



プレゼンテーションの  
ダウンロードは  
こちら：



**TOP  
CHOICE  
POULTRY**

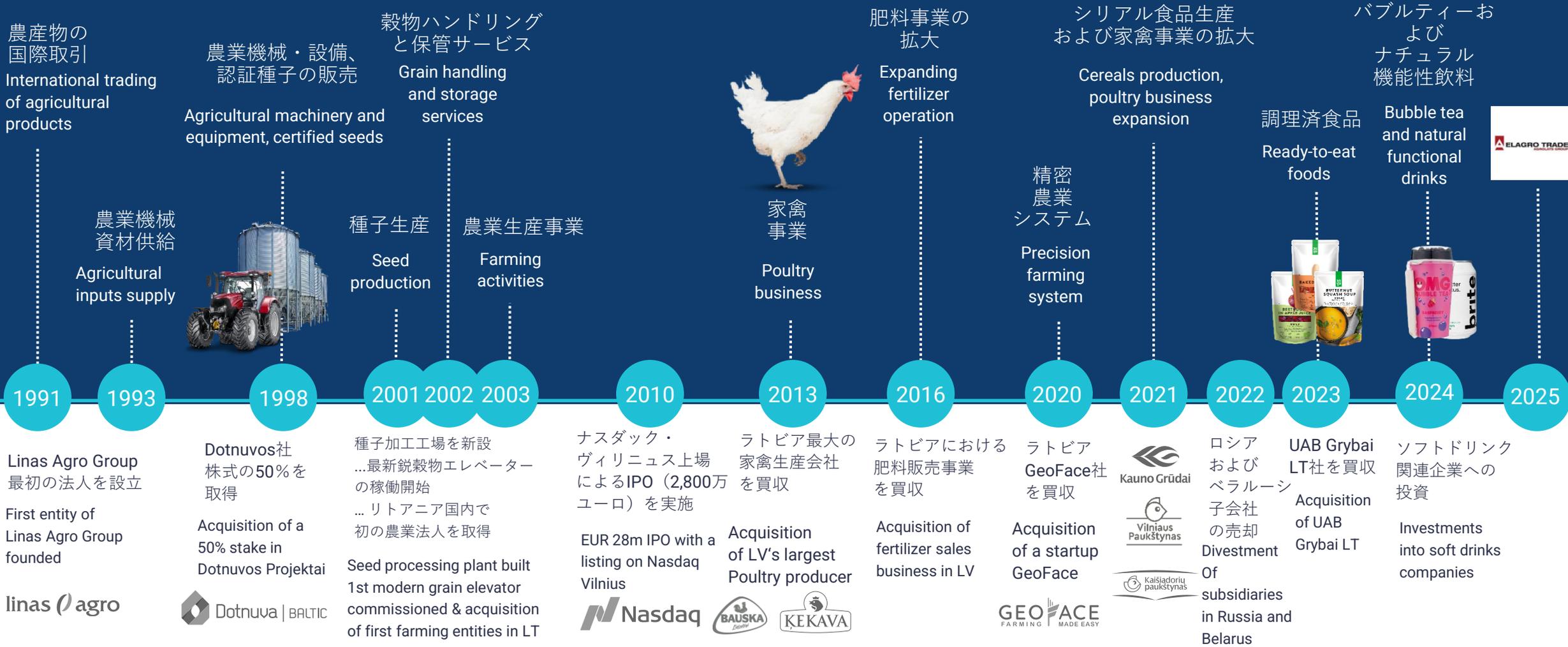


**TOP CHOICE POULTRY FROM NORTHERN EUROPE**

**北欧産プレミアムチキン**

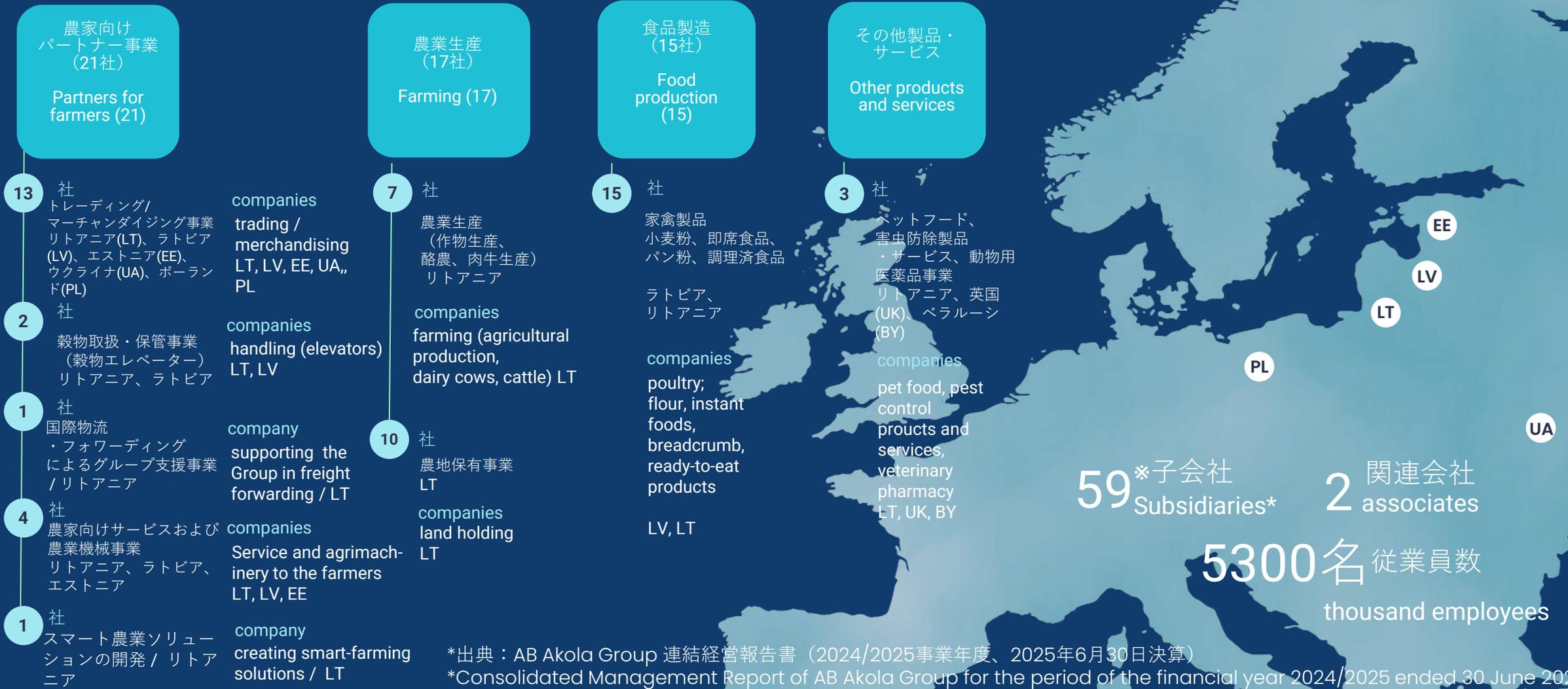
# 35年にわたり価値を創造

35 years creating value



# 垂直統合型グループ

Vertically Integrated Group



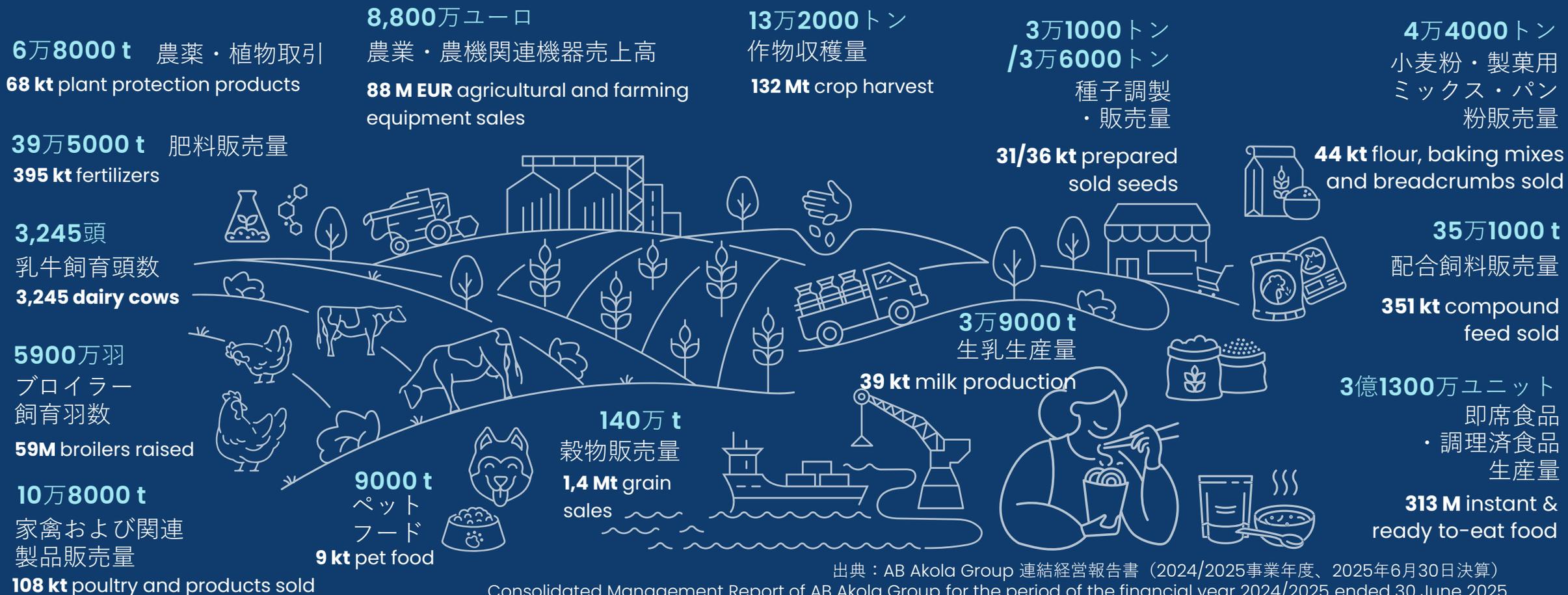
\*出典：AB Akola Group 連結経営報告書（2024/2025事業年度、2025年6月30日決算）

\*Consolidated Management Report of AB Akola Group for the period of the financial year 2024/2025 ended 30 June 2025

# 地域を代表する有力企業 アグリビジネス・食品企業

A significant player in food value chain in the region

売上高  
億ユーロ  
**16**  
Revenue  
Billion EUR



出典：AB Akola Group 連結経営報告書（2024/2025事業年度、2025年6月30日決算）

Consolidated Management Report of AB Akola Group for the period of the financial year 2024/2025 ended 30 June 2025

# リトアニアにおける家禽事業

## Poultry business Lithuania

設立年	Established	<b>1964</b>	1964
生産量	Production volume	<b>7万5000 t</b>	75 000 t
売上高	Turnover	<b>2億ユーロ</b>	200 mln Eur
従業員数	Employees	<b>2000名以上</b>	2000



### 生産工場

#### OUR PRODUCTION PLANT

- 孵化場
  - ブロイラー鶏舎
  - 衣付き製品加工工場
  - 生鮮・冷凍鶏肉用と畜・カット加工工場
- Hatchery
  - Broiler houses
  - Processing plant for breaded products
  - Slaughterhouse and cut-up plant for fresh and frozen meat



EXPORT  
TO JAPAN



10年の



日本市場向け取引実績



# ラトビアにおける家禽事業

## Poultry business Latvia

設立年	Established	<b>1967</b>	1967
生産量	Production volume	<b>3万7000 t</b>	37 000 t
売上高	Turnover	<b>1億2000万ユーロ</b>	120 mln Eur
従業員数	Employees	<b>1100名以上</b>	>1100



EXPORT  
TO JAPAN

In progress

VET  
CERTIFICATE

## ケカヴァ食品生産工場

### ĶEKAVA FOODS PRODUCTION PLANTS



#### リガ RĪGA

- 塩味製品  
・ ロースト製品  
加工工場
- Processing plant  
for salted and roasted  
products

LV  
A008506  
ES



#### ケカヴァ ĶEKAVA

- 93ヘクタール
- 抗生物質を使用しない飼育
- 種鶏舎：30棟
- 孵化場
- 生鮮・冷凍鶏肉用  
と畜・カット加工工場
- 本社
- 93 ha
- Raised without antibiotics
- 30 parent stock houses
- Hatchery
- Slaughterhouse and cut-up plant  
for fresh and frozen meat
- Head office

LV  
A002845  
ES



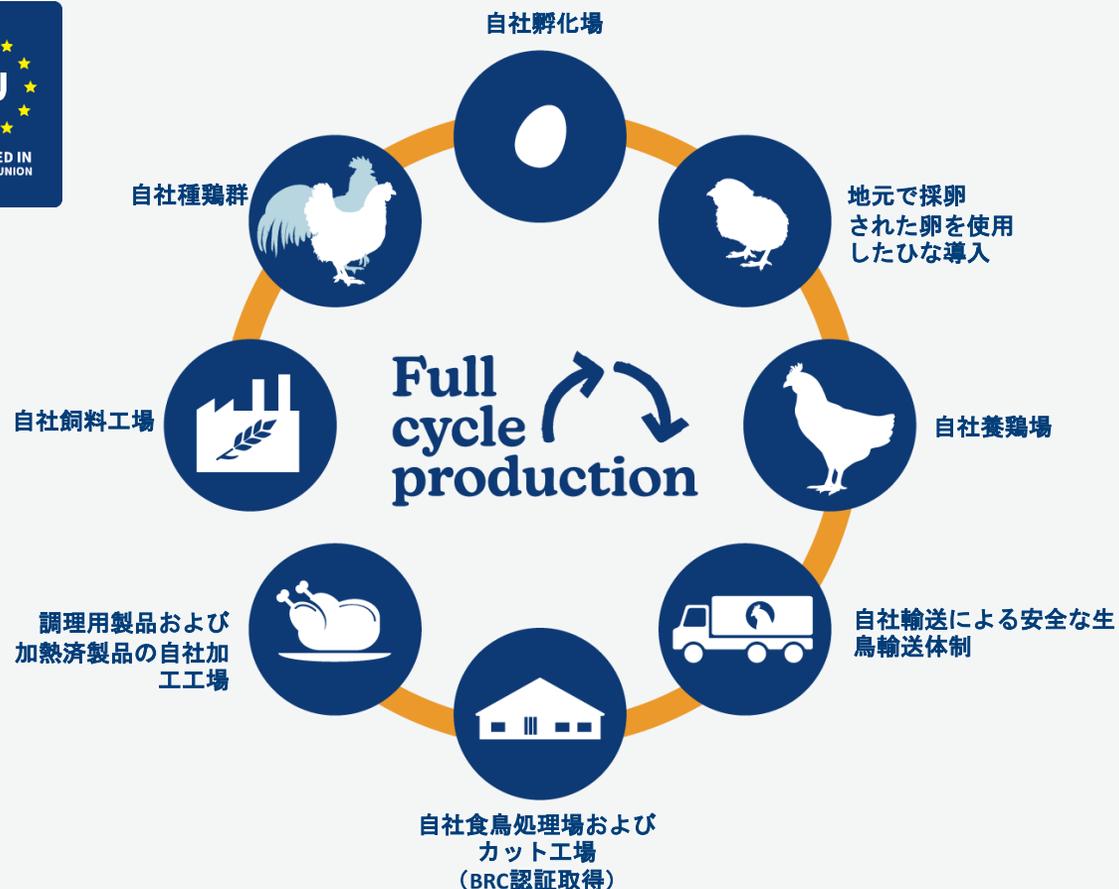
#### バウスカ

- 35ヘクタール
- ブロイラー鶏舎  
：36棟
- 孵化場
- 自社飼料工場
- 35 ha
- 36 broiler houses
- Hatchery
- Feed mill plant



# 完全一貫生産体制

## Full production cycle



## 完全一貫生産体制による、確かな供給力

当社は、農場から最終製品に至るまでの全工程を自社で一貫管理しており、安定した生産計画のもと、柔軟かつ迅速な対応が可能です。お客様には、急な供給変動に左右されることのない、安定的かつ計画性の高い供給体制をご提供しています。

## Full cycle production - guaranteed reliability

Our complete oversight of the production chain – from farm to finished product – gives us the flexibility to plan effectively. Customers can trust that their supply will remain stable and predictable, free from sudden changes.



# サルモネラフリー

## Free from salmonella

### 獣医監視および管理体制

Veterinary surveillance and control

- PFK獣医師およびFVS（食品・獣医サービス当局）による監督体制
- 自主管理およびアニマルウェルフェアの確保

### サルモネラ管理の徹底

Salmonella control

- 全生産工程において、管理手法、教育・訓練、管理ツール、<sup>サンプリング</sup>検査に基づく管理体制を確立しています。
- 種鶏へのワクチン接種を実施
- ISO/IEC 17025（LVS EN）認定済み  
自社生産管理検査室
- 標準サルモネラ検査法（糞便・スワブ）  
LVS EN ISO 6579:2003/A1:2007

### 厳格なバイオセキュリティ対策の実施

Strict biosecurity measures

- 入出場するすべての車両の消毒
- 各フロック終了後の鶏舎清掃および消毒
- 鶏舎作業員および来訪者に対する衛生手順の徹底
- 従業員に対するバイオセキュリティ遵守要件（個人衛生、作業規則、車両動線管理）



# 抗生物質を使用しない飼育

Raised without antibiotics

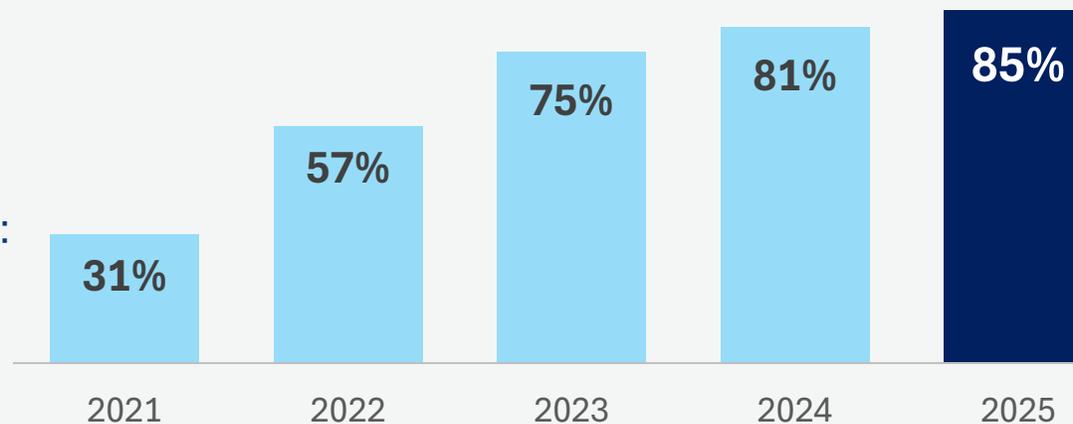


100%\*



2025/2026年度目標 :

87%



# ハラール認証

## HALAL certification



世界有数のハラール認証機関  
「World Halal Trust Group」による  
認証取得

Certified by is one of the biggest  
Halal Certification Bodies in the  
world - World Halal Trust Group

### World Halal Trust Groupの認証に基づくハラール屠畜手順

- アッラーの御名のもと、他の目的のためではなく、正当な意図をもって屠畜を行います
- 各羽の屠畜前に、屠畜者が「ビスマッラー・アッラーフ・アクバル」を唱えます
- 各シフトには、認定屠畜者3名および認定ハラール検査員1名を配置し、すべての屠畜工程を確認のうえ、ハラール適合の可否を判定します

### WORLD HALAL TRUST GROUP SLAUGHTERING PROCEDURE

- The act of slaughtering is done with intention in the name of Allah and not for other purposes.
- 'BISMILLAH ALLAHU AKBAR' is recited by the slaughterer before slaughtering of each bird.
- Each shift consists out of 3 certified slaughtermen and 1 certified Halal checker, who checks the quality of each slaughter and either approves it as Halal or rejects and utilizes the bird.



# 認証一覧

## Certificates



当社の  
認証はこちらから  
ご覧いただけます



Find our  
certificates  
here:





# 当社のサステナビリティ戦略「4Hearts」

Our sustainability strategy 4Hearts



国連グローバル・コンパクトの原則およびグループのサステナビリティ方針（持続可能な発展の4つの柱）に基づく事業運営：

In our operations, we adhere to the principles of the United Nations Global Compact and the Group's Sustainability Policy, which encompasses the four pillars of sustainable development:



経済  
ECONOMIC



社会  
SOCIAL



環境  
ENVIRONMENTAL



ガバナンス  
GOVERNANCE

地域社会、国際社会、そして世界に具体的な価値をもたらす持続可能なビジネスの先導者として、信頼されるパートナーであり、選ばれる雇用主を目指します。

We aspire to be a trusted partner, an employer of choice, and a trailblazer in sustainable business practices that bring tangible benefits to the community, society, and the world.



# 輸出先

## Export destinations

### 世界で 50か国 以上

Exporting to over 50 countries worldwide

#### 北欧諸国 NORDIC COUNTRIES

スウェーデン/フィンランド/デンマーク/ノルウェー/アイスランド

Sweden · Finland · Denmark · Norway · Iceland

#### アジア ASIA

韓国/日本/ベトナム/キルギス/ウズベキスタン/カザフスタン/タジキスタン

Republic of Korea · Japan · Vietnam · Kyrgyzstan · Uzbekistan · Kazakhstan · Tajikistan

#### オセアニア OCEANIA

フランス領ポリネシア/ニューカレドニア

French Polynesia · New Caledonia

#### アフリカ AFRICA

ガンビア/シエラレオネ/モザンビーク/赤道ギニア/ガボン

Gambia · Sierra Leone · Mozambique · Equatorial Guinea · Gabon

#### ヨーロッパ EUROPE

フランス/ドイツ/オランダ/イタリア/英国/スペイン/アイルランド/ベルギー/ルーマニア/

オーストリア/キプロス/ウクライナ/ポーランド/ジョージア/

スロバキア/スロベニア/アルバニア/ギリシャ/ブルガリア/

北マケドニア共和国

France · Germany · Netherlands · Italy · The United Kingdom · Spain · Ireland · Belgium ·

Romania · Austria · Cyprus · Ukraine · Poland · Georgia · Slovakia · Slovenia · Albania ·

Greece · Bulgaria · Republic of North Macedonia

#### 北米・中米地域

ハイチ共和国 Republic of Haiti



# 製品ラインアップ

Our products

原料鶏肉製品

Raw meat products

調理用製品

Ready-to-Cook products

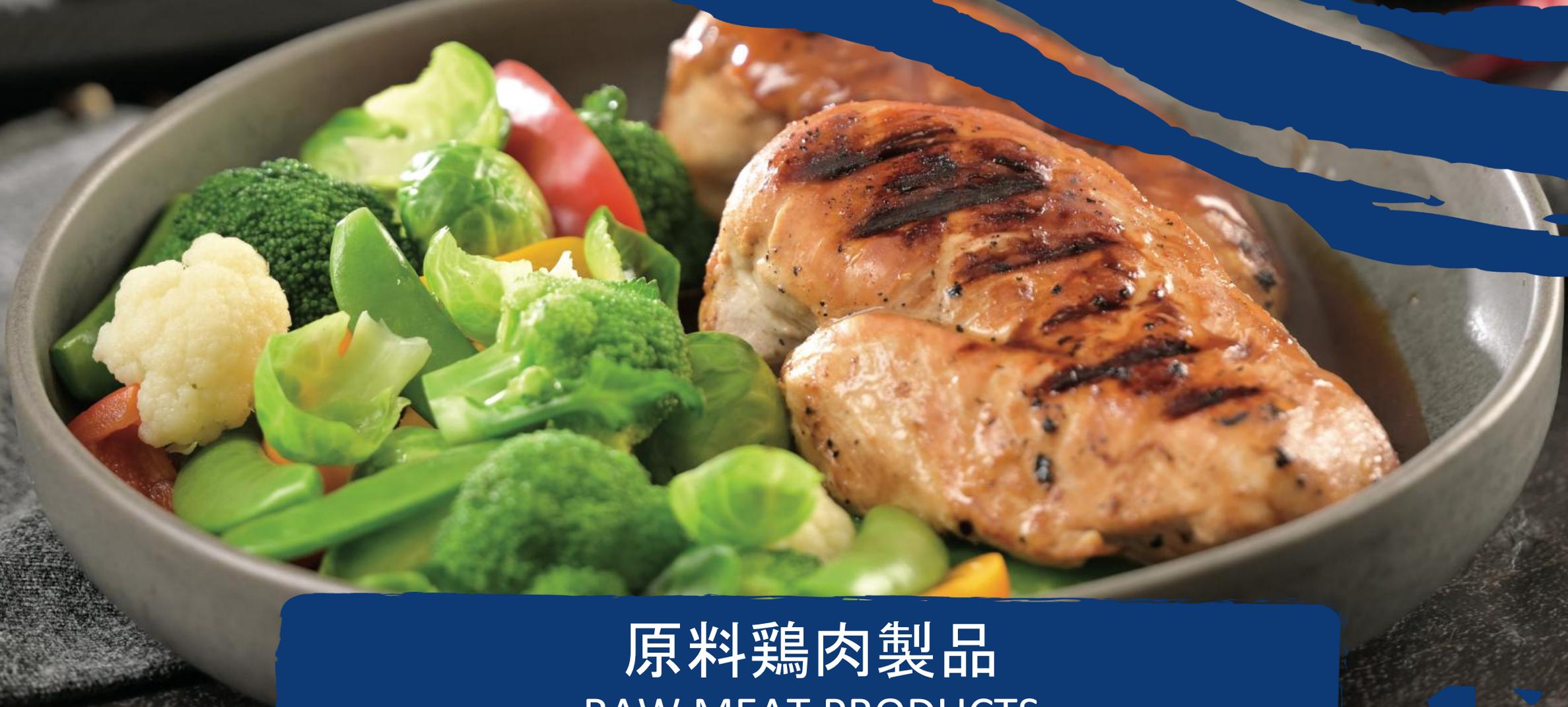
調理済製品

Ready-to-Eat products

その他製品

Other products





原料雞肉製品  
RAW MEAT PRODUCTS



# 冷凍食品

## IQF/レイヤーパック/ブロック凍結

多様な部位・カットに対応可能

包装形態：

- フローパック（IQF）：1～2kg
- ブロック/レイヤーパック：10 kg
- 賞味期限：12～18か月

## FROZEN

### IQF/Layerpacked/Block

RANGE OF DIFFERENT CUTS ARE BEING PREPARED

PACKAGING:

- Flow pack (IQF): 1-2 kg
- Block/layerpacked: 10 kg
- Shelf life: 12-18 months



# もみじ

## 冷凍品

包装形態：

- サーマフォーム包装：1 kg
- ブロック凍結：10 kg
- 賞味期限：12か月

# CHICKEN FEET

## Frozen

PACKAGING:

- Thermoform: 1 kg
- Block frozen: 10 kg
- Shelf life: 12 months





調理用製品  
READY-TO-COOK PRODUCTS



# 加水・加塩タイプ

鶏むねフィレ、もも肉、ささみ、骨付き製品

塩分濃度は複数仕様に対応可能

包装形態：

- フローパック（IQF）：2 kg
- レイヤーパック：10 kg
- 賞味期限：12～18か月

## WITH ADDED WATER AND SALT

CHICKEN BREAST FILLET, THIGH MEAT, INNER FILLET AND

BONE-IN PRODUCTS - Different salt content

PACKAGING:

- Flow pack (IQF): 2 kg
- Layerpacked: 10 kg
- Shelf life: 12-18 months





調理済製品  
READY-TO-EAT PRODUCTS



# スモーク製品

包装形態：

- フローパック：2.5kg
- 賞味期限：18か月

## SMOKED

PACKAGING:

- Flow pack (IQF): 2,5 kg
- Shelf life: 18 months



# ロースト製品

## IQF冷凍

各種部位・サイズ対応

プレーンまたは各種レシピ対応

包装形態：

- フローパック（IQF）：2.5kg
- 賞味期限：18か月

## ROASTED IQF frozen

DIFFERENT CUTS AND SIZES, PLAIN OR IN DIFFERENT RECIPES

PACKAGING:

- Flow pack (IQF): 2,5 kg
- Shelf life: 18 months



# 加熱調理済製品

## IQF冷凍

衣付き製品、天ぷら衣製品、  
サザンフライ風衣製品、ミートボール

包装形態：

- フローパック（IQF）：0.4～2.5kg
- 賞味期限：18か月

## COOKED

## IQF frozen

BREADED, TEMPURA COATED, SOUTHERN FRIED COATED, MEATBALLS,  
CRISPY WINGS

PACKAGING:

- Flow pack (IQF): 0,4 -2,5 kg
- Shelf life: 18 months



# チキンフランク

## 冷凍品

プレーン または ホット &  
スパイシー

包装形態：

- 真空包装：0.34kg
- 賞味期限：18か月

# FRANKS

## Frozen

CLASSIC OR HOT&SPICY

PACKAGING:

- Vacuum: 0,34 kg
- Shelf life: 18 months





**TOP  
CHOICE  
POULTRY**

**IT'S ALL ABOUT THE CHICKEN**

すべては、チキンへの  
こだわりから



FOLLOW US ON  
**LinkedIn**



[www.topchoicepoultry.eu](http://www.topchoicepoultry.eu)  
[www.poultry.eu](http://www.poultry.eu)