



<http://www.andros.fr/>

<http://www.andros.com.cn/home.php>

Andros アンドロス社

アンドロス社はフランス南西部に位置するフルーツ加工品を製造するメーカーです。現在でもファミリーオーナー会社の体をなしています。

驚くのはその会社規模。年間300,000 tons の生産量をほこり、年商はなんとEuro1.8billion(約2000億円強)。この分野ではヨーロッパ随一の規模となっています。

社歴自体はそんなに古くなく、過去40年に勢力圏を拡大してきました。現在世界に25工場。100カ国以上で彼らの製品が愛顧されています。



欧州域内で6つのブランドを展開しています。

- 1959: creation of ANDROS S.A. specialised in fruit activities
- 1970: construction of the new factory ANDROS
- 1973: first production on the new site
- 1985: Fruit Desserts are born
- 2002: ANDROS S.A. becomes Andros France



本社工場

世界に名を馳せる4カテゴリー（メインの商品）

実は彼らの製品のほとんどが家庭向けの製品です。

①フルーツ加工品

ジャム、コンポート、フルーツ、ジュースなど

②乳製品

日本でもよく見かける個食用ヨーグルトを生産しています。

得意のフルーツ加工品はフルーツソースとしてヨーグルトにも使用されています。



③ビスケット

ビスケットなどのお菓子。

ヨーロッパでよくスーパーなどに並んでいる箱入りのお菓子です。

ビスケットに焼き込みジャムなどを組み合わせた製品が多いです。



④コンフェクショナリー

ケータリング用の冷凍生菓子。

フランスのMOFシェフ監修で開発活動を行っており、幅広い販路を構築しています。

ブランド名

大衆向けの商売の中でブランド戦略は欠かせません。
代表的なブランド名は下記の通りです。

Bonne Maman, Andros, bojn, FRUIVAL, materne, Wenald
Pierrot Gourmand、PROLAINAT

ブランドの幾つかはフランス、ベルギー、ドイツの企業を買収することで
拡充してきました。



アンドロス・チャイナ

アンドロスグループはマルチインターナショナルなビジネスを構築していま
す。

ヨーロッパを足場に伸ばしてきたその勢力は当然アジア戦略へとつ
ながっていきました。

1999年には中国に進出、Beijing Andros Fruit Co., Ltd を設立し、
北京市昌平区(北京市郊外)にアジア拠点となる工場を造りました。

現在、アンドロス・チャイナで生産される製品は、

- ①フルーツピューレ/IQF
- ②ジャム
- ③フルーツソース

2009年には全体の生産量が5000トン/年、

原料ベースでは30000トン/年ものフルーツを取り扱う一大勢力となっ
ています。

中国マーケットでは既にこの分野ではシェア1位となりました。

また、近隣アジア諸国への輸出活動も開始されており、韓国、台湾、香港、
マレーシア、ヴェトナム、シンガポール、インド、遠くデュバイまで製品が送り
込まれています。

フルーツの由来

アンドロスグループは世界屈指のフルーツの収集プレーヤーです。バナ
ナ、パイナップルなどのコモディティー商品を除けば、フルーツの取扱量は
世界でも最大規模の企業です。フランス本国を含む西ヨーロッパ、フルーツ
の宝庫東ヨーロッパ、アフリカ、北米、南米、インド、東アジアとワールドワ
イドな供給源を確保しています。

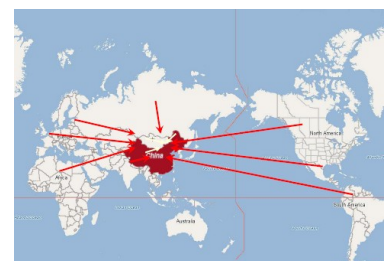
裏を返すと、世界中からフルーツを入手できるので工場はどこにあっても
いい訳です。工場の立地に合わせどのようなフルーツの入手選別を行い、
地の利を生かしていくかがアンドロスの世界戦略の醍醐味です。



中国国内にセントラル工場と3つのオフィス



新工場



世界各国の生産地からフルーツを調達

管理組織

アンドロス・チャイナの品質管理組織は大きくはアンドロスグループの傘下にあります。R&D Quality部とProduction部がタイアップして品質管理を行っています。

工場にはアンドロス本社よりフランス人スタッフ4名、中国人スタッフ4名が工場に駐在しています。大きくはアンドロスグループのスタンダードに則りプログラムが組まれ、各エキスパート達がこれを遂行、統率しています。現場に多くの中国人スタッフを抱えていますので、意思伝達も含めプログラムの落とし込みが重要です。プロダクションマネージャーには長らく中国国内の外資系食品工場で実績を上げられてきた方を招き入れるなど余念が



生産設備

敷地内には倉庫(原料、最終製品用の冷凍庫完備)、原料の前選別ライン、ジャム類のライン、ピューレ類のライン、各パッキングライン、セントラルオフィスなどが並びます。

ピューレのラインは原料投入口から充填口まではクローズ状のパイプがうねうねと連結しており、圧搾、混合、加熱、冷却の工程が連動で行われています。生産ラインに使用される設備はフランス本社と同じものを輸入、設置しています。設備のシステムは本社と連結しておりフランスからのプログラミング微調整が可能とのこと。



工場の生産規格

下記の生産規格を有しています。

- ①HACCP
- ②ISO22000/ISO9001
- ③QS

QSとは中国の食品工場衛生規格でこと2008年の北京オリンピックあたりから当局の監視体制が強化されています。インスペクションは2週間に1回にペースで行われるほどの徹底ぶり、現在中国国内向けに生産される全ての製品にQSマークが貼られています。

- ④Halal (イスラム系消費者のためのスタンダード)



ISO9001



QS



Halal

