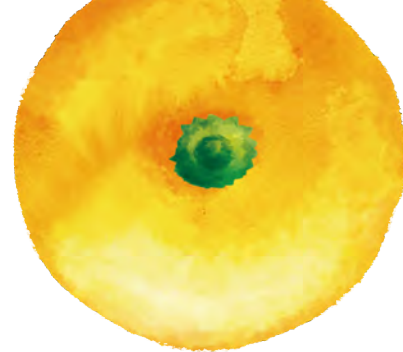




AOHATA GROUP REPORT 2017

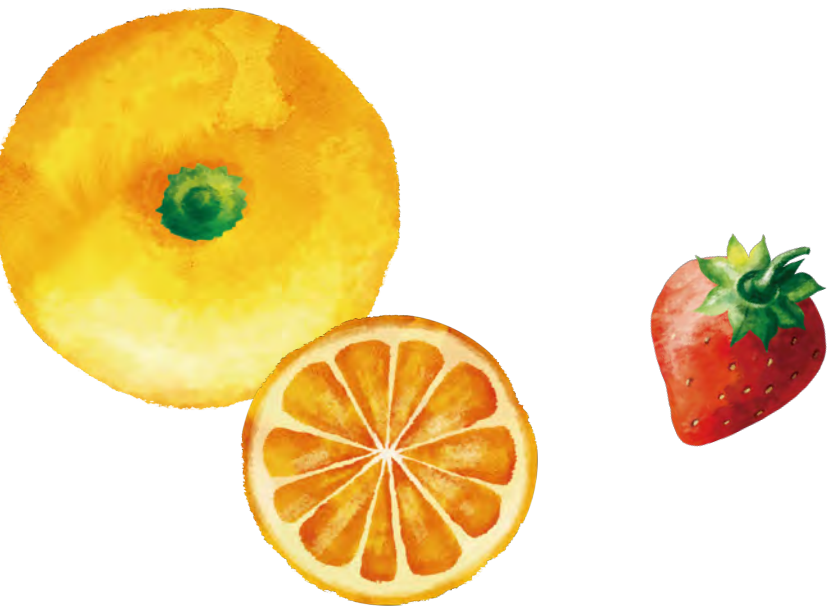
アヲハタグループ レポート2017

会社案内および社会・環境報告書フルレポート



Contents

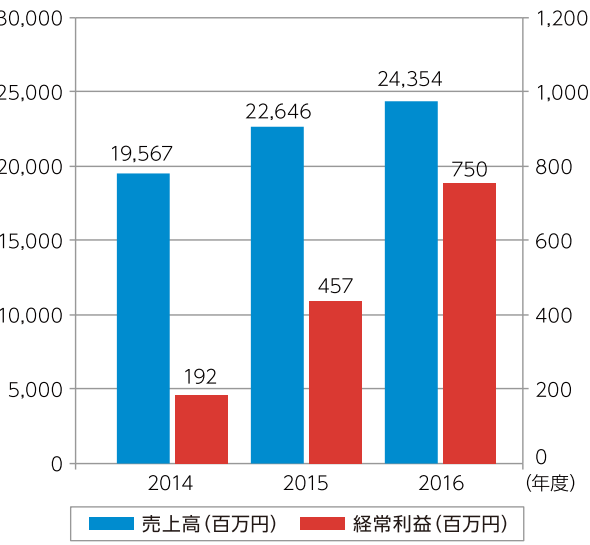
トップメッセージ	02～03
アヲハタの歴史・理念 ～創業の原点から今日まで～	04～05
事業のご紹介	06～07
特集① イチゴのアヲハタ	08～09
特集② アヲハタ ジャムデッキ(見学・体験施設)	10～11
お客様とともに	12～13
仲間とともに	14～15
株主・投資家とともに	16
お取引先とともに	17
地域・社会とともに	18
地球環境とともに	19～21
資料編 経営・CSR・環境保全への取り組みの歴史	22
資料編 環境会計	23
資料編 生産工場の環境負荷状況	24
会社概要	25



Ⅰ アヲハタグループ概要

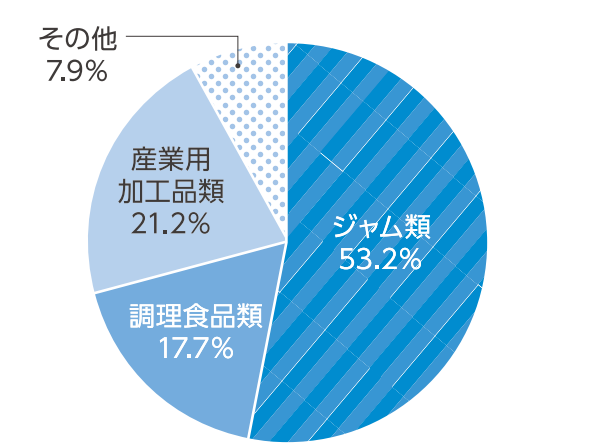
アヲハタグループは、アヲハタ(株)とグループ企業7社(国内3、海外4)で構成され、ジャム類(ジャム、マーマレードなど)、調理食品類(パスタソース、料理用ソースなど)、産業用加工品類(フルーツ・プレパレーション:主としてヨーグルト用フルーツソース)などの食料品の製造および販売を主な事業内容とし、その他に関連事業として原材料の購入販売およびその他サービス業などの事業活動をおこなっています。

Ⅰ 売上高・経常利益推移(連結)



(注) 1.2016年11月期より会計方針の変更をおこなっておりますので、2015年10月期の実績値につきましても会計方針の変更を遡及適用した数値を記載しております。
2.2016年11月期は決算期変更に伴い13か月の変則決算となっております。

Ⅰ 売上高構成比(連結・2016年度)



Ⅰ 編集方針

「アヲハタグループレポート2017」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使い、「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/>

Ⅰ 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(株)ジャム工場、竹原工場、東北アヲハタ(株)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】 2015年11月1日～2016年11月30日
取り組み内容については、一部2016年12月以降のものも記載しています。

【発行月】 2017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。

フルーツで世界の人を幸せにする。 それが、未来へ向けた私たちの使命です。

瀬戸内海に面する製造環境が、
アヲハタの品質につながっている。

私たちは創業以来、「フルーツ加工品の美味しさは原料選びで7割が決まる。残りの3割は創意工夫によって技術力を高めることだ」という信念のもと、安全・安心はもちろん、フルーツの持つおいしさ、香り、色彩、栄養、機能などの魅力にこだわった商品づくりに取り組んできました。素材を旬の時期に収穫し、新鮮なうちにすばやく加工する。そして、できるだけ熱を加えず、香りを戻すなど独自の加工技術を用いて、さらなるおいしさを追求し続けています。

こうしたフルーツ加工の礎となっているのは、みかんをはじめとする柑橘原料の産地であり、創業当時から変わらず工場を構えている地元の存在です。農産加工の原点は産地の真ん中に加工場をつくるものという思想を持つ私たちにとって、瀬戸内海に面するこの環境は何よりも大切。と同時に、瀬戸内海ほど環境基準が厳しいところはありません。私たちは廃棄物削減や廃水処理などの環境保全に対し、基準を上回るレベルで取り組んでいます。また、生産管理・品質管理においてもアヲハタ規格という厳しい基準を設けてきました。一般的に、フルーツ加工業においてここまで厳格な基準を持っている企業は多くありません。そこにどれだけ力を注ぐのか。それは、企業としての姿勢によるのではないかと考えています。

フルーツの食シーンにおける課題を、
私たちの加工技術で解決していく。

フルーツ加工技術を活かし、さらなる領域の拡大をめざす私たちは今、めざす姿として「フルーツのアヲハタ」を掲げています。加工用イチゴの新品種「夢つづき」の開発もそのひとつ。生食用は改良が進み、大きくて甘い品種が次々と生まれていますが、必ずしもそれが加工に適しているとは限りません。ジャムなど加工に適した品種を生み出すことは、原料へのこだわりが強い私たちにとって大きな目標でした。現在、イチゴ原料については、海外産地の生産農家と協働し、生産性が向上する「ウイルスフリー苗」を活用しながら、安定的な原料確保に努めています。このような取り組みをおこなうことで、私たちだけではなく、生産農家の方々もメリットを享受できるような体制を整え、お客様への製品の安定供給につなげていきたいと考えています。

また、日本人のフルーツ摂取量は、世界平均に比べてかなり少ないのが現状です。創業当初より、フルーツ加工に力を入れてきた私たちは、この状況をふまえ、パンに塗るだけでないジャムの新しい用途の提案や料理教室などを実施しています。なかでも、「ジャムでお絵かき」イベントでは、毎回参加されるご家族の方々が笑顔になってくださるので、本当にうれしく思います。そうした新提案やイベントの核になるのは、やはり長年フルーツに真摯に向き合い、追求してきたフルーツ

加工技術です。現在、ジャムは常温による提供にとどまっていますが、「フルーツのアヲハタ」をめざす今、乾燥、冷凍、チルドなど多様な加工形態で、そして瓶だけではなくさまざまな容器で提供していきたいと思います。フルーツをいつでもどこでも食べられるようにする。そして、フルーツを食べるシーンで消費者が抱えている「食べるのに手間がかかる」「手が汚れる」「ゴミが出る」といった課題を解決する。それが、私たちの役割だと考えています。

人材育成の強化に取り組み、社会に
貢献する働きがいのある会社へ。

アヲハタは、来年創立70年を迎えます。70周年に向け、私たちは、「フルーツで世界の人を幸せにする」という新たなビジョンを策定しています。国ごとに食文化や食生活も異なるため、幸せの価値や基準もさまざま。たとえば冷凍・冷蔵保存が満足でない国であれば、常温保存のジャムを供給する。しかも糖度の高いジャムであれば長期的に保存できるのではないかと。各国が抱える食シーンの課題に応えるという意味では、このビジョンを掲げることで、事業の幅が広がるだけでなく、事業を通して社会貢献につながるのではないかと思います。

もちろん、こうした理想を追求していくためには、人材育成が不可欠です。アヲハタが掲げる「フルーツのアヲハタ」「フルーツで

世界の人を幸せにする」という思いを実現するために、大切なステークホルダーであるすべての従業員とともに、「個人の成長により会社の発展を実現し、会社の発展により社会に貢献する働きがいのある会社」をめざし、働き方改革にも取り組んでいきます。また、従業員だけでなく、お客様はもちろん、原料の仕入れ先、お得意先、株主様、地域の方々、そして地球環境を含め、アヲハタに関わるすべての人を幸せにする。それが、これからの変わることのない、私たちの使命なのです。

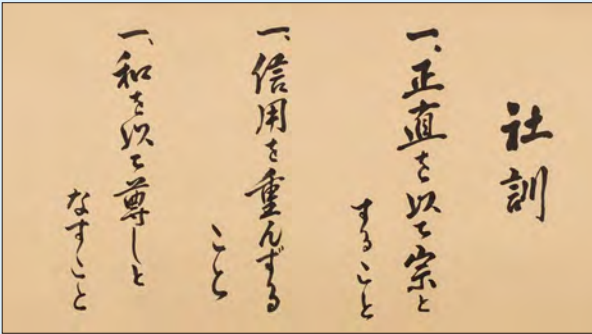
アヲハタ株式会社
代表取締役社長

野澤 栄一



| アヲハタの歴史・理念 ~創業の原点から今日まで~





アヲハタグループの理念

社訓	一、正直を以て宗とすること 一、信用を重んずること 一、和を以て尊しとなすこと
大切にする姿勢	挑戦と創意工夫を重ね、 「良心のこもったアヲハタづくり」 を実践します
めざす姿	フルーツのアヲハタ アヲハタは、フルーツと自然の実りの 価値をお届けし、心弾む楽しく豊かな 生活シーンを彩ります

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、風味をいかした
 安全・安心な食品づくりに取り組んでまいりました。

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。

昭和7年

アヲハタ印のみかん缶詰、オレンジママレード
 などのジャム類の製造を目的とし、株式会社
 中島葎商店の全額出資により株式会社旗道
 園として創業。



昭和18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
 株式会社に統合され、同社
 忠海工場として存続。



昭和40年代の調理缶詰製品



平成24年

ジャムに関する情報発信拠点として「アヲハタ
 ジャムデッキ」をジャム工場内に新設。

1932

昭和8年

広島県竹原市忠海中町に
 工場を建設、みかん缶詰の
 製造を開始。



1933

1936

昭和11年

オレンジママレード、
 イチゴジャムの製造を
 開始。



1943

1948

昭和23年

もと株式会社旗道園
 の代表者、廿日出要之進
 が発起人代表となり、
 青旗缶詰株式会社を
 設立。みかん缶詰をは
 じめとする果実缶詰や
 オレンジママレード
 などのジャム類の製造
 を再開。

1962

昭和37年

キューピー印ミートソースなど
 の調理食品缶詰の製造を開始。

1970

昭和45年

甘さの少ない低糖度ジャムを
 開発。「アヲハタ55オレンジ
 ママレード」を発売。



1989

平成元年

40周年を機にアヲハタ
 株式会社に商号変更。

1998

2000

平成12年

東京証券取引所市場
 第二部に株式を上場。

平成10年

広島証券取引所に株式を上場。
 産業用加工品事業を開始。

2012

2014

2015

2017

平成27年

ジャムなどの加工
 に適したイチゴの
 新品種「夢つづき」
 開発。



平成26年

キューピー株式会社より、パン関連
 商品販売事業を承継。

事業のご紹介



ジャム類

I 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。

I 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。

I 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。



I 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や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
カロリーハーフ



アヲハタ
アフタヌーン



アヲハタ スプレッド



アヲハタ 塗るテリース



ヴェルデ
ホイップ



ヴェルデ
トーストスプレッド



ヴェルデ
ディスパンパック

調理食品類

I 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しました。

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しています。



1962年よりキュ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

現在では、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

I 調理食品類 主要商品のご紹介

さまざまな食シーン、調理方法に応じたパスタソース。シチューやグラタンなどをカンタンに手作りできるベースソースや料理ソース。かむ力や飲み込む力などの食べる機能が低下した方に向けた介護食まで。豊富な商品ラインアップを展開しています。



介護食

※調理食品類はアヲハタグループで生産し、キューピー株式会社が販売しております。

産業用加工品類・その他の商品

I フルーツ加工技術を軸に

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・製パン向けの商品に欠かせない重要な素材です。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



▲アルミアセプティックパウチ

I 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、おいしさ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

創業以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。

パッケージサラダ

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。

地域特産品

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。



ジャムのアヲハタから 「フルーツのアヲハタ」へ

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事で、
楽しく豊かな生活シーンを彩ります。



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。

「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、栽培技術の研究をおこない、高品質な原料の安定確保に努めています。

VOICE

生産者との信頼関係を大切にしています

品質保証本部
原料品質管理部 清水崇行



安全で安心な原料を調達するには、生産者との信頼関係が欠かせません。生産者を対象に、栽培技術、病害虫対策等の勉強会をおこなったり、圃場の現地確認等で生産者との相互コミュニケーションを図りながら、高品質な原料の安定確保に努めています。

アヲハタのイチゴづくり

原料産地での取り組み

穫れたての味と香りを閉じ込める

原料一次加工の工場は原料産地の中にあります。適切な熟度で収穫された果実は、新鮮なうちに一次加工し、凍結・保管されたのち私たちの工場へ届けられます。



安全・安心について

一次加工の協力工場には、当社の技術者が訪問し、協力工場の方々とともに畑から加工原料のでき上がりまで、品質管理面でのさまざまな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。



育種・育苗への取り組み

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、加工用イチゴ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、現在も研究を進めています。



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

農家の方に良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2008年からおこなっています。成長点培養技術と育苗技術を確認し、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。



イチゴへのこだわりを発信するウェブサイト

「Ichigo Garden」(イチゴ ガーデン)を開設しました

土や畑づくり、育種・育苗など、アヲハタが長年にわたり蓄積してきたイチゴに関する知見や技術、こだわり、思いなどを紹介しています。

▶ http://www.aohata.co.jp/ichigo_garden/



年間を通し、さまざまな催しで 食を身近に楽しく学べる場を地域へ

「アヲハタ ジャムデッキ」は開設5周年を迎えました。
ジャムづくり体験や工場見学、イベント開催を通して
ジャムの魅力や料理への新たな使用法を提案しています！



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、5周年を迎えました。工場見学やジャムづくり体験を通して、アヲハタの味づくりに対する考え、工場での衛生管理、製品の特徴などをお伝えしています。

また、小学校等の社会科見学も多数受け入れており、食品工場の仕組みや工場働く人たちについて理解を深めていただけるよう取り組みをおこなっています。



ジャムの新たな使い方や食シーンをご提案

親子料理イベントを開催

「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を目的として、さまざまなイベントを開催しています。2017年4月にはナチュラルフードコーディネーターの大本紀子氏を講師に迎え、行楽シーズンにぴったりのイベント「親子でわくわくクッキング 春の彩りランチBOX」を開催しました。

親子で調理に挑戦していただき、食への興味・関心を促すとともに、親子のコミュニケーションを育む場となりました。



カンタン・オシャレなジャムレシピ

パンやヨーグルト、デザートだけではなく、素材の旨みを引き出す隠し調味料として砂糖の代わりに使ったり、照りなどを生む万能素材としてジャムを活用した「春の彩りランチBOX」レシピを紹介しました。

「親子でわくわくクッキング 春の彩りランチBOX」メニューのご紹介

- ジャムドレッシングでサラダパスタ
「アヲハタ 55 グレープフルーツ」使用
- 手羽中の香ばしグリル
「アヲハタ 55 イチジク」使用
- フライパン・スコーン〜カラフルジャムを添えて〜
「アヲハタ まるごと果実」シリーズ使用



参加者のお声

親子で食生活の大切さを学べ、
調理にも親しめて良かった。



新聞記事で今回のイベントを知って娘と参加しました。『食べることは、生きること』と考えているので、男女の関係なく、子どもの頃から食生活の大切さを理解して、調理に親しむ習慣を身につけて欲しいと願っています。ひと工夫することで、短時間でできる調理法を学べ、私自身も本当に楽しい一日を過ごさせていただきました。ジャムづくりも体験できるので、次回はそちらに挑戦したいと思っています。

山内 領二様・琴葉ちゃん 親子

お父さんと一緒に楽しかった。夏休みに今日のお料理をつくりたいです。

いかにカンタンで 楽しめるかが基本



ナチュラルフード
コーディネーター
／レシピの女王

大本 紀子先生

2013年、日本テレビ主催の史上最大の家庭料理コンテスト「レシピの女王」にて、第3代レシピの女王に輝く。

料理に対する基本的な考えは、カンタンで早く、オシャレで身体に優しいこと。働く女性が、いかに家庭で料理を楽しめるかが大切だと思っています。今回スコーンを作りましたが、パンケーキと比べ、特別な日をカンタン・オシャレに演出でき、親子でも楽しめると思います。手羽中の香ばしグリルは隠し味にジャムを利用しています。ジャムは短時間で照りも出るので肉や魚料理に便利です。

[オープンからの累計来館者数(延べ人数)]

81,031人(2017年4月現在)

[年間来館者数(延べ人数)]

17,401人
(2016年度実績)

[社会科見学受入数]

32校 1,565名
(2016年度実績)

お問い合わせ
予約申し込み先

〒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/>

D Discovery:発見
Delicious:美味しい
E Emotion:感動
Creative:創造
C Communication:コミュニケーション
K Knowledge:知識



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。



お客様とのふれあい

「GO!GO!JAM PARTY」キャンペーンを実施

「とびきりカラフルで、フルーティな、ジャムパーティー、はじまる。」というキャッチフレーズのもと、「アヲハタ 55ジャム」シリーズの魅力を多くのお客様に知っていただくためのキャンペーンを実施しました。当選された方には、当キャンペーン用に製作した「GO!GO!ジャムパーティーBOX」にオリジナルレシピブックを添えてお贈りしました。

応募総数
267,086□



VOICE

店頭でもジャムの魅力を伝えています！

ジャム工場 檀上 公規



初めての推奨販売で「おいしい」と言って喜んでもらえることの嬉しさを感じました。「アヲハタ 55ジャム」は11種類もあるので、うまくおいしさを伝えられるか最初は不安でした。しかし、試食された方からは、「こんなに種類があるのは知らなかった」と驚かれる声や、「初めて食べた味だけどおいしい」といった嬉しいお声をたくさんいただきました。今まで直接聞けなかったお客様の声を聞いて、これからも「おいしい」と喜んでもらえるジャムを作ろうと思いました。

「ジャムでお絵かき」イベント開催

アヲハタジャムの豊富なバラエティを知っていただくとともに、子どもの頃からジャムに親しみ、ジャムを好きになってもらいたいとの思いから、小さなお子様でも楽しめる「ジャムでお絵かき」イベントを開催しています。また、アヲハタジャムのおいしさや特徴をお客様にお伝えしたり、「ジャムでお絵かき」を運営するための社内資格認定制度を導入し、育成を進めています。



「ジャムでお絵かき」参加者の声

- 家ではできない体験ができ、少しむずかしかったけど、色々なジャムを工夫して使うことができ、とても楽しかったです。(小学6年生)
- たくさんのジャムがあり楽しかったです。いつもブルーベリーやイチゴばかりでしたが、めずらしい味も試食でき、よかったです。(小学1年生 保護者)

VOICE

ジャムやフルーツをもっと身近に

ジャムデッキ 藤原 ちひろ



社内資格認定のための研修を受けたことで、「ジャム」や「アヲハタ」の魅力に改めて気づくことができました。今後も、その魅力を伝えていけるようご案内させていただき、多くのお客様に興味・関心を持っていただきたいです。そして、「ジャム」や「フルーツ」をもっと身近に感じていただけるきっかけを作れるよう取り組んでいきたいと思っています。

フルーツのおいしさをお届けするために

「使いやすさの追求 ～ユニバーサルデザイン～」



① 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あります。

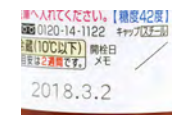
② セーフティボタンキャップ

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。



③ 開栓日メモ

はじめて開栓した日が分かるよう、ラベルに日付が記入できるメモ欄を付けています。



④ 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。

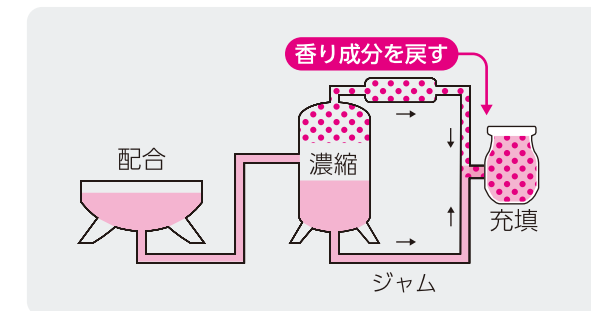


⑤ 点字

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。

「おいしさの追求 ～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。



香り戻し技術・酸素濃度低減技術・総加熱量低減技術の3つの技術を融合した「ファインフルーティー製法」を採用することで、フルーツ本来のフレッシュな味わいを楽しんでもいただけます。

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います。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。

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年にジャム工場全ライン、竹原工場調理ライン、東北アヲハタ(株)FPプラントで認証を取得しました。更に海外工場においても、食品安全マネジメントシステムの導入を進めています。



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。

仲間とともに

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。



働きやすい職場づくり

くろみんマーク認定

仕事と家庭を両立させ、従業員一人ひとりが能力を十分に発揮できる雇用環境の整備を進め、次世代育成について社会に貢献する企業であるための活動を推進しています。

2016年9月に厚生労働大臣より「次世代育成支援対策推進法」に基づく認定を取得。2008年と2011年にも認定を受けており、今回で3回目の取得となりました。



育児支援制度

仕事と家庭の両立支援に取り組むため、出産・育児支援の一環として短時間勤務制度を取り入れています。また、女性従業員だけでなく男性従業員の育児休業取得も奨励しています。

育児休業
取得者数
14名
(男性:5名・女性:9名)
2016年4月～
2017年3月まで

アニバーサリー休暇制度の導入

年次有給休暇の取得率向上および個人単位の休日増加による総労働時間の削減を目的として、2017年1月より「アニバーサリー休暇制度」を導入しました。

VOICE

職場の理解にも後押しされ、
妻を支えることができました

経営本部 情報システム室 近藤芳紀

育児休業を利用し、第一子誕生後、家庭環境の変化や妻への負担が最も大きい時期に育児休業を取得しました。上司や職場の仲間の制度への理解もあり、大変貴重な時間を過ごすことができました。

職場環境

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、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。



各種研修の実施

働きやすい職場づくりのため、社外講師によるさまざまな研修や勉強会を実施しています。



ラインケア研修



ハラスメント研修

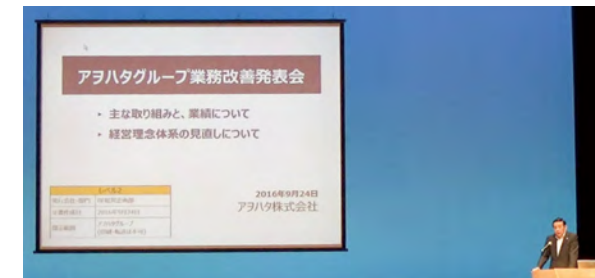


交通安全講話

人材育成

業務改善の成果を発表し共有

全社で展開している業務改善活動の成果を発表・共有する場として、年に一度「グループ業務改善発表会」を開催しています。



通信教育

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を奨励し、一部費用を会社が負担するとともに修了者を表彰しています。

2016年度
296名
修了

従業員表彰制度

社員が他の模範となると認められる行動をおこなったときは、選考のうえ表彰をおこなっています。褒賞については、各職場においてチームまたは個人単位で半年に一回表彰をおこない、さらに顕著な成績、貢献のあったものは年に一回創立記念式の際に表彰しています。

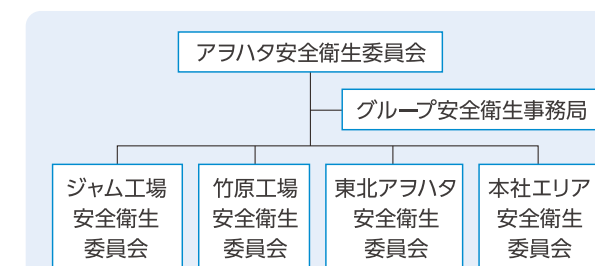
- (1) 永年勤続
- (2) 資格取得および通信教育の修了
- (3) 発明考案・提案改善・安全
- (4) 功労および善行
- (5) 顕著な成績、貢献
- (6) 業務上の事故防止
- (7) その他



安全衛生

安全衛生活動

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、快適な職場づくりに取り組んでいます。



平成29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. キューピー・アヲハタグループ統一安全活動指針への対応を図る。
5. 健康経営の深化に取り組む。

健康管理・メンタルヘルス

会社が求める人材像として「健康に対して高い意識を持つ人材」を掲げ、健康経営を推進しています。

産業医による健康相談の他、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、講演会の開催など啓発活動を展開するとともに、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。また、専門会社の支援を受け、産業保健メンタルヘルスコーディネーターの定期訪問による面談や各種研修の実施などの取り組みを継続しています。

安全活動結果

	度数率	強度率
アヲハタグループ(2016年度)	0.57	0.02
食品製造業界(2015年度)*	2.58	0.06

*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

度数率=労働災害による死傷者数/延べ実労働時間×1,000,000
強度率=労働損失日数/延べ実労働時間×1,000

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。
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。



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。

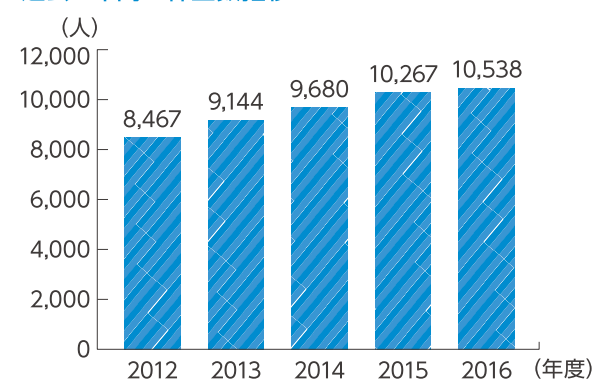


株主数の推移と株主構成

当社の株主数は年々増加傾向にあり、2016年11月末現在で1万538名となっています。人数ベースの株主構成では99.2%が「個人」の方となっており、大多数を占めています。今後も個人投資家の方に株主になっていただき、さらにアラハタファンとなっていただけるよう努めてまいります。

株主数
2016年
10,538名

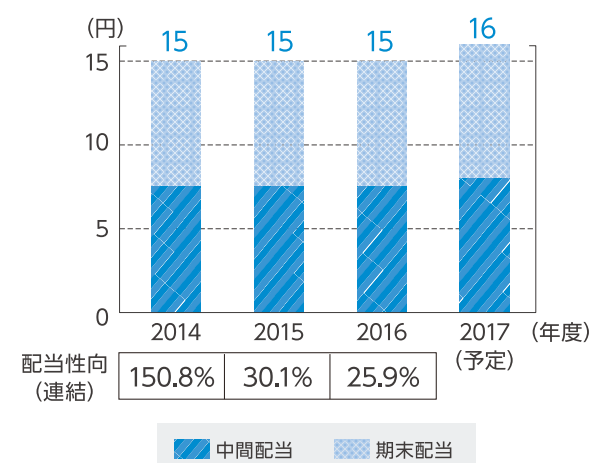
過去5年間の株主数推移



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おり、安定的な配当の継続を基本方針としています。

1株当たり配当金と配当性向(連結)の推移



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)して分かりやすい報告に努めています。また、株主総会後には株主様と当社役員とのコミュニケーションの場として、当社製品の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

株主優待制度のご紹介

株主優待制度として、期末時点で当社株式を100株以上ご所有の株主様に対して、当社製品の詰め合せを贈呈しています。また、地元の社会福祉法人「ワークホーム聖恵」で作成されたグッズを同封しています。



◀100株以上1,000株未満の株主様への優待品(1,000円相当)



▶1,000株以上の株主様への優待品(3,000円相当)

*写真は2016年度の優待品です。

トップ同士の交流でパートナーシップの構築

当社グループの果実原料産地は、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。当社グループの品質に関して、ご理解いただけるお取引先とトップ同士の交流などパートナーシップを構築しながら取り組んでいます。



原料から品質をつくりこむ

安全でおいしい原料を調達するため国内外の原料産地で育苗、栽培から一次加工まで当社グループの技術者が出向き技術交流などをおこなっています。



品質向上のためのDQC活動に取り組んでいます

容器メーカー様と相互の品質向上を図るため、容器使用状況のフィードバックやお互いの工場を訪問し、情報交換、製造工程・検査装置の知識を深める等の継続的な取り組みをおこなっています。得られた知識により、お互いの工程改善や品質の安定化によるトラブルの未然防止に役立っています。



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、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、地域の活性化と県民サービスの向上に努める「包括的連携に関する協定」に基づき、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。



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、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。



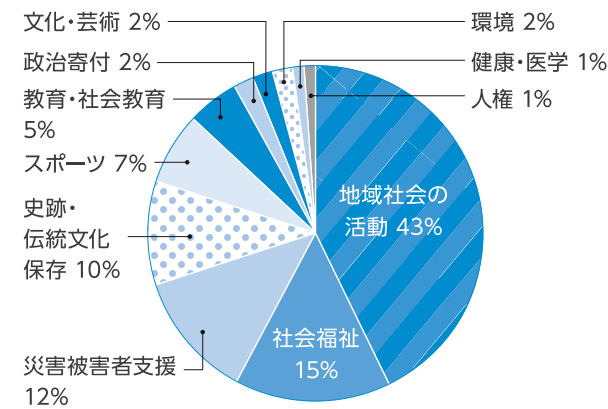
教育支援活動

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う他、地域の中学校や大学の学生による製造工場を中心とした職業体験を受け入れています。



地域・社会貢献活動への継続的支援

当社グループの2016年度社会貢献活動関連支出額は、2,442千円、連結経常利益比率は、0.3%でした。



アヲハタ奨学金基金

本社がある広島県竹原市で、社会に貢献できる人材の育成を目的とした「アヲハタ奨学金基金」が2001年9月に設立されました。大学進学予定者で「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」などの人を対象とした給付型の制度で、毎年新たに2名の大学生に奨学金を給付しています。

フードバンク活動への支援

当社は、フードバンク活動をおこなっている地域の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。2016年度の寄贈品は1.5トンでした。

ボランティア活動の支援

社会貢献施策の一環として、近隣のボランティア情報を収集し、掲示板や社内報などで体験談の掲載をする他、社員が積極的にボランティア活動へ取り組めるよう「ポイント制度」を設けています。



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。



環境方針

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。

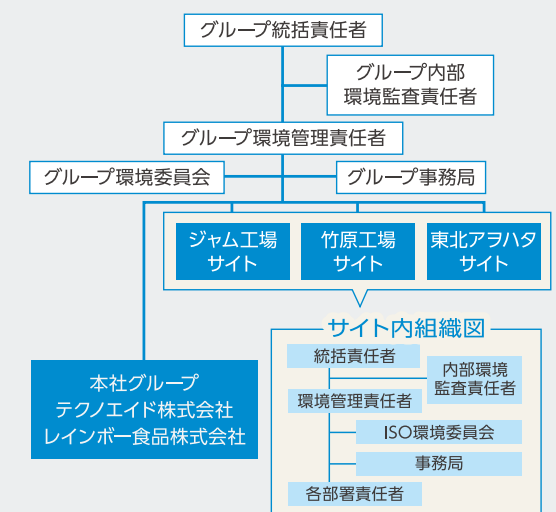
環境マネジメントシステム

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(株))、東北アヲハタ(株)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。

2016年10月にはISO14001:2015年版に移行し、新規格に則った環境マネジメントシステムを推進しています。



ISO14001 アヲハタグループ組織図



※海外子会社を除く ※営業は本部のみを適用範囲とする

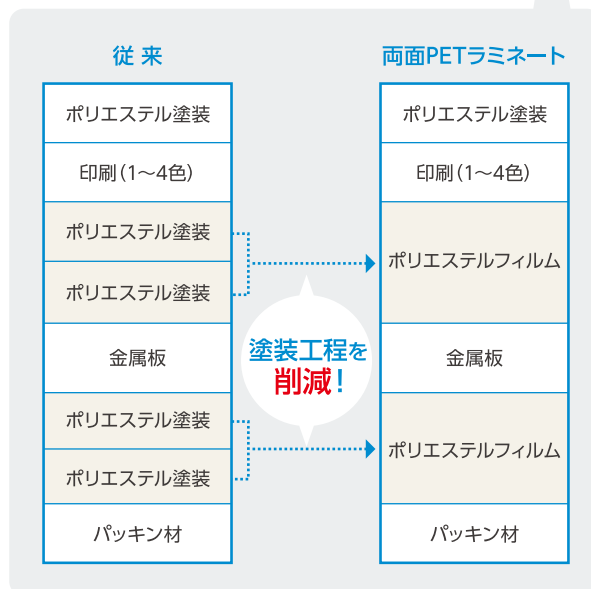
パッケージの省資源の取り組み

「アラハタ まるごと果実」のびん軽量化

びんの厚みを平均4%薄肉化し、1びんあたり8gの軽量化を実現しました。

この取り組みによって、びんの製造工程中の二酸化炭素排出量削減と1車あたりのびんの輸送効率が向上、年間の二酸化炭素排出量を81トン-CO₂/削減しました。

二酸化炭素
排出量削減
81トン-CO₂
(年換算)



二酸化炭素
排出量削減
194トン-CO₂
(年換算)

環境に配慮したキャップ

「アラハタ 55ジャム」(150g)に使用しているキャップの塗装方法を、両面PETラミネート化に変更することで塗装工程数を削減。年間での二酸化炭素排出量を194トン-CO₂/ (2015年使用量にもとづく試算数値)削減しました。

地域への環境配慮と法令順守

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、適正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います。

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

2016年度中のアラ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2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。



環境トピックス

エネルギーの見える化による改善活動(ジャム工場)

機械ごとのエネルギー使用量のモニタリングで状況把握し、細かな分析・評価をおこない、省エネルギー対策に繋げています。改善活動により、パストライザーの蒸気使用量を削減しました。

蒸気使用量削減
525トン
(年換算)



産業用フルーツ加工品の生産工場統合による省資源の取り組み

乳業メーカー向けのアセプティックフルーツソースの生産工場を2工場(3ライン)から1工場(2ライン)に統合し、併せて原料・製品の外部倉庫を自社工場内の冷蔵庫へ切り替えをおこない、CO₂排出量および電力消費を削減しました。

- ①自社冷蔵庫の使用により
外部冷蔵庫からの原料・製品の搬送の大幅削減
(3.8t-CO₂/年)
- ②自社冷蔵庫使用による電力削減
(22,300kWh/年)

受電設備(キュービクル)の更新

最新型トランスへの更新でエネルギー効率が向上し、損失電力が半減しました。

また、近隣民家への騒音を配慮し設置場所を変更するとともに、高潮などの自然災害のリスクを回避するため高上げをおこないました。

電力使用量削減
26,762kWh
(年換算)
前年比 **1.2%**削減



照明設備等の更新による省電力化

照明設備を高効率タイプの蛍光灯やLED照明に継続的に変更しています。

常時点灯が不要な通路照明などを人感センサーと連動させて必要時のみ点灯させるなど、省エネルギー対策に取り組んでいます。

2016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	2016年度		
				目標	成果	自己評価
地球温暖化の防止	CO ₂ 排出量	CO ₂ 原単位	2015	100%以下	103.8%	△
資源の有効利用	エネルギーの削減	原単位	2015	99%以下	103.1%	△
	使用水の節約	原単位	2015	100%以下	105.6%	×
循環型社会の形成	排出物の削減	排出量	2015	100%以下	97.3%	○
	排出物の再資源化の向上	再資源化率	2015	100%以上	99.4%	△
	排出物の有価率の向上	有価率	2015	100%以上	100.1%	○

10%以上達成：◎ 10%未満達成：○ 5%未満達成：△ 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	「キュ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	丸菱アヲハタ株式会社（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ISO14001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	キュ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	
2016年	ISO14001:2015年版の認証取得	加熱殺菌装置を更新（ジャム工場）

集計範囲:アヲハタグループ(国内)生産3工場
対象期間:2015年11月1日～2016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。

I 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、39,953千円となりました。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、150,036千円で前年度と比較すると5,631千円(3.6%) 減少しています。これは排水関係と省エネルギー関連等の設備投資の償却費用の減少によるものです。

(単位:千円)

環境保全コスト(事業活動に応じた分類)		2016年度		2015年度	
分類		主な取り組みの内容		投資額	費用額
(1)事業エリア内コスト				39,953	108,463
内訳	(1)－1公害防止コスト	排水塩素処理装置更新等		6,595	50,627
	(1)－2地球環境保全コスト	加熱殺菌装置＋CIP改善、空調、照明機器更新等		32,718	14,729
	(1)－3資源循環コスト	記録計更新等		640	43,107
(2)上・下流コスト		容器包装材の再商品化義務費用		0	16,528
(3)管理活動コスト		ISO14001費用、構内美化緑化費用		0	22,394
(4)研究開発コスト		容器の軽量化研究人件費		0	2,014
(5)社会活動コスト		環境保全団体等への寄付		0	637
(6)環境損傷対応コスト		なし		0	0
合計				39,953	150,036

I 環境保全対策に伴う経済効果(実質的效果)

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21.9%増の4,103千円で、費用の節減効果が32,555千円となり、前年比2.3%増加しました。

(単位:千円)

環境保全対策に伴う経済効果(実質的效果)			
効果の内容		金額(2016年度)	金額(2015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	4,103	3,365
	排水処理費用の削減	4,513	4,319
費用節減	省エネルギーによるエネルギー費の節減	21,810	20,871
	省資源又はリサイクルに伴う廃棄物処理費の節減	2,129	3,259
	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		32,555	31,814

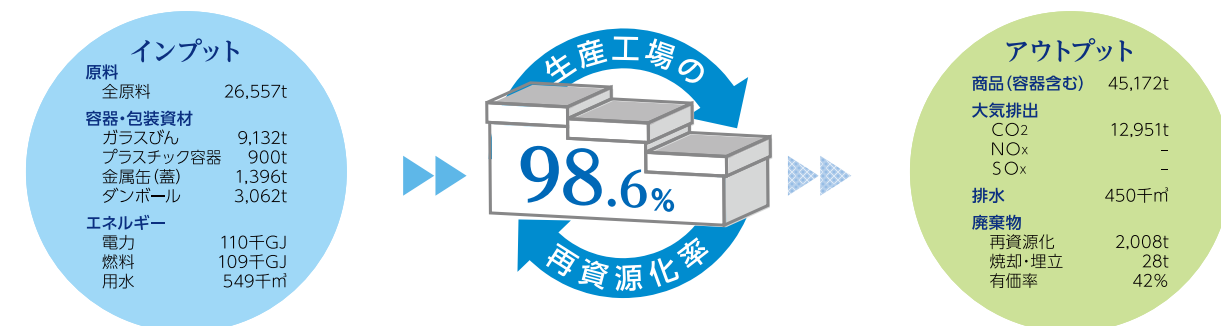
I 環境保全効果

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は製造工程の改善や生産効率の向上を進めていますが、多品種少量品目が多くなり増加しました。

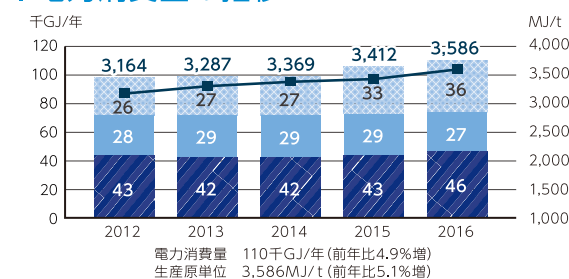
今後とも、環境負荷を低減するとともにエネルギーの消費量を含めた温暖化防止策に重点をおいた環境投資を継続しおこなってまいります。

(単位:kL、m³、t)

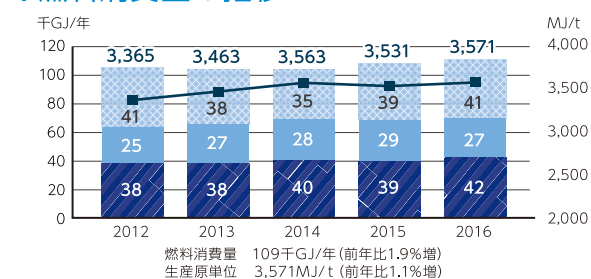
環境保全効果				
環境保全効果の分類	環境パフォーマンス指標(単位)	2016年度	2015年度 (基準期間)	基準期間との差 (環境保全効果)
事業活動に投入する 資源に関する環境保全効果	総エネルギー投入量(原油換算KL)	5,507	5,474	34
	水資源投入量(m ³)	540,990	510,434	30,556
事業活動から排出する環境負荷 及び廃棄物に関する環境保全効果	温室効果ガス排出量(t-CO ₂)	12,951	12,499	452
	廃棄物等総排出量(t)	2,036	2,092	△56
	廃棄物最終処分量(t)	18	16	2
	総排水量(m ³)	450,222	434,280	15,942
	水質(COD)(t)	11	11	1
	NOx排出量(t)	—	—	—
	SOx排出量(t)	—	—	—



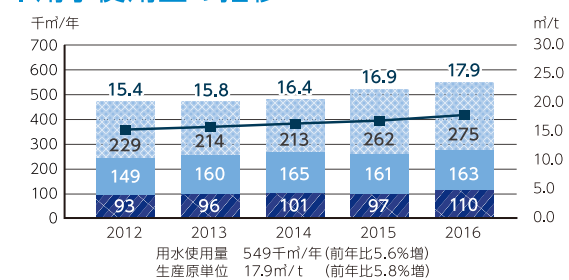
I 電力消費量の推移



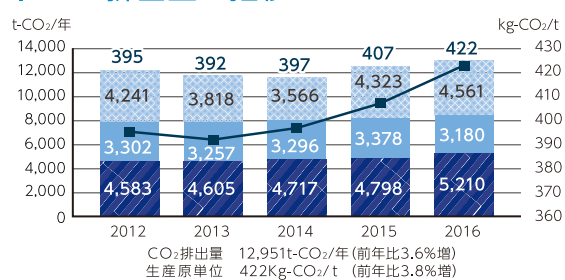
I 燃料消費量の推移



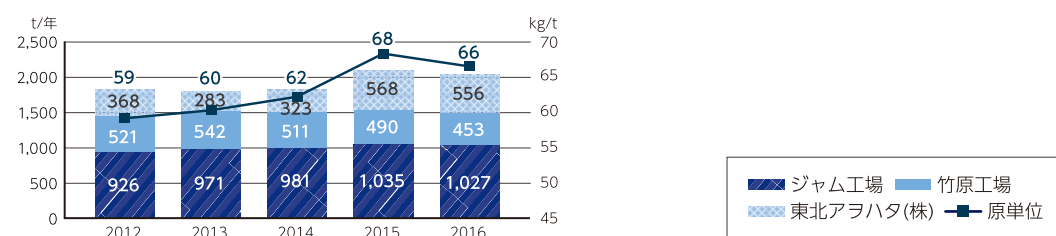
I 用水使用量の推移



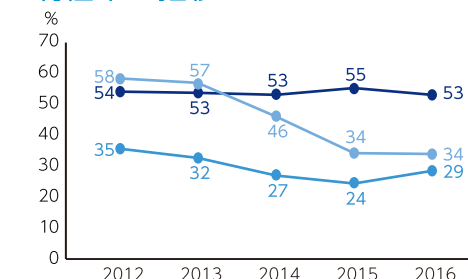
I CO₂排出量の推移



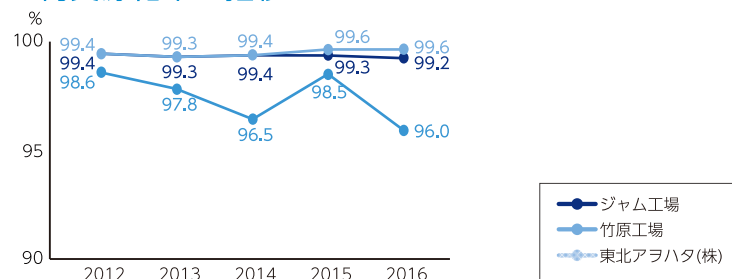
I 廃棄物量の推移



I 有価率の推移



I 再資源化率の推移



アヲハタ株式会社の概要

(2017年5月31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)

杭州碧織食品有限公司(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/>

