

おいしいって、生きること。

Q・B・B



プロセスチーズのトップブランド、Q・B・Bです。

チーズは、人の体を創る土台となるタンパク質、

骨格となるカルシウムがたっぷりの食品。

からだの発育を助けるビタミンAもたっぷり。

だから、例えば朝食に、パンと一緒に、サラダに、など、

毎日食べていただくのがなにより。

いのちをつくる、すこやかさをつくる。

生きることに直結している。

必要だからおいしい、それがチーズです。

おいしいって、生きること。

Q・B・B





代表取締役会長
三宅 宏和



代表取締役社長 兼 CEO
塚本 浩康

お客様に「品質」で応える。

六甲バター株式会社は70年を超える歴史があり、これまで多くの製品を世に送り出してきました。プロセスチーズはもちろんのこと、ナッツ、デザートなどです。

当社製品のブランドQ・B・Bは「Quality's Best & Beautiful=最高の品質と最高のおいしさ」を表していて、私たちがお客様にお約束するものです。

私たち自身も、常に最高の品質とおいしさをお届けできるよう最高のチームワークで働いています。

これまで積み重ねてきたものを、さらに素晴らしいものにしてお客様にお届けする。さらなる高品質とおいしさを追求し、食べていただいたお客様にうれしい笑顔と健康で豊かな人生をお届けしたい。

どんなに時代が変わっても私たちの使命と挑戦は変わりません。

開発先導型活力企業を掲げて新しい食文化を提供してきた私たちは、さらに新しい価値の創造に挑戦していきます。

新しい仕事スタイルや考え方を積極的に取り入れて、変化する時代の先を見越した製品を開発、発売すること。

グローバルな視点をもって世界中の人たちにおいしい食文化を届けること。

地域や生活者に密着して、大切な地球環境を次の世代に伝えること。

『健康で、明るく、楽しい食文化の提供によって社会に貢献する』

新しい六甲バターの創るおいしい未来に、これからもご期待ください。

PROCESSED CHEESE

プロセスチーズ

暮らしのあらゆるシーンで、
健康づくりをお手伝い。

酪農国オーストラリアをはじめ世界各国や国内から選び抜いた良質の原料チーズを使用し、プロセスチーズを中心に家庭用・業務用合わせて約300種類を製造。チーズ専門ブランドとしては家庭用プロセスチーズで国内トップシェアを誇ります。朝昼晩の食卓や学校給食をはじめ、おやつやおつまみ、料理用まで幅広い品ぞろえでお客様の毎日の健康づくりを応援しています。



スティックチーズ

1960年に世界初のスティックチーズを当社が開発しました。
棒状で食べやすく、子どもからお年寄りまで、幅広い層の支持を得ています。



ベビーチーズ

1年間で2億本を超える出荷量は、素材のおいしさがそのまま評価された証です。定番のプレーンに加え期間限定品など、味、機能性ともに多彩に展開しています。



6Pチーズ

一つ一つ個包装されていて衛生的で食べやすく、オードブルやサラダなどさまざまなメニューにもアレンジできます。



キャンディーチーズ

一粒約5gで食べる量を調整しやすい商品です。
おやつ、おつまみとして、またお料理にも使えて
家族みんなで楽しめます。



スライスチーズ

1971年、日本で初めて個包装されたスライスチーズを開発しました。食パンの端までしっかりチーズのおいしさが味わえる「大きい」シリーズも好評です。



NUTS ナッツ

栄養食品ナッツを世界から日本の食卓へ

選び抜いた良質のナッツを使用し、栄養豊富でおいしいナッツを毎日食べていただくために多くの商品をそろえています。



Q・B・Bのノウハウを生かした エクスフロマージュ神戸

チーズのプロフェッショナルによって、「クリームチーズの濃厚な味わい」と「後味の爽やかさ」を両立！スイーツに最適なチーズの組み合わせ、配合率を厳選しています。デンマーク産とオーストラリア産の2種類のクリームチーズを45%配合した絶妙なブレンドで、濃厚できめ細かく、口溶けのよい食感が楽しめる本格レアチーズケーキです。

チーズデザート6P

スイーツ好きの女性をターゲットに、クリームチーズをたっぷり使ったチーズデザートです。好みや季節に合わせて、さまざまなフレーバーを展開しています。

チーズの可能性を探求し、 明日の食卓をもっと笑顔に。

創業以来、日本の食卓にチーズを広め、数々の世界初・日本初の商品を生み出してきました。

そのチャレンジ精神を継承する開発先導型の企業として、

お客様の期待以上の商品を常に創造し、提供していくことを目指しています。

長年培った味と品質を守りつつ、プロセスチーズの豊かな可能性をさらに
広げる新商品や新たなカテゴリーの商品開発に取り組んでいます。



●新商品開発の流れ

原材料をとことん吟味し、風味や体質に徹底的にこだわり、味づくりから製造ラインにのせるまで、原則として一つの商品を一人で担当します。



1 企画立案

開発、企画等のメンバーによるアイデア会議を開き、持ち寄ったアイデアを商品コンセプトや味、実現性などの視点から評価し、開発テーマを決定します。テーマによっては消費者調査を実施し、コンセプトの検証を行います。

2 ラボレベルテスト

ラボレベルで原材料の選定を行い、風味や物性などを調整するテストを重ね、ラボ段階での配合を決定します。

3 製造ラインテスト

製造現場で試作を繰り返し、最終配合(レシピ)を決定するとともに、保存検査を実施します。

4 発売承認

製造ラインテストで確認後、会社の承認を得て、発売テーマとして決定されます。

市場の声にも 真摯に耳を傾けます

ホームページやオンラインコミュニティ、消費者キャンペーンを通じてアンケートを実施したり、お客様相談室に寄せられる生の声に耳を傾けたり。世の中の動きを敏感にキャッチし、市場の動向やお客様のニーズを見極めながら新商品の開発に取り組んでいます。



最高級の品質にこだわり、 安全・安心をお届け。

Q・B・Bは信頼のブランドです。選び抜いたナチュラルチーズを原料に、先進技術を駆使した製造工程において厳しい検査を重ねながら、高品質で安全・安心なプロセスチーズをお客様のもとへお届けしています。



神戸工場

敷地面積51,540.94㎡、延べ床面積47,394㎡、生産能力約40,000t／年を誇り、2019年4月から稼働。生産ラインの最適配置と最新生産設備導入、情報の集中管理と高水準の品質管理体制、工場内物流のオートメーション化により、生産能力、品質管理、効率性の飛躍的な向上を実現しました。



自然エネルギーの積極性活用、省エネの推進

太陽光発電、コージェネレーション設備の導入により、自然エネルギーの積極的な活用や無駄なエネルギーを消費しないクリーンな工場を構築しています。



見学棟室内



見学棟外観

●製造工程



原料のナチュラルチーズは、自社検査基準をクリアしたものだけを使用します。



クリーンな空間で、最新鋭の設備により充填・包装をしています。

溶融殺菌工程ではナチュラルチーズを加熱して、乳化溶解しています。



画像認識カメラ、検知センサー、X線検出器などを設置してチェックします。



集中操作室

生産の進捗や機械の稼働状況、エネルギー使用量など、工場全体の動きを常に監視しています。



食品安全の国際認証を取得しています

お客様に高品質で安全・安心な商品をお届けするため、食品安全マネジメントシステムの国際規格である「FSSC22000」を認証取得し、食品衛生管理に対する取り組みを継続的に改善しています。

	FSSC22000	
登録証番号	JQA-FC0218	JQA-FC0166
登録事業所	神戸工場	長野工場
活動登録範囲	プロセスチーズ、チーズフード、乳等を主要原料とする食品、及びナチュラルチーズの設計・開発及び製造	プロセスチーズ及び乳等を主要原料とする食品の設計・開発及び製造



長野工場

Q・B・B HISTORY



●沿革

1948	12月	「平和油脂工業(株)」として創立
1954	7月	六甲バター株式会社と社名を変更
1958	11月	オーストラリアから輸入した原料チーズでプロセスチーズを生産、Q・B・Bブランドで日本全国に発売
1960	10月	スティックチーズを開発、発売(世界初)
1961	4月	プロセスチーズ製造のため明石工場を新設
1963	5月	大阪証券取引所第2部に上場
1966	12月	稲美工場を新設
1971	12月	個包装のスライスチーズを開発、発売(国内初)
1972	3月	Q・B・Bナッツでナッツ市場に参入
1976	10月	新会社「六甲フーズ(株)」を設立(2012年解散)し、ナッツの自社生産を開始
1982	6月	Q・B・Bレアチーズケーキを開発、発売し、チルドデザート事業に参入
1984	3月	チルドデザート製造のため、加西工場を新設
1985	3月	マドリッドで開催された第24回モンドセレクションで レアチーズケーキ、スライスチーズ、ポコットチーズが金賞を受賞
	12月	本社新社屋が竣工
1988	3月	Q・B・Bベークドチーズケーキを開発、発売
1989	12月	スイスのリンツ&シュプルングリー社とチョコレート製品の輸入販売契約を締結 (2023年販売契約終了)
1994	12月	長野工場を設置しチーズ生産体制を強化
2008	6月	『ベビーチーズの日(6月の第一日曜日)』を記念日として登録
2010	4月	「六甲山Q・B・Bチーズ館」がオープン
2011	11月	「第1回神戸マラソン」にスポンサーとして協力
	12月	プロセスチーズ販売金額の国内シェア24.1%で国内ナンバーワン
2013	7月	東京証券取引所第1部上場
2017	5月	三菱商事(株)との合併会社「PT EMINA CHEESE INDONESIA」を設立
2018	12月	創立70周年を迎える
2019	2月	神戸工場を新設
2022	4月	東京証券取引所プライム市場に移行

1948

マーガリンの製造会社として創業

農林省（現農林水産省）指定のマーガリン（人造バター）製造会社として、神戸市葺合区（現中央区）坂口通1-7で製造を開始。1950年の統制解除後は「マーガリン六甲バター」の名で商標登録し、一般販売を開始しました。1953年には国産マーガリン製造機第1号「オンレーター」を導入して小型マーガリンの量産体制を固め、関東から九州まで販売網を広げました。



1958

Q・B・Bブランドチーズが誕生

オーストラリアのクイーンズランド州乳製品公団（Q・B・B）から「豪州チーズを輸入して加工販売しないか」との打診を受け、プロセスチーズの加工に挑戦。自社ブランド「Q・B・Bチーズ」の販売を開始しました。原料にこだわった高い品質と日本人好みのマイルドな風味で、あまりなじみのなかったチーズを身近な食品としてアピール、消費量は飛躍的に伸びました。

1960

世界初のスティックチーズが大人気

創業者の塚本信男は、ウイナーソーセージを見て、「チーズを棒状にすれば、栄養価の高いおやつとして手軽に食べてもらえるのでは」と商品化を思いつきました。30グラム30円の買いやすい値段設定もあって発売と同時に爆発的な人気に。この成功により、チーズメーカーへの第一歩を踏み出しました。



1971

スティックチーズに次ぐヒット商品、国内初のスライスチーズ

アイデアマンの創業者塚本信男は、次なるヒット商品を常々考えていたところ家でチーズを包丁で薄く切っているのを合理的ではないと感じ、開発のヒントになった。日本の気候条件に合う国内初のスライス包装機械を開発し、1枚づつフィルムで包み家族数に応じて買いやすいように5枚入り、10枚入りの2種類を売り出した。

六甲バター サステナビリティ宣言



社会貢献活動 | 地域社会の発展を願って。

神戸に誕生して70余年、神戸のまちに歩みを重ねて発展を遂げてきました。
これからも、地域社会の一員としてさらに成長を続けるために、さまざまな活動を実践します。

神戸マラソン

神戸マラソンをスポンサーとして応援

阪神・淡路大震災から復興を遂げて新たなステージへと進む神戸を国内外に発信する「神戸マラソン」に、2011年の第1回から毎年協賛しています。社員が給水ボランティアとして活動したり、フィニッシュエリアで約2万人の参加者に「チーズで鉄分ペビー」を配布したりするなど、ランナーの皆さんを応援しています。



神戸工場の見学

神戸工場に見学施設を整備

地域の皆さんに安全・安心の製品作りを見ていただくとともに、Q・B・Bブランドにより親しみを持っていただくため、神戸工場に見学施設「Q・B・B プロセスチーズパーク」を整備。Q・B・Bブランドの歴史やプロセスチーズについて楽しく学べます。

六甲山Q・B・Bチーズ館

六甲山Q・B・Bチーズ館を運営

神戸市、一般財団法人神戸農政公社と共同で、神戸市立六甲山牧場にある「六甲山Q・B・B チーズ館」展示ホールを運営しています。チーズの歴史や栄養、豆知識、世界のチーズ料理など、チーズに関するさまざまな情報を展示。食育などのイベントも随時開催しています。



会社概要

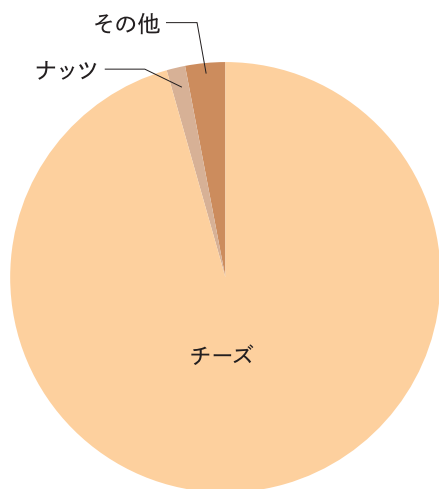


社名	六甲バター株式会社
設立	1948年12月13日
代表者	代表取締役社長兼CEO 塚本浩康
資本金	28億4,320万円(東京証券取引所プライム市場上場)
売上高	442億9,600万円(2023年度)
従業員	452名(2023年12月末現在)
本社所在地	〒651-0062 兵庫県神戸市中央区坂口通1-3-13 TEL.078-231-4681(代表) FAX.078-231-4678
支店	東京、大阪、名古屋
工場	神戸工場、長野工場

■主要な事業内容

チーズ等の製造販売、ナッツ等の食品の販売

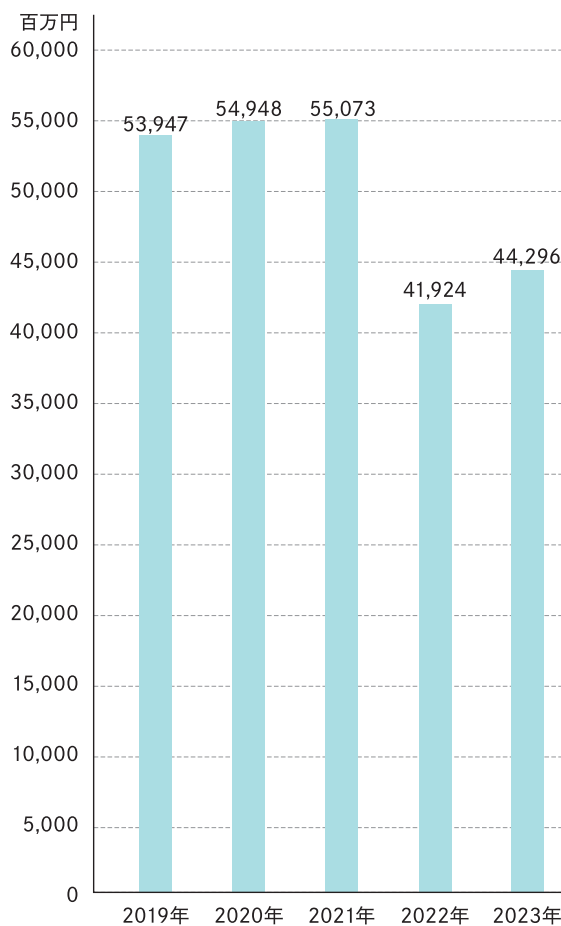
■製品別売上高



【2023年度】

部門	売上高(百万円)	構成比(%)
チーズ	42,358	95.6
ナッツ	612	1.4
その他	1,324	3.0
合計	44,296	100.0

■売上高の推移



2022年12月期より「収益認識に関する会計基準」を適用しております。

事業所・工場一覧

① 本社

〒651-0062
兵庫県神戸市中央区坂口通1-3-13
TEL.078-231-4681
FAX.078-231-4678

④ 札幌出張所

〒063-0811
北海道札幌市西区琴似一条5-2-27
札幌松井ビル3階
TEL.011-633-0600
FAX.011-633-0606

⑦ 新潟出張所

〒950-0855
新潟県新潟市東区江南3-5-36
三佐和ビル1階A号
TEL.025-287-4360
FAX.025-287-4366

⑩ 金沢出張所

〒920-0849
石川県金沢市堀川新町6-11
Linkビル2階
TEL.076-210-6640
FAX.076-210-6862

② 東京支店

〒103-0014
東京都中央区日本橋蛸殻町1-39-5
水天宮北辰ビル2階
TEL.03-3669-4931
FAX.03-3667-6203

⑤ 関東北営業所

〒370-0831
群馬県高崎市あら町206
高崎あら町センタービル4階
TEL.027-386-5988
FAX.027-386-5994

⑧ 名古屋支店

〒460-0011
愛知県名古屋市中区大須4-1-70
TANAKA名古屋ビル6階
TEL.052-261-8566
FAX.052-261-8581

⑪ 大阪支店

〒532-0003
大阪府大阪市淀川区宮原2-14-14
新大阪グランドビル5階
TEL.06-6394-9261
FAX.06-6394-9110

③ 東北営業所

〒983-0852
宮城県仙台市宮城野区榴岡3-4-18
オークツリー榴岡702号
TEL.022-292-6931
FAX.022-292-7851

⑥ 松本出張所

〒390-0828
長野県松本市庄内1-3-7
栄橋ビル201号
TEL.0263-28-7582
FAX.0263-28-7583

⑨ 静岡出張所

〒422-8062
静岡県静岡市駿河区稲川2-1-36
タカザア司生堂101号
TEL.054-282-6168
FAX.054-282-6323

⑫ 高松出張所

〒760-0073
香川県高松市栗林町1-16-16
marumaruビル2階
TEL.087-835-5583
FAX.087-835-5619

⑬ 神戸工場

〒651-2228
兵庫県神戸市西区見津が丘6-7-1
TEL.078-994-6665
FAX.078-994-6555

⑬ 福岡営業所

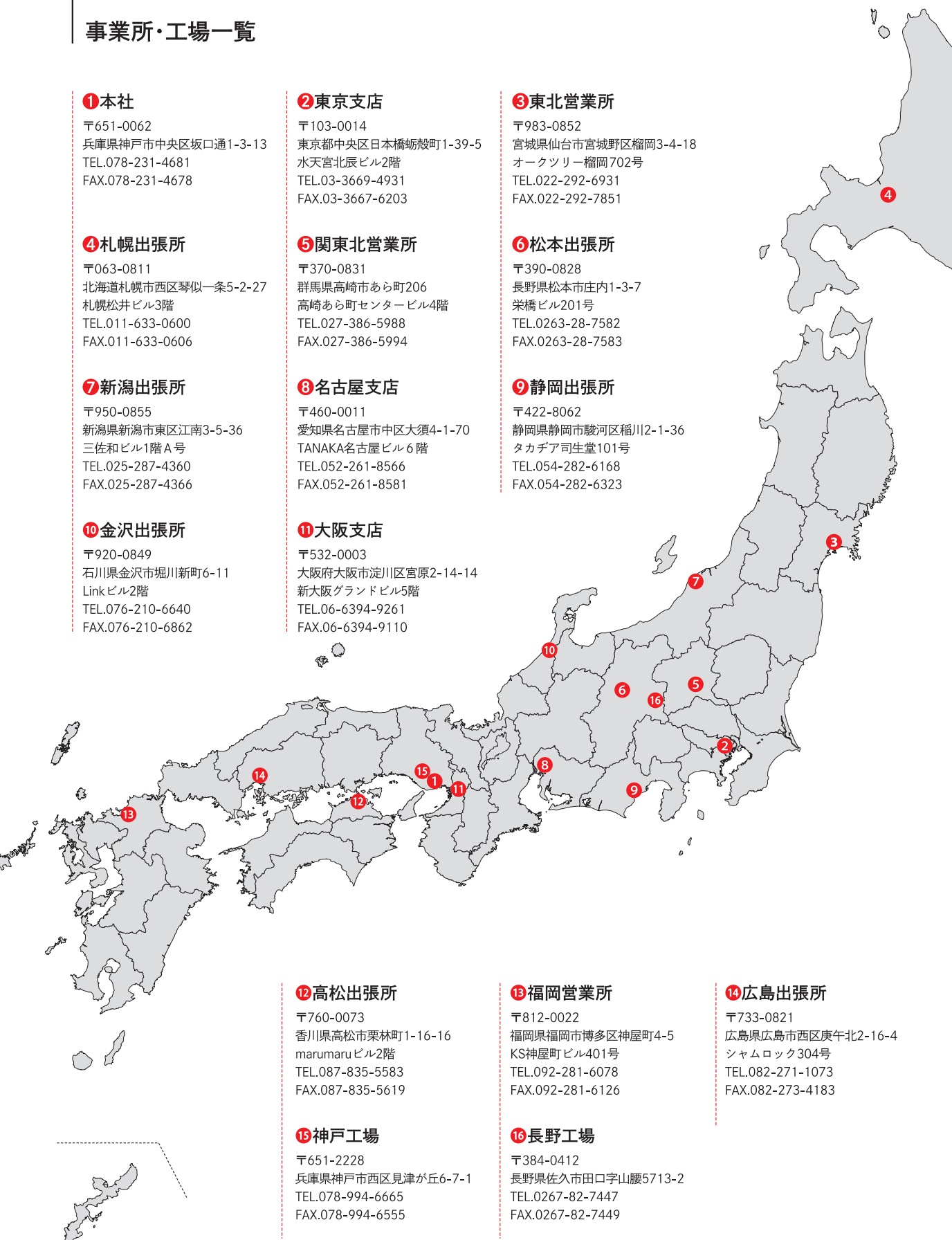
〒812-0022
福岡県福岡市博多区神屋町4-5
KS神屋町ビル401号
TEL.092-281-6078
FAX.092-281-6126

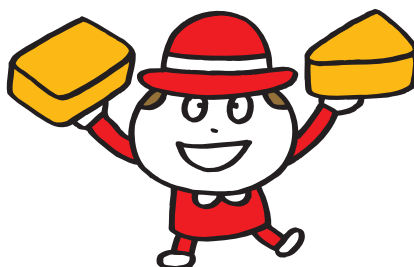
⑬ 長野工場

〒384-0412
長野県佐久市田口字山腰5713-2
TEL.0267-82-7447
FAX.0267-82-7449

⑭ 広島出張所

〒733-0821
広島県広島市西区庚午北2-16-4
シャムロック304号
TEL.082-271-1073
FAX.082-273-4183





Q・B・Bキャラクターの
Qちゃん

六甲バター株式会社

【本社】〒651-0062 兵庫県神戸市中央区坂口通1-3-13

TEL.078-231-4681 FAX.078-231-4678

<https://www.qbb.co.jp/>