอุตสาหกรรมเชิงนิเวศที่มีคุณค่าต่อสังคม
- 6 รางวัลโรงงานอุตสาหกรรม 4.0 ด้าน Smart Process
- 7 รางวัลสำนักงานสีเขียว
อื่นๆอีกมากมาย

ด้านการบริหารจัดการและธรรมาภิบาล

- 1 รางวัลเกียรติคุณจรรยาบรรณดีเด่นหอการค้าไทย
- 2 รางวัลผู้เสียภาษีดีเด่น
- 3 สถานประกอบการต้นแบบดีเด่น ด้านความปลอดภัย
อาชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อมในการทำงาน ระดับประเทศ
- 4 รางวัลแบรนด์ที่ทรงพลังสูงสุดแห่งปี
- 5 รางวัลสหกรณ์ออมทรัพย์พนักงานกลุ่มบริษัทฯ ระดับดีมาก
- 6 รางวัลสถานประกอบการดีเด่นด้านแรงงานสัมพันธ์และ
สวัสดิการแรงงาน 5 ปีติดต่อกัน
อื่นๆอีกมากมาย

เชิญเยี่ยมชม โรงงานของเรา



โรงงานพระประแดง

จังหวัดสมุทรปราการ

เยี่ยมชมกระบวนการผลิต

“เบอร์ดี้ 3 อิน 1”, “โลว์ ซูการ์”, “อายโนะโมะโด้ พลัส”,
“ซอลท์แอนเชอร์ เคอีเอ็ม”

ติดต่อเข้าเยี่ยมชมโรงงานได้ที่

โทร 02-462-6331-3 ต่อ 298, 279 โทรสาร 02-463-0721



โรงงานปทุมธานี

จังหวัดปทุมธานี

เยี่ยมชมกระบวนการผลิต

ผงชูรส “อายโนะโมะโด้”

ติดต่อเข้าเยี่ยมชมโรงงานได้ที่

โทร 02-019-5991-4, 02-501-2475-8 โทรสาร 02-501-2440



โรงงานกำแพงเพชร

จังหวัดกำแพงเพชร

เยี่ยมชมกระบวนการผลิต

ผงชูรส “อายโนะโมะโด้”, “อายโนะโด้ โอพลัส”

ติดต่อเข้าเยี่ยมชมโรงงานได้ที่

โทร 055-718-101-6 โทรสาร 055-718-100



โรงงานหนองแคและโรงงานเบอร์ดี้

จังหวัดสระบุรี

เยี่ยมชมกระบวนการผลิต

กาแฟกระป๋อง “เบอร์ดี้”, “รสดี”, “รสดีซูเปอร์”, “รสดีเมนู”

ติดต่อเข้าเยี่ยมชมโรงงานได้ที่

โทร 036-376-200-20 ต่อ 115 โทรสาร 036-376-221



โรงงานอยุธยา

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

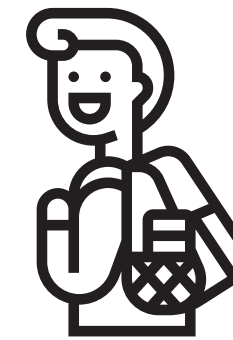
เยี่ยมชมกระบวนการผลิต

ผงชูรส “อายโนะโมะโด้”

ติดต่อเข้าเยี่ยมชมโรงงานได้ที่

โทร 035-750-296

วิธีการติดต่อ ขอเข้าเยี่ยมชม โรงงาน



1

ติดต่อสำรอง วันเข้าเยี่ยมชม

ตามหมายเลขโทรศัพท์
ของแต่ละโรงงานหรือ
www.ajinomoto.co.th

ส่งเอกสาร

ขอเข้าเยี่ยมชมล่วงหน้า
อย่างน้อย 2 สัปดาห์

2



3

บริษัทฯ ตอบรับ

การเข้าเยี่ยมชม

เดินทางเข้าเยี่ยมชม

ตามวันและเวลาที่กำหนด

4



กรุณาแต่งกายด้วยชุดสุภาพ
และสวมรองเท้าหุ้มส้น
เพื่อความสะอาดและ
ความปลอดภัยในการเข้าเยี่ยมชม

คำขวัญ
องค์กร

กินดี มีสุข “Eat Well, Live Well.”

คำขวัญที่ว่า “กินดี มีสุข” ได้ถูกพัฒนาขึ้น เพื่อเป็น
แนวทางในการดำเนินงานของอายิโนะโมะโตะ
สะท้อนถึงความปรารถนาอันแรงกล้าในการมุ่งมั่น
ที่จะส่งมอบรสชาติความอร่อยและสร้างสรรค์
คุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นแก่ทุกคน เป็นแรงผลักดันให้เกิดการ
พัฒนาผลิตภัณฑ์คุณภาพต่างๆมากมาย
และเรา仍将รักษาความทุ่มเทอันเป็นเอกลักษณ์นี้
เพื่อสร้างสังคมสุขภาพดี ด้วยการพัฒนาธุรกิจของเรา
ซึ่งก่อให้เกิดคุณค่าทางเศรษฐกิจและสังคมควบคู่กันไป
สมดังคำขวัญของเราที่ปรารถนาให้ทุกคน “กินดี มีสุข”

Eat Well, Live Well.



บริษัท อายิโนะโมะโตะ (ประเทศไทย) จำกัด

สำนักงานใหญ่ 487/1 ถนนศรีอยุธยา แขวงถนนพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400

โทร. 02-247-7000

จัดพิมพ์เดือน : มกราคม 2568