アヲハタグループ
レポート 2016

会社案内および社会・環境報告書フルレポート

AOHATA GROUP REPORT 2016

Contents

トップメッセージ 1

会社案内

プロローグ 2

ジャムのアヲハタから「フルーツのアヲハタ」へ 3

事業のご紹介

ジャム類 4

調理食品類 6

産業用加工品類・その他の商品 7

社会・環境への取り組みのご紹介

お客様とともに 8

株主・投資家とともに 10

お取引先とともに 11

地域・社会とともに 12

仲間とともに 14

地球環境とともに 16

資料編

経営・ＣＳＲ・環境保全への取り組みの歴史 19

環境会計 20

生産工場の環境負荷状況 21

会社概要 22

社　訓

正　直

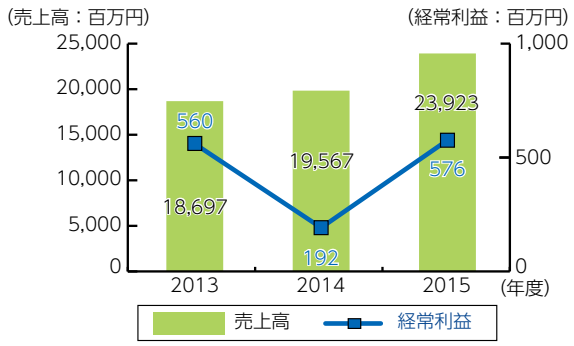
信　用

和

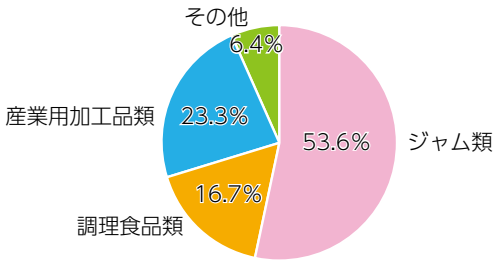
アヲハタグループ概要

アヲハタグループは、アヲハタ㈱とグループ企業７社（国内３、海外４）で構成され、ジャム類（ジャム、マーマレードなど）、調理食品類（パスタソース、料理用ソースなど）、産業用加工品類（フルーツ・プレパレーション：主としてヨーグルト用フルーツソース）などの食料品の製造および販売を主な事業内容とし、その他に関連事業として原材料の購入販売およびその他サービス業などの事業活動をおこなっています。

売上高・経常利益推移（連結）



売上高構成比（連結・2015 年度）



編集方針

「アヲハタグループレポート 2016」は、「会社案内」と「社会・環境報告書」を統合したものです。アヲハタグループの企業理念、事業活動、製品等について紹介するとともに、社会的な取り組みや環境保全活動をより多くの方に知っていただき、コミュニケーションをはかることを目的として発行しています。写真、イラスト、グラフなどをできるだけ多く用い、「見やすく」、「分かりやすく」に留意し編集しました。構成と掲載項目については、環境省「環境報告ガイドライン（2012 年版）」を参考にしています。

なお、簡潔に読みやすくまとめた「ハイライト（冊子版）」と、より詳細な情報や各種データを載せた「フルレポート（Web 版）」を作成しています。

フルレポートは、ホームページよりご覧いただけます。

URL　http://www.aohata.co.jp/

本報告書の対象範囲

【対象範囲】：主要な実績については、アヲハタグループの生産工場であるアヲハタ㈱ジャム工場、竹原工場、東北アヲハタ㈱のデータを集計し記載しました。社会的な取り組みや環境保全活動に関しては、アヲハタグループ各社の内容も含めて記載しています。

【対象期間】：2014 年 11 月 1 日～ 2015 年 10 月 31 日
取り組み内容については、一部 2015 年 11 月以降のものも記載しています。

【発行月】：2016 年 6 月

※フルレポート（Web 版）は、タイムリーな情報提供のため、予告なく更新することがあります。

トップメッセージ

当社は、みかんの缶詰加工とオレンジママレードなどのジャム類の製造を目的として、1932 年に株式会社旗道園として創業しました。「缶詰は中身が見えないからこそ正直者がつくらなければならない」の信念のもとに、缶詰技術を応用し、素材の新鮮さ、風味を生かした安全・安心な食品づくりに取り組んでまいりました。

環境保全・ＣＳＲへの取り組み

当社は、「フルーツ（素材）の持つ魅力をお客様にお届けすることで、豊かな食生活と健康に貢献すること」を社会的使命と考え、将来に向けて持続可能な社会や環境への取り組みを通して、地域・社会から信頼される企業でありたいと考えています。

環境への取り組みについては、農産加工を原点に持つ会社として、自然に感謝し、その恩恵を永遠に享受できるよう、環境に配慮した包装素材の使用、使用エネルギーの削減、廃棄物の再資源化・再利用などを推進しています。

また、ＣＳＲへの取り組みのひとつとして、2013 年に広島県と締結した「包括的連携に関する協定」に基づき、県産品を使ったオリジナル商品の開発をはじめ、教育・文化の振興、食育、環境対策、障がい者支援、子育て支援に取り組むなど、企業市民として社会貢献活動を推進しています。

新たな成長を目指して

このような中、当社は 2016 年度からの３年間を対象とする中期経営計画を策定いたしました。この新中期経営計画では、“めざす姿”として、「フルーツのアヲハタ」を掲げています。フルーツ関連事業を成長の中核とし、フルーツの中でも特に「イチゴ」をシンボルとして取り上げ、全社で「イチゴのアヲハタ」を展開することで、改革と成長、企業価値の向上に取り組んでいます。

これからも、私たちアヲハタグループはフルーツの持つ美味しさ、香り、色彩、栄養、機能などの魅力をさまざまな角度から提供することで、楽しく豊かな生活シーンに貢献してまいります。

2016 年６月
アヲハタ株式会社
代表取締役社長　野澤栄一

瀬戸内のみかん缶詰工場による創業

アヲハタ株式会社は、みかんの缶詰加工とオレンジママレードの製造を目的に、株式会社中島董商店の全額出資により株式会社旗道園として昭和７（1932）年に創業しました。

当社およびキユーピーマヨネーズの創始者である中島董一郎氏は、青年時代に缶詰技術と販売を習得する目的で、農商務省の実業練習生として欧米に学び、マヨネーズと共にそのおいしさを是非伝えたいと思い描いたのがオレンジママレードでした。そこで選ばれたのが柑橘の優良産地であった瀬戸内に位置する当地です。

果実缶詰は原料の品位を選び、熟度と形を整えないと高品位のものはできません。機械化のできない当時は大変難しい加工技術でした。製品のでき映えをみて、最高の品位と思われるもののみに「アヲハタ」ブランドのラベルを貼って販売しました。

産地の真ん中に創業した当時の旗道園

最高の品位を表す「アヲハタ」ブランドを社名に掲げて

第二次世界大戦中、国の企業整備令により会社は一旦、広島県合同缶詰株式会社に整理統合されますが、終戦後の昭和 23（1948）年に再発足します。中島董一郎氏の後輩であり、ともに会社経営の責にあたってきた廿日出要之進氏は事業の再発足にあたり、先輩の意を体し最高の品位を求めることを経営のロマンとし、「アヲハタ」ブランドをお預かりする気持ちで、社名を青旗缶詰株式会社と命名していただいたようです。「缶詰は中身が見えないから、これを製造する人は正直者でなくてはならない」の信念のもとに、常に正攻法を基本とし、アヲハタづくりに取り組みました。

「果実加工は、原料を選ぶことによって７割は決まる。残りの３割は、創意工夫によって技術力を高めることだ」と、産地の真ん中でよい原料選びと技術中心の経営を進めてきました。社訓「正直　信用　和」は、このような実践の中で培われてきました。

昭和 30 年代のみかん缶詰のラベル

おいしさを創り出す技術開発と商品開発力

「おいしさの追求」こそ、当社が創業以来、今日に至るまでひたすら努力を続けてきた最大のテーマです。時代とともに原料産地は遠隔地へとシフトしていきましたが、「原料」へのこだわりは変わらぬものです。当社ではこちらから原料産地へ出向き、最上の収穫期に原料を急速凍結して持ち帰り、需要に応じて一年中おいしさを提供する技術を開発しました。今では世界中の産地に赴き、栽培から加工までの指導をおこない、より良い原料を確保し続けています。

元来、ジャムや缶詰はその保存の目的のため、おいしさを超えた糖濃度や殺菌加熱が必要とされてきました。時代に合ったおいしさをより追求するため、昭和 45（1970）年、世界に先駆けて開発したのが低糖度ジャム「アヲハタ　５５ジャム」シリーズです。低糖度ジャムの開発には、フルーツ本来のおいしさを保ちながら糖度を抑える特別な加工技術が必要でしたが、お客様のご支持の拡大により低糖度ジャムは市場に広く普及するようになりました。さらに近年は、果実と果汁で作った自然な甘さのオールフルーツタイプ「アヲハタ まるごと果実」シリーズも市場を拡大しています。

当社は、「ファインフルーティー製法（総加熱量低減技術、香り戻し技術、酸素濃度低減技術の３つの技術を融合させた独自の製法）」などの加工技術と、ゲル化技術やブレンド技術などによって、ジャムをさらにおいしくする努力を続けています。

昭和45年に発売された甘さの少ない「アヲハタ55オレンジママレード」

「フルーツのアヲハタ」を目指し フルーツの魅力を発信

当社は中島董一郎氏が営んだ株式会社中島董商店を起点とし、キユーピー・アヲハタグループのなかにあってフルーツ加工と缶詰製造を特に受け持ってきました。今日、当社グループでは、ジャム・スプレッド類、キユーピー・ミートソースなどの調理食品類、フルーツ・プレパレーションなどの産業用加工品類の製造・販売を主な事業としております。

また、平成 26（2014）年 12 月、キユーピー株式会社との組織再編により家庭用ジャム・スプレッド類の販売権を同社より承継しました。生販一体の強みをいかし、「フルーツのアヲハタ」を目指して、より魅力ある製品をお客様にお届けしてまいります。

ジャムのアヲハタから「フルーツのアヲハタ」へ

私たちアヲハタグループは、フルーツの持つ美味しさ、香り、色彩、栄養、機能などの魅力を様々な角度から提供することで、楽しく豊かな生活シーンを彩ります。

中期経営計画のメインテーマと方針

イチゴのアヲハタ

「フルーツのアヲハタ」をめざし、特に「イチゴ」をシンボルとして取り上げ、全社で「イチゴのアヲハタ」を展開いたします。

方針	主な取り組み
新たな成長を実現	・イチゴを中心としたフルーツ新規事業 ・中国のフルーツ加工事業の本格展開 ・チリ子会社の事業拡大と海外原料ビジネス展開
既存事業の強化	・ジャム類の価値の提案と、新たな需要の創出 ・調理食品類の競争力強化 ・収益力と相場対応力の強化
人の成長と組織の活性化	・多様な働き方に対応し、誰もが活躍できる環境の整備 ・経営の見える化と権限移譲を進め、変化への対応力を高める

ジャムなどの加工に適したイチゴの新品種「夢つづき」を開発

ジャムをはじめとするフルーツ加工の領域の拡大を目指す当社は、主力原料であるイチゴの新品種開発に取り組み、国立研究開発法人　農業・食品産業技術総合研究機構と共同で、ジャムなどの加工に適した新品種のイチゴ「夢つづき」を開発しました。
「夢つづき」という品種名には、「フルーツのアヲハタ」を目指す当社において、イチゴの新品種開発は「夢」の第一歩であるという思いが込められています。

ジャム類

時代に先駆けた商品開発

当社は、いつも時代に先駆けて新しい商品を開発してきました。日本で最初の低糖度ジャムである、「アヲハタ　５５ジャム」シリーズをはじめ、低カロリージャム、砂糖を使わずフルーツと果汁だけでつくったスプレッドなど多様なニーズを先取りする商品を開発しています。

低糖度ジャムで市場をリード

ジャム業界にあっては、「アヲハタ」はトップブランド。中でも家庭用びん詰ジャム市場での市場占有率は約 50％で、低糖度ジャムでは約 70％のシェアを獲得しています。今後も引き続きジャムの低糖度化が進んでいくと予想される中で、先発メーカーの強みをいかし、ますますのシェアアップを進めていきます。

また、家庭用にとどまらず、業務用分野でもシェア向上に努め、ジャムの全分野で確固たる地位を築いていきます。

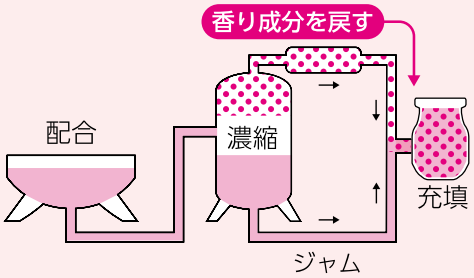
フルーツのフレッシュなおいしさを引き出すアヲハタの独自技術

ファインフルーティー製法

当社主力商品、「アヲハタ　５５ジャム」「アヲハタ　まるごと果実」シリーズに採用

①香り戻し技術

果実本来の風味をいかすため、“製造工程中に水分と一緒に蒸発していたフルーツの自然な香りを製品に戻す”製法です。「さわやか・フルーティ」な香りを戻しているため、従来製法と比較し、「フルーティな香り」、「花のような香り」が特に強くなっています。「果実本来の自然な風味」、「果実の自然な色合い」、「果実の食感」をお楽しみください。



②酸素濃度低減技術

充填時にジャムと蓋の間に残る酸素を窒素置換します。容器中の酸素を極力減らし、酸化による風味劣化を抑え、鮮やかな色あいと香りを長持ちさせます。

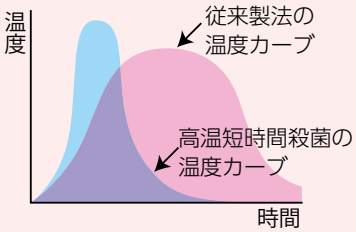
③総加熱量低減技術

●低温濃縮製法

ジャムを煮詰める（濃縮する）際、フルーツへの熱によるダメージを最小限に抑えるため、「真空濃縮釜」を採用しています。

●高温短時間殺菌

ジャムをびんに詰める（充填する）前に、熱で殺菌をおこないますが、ここでも短時間の殺菌で熱によるダメージを軽減しています。



品質へのこだわり

清潔な環境で製造

低糖度ジャムの専用工場をつくり、病院の集中治療室レベル(NASA 規　格：Class10,000)のクリーンルームでジャムを充填しています。

各種検査装置を活用

内容量が適正か、密封がきちんとなされているか、金属片等の混入は無いかなど、見落としのないよう製造工程で各種検査装置を活用しています。

パッケージの工夫　～あらゆる人に、おいしく食べていただきたい～

より多くのお客様に安全で安心な製品をおいしく食べていただき、便利にお使いいただくため、パッケージにも創意工夫を重ねてまいりました。「アヲハタ　５５ジャム」シリーズのびんでご紹介します。

●セーフティボタンキャップ

キャップの中央が凹んでいれば密封状態、中央が膨らんでいれば既に開けた状態であることが、一目で分かります。

●開けやすい形

びんを握った時にすべりにくく開けやすいよう、多面体構造を採用しています。

また、握力の弱いお子様やお年寄りの方でも開けやすいよう、キャップの内側の素材を摩擦の少ないものにしています。

●はがしやすいラベル

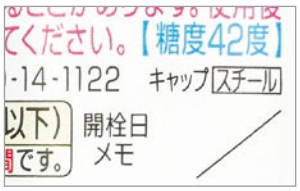
分別廃棄の際、簡単にラベルをはがしていただけるような糊を使っています。

●点字

びんの下部に「アヲハタ」「ジャム」という点字を入れ、より多くのお客様に判別しやすいようにしています。

●開栓日メモ

いつ開けたのかを忘れないように、開けた日を書き込んでいただけます。



ジャム類　主要商品のご紹介

フルーツの味わいを糖度や果肉感の違いなどでさまざまにお楽しみいただけるジャムのほか、ホイップ、スプレッドなどのシリーズがあります。また、パッケージも個食から大容量タイプ、チューブタイプなど、さまざまな食シーン・使い方に対応して展開しています。

アヲハタ　55 ジャム

アヲハタ　まるごと果実

アヲハタ　トラディショナル

アヲハタ　甘さすっきり

アヲハタ　塗るテリーヌ

ヴェルデ　トーストスプレッド

調理食品類

業界に先駆けたミートソース缶詰

業界に先駆けて発売されたミートソース缶詰。生産ラインでの加熱量を抑え、よりおいしい調理缶詰をつくるために、1970 年には回転式熱水レトルト殺菌機の国産第一号を導入したのをはじめ、1992 年には独自の連続式殺菌機を導入。より素材のおいしさ、ブレンドの技術をいかした製品をつくり出すと同時に、殺菌コストを大幅に削減しています。

▲連続式殺菌機
従来の方式に比べると連続して殺菌・冷却されるためトータルエネルギーが少なくてすみます。

1962 年よりキユーピーミートソース等の調理缶詰を製造
(写真は 1970 年代のもの)

1996 年、日本で初めて調理缶に環境にやさしいタルク缶を採用しました

さまざまな容器や、味のバリエーションが広がっています

さまざまな食シーンに対応した商品を生産

パスタソース類
～食シーンや用途に応じた豊富な商品群～

気軽なランチタイムからディナータイム、単身の方など、あらゆる食シーン、調理方法に応じたパスタソースを生産しています。長年親しまれてきた缶詰タイプから、レトルトパウチ、ボトルタイプなど用途に応じたさまざまなパッケージで展開しています。

料理用ソースなど

シチューやグラタンなどを簡単に手作りできるベースソース、カフェレストラン気分が楽しめる料理ソースなどを生産しています。

介護食（ユニバーサルデザインフード）

かむ力や飲み込む力といった食べる機能が低下した方に向けた介護食を生産しています。食べやすくやわらかい仕立てで、「容易にかめる」「歯ぐきでつぶせる」「舌でつぶせる」「かまなくてよい」の４段階に分かれたバラエティ豊富な商品を展開しています。

※調理食品類はアヲハタグループで生産し、販売はキユーピー株式会社がおこなっております。

産業用加工品類・その他の商品

フルーツ加工技術を軸に

フルーツがたっぷり入ったケーキやパイ、フルーツヨーグルト、アイスクリームはデザートとして私たちの食生活に彩りを与えてくれます。

フルーツ加工品の中でも、フルーツ・プレパレーションは、乳業メーカーや製菓・製パン向けのこうした商品に欠かせない重要な素材であり、畑から摘み取ってそのまま使われたかのようなフレッシュさが特長です。

アセプティック技術によって、できるだけ加熱量の少ないフレッシュな果実加工品をつくり出すことが私たちの大切な仕事です。

ジャムやフルーツ缶詰の製造で培った果実原料の品質管理技術やブレンド技術、生産技術、商品開発力などを発揮し、産業用フルーツ加工品事業の強化に取り組んでいます。

▲アセプティックコンテナシステム
無菌充填された大型容器の流通と品質保証も新たに取り組んだ技術です。

▲アルミアセプティックパウチ
リサイクルと開封が簡単な容器です。

アセプティック（無菌充填）技術

安全・安心をお届け

内容物が外気に触れることなく、無菌状態のまま充填されます。厳選された原料をいかし、美味しさをフレッシュパックできる技術です。

鮮度を保つ技術

殺菌後直ちに急速冷却するため、大型容器でもフルーツの香味を損なうことなく、鮮度を保ったままお届けできます。

小容量から大容量まで幅広く対応

リサイクルや開封が容易で使いやすいアルミパウチや、産業用コンテナシステムまで、幅広い容器を選択できます。

ゼリー類・大手菓子舗向けOEM商品

創業来培ってきた高品質なフルーツ原料の調達技術、密封殺菌技術をいかしフルーツゼリーを生産しています。

口どけの良さをコントロールするゲル化技術、安全・安心な商品づくりの技術で幼児向けゼリー、高齢者向け介護食のゼリーの開発もおこなっています。

パッケージサラダ

2015年、東北アヲハタ株式会社にサラダプラントを建設。新鮮なサラダをいつでも手軽に召し上がっていただけるパッケージサラダの製造をおこなっています。

※商品の販売はキユーピーグループの株式会社サラダクラブがおこなっています。

地域特産品

グループ企業であるレインボー食品株式会社は広島県の特産品である牡蠣の加工食品、瀬戸内の柑橘を使ったマーマレードなど、地域の食材をいかした商品を企画・販売しています。

お客様とともに

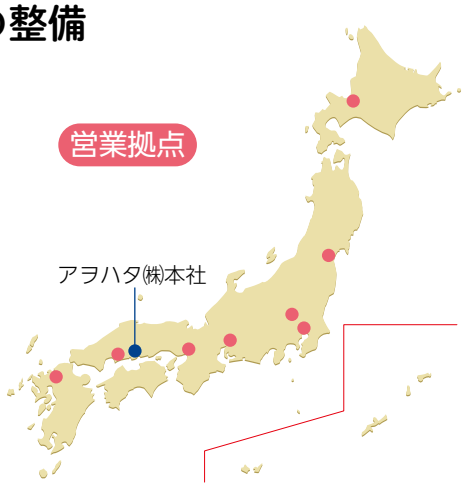
お客様の「Quality of Life」の向上に寄与する「食」の提供を中心としたさまざまな取り組みを通じて、アヲハタグループおよびその製品・サービスがお客様から愛される存在であることを目指します。

お客様に魅力ある商品をお届けする営業体制の整備

当社は、2014年12月1日、キユーピー株式会社より家庭用ジャム・スプレッド商品の販売事業を承継しました。

より一層の営業力強化として2015年10月13日に札幌・福岡の両拠点に営業所を開設し、当社による全国販売体制が整いました。

生販一体体制をいかして、多様化する顧客ニーズや嗜好の変化を踏まえた迅速な商品開発をおこない、新しい食シーンの提案や新シリーズの投入など多面的な展開をおこなうことで、市場規模の拡大に努めてまいります。



お客様に安全・安心な商品をお届けするために

アヲハタグループでは、原料調達から商品開発、製造、そしてお客様に商品をお届けするまで、安全・安心で品質の良い製品づくりに取り組んでおります。

これらの取り組みを実現するため、私たちは「アヲハタグループ品質方針」を実践いたします。

アヲハタグループ品質方針

アヲハタの品質は、多くの人達に支えられながら、私たち一人ひとりの行動によって育まれるものです。

私たちはより良い品質の実現を目指して、次の事柄を大切にしていきます。

- 愛する大切な人に食べてもらいたい、という気持ちで仕事に取り組みます。
- ルールと約束を一途に守り、当たり前のことを当たり前に、誠実に実行します。
- 素直に事実を見て、技術の研鑽と仕組みの改善に努めます。
- 自然に対する謙虚さを忘れず、原材料を大切にします。
- 仲間を思いやり、お客様のために力を合わせます。

安全・安心な製品づくり～FSSC22000認証の推進～

アヲハタグループでは、安全・安心な製品づくりを目的とし、食品安全マネジメントシステムのFSSC22000の認証取得を進めており、2015年に当社ジャム工場全ライン、竹原工場調理ライン、東北アヲハタ㈱FPプラントで認証を取得しました。

審査登録証

アヲハタ株式会社
ジャム工場

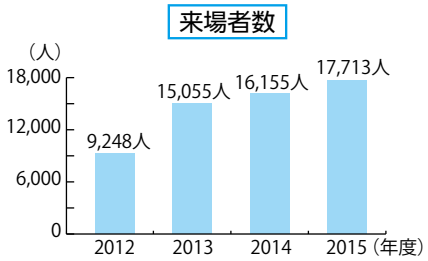
適用規格:FSSC 22000

佐々木 隆

お客様とのふれ合いの場「アヲハタ ジャムデッキ」

ジャムに関する情報発信拠点として 2012 年４月に開設した「アヲハタ ジャムデッキ」では、工場見学やジャムづくり体験を受け入れています。館内にはアヲハタジャムの特長や当社の取り組みなどを紹介するコーナーも設けており、私たちの味づくりに対する考え、工場での衛生管理、製品の特長などを知っていただきたいと考えています。

オープン以来、累計で約 64,000 人（2016 年３月末現在）の方々にご来場いただいています。また、小学校の社会科見学をはじめ、教育機関による見学も多数受け入れております。



※2012年４月にオープンしたため、2012年度は
４～10月までの人数となっています。

〈お問い合わせ・予約お申し込み先〉
〒 729-2316
広島県竹原市忠海中町 1-2-43
ＴＥＬ：(0846) 26-1550
ＦＡＸ：(0846) 26-1551
(予約受付時間：火～土・9:00 ～ 18:00)
詳細はウェブサイトをご確認ください。
http://www.aohata.co.jp/jamdeck/

イベント開催でジャムの新たな使い方や食シーンをご提案

「アヲハタ ジャムデッキ」では、ジャムの幅広い使い方や新たな食シーンの提案および当社の PR を目的として、「ジャムを使った料理づくり」などのイベントを開催しています。これからもジャムに関するさまざまなイベントを企画してまいります。

▲イチゴづくしのひな祭りスイーツづくり
(2016 年２月)

ケーブルテレビ局でジャムを使った料理番組を制作

地元のケーブルテレビ局「㈱たけはらケーブルネットワーク」様と共同で料理番組の制作を１年間おこないました。番組の中で紹介したメニューは、当社社員が料理研究家の金本久子先生と共同で開発した、ジャムを使用した料理メニューです。レシピは当社ホームページで公開する他、「アヲハタ ジャムデッキ」でもお配りしています。

中四国最大級の女性のためのイベント
「ひろしまライフスタイル博 2015」に出展

「健康・美容・グルメ・ファッション」をテーマに開催されている、女性へのライフスタイル提案をおこなうイベント「ひろしまライフスタイル博 2015」に出展いたしました。「アヲハタ まるごと果実」の試食やジャムを使ったデザートメニューの調理の実演と試食を提供し、当社の認知向上とジャムを使った新しいメニュー提案をおこないました。

株主・投資家とともに

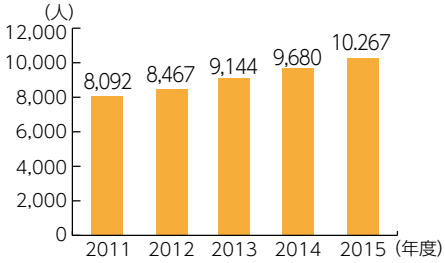
1998 年、当社は会社創立 50 周年を記念して広島証券取引所に株式を上場しました（現在は、東京証券取引所市場第 2 部に上場しています）。上場企業としての社会的責任を自覚し、企業価値の持続・継続的な向上に努めます。

株主数の推移と株主構成

当社では株主数が年々増加しており、2015 年 10 月末現在で 1 万人を超えました。人数ベースの株主構成（2015 年 10 月末現在）では、99.1％が「個人」となっています。

今後とも個人投資家を意識した株主づくり、アヲハタファンづくりに努めてまいります。

過去５年間の株主数推移



株主総会のビジュアル化と試食会などの開催

株主総会では、モニターに数値やグラフ、写真などを表示し、ビジュアル化（視覚化）してわかりやすい事業の報告に努めています。また、株主総会後には、事業内容の理解促進、株主様と役員とのコミュニケーションなどを目的として試食会と工場見学会を開催しています。

▲株主総会後の試食会の様子

会社情報の適時適切な提供

投資家の皆様への適時適切な会社情報の開示は、健全な証券市場の根幹をなすものであると認識しています。

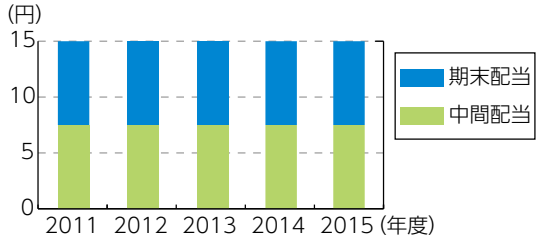
会社情報の適時適切な提供について、真摯な姿勢で臨むことを基本方針とし、迅速、正確かつ公平な会社情報の開示を適切におこなえるよう社内整備の充実に努めています。当社ホームページ上では、「投資家の皆様へ」と題するページを設け、会社情報を発信しています。

安定的な配当の継続を基本とした利益還元

株主の皆様に対する利益還元を経営上の重要課題の一つとして認識しています。

利益配分につきましては、安定的な配当の継続を基本としつつ、連結業績および連結ベースの配当性向を勘案したうえで実施していく方針です。

１株当たり配当金と配当性向（連結）の推移



	2011	2012	2013	2014	2015
配当性向(連結)	19.6%	19.8%	28.3%	150.8%	30.1%

株主優待制度のご紹介

当社では株主優待制度として、毎決算期末時点、100 株以上ご所有の株主様に対して、当社製品詰め合せを贈呈しています。また、ここ近年地元の社会福祉法人聖恵会「ワークホーム聖恵」でつくられた「竹原市障害者自立支援協議会」のマスコットキャラクター「かぐやパンダ」のグッズを同封しております。

▲ 1,000 株以上の株主様への優待品（3,000 円相当）

▲ 100 株以上 1,000 株未満の株主様への優待品（1,000 円相当）

＊写真は 2015 年度の優待品です。

お取引先とともに

「良い製品」の提供のため、お取引先と共同しておこなうさまざまな取り組みを通じて、お取引先と当社グループが共に発展する関係の構築を目指します。

良い製品は良い原料から

当社グループの原料産地は、時代とともに世界各地に広がっています。安全で安心な原料を調達するには、お取引先との信頼関係の積み重ねがないとできません。

「農産加工品の美味しさは、その原料によって７割が決まる」という考え方に基づき、生産者との信頼関係を構築しつつ、栽培技術の研究と指導をおこない、高品質な原料の安定確保に努めています。

▲イチゴ原料の産地

▲原料の栽培農家を集めた勉強会

一次加工の取り組み

私たちの原料一次加工の協力工場は原料産地の中にあります。適切な熟度で収獲した果実は、新鮮なうちに一次加工し、凍結・保管されます。また、一次加工工場には、当社の技術者が訪問し、現地加工場のメンバーとともに生産管理・品質管理面での取り組みをおこない、安全・安心な原料の確保に努めています。

▲原料の目視選別工程

ウイルスフリー苗を活用して原料産地の安定化に取り組む

主力原料であるイチゴでは、農家の方によい原料を安定的に生産し続けていただくために、生産性が高まる「ウイルスフリー苗」の供給を目的に、2008 年に育苗プロジェクトを立ち上げました。成長点培養技術と育苗技術を確立し、2011 年に中国山東省で「烟台青旗農業科技開発有限公司」を設立。農家へのウイルスフリー種苗の供給事業を開始し、反収増加を実現し産地安定化に寄与しています。

▲左が既存の苗から、右がウイルスフリー苗から育てたイチゴ。ウイルスフリー苗の方が葉ぶりも大きく、よく育っています。

▲中国に設立したウイルスフリー苗の研究育成企業

地域・社会とともに

地域に根ざした企業であることを自覚し、共に持続的に発展するために地域・社会から好ましい存在として信頼され、より良い企業市民となることを目指します。

広島県と「包括的連携に関する協定」を結んでいます

当社は、広島県と「包括的連携に関する協定」を締結しています。この協定は、官民相互のノウハウ等を活用した協働の取り組みを進め、地域の一層の活性化と県民サービスの向上に努めることを目的としたものです。この協定に基づき、当社は、瀬戸内ブランドの推進や県産品の販売促進、教育・文化の振興、環境対策、障がい者支援、子育て支援などに取り組んでいます。

瀬戸内ブランド認定商品

「瀬戸内ブランド」商品とは、瀬戸内エリア特有の自然、食、歴史、文化といった資産をもとに創意工夫によって開発されたもので、瀬戸内ブランド推進連合（2016年4月より一般社団法人せとうち観光推進機構）が認定しています。

広島県の「子育て応援・イクちゃんサービス」に参加しています。

食に関する社会貢献・食育活動への協力

「食」の大切さ・楽しさを啓蒙する活動や、「食」を通じた社会貢献の一環として、広島県および県内各自治体が実施する食育に関するイベントやコンクール、料理教室などに協力・協賛しています。

▲親子料理教室

教育支援活動

企業の教育支援活動の一環として、高等学校、大学などで講義や講演・ジャムの製造実習などをおこなっています。また、地域の中学校や大学の学生による職業体験を受け入れ、製造工場を中心に働くことを体験していただいています。

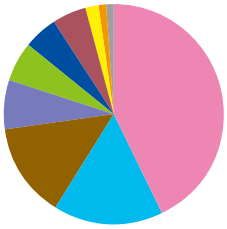
▲大学での講義風景

広島県アダプト制度への参加

広島県アダプト制度は、住民団体・学校・企業などが、ボランティアで道路・河川の美化・清掃などに取り組む仕組みです。当社はマイロード活動として、地元の県道東広島本郷忠海線の一部区間の清掃活動を実施しています。

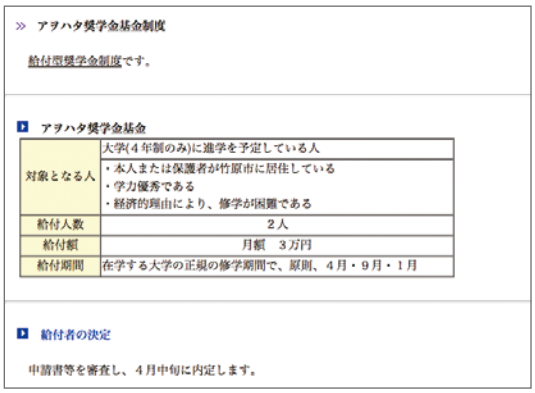
地域・社会貢献活動への継続的支援

当社グループの 2015 年度社会貢献活動関連支出額は、2,303 千円、連結経常利益比率は、0.4%でした。



アヲハタ奨学金基金

本社所在地である広島県竹原市で、当社グループからの寄付金をもとに社会に貢献できる人材を育成することを目的として、2001 年 9 月に「アヲハタ奨学金基金」が設立されました。大学に進学を予定している人のうち、「本人または保護者が竹原に居住している」「学力優秀である」「経済的理由により、修学が困難である」という方を対象にした給付型の奨学金制度で、毎年新たに 2 名の大学生に奨学金を給付しています。



» アヲハタ奨学金基金制度

給付型奨学金制度です。

アヲハタ奨学金基金

対象となる人	大学(4年制のみ)に進学を予定している人 ・本人または保護者が竹原市に居住している ・学力優秀である ・経済的理由により、修学が困難である
給付人数	2人
給付額	月額　3万円
給付期間	在学する大学の正規の修学期間で、原則、4月・9月・1月

給付者の決定

申請書等を審査し、4月中旬に内定します。

▲竹原市のウェブサイトで紹介されています

フードバンク活動への支援

当社は、地域に根付いた活動が特徴で基幹事業としてフードバンク活動をおこなっている特定非営利活動法人「あいあいねっと」様の活動に賛同し、2013 年 1 月よりジャムや介護食などの製品を定期的に寄贈しています。こうした寄贈品は、地域の生活困窮者に届けられています。2015 年度の寄贈品は 1.4 トンでした。

ボランティア活動の支援

当社グループでは、間接的な社会貢献施策の一環として、社員が積極的にボランティア活動に取り組めるよう支援しています。近隣のボランティア情報を収集し、掲示板や社内報で体験談を掲載し、PR をしています。

また、2009 年 5 月からボランティア活動などに関する「ポイント制度」をスタートさせ、社員がボランティア活動へ参加しやすい環境づくりをおこなっています。

地元福祉施設との連携

「アヲハタ ジャムデッキ」では、施設の維持管理や運営に関する業務の一部を地元の福祉施設に委託しています。

館内の清掃については、社会福祉法人平成会あさひ作業所様にお願いし、火曜日から金曜日の毎日、16 時 30 分の閉館後から 18 時までの間、清掃業務に取り組んでいただいています。

また、来館されたお客様にジャムを試食していただくためのパンは、ちゅうげいパン工房様（知的障害児・者施設　中国芸南学園様）より購入しています。

企業が持続発展するためには、従業員が健康で、明るく、のびのびとその力を発揮することが必要です。会社と従業員が相互信頼のもとで共に高めあう企業文化の構築を目指します。

人材育成およびコミュニケーション向上を推進しています

ポジティブ・アクション

当社グループは中期経営計画に基づく年度方針として「人材育成」を掲げ、多様な働き方に対応し最大限活用できる仕事の進め方のルール・基準をつくり人材と組織を活性化させる取り組みをおこなっています。その一環として、女性が活躍しやすい職場づくりを目的とした「ポジティブ・アクション」を推進しており、厚生労働省の「女性の活躍・両立支援　総合サイト」（http://www.positive-ryouritsu.jp）にて取組状況を登録しています。

ポジティブ・アクションを推進しています

通信教育・資格取得の奨励

会社が求める人材像として「学びを継続し情熱を持って基本と専門性を追求する人材」を掲げています。自己啓発の一環として通信教育講座の受講や資格取得を社員に奨励し、一部費用を会社が負担しています。通信教育は、2015 年度は 318 名が修了し、社内で定着した取り組みとなっています。

交通安全の啓発

「アヲハタドライバー会」は、仲間の中から交通事故の加害者・被害者を出さないことを願い、1978 年に発足しました。公私にわたり交通法規を順守し、安全運転をおこなうべく交通事故防止の啓発活動を展開しています。また、継続して社内報に会員の運転中の体験を掲載し、安全運転の意識付けをおこなっています。

▲交通安全の啓発

男性の育児休業取得奨励

仕事と家庭の両立支援に取り組むため、男性の育児休業取得を奨励しています。

継続的にコンプライアンスに対する意識を高めています

当社グループでは、役職員が法令・定款および社訓などを順守した行動をとるための「アヲハタ行動規範」を制定し、周知徹底を図っています。また、法令・定款等に適合した企業行動・組織運営をおこなうための体制を整備するため、コンプライアンス規程を制定し、代表取締役を委員長とするコンプライアンス委員会においてグループ全体のコンプライアンスへの取り組みを推進しています。

あわせて、内部通報制度「アヲハタグループコンプライアンス 110 番」を設け、適切かつ迅速な対応に努めるとともに、「セクシャル・ハラスメント防止ガイドライン」を作成し、全役職員に配付しています。

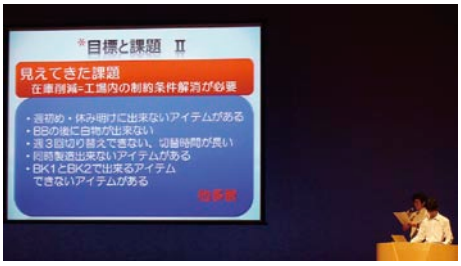
▲コンプライアンス・カードを全役職員に配付

コンプライアンス研修の実施

社内研修として「職場のハラスメント防止研修」「ソーシャルメディアのリスク勉強会」を実施しています。また、毎年、新入社員研修において「アヲハタ行動規範」および「ソーシャルメディア」についての解説・徹底をおこなっています。

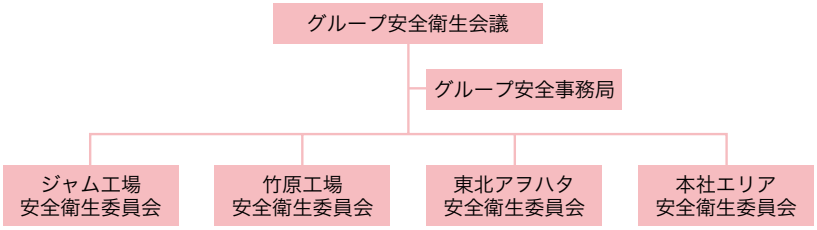
業務改善の成果を発表し共有

改善活動を根付かせ情報を共有し、互いに啓発し合うことで会社も社員も共に成長していくことを目的に、年に１度「業務改善発表会」を開催しています。



安全衛生活動に取り組んでいます

アヲハタグループでは、安全衛生基本方針に「安全と衛生を第一とすること」を掲げ安全衛生委員会を組織し、快適な職場作りに取り組んできました。



平成 28 年度アヲハタグループ安全衛生方針

基本方針

安全と衛生を第一とすること
（働く人々の安全と衛生は全てに優先します）

重点活動事項

1．安全パトロールでの気付き点の改善率をさらに高める。
2．安全基本事項を周知させ、順守徹底する。
3．危険に対する感受性向上と対応を図る。
4．グループ統一安全活動指針への対応を図る。
5．従業員の健康管理を推進するための施策を行う。

アヲハタグループ安全衛生方針に基づき、各安全衛生委員会組織でさらに年間活動計画を策定し、改善活動をおこなっています。

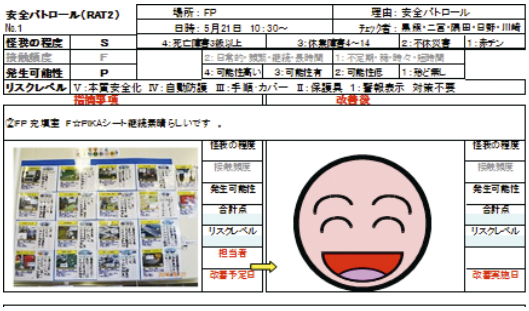
各工場での活動例

・毎月実施する安全パトロールで職場の改善点を見つけ、リスク評価をおこない、その結果をもとに優先的に改善をおこなっています。（右写真）
・毎月嘱託医による健康相談を実施し、労働時間の多い従業員を中心に健康確認をおこなっています。
・理学療法士による健康指導を実施しています。
・安全週間、労働衛生週間中に、安全衛生意識の高揚と定着を図っています。
・毎年、キユーピーグループの安全内部監査を受け、更なる安全職場の構築を図っています。

従業員の健康管理

健康診断、人間ドックの受診徹底をはじめ、産業医による健康相談日の設定、健康保険組合主催のヘルスアップキャンペーンへの参加奨励、労働衛生週間の際の講演会など健康管理について啓発活動を展開しています。

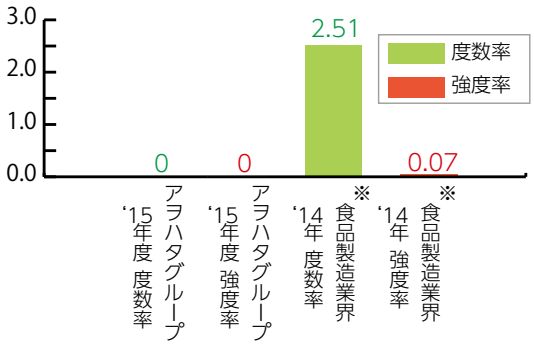
メンタルヘルスに関しては精神科の医師と嘱託医契約を結び、専門的な見地からアドバイスを得ています。管理職および新入社員を対象とした講習会や、定期的に「ストレスチェック」をおこない、心身の変調を把握できるよう取り組んでいます。



▲活動例
（安全パトロールの実施と結果をまとめて共有）

度数率と強度率でみる労働災害の状況

度数率は、100 万のべ実労働時間当たりの労働災害による死傷者数で、災害発生の頻度を表わしたものです。強度率は 1,000 のべ実労働時間当たりの労働損失日数で、災害の重篤度を表わしたものです。



※食品製造業界の度数率と強度率は、厚生労働省発表の資料「産業、事業所規模別労働災害率及び死傷者１人平均労働損失日数」から「食料品、飲料・たばこ・飼料製造業（500～999 人規模）」の数値を引用しました。

地球環境とともに

自然の恵みである農畜水産物を加工し、製品づくりをおこなう企業として、自然に感謝し、その恩恵を永遠に享受できるよう、環境保全活動には積極的に取り組んでいます。その取り組みをご紹介します。

アヲハタグループ環境方針

アヲハタグループは、瀬戸内海の豊かな自然に育まれた「みかん」などの柑橘類の加工・販売を目的に、1932 年に広島県竹原市で創業しました。私たちはフルーツの持つ 美味しさ、香り、色彩、栄養、機能などの魅力を様々な角度から提供することで、楽しく豊かな生活シーンを彩ります。

また自然の恵みを資源とし、国立公園内に立地する企業として、将来に向けて持続可能な社会や環境への取り組みを継続し、地域・社会から信頼される事業活動を進めてまいります。

（1）アヲハタグループの事業活動・製品及びサービスに係わる環境関連法規・規則・協定およびアヲハタグループが同意するその他の要求事項を順守します。

（2）アヲハタグループの事業活動・製品及びサービスが環境に与える影響を常に認識し、汚染の予防に努めるとともに、持続可能な資源の利用や生物多様性の確保等を考慮した環境マネジメントシステムの継続的改善を図ります。

（3）アヲハタグループは、環境目標を設定して、全構成員で環境保全に取り組むとともに定期的な見直しをします。

（4）事業計画と連動した本来業務の中で、以下の項目を環境管理重点テーマとして取り組みます。

①地球環境や人々の健康に配慮した原材料を選択し、持続可能な果実原料の調達および省資源に配慮した商品の提供に努めます。

②廃棄物の削減、再利用再資源化を推進し、高度処理に努めます。

③事業活動におけるエネルギー消費量の削減に努め温暖化防止に貢献します。

④地域の環境保全活動を積極的に推進します。

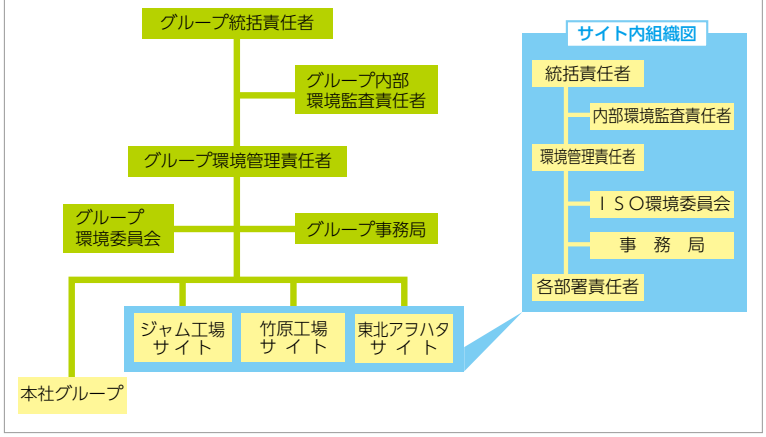
（5）環境方針は、全構成員に周知徹底します。また社外にも開示します。

ＩＳＯ 14001　アヲハタグループ統合認証

1999 年、当社ジャム工場で ISO14001 を認証取得し、その後連続して本社、竹原工場（旧芸南食品㈱）東北アヲハタ㈱で認証取得しました。また、アヲハタグループ全体の環境マネジメントシステムの更なる向上を図るため、2007 年 6 月に 4 サイトの統合をおこない、同年 10 月に「アヲハタグループ」として認証を取得しました。

各サイトで同じ方針のもとに運用し、効率良い環境保全活動を推進しています。

ＩＳＯ14001　アヲハタグループ組織図



▲認証登録証

パッケージの省資源の取り組み（2015 年度）

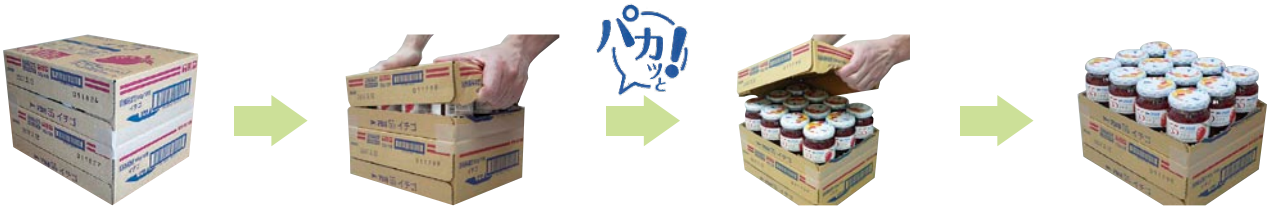
「アヲハタ　５５ジャム」（小容量）カートン

カートンのフラップ寸法の変更を実施しました。結果、年間約 14 トンの省資源となり、段ボールメーカーの二酸化炭素排出量を 11 トン -CO_2/ 年削減しました。

▲変更前

▲変更後

同時に、簡単に開封・陳列できる「パカッとカートン」を採用し、店頭での作業改善をおこないました。

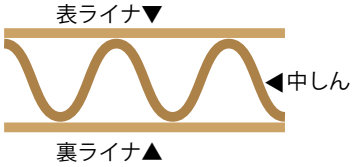


中容量ジャム（「アヲハタ　５５ジャム」、「アヲハタ　まるごと果実」）カートン

ライナ材の材質変更（軽量化）を実施しました。

結果、年間約 42 トンの省資源となり、段ボールメーカーの二酸化炭素排出量を 26 トン -CO_2/ 年削減しました。

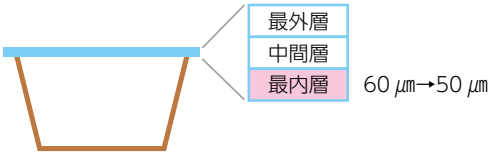
【段ボールの構造】



ゼリー用蓋材の薄肉化

OEM 商品のゼリー容器の蓋材で薄肉化 (最内層 10 ㎛減) を実施しました。

結果、年間約 120kg の省資源となります。



廃棄物の管理

廃棄物委託業者は「一般廃棄物」「産業廃棄物」「特別管理産業廃棄物」それぞれの該当許可を有するものから選定し、契約締結時には現地確認で問題のないことを確認しています。

当社では、産業廃棄物の収集運搬・処分委託契約を各々の業者と契約しており、適性な処理の義務と責任および第三者への再委託の禁止を明記しています。また、当社の担当者が産業廃棄物の主要な委託業者の現地確認を年 1 回以上実施しており、製品の廃棄時には、製品の積み込みおよび委託先での製品処分時に立ち会っております。

マニフェストの作成および管理は、特別教育を受けた特定の管理者のみに限定し、廃棄物の処理及び清掃に関する法律に則った抜けのない管理に努めています。

環境関連法令順守と苦情の状況

2015 年度中のアヲハタグループの事業活動における行政処分を伴うような法令、条例等の違反行為はありませんでした。環境に関する苦情が 1 件ありました。これについては、速やかに対応するとともに改善策を講じました。

地球環境とともに　トピックス

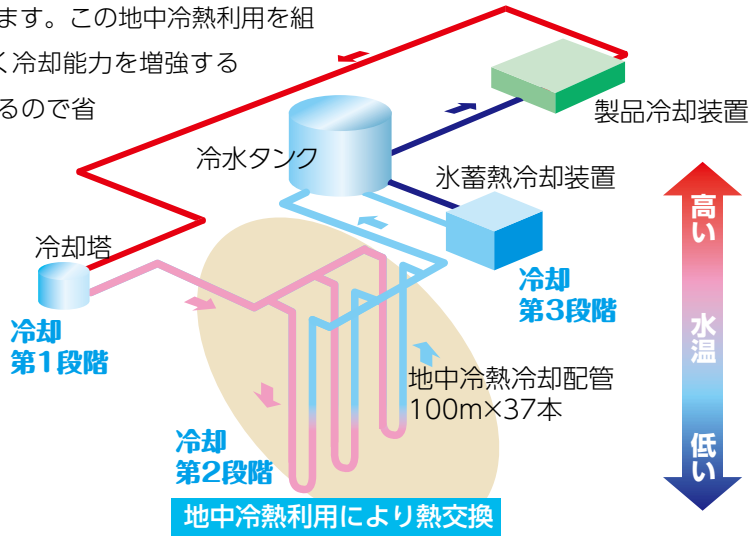
製造工場および事務所で取り組んでいる環境改善の取り組みから一部をご紹介します。

省電力

ジャム製造時の冷却に地中冷熱を利用「地中冷熱利用ハイブリッド型冷却システム」

地中温度は、大きくは下図の３区分に分けられます。この地中熱の恒温域である温度帯を利用し、ジャムを製造する際の冷却水を冷やしています。この地中冷熱利用を組み込むことで、氷蓄熱冷却装置を増設することなく冷却能力を増強することができ、電力の使用量や CO_2 排出量を抑制するので省エネルギーになります。

▲地中温度帯の模式図



排水処理

各生産工場では、排水処理設備を設け管理をおこなっています。ジャム工場では排水処理にメタン発酵処理システムを用いていますが、その過程で発生する汚泥は委託工場で堆肥化されています。東北アヲハタ㈱ではラグーンシステム（低負荷活性汚泥法）の排水処理システムを用いています。長時間処理をすることにより排水の浄化をおこない、余剰汚泥も少なくなります。

▲ジャム工場の排水処理設備

生産工場のトピックス

排水流出事故防止（東北アヲハタ㈱）

排水流出事故防止の取り組みとして、通報システムを構築しました。夜間・休日に停電した場合、警備保障への異常発信が入るようにし、工場不在時にも異常を発見できるようにしました。

2015 年度の環境目標と実績

課題・テーマ ＼ 項目		管理指標	基準年度	2015 年度 目標	2015 年度 成果	2015 年度 自己評価
地球温暖化の防止	CO_2 排出量	CO_2 原単位	2014	100%以下	99.7%	○
資源の有効利用	エネルギーの削減	原単位	2014	99%以下	99.7%	△
	使用水の節約	原単位	2014	100%以下	108.6%	×
循環型社会の形成	排出物の削減	排出量	2014	100%以下	115.3%	×
	排出物の再資源化の向上	再資源化率	2014	100%以上	100.6%	○
	排出物の有価率の向上	有価率	2014	100%以上	95.1%	△

※自己評価の基準（目標に対し）　10%以上達成：◎　10%未満達成：○　５%未満未達成：△　５%以上未達成：×

西暦	経営・ＣＳＲに関する取り組み	環境保全に関する取り組み
1932 年	アヲハタ印のみかん缶詰、オレンジママレード等のジャム類の製造を目的とし、株式会社旗道園として創業	
1943 年	企業整備令により株式会社旗道園は解散、広島県合同缶詰株式会社に統合	
1948 年	終戦後、青旗缶詰株式会社として再発足	
1962 年	「キユーピーミートソース」などの調理食品缶詰の製造を開始	
1966 年	株式会社広島アヲハタ（現竹原工場）を設立	
1970 年	甘さの少ない低糖度ジャムを開発し「アヲハタ 55 オレンジママレード」を発売	
1972 年		排水処理装置を導入（現ジャム工場：活性汚泥方式、現竹原工場：回転円盤生物接触方式（RBC）） みかん外皮乾燥装置を導入
1974 年	株式会社丸菱アヲハタ（現東北アヲハタ）を設立	排水処理にラグーン施設を導入（現東北アヲハタ） 砂糖バルク輸送を開始（現ジャム工場）
1976 年		みかんの排水処理にメタン醗酵システムを導入（現竹原工場）
1989 年	アヲハタ株式会社に商号変更	
1990 年		チラー設備を導入（現ジャム工場）
1991 年		外部委託による植物性残渣の再資源化（肥料化）開始（現ジャム工場・現竹原工場）
1994 年		メタン醗酵と活性汚泥を組み合わせた排水処理施設を設置（現ジャム工場） 容器減容化を推進（びんの軽量化など）
1996 年		日本で初めて調理缶詰に環境にやさしいタルク缶を採用
1998 年	広島証券取引所に株式を上場	環境管理を専門とする部署を設置
1999 年	アヲハタグループ環境基本方針策定 アヲハタ株式会社ジャム事業本部（現ジャム工場）で ISO 14001 の認証取得	太陽光発電システムを導入
2000 年	東京証券取引所市場第二部に株式を上場	
2001 年	アヲハタグループ本社サイトで ISO14001 の認証取得 「環境報告書２００１」を発行、以降毎年発行 東北アヲハタ株式会社・芸南食品株式会社（現竹原工場）で HACCP の認証取得 アヲハタ奨学金基金を設立	全工場の廃棄物焼却炉を廃止
2002 年	東北アヲハタ株式会社・芸南食品株式会社（現竹原工場）で ISO14001 の認証取得	
2003 年	ボランティア休暇制度を導入	
2004 年	アヲハタグループ行動規範を制定 東北アヲハタ株式会社で ISO9001 の認証取得	排水処理設備調整槽を設置（現竹原工場）
2005 年	ジャム工場で ISO9001 の認証取得 「アヲハタ 55 ジャム」にユニバーサルデザインびん採用	地中冷熱利用ハイブリッド型冷却システムを導入（ジャム工場） ゼロエミッションを達成（東北アヲハタ）
2006 年	内部通報制度「コンプライアンス 110 番」運用開始	クリーンジャパンセンター会長賞受賞
2007 年	ISO14001 の認証取得４サイト統合	チーム・マイナス６％に登録
2009 年	ボランティア活動などに関する社内「ポイント制度」を導入	ガスボイラーを導入（ジャム工場） 食品産業 CO_2 削減大賞で「農林水産大臣賞」を受賞
2011 年		「チャレンジ 25」に登録
2012 年	ジャムの PR 施設「アヲハタ ジャムデッキ」をジャム工場内に新設	
2013 年	広島県と「包括的連携に関する協定」を締結 フードバンク活動に参加（ジャム工場・現竹原工場）	ガスボイラーを導入（東北アヲハタ・現竹原工場） 電子マニフェストを導入（ジャム工場・現竹原工場）
2014 年	キユーピー株式会社より、家庭用ジャム・スプレッド商品販売事業を承継	
2015 年	芸南食品株式会社および株式会社エイエフシイを吸収合併 ジャム工場・竹原工場・東北アヲハタ株式会社で FSSC22000 の認証取得	

集計範囲：アヲハタグループ（国内）生産３工場
対象期間：2014 年 11 月 1 日～ 2015 年 10 月 31 日
（注）表示単位未満を四捨五入しているため、合計値が一致しない場合があります。

環境保全コスト（事業活動に応じた分類）

当期の環境保全設備投資額は、25,515 千円となりました。当期の設備投資の主要なものとしては、排水処理設備の更新、省エネ設備の更新、省資源設備の増強などです。

当期の費用額は、155,667 千円で前年度と比較すると 9,766 千円（6.7%）増加しています。これは省資源関係と廃棄物関係等の設備投資の償却費用の増加によるものです。

（単位：千円）

分類		主な取り組みの内容	2015 年度		2014 年度	
			投資額	費用額	投資額	費用額
（1）事業エリア内コスト			25,515	111,381	31,660	119,731
内　訳	（1）－１公害防止コスト	全燐全窒素測定装置・UV 計更新等	8,558	55,758	19,102	57,436
	（1）－２地球環境保全コスト	空調、照明、ユトリセット更新等	16,364	14,803	8,449	26,397
	（1）－３資源循環コスト	廃棄ホッパーベース更新等	593	40,820	4,109	35,899
（2）上・下流コスト		容器包装材の再商品化義務費用	0	14,485	0	20
（3）管理活動コスト		ＩＳＯ１４００１費用、構内美化緑化費用	0	27,388	0	23,582
（4）研究開発コスト		容器の軽量化研究人件費	0	2,118	0	2,152
（5）社会活動コスト		環境保全団体等への寄付	0	295	0	416
（6）環境損傷対応コスト		なし	0	0	0	0
合　　計			25,515	155,667	31,660	145,901

環境保全対策に伴う経済効果（実質的効果）

排出物のリサイクルによる売却益は市況の変化により前年比 20.0%増の 3,365 千円で、費用の節減効果が 31,814 千円となり、前年比 9.0%減少しました。

（単位：千円）

効　果　の　内　容		金額（2015 年度）	金額（2014 年度）
収　　益	主たる事業活動で生じた廃棄物のリサイクル又は使用済み製品等のリサイクルによる事業収入	3,365	2,804
費用節減	排水処理費用の削減	4,319	5,523
	省エネルギーによるエネルギー費の節減	20,871	23,218
	省資源又はリサイクルに伴う廃棄物処理費の節減	3,259	3,409
	容器包装等の低環境負荷化のための追加的取り組み	0	0
合　　計		31,814	34,954

環境保全効果

環境保全効果については、総エネルギー投入量、水資源の投入量、温室効果ガス排出量、廃棄物等総排出量は製造工程の改善や生産効率の向上を進めていますが、新規カット野菜事業の開始と多品種少量品目が多くなり増加しました。

今後とも、環境負荷を低減するとともにエネルギーの消費量を含めた温暖化防止策に重点をおいた環境投資を継続しおこなってまいります。

（単位：kℓ、㎥、ｔ）

環境保全効果の分類	環境パフォーマンス指標（単位）	2015 年度	2014 年度（基準期間）	基準期間との差（環境保全効果）
事業活動に投入する資源に関する環境保全効果	総エネルギー投入量（原油換算kℓ）	5,447	5,218	229
	水資源投入量（㎥）	510,434	478,713	31,721
事業活動から排出する環境負荷及び廃棄物に関する環境保全効果	温室効果ガス排出量（t-CO_2）	12,429	11,855	574
	廃棄物等総排出量（ｔ）	2,092	1,815	277
	廃棄物最終処分量（ｔ）	16	26	△ 9
	総排水量（㎥）	434,280	413,600	20,680
	水質（COD）（ｔ）	11	10	1
	NOx 排出量（ｔ）	-	-	-
	SOx 排出量（ｔ）	-	-	-

INPUT

原料
- 全原料　25,968 t

容器・包装資材
- ガラスびん　8,476 t
- プラスチック容器　604 t
- 金属缶（蓋）　963 t
- ダンボール　2,654 t

エネルギー
- 電力　105 千GJ
- 燃料　107 千GJ
- 用水　520 千㎥

OUTPUT

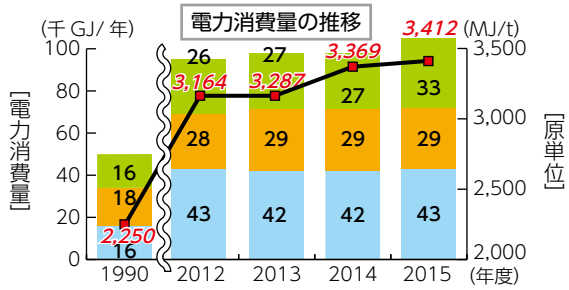
商品（容器含む）　43,410 t

大気排出
- CO_2　12,429 t
- NO_x　–
- SO_x　–

排水　434 千㎥

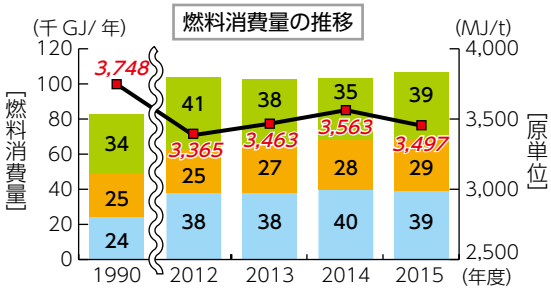
廃棄物
- 再資源化　2,076 t
- 焼却・埋立　16 t
- 有価率　42 %

電力消費量の推移



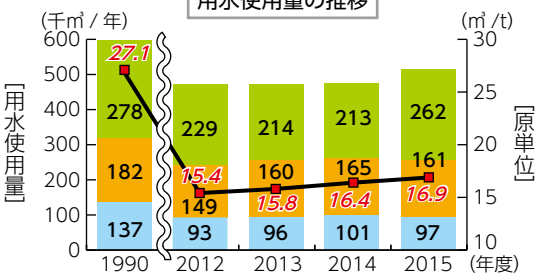
電力消費量　105千 GJ/ 年（前年比 6.5%増）
生産原単位　3.412MJ/ t（前年比 1.3%増）

燃料消費量の推移



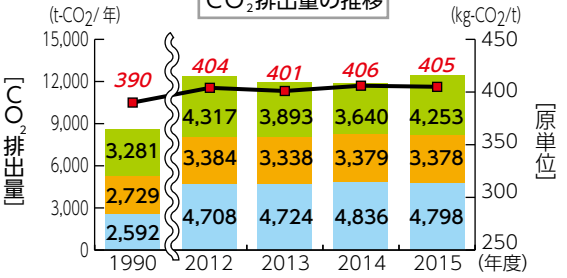
燃料消費量　107千 GJ/ 年（前年比 3.3%増）
生産原単位　3,497MJ/ t（前年比 1.8%削減）

用水使用量の推移



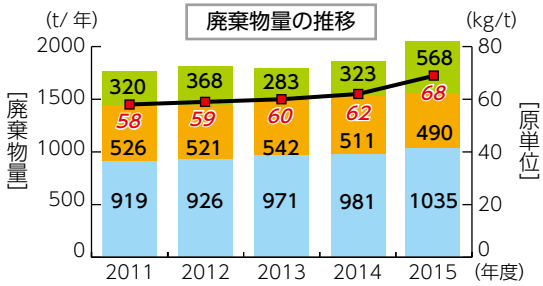
用水使用量　520千㎥ / 年（前年比 8.6%増）
生産原単位　16.9㎥ / t（前年比 3.2%増）

CO_2排出量の推移



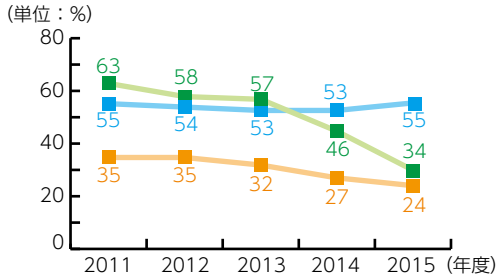
CO_2 排出量 1,2429t-CO_2/ 年（前年比 4.8%増）
生産原単位　405Kg-CO_2/ t（前年比 0.3%削減）

廃棄物量の推移

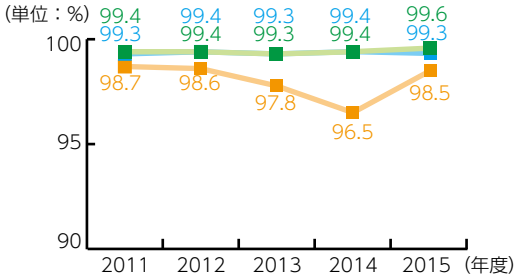


ジャム工場　竹原工場　東北アヲハタ㈱　原単位

有価率の推移



再資源化率の推移



ジャム工場　竹原工場　東北アヲハタ㈱

アヲハタ株式会社の概要
（2016 年 4 月 30 日現在）

・商　号　アヲハタ株式会社
・創　業　1932 年 12 月
・設　立　1948 年 12 月
・資本金　6 億 4,440 万円
・所在地　本　　社／広島県竹原市忠海中町一丁目 1 番 25 号
ジャム工場／広島県竹原市忠海中町一丁目 2 番 43 号
竹 原 工 場／広島県竹原市竹原町 1678 番地の 13
営 業 拠 点／【家庭用営業本部】
営業部
広域・東京営業部
札幌営業所
仙台営業所
関東営業所
名古屋営業所
大阪営業所
中四国営業所
福岡営業所
【産業用営業本部】
関東営業所
関西営業所

グループ会社（国内）

東北アヲハタ株式会社
調理食品類、フルーツ加工品の製造・販売
テクノエイド株式会社
食品製造設備の導入・設置、保守管理業務
食品製造機械の販売業務、環境衛生業務
レインボー食品株式会社
地域特産品・健康食品等の販売、損害保険代理店、
ＤＴＰ事業等

グループ会社（海外）

杭州碧幟食品有限公司（中国）
フルーツ加工品の製造・販売
烟台青旗農業科技開発有限公司（中国）
イチゴ苗の育成および契約産地等への供給
青島青旗食品有限公司（中国）
農畜水産品及びその加工品の仕入・販売・輸出入。食品加工設備の仕入・販売・リース・輸出入。農畜水産品に関する生産技術指導及びコンサルティング
Santiago Agrisupply SpA（チリ）
農産物の加工・販売

発行・連絡先
アヲハタ株式会社　経営本部　総務部

〒 729 - 2392　広島県竹原市忠海中町一丁目 1 番 25 号
ＴＥＬ：0846-26-0111　ＦＡＸ：0846-26-0537
ＵＲＬ　http://www.aohata.co.jp/