



株式会社サーフビバレッジ

CORPORATE PROFILE



私たちは、より「自然」で
「良質」で「安全」な商品を安定的に
お客様にお届けいたします。



近年、私たちの周りには選びきれないほど数多くの商品があり、海外商品も多く目に留まります。時代の流れと共に、お客様が食品の安全性に寄せる関心や要望の高まりを感じています。飲料メーカーである以上、品質に妥協することなく作られた、良質で安全な商品をお客様に安定的にお届けすることが使命であると確信し、その理念を日々再認識し、行動するよう心がけています。

当社は、スーパーマーケット、コンビニエンスストア、ドラッグストアなど量販店様や、飲食店様向けプライベートブランド飲料を600種類以上（ミネラルウォーター、緑茶、烏龍茶、麦茶、ジャスミン茶、スポーツドリンクなど）、およびサーフブランド飲料を製造しており、お客様のニーズに即した多品種・小ロット生産を特色としています。また、生産過程で生ずる環境への負荷を軽減するための方策として、バイオマスエネルギーを利用しています。

このように地球環境問題に積極的に取り組み、地域社会への貢献を通じて地域の発展に寄与する企業でありたいと思っております。

商品開発のご提案から流通および販売促進にいたるまで、幅広くご要望を承りますとともに、妥協を許すことなく作られた安心・安全な商品をご提供いたします。

これからも、より多くのお客様に当社商品をご愛顧いただけますよう日々努力してまいります。

代表取締役社長
三尾 秀幸



3 Surf beverage つのこだわり

「全ては、お客様のために。」

01. お客様のご要望を具現化する 営業・企画・提案力

当社では、多様化するお取引企業様のニーズや課題にお応えすべく、変化の激しい市場動向の把握や、フレキシブルな生産体制の確立に努めております。お客様の思い描く商品化のお手伝いだけでなく、ご希望に応じて総合的な商品企画や開発のご提案も積極的に行っています。



当社は安心・安全にこだわった商品をお客様にお届けすることをモットーとし、厳しい品質管理のもと製造した商品を販売しています。

当社の自社ブランド商品は、健康的で美味しさやパッケージデザインにもこだわった、他には無い多彩さが特長です。



1

ヒアリング・プランニング

お客様のご要望を丁寧に伺いし、商品の仕入れ、在庫、価格、販売戦略等をご提案いたします。



2

ニーズ調査・マーケティング

ヒアリング内容をもとに市場調査、企画の裏付けを行い、商品企画を固めていきます。



3

商品開発・試作

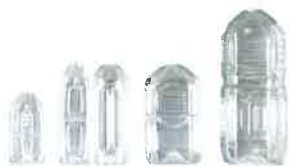
PBブランドメーカーとして培った技術を駆使した商品試作、検査、分析を経て、商品サンプルをご提供いたします。



4

商品製造

充実の生産体制で、お客様のご要望に応じた商品の製造を行います。厳しい品質チェックを経て出荷・納品いたします。



小容量から大容量まで対応

豊富なバリエーションを揃えています

350ml、500ml、1L、2Lなど多種多様な商品の開発が可能です。

最低製造ロット(目安)

2L:2,000c/s(12,000本)
 1L(フル):2,000c/s(24,000本)
 1L(ハーフ):2,000c/s(24,000本)
 500ml(角フル・丸フル):1,000c/s(24,000本)
 500ml(角ハーフ):1,000c/s(24,000本)
 350ml(角):1,400c/s(33,600本)

ラベルロット(目安)

2L:12,000c/s(72,000本)
 1L(フル):6,000c/s(72,000本)
 1L(ハーフ):12,500c/s(150,000本)
 500ml(角フル・丸フル):3,000c/s(72,000本)
 500ml(角ハーフ):5,000c/s(120,000本)
 350ml(角):2,700c/s(65,000本)

緑茶 抹茶 烏龍茶 麦茶 ジャスミン茶 紅茶 ハーブティー ブレンド茶 その他お茶

ナチュラルミネラルウォーター ビュアウォーター 長期保存水 バナジウム水

スポーツドリンク フレーバーウォーター ビネガードリンク 乳酸菌入り清涼飲料 コーヒー飲料

多数の商品開発実績から蓄積されたノウハウで、お客様に最適な商品企画のご提案をいたします。ブランド開発や新規市場参入のご相談も承っております。まずはお気軽にご相談ください。

02. 開発・製造技術力

多品種、小ロットが強み

「自分達だけのプライベートブランド飲料が欲しい、しかし大量には必要としない。」というお客様の強いニーズにお応えし、長年培ってきた知見と経験を活かし1つの生産ラインで1日に6~7種類の品目を効率よく生産しています。

特許
取得

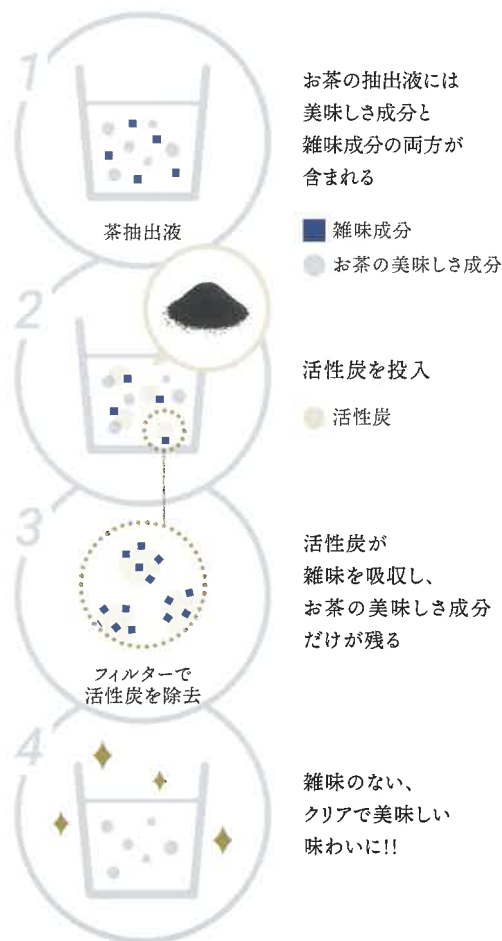
おいしさ際立ち製法

特許番号:特許第 6118888号

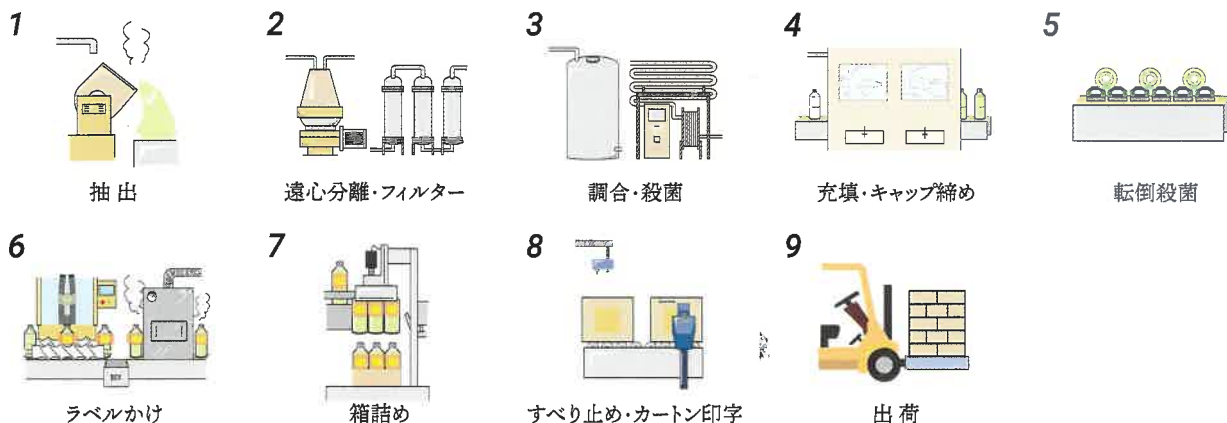
「活性炭を使用すると
お茶は美味しくなる。」


活性炭には消臭作用があり色々なものを吸着します。大量に使うと本来のお茶の味も吸着してしましますが、上手に使用えば余計な雑味だけを除去し、本来のお茶の味を引き立たせてくれます。活性炭は水に溶けないので抽出時にフィルターで除去されます。

活性炭とは、特定の物質を選択的に分離・除去・精製する等の目的で、吸着効率を高めるために科学的または物理的な処理(活性化・賦活)を施した、多孔質の炭素を主な成分とする物質を指します。



清涼飲料水製造フロー





03. より自然で、良質で、安全な商品を安定的に 安心・安全の品質保証



サプライチェーン組織向けの食品マネジメントシステム

味覚とリスク管理を両立させる技が活きる

当社では、生産上のリスクを把握して未然に回避するために、食品小売業界が中心となって設立された非営利団体GFSI*承認の食品安全システム国際規格「FSSC22000」の認証を取得しております。

この規格に基づいて原材料調達から生産、流通まで一貫したリスクマネジメントを行い、安全対策の強化に取り組んでいます。

*GFSI(Global Food Safety Initiative):世界の小売・メーカー・流通大手が参加する組織。

品質検査内容

理化学検査

タンニン、Brix(糖度)、pH(水素イオン濃度)など、品質を調べます。

微生物検査

一般細菌、真菌カビ酵母、大腸菌群の有無を検査し、安全性を確認します。

大野工場 有機JAS工場に認定



有機食品のJAS規格に適した生産が行われていることを登録認定機関が検査し、その結果認定された事業者のみが有機JASマークを使用することができます。当社では、大野工場が認定されています。

工場紹介

「命の営みを支える“水”は、自然で美味しく、安全なものでなければならない。」
この信念のもと、私たちは「自然」「良質」「安全」を徹底して追求しています。

良質

自然

安全



山梨工場

サーフビバレッジ創業当時からある一番歴史の古い山梨工場は、甲州市塩山にある竹森川の豊かな地下水脈に恵まれた環境に位置しています。

併設しているバイオマスボイラーの蒸気を主な熱源として使用し、重油使用量を約72%削減するなど、環境にも優しい工場です。

操業開始:1993年3月
FSSC22000:2012年12月 認証取得
製造品目:ミネラルウォーター
対応パッケージ:500ml/2L/10L(BIB)

石森工場

当社の製品をご支持いただけるお客様が増えたこと、さらに製造者として製品の安定供給に対する責任を全うすべく操業を開始致しました。

操業開始：2004年7月

ISO22000：2009年6月 認証取得

FSSC22000：2012年12月 認証取得

製造品目：緑茶、烏龍茶、麦茶、ブレンド茶、スポーツドリンク
対応パッケージ：1L/2L



大野工場

2019年4月に操業開始した当社で最も新しい工場です。多品種小ロットに対応しており、地元根差し社会貢献していく工場を目指しています。

操業開始：2019年4月

FSSC22000：2019年3月 認証取得

有機JAS：2019年3月 認定

製造品目：緑茶、烏龍茶、麦茶、ブレンド茶、
スポーツドリンク、ミネラルウォーター

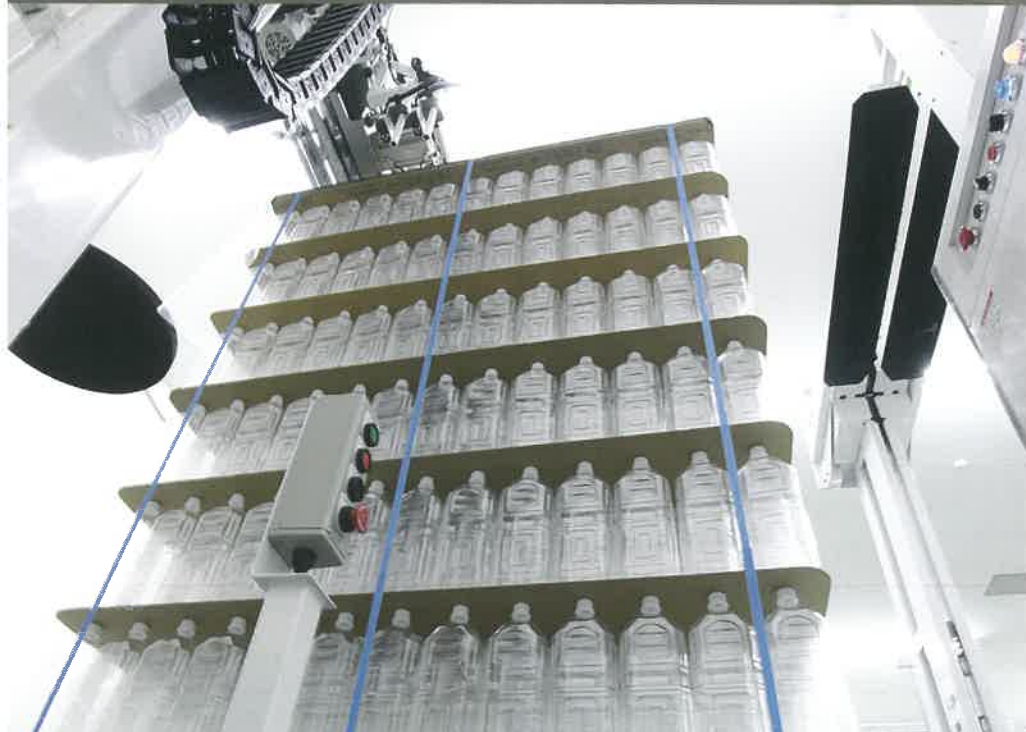
対応パッケージ：350ml/500ml/1L/2L



ペットボトルブロー工場 (アズボトル株式会社)

当社で使用する2Lのペットボトルブロー成型協力工場です。製造、運営をアズボトル株式会社に委託しています。本設備の稼働により耐久性に優れたボトルを低コストで製造可能になりました。また、ロータリ方式採用のためブロースピードが飛躍的にアップしたことにより安定的に供給できる体制が確立しました。

操業開始：2002年10月



地球環境への取り組み

私たちは、高品質な商品を提供するだけでなく、
地球環境問題にも積極的に取り組んでいます。

山梨工場の従来のボイラー熱源は重油でしたが、環境負荷および燃料費削減のため他社との共同事業により木材チップを燃焼させるバイオマスボイラーを併設しました。バイオマスボイラーを主力熱源に、重油ボイラーを補助熱源とすることでCO²排出量を従来より約72%削減しています。

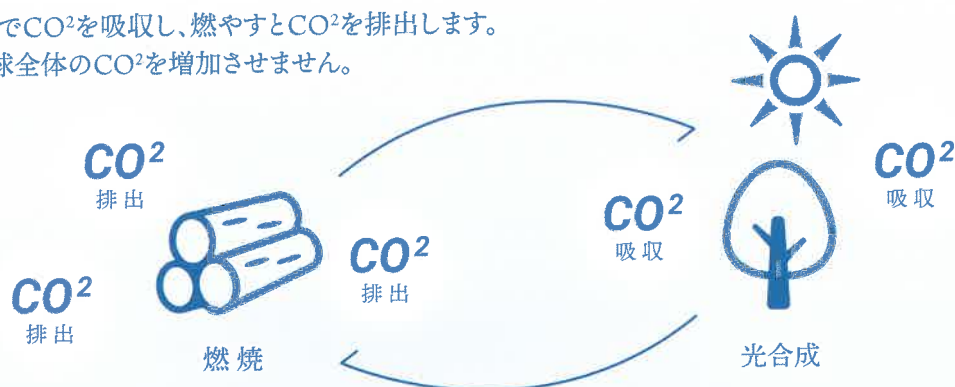


木材チップ乾燥設備

バイオマスボイラー

カーボンニュートラル

植物は光合成でCO²を吸収し、燃やすとCO²を排出します。
その循環は地球全体のCO²を増加させません。



会社沿革

- | | | | |
|---------|--|---------|--|
| 1992.09 | (株)モスフードサービスのミネラルウォーター製造販売子会社として、(株)モスビバレッジを設立 | 2004.07 | 山梨県山梨市にて石森工場稼働 |
| 1993.03 | 山梨県甲州市にて山梨工場稼働 | 2006.07 | 山梨県笛吹市にて御坂工場稼働 |
| 1995.05 | (株)モスフードサービスから独立し、(株)サーフビバレッジに社名変更 | 2009.06 | 本社・石森工場・御坂工場
食品安全マネジメントシステムISO22000の認証を取得 |

会社概要

商 号 株式会社サーフビバレッジ

設 立 1992年9月3日

資 本 金 1億円

事 業 内 容 清涼飲料水製造販売

役 員
代表取締役会長 播野 裕史
代表取締役社長 三尾 秀幸
専 務 取 締 役 播野 由史明
常務執行役員 中山 孔介
監 査 役 瀧本 信郎

従 業 員 数 約170名

主要取引先 伊藤忠食品(株)、国分グループ本社(株)、(株)ジャスティス、
セブン&アイ・ホールディングスグループ、富永貿易(株)、(株)日本アクセス、
日本酒類販売(株)、(株)八社会、丸紅食料(株)、三井食品(株)、三菱食品(株)
他大手CVS、GMS、SM、DgS、HC、DS、生活協同組合、共同仕入機構、
専門小売チェーン、外食チェーン、アパレルメーカー、ホテル等

取 引 銀 行 三菱UFJ銀行、三井住友銀行、商工組合中央金庫、千葉銀行、きらぼし銀行、りそな銀行、
日本政策金融公庫、山梨中央銀行、山梨県民信用組合

事 業 所
本 社 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷3-60-5
大阪支店 〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島6-1-15 アセンズ新大阪7階
大野工場 〒405-0016 山梨県山梨市大野1356
石森工場 〒405-0015 山梨県山梨市下石森1216
山梨工場 〒404-0051 山梨県甲州市塩山竹森28

2010.03 大阪府堺市に大阪支店開設

2012.04 石森第2ライン稼働

2012.06 山梨県笛吹市にて
御坂ペットボトルブロー工場竣工

2012.12 FSSC22000の認証を取得

2019.04 山梨県山梨市にて有機JAS認定工場・大野工場稼働

2020.02 大阪府大阪市へ大阪支店移転



株式会社サーフビバレッジ

本社

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷3-60-5
tel 03-5414-2120 fax 03-5414-2240

大阪支店

〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島6-1-15
アセンズ新大阪7階
tel 06-7178-0888 fax 06-7178-0889

大野工場

〒405-0016 山梨県山梨市大野1356
tel 0553-37-1703 fax 0553-37-1704

石森工場

〒405-0015 山梨県山梨市下石森1216
tel 0553-20-1728 fax 0553-20-1723

山梨工場

〒404-0051 山梨県甲州市塩山竹森28
tel 0553-33-7271 fax 0553-33-7781

