

AOHATA GROUP REPORT 2018

アヲハタ グループレポート 2018

会社案内および社会・環境報告書フルレポート



「ジャムのアヲハタ」から 「フルーツのアヲハタ」へ

Contents

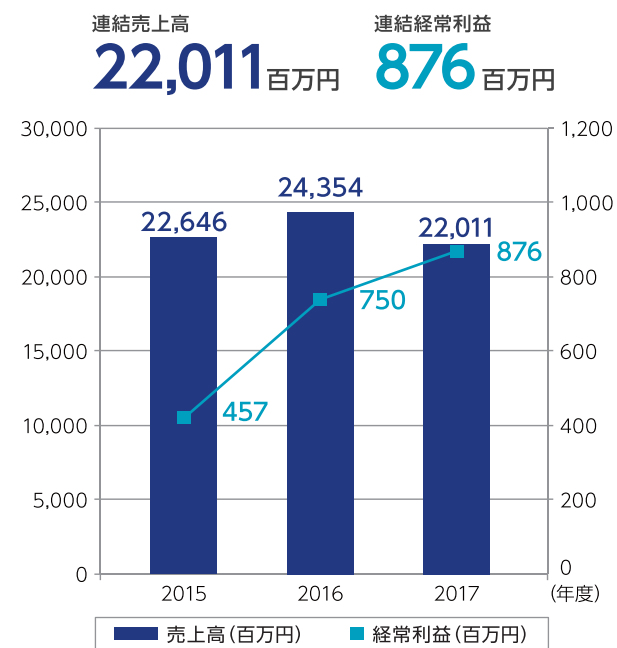
アヲハタの歴史・理念 ～創業の原点から今日まで～	02～03
事業のご紹介	04～05
トップメッセージ	06～07
特集① 社員座談会	08～11
特集② フルーツのアヲハタ	12～15
お客様とともに	16～17
仲間とともに	18～19
地域・社会とともに	20～21
地球環境とともに	22～23
コーポレート・ガバナンス	24～25
資料編 経営・CSR・環境保全への取り組みの歴史	26
資料編 環境会計	27
資料編 生産工場の環境負荷状況	28
アヲハタ株式会社の概要	29



◆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。

◆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。

◆編集方針

「アヲハタグループレポート2018」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

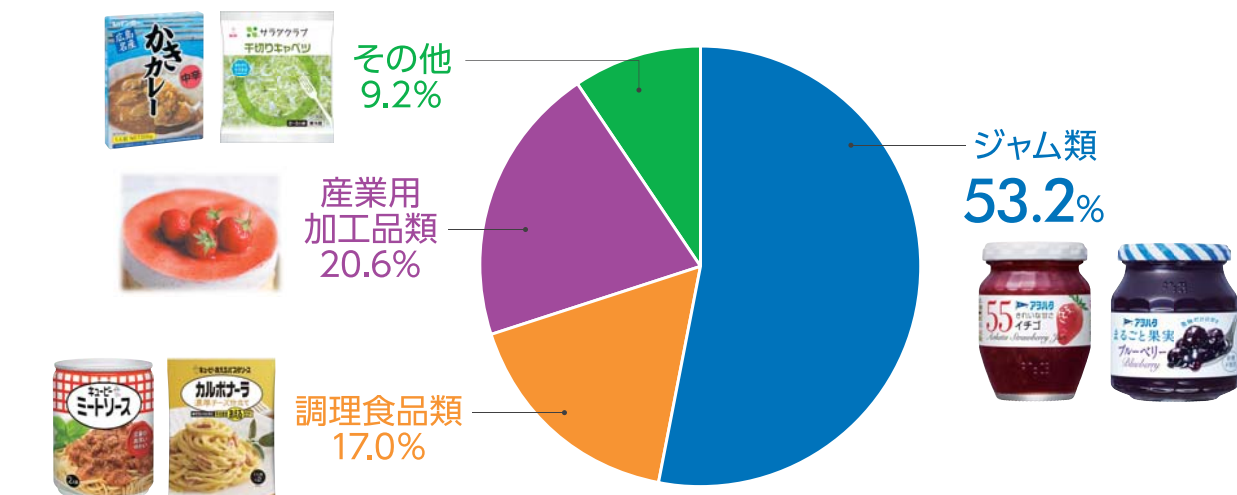
【対象範囲】 主要な実績については、アヲハタグループの生産工場であるアヲハタ(株)ジャム工場、竹原工場、東北アヲハタ(株)のデータを集計し記載しました。社会的な取り組みや環境保全活動に関しては、アヲハタグループ各社の内容も含めて記載しています。

【対象期間】 2016年12月1日～2017年11月30日
取り組み内容については、一部2017年12月以降のものも記載しています。

【発行月】 2018年3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。

◆売上高構成比(連結・2017年度)



アヲハタの歴史・理念

～創業の原点から今日まで～

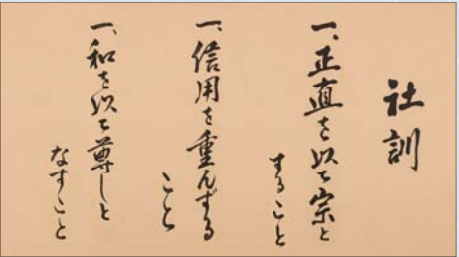
当社は、みかんの缶詰加工とオレンジママレードなどのジャム類の製造を目的として、1932年に株式会社旗道園として創業しました。
「缶詰は中身が見えないからこそ正直者がつくらなければならない」の信念のもとに、缶詰技術を応用し、素材の新鮮さ、風味をいかした安全・安心な食品づくりに取り組んでまいりました。

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
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に貢献してまいります。

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

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、中島商店（現 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。



創業の工場「株式会社旗道園」

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

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。

平成元年

40周年を機にアヲハタ株式会社に商号変更。



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

1933

1936

1943

1948

1962

1970

1989

1998

2000

2012

2014

2015

2018

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。



みかん缶詰の製造風景(昭和30年代)

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。



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。

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。



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。

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

◆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、「アラハタ 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でつくったフルーツ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、「アラハタ」はトップブランドです。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。

◆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。



アラハタ 55ジャム アラハタ まるごと果実 アラハタ トラディショナル アラハタ カロリーハーフ アラハタ アフタヌーン アラハタ スプレッド アラハタ 塗るゼリーヌ 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

おいしさの実現

アラハタの独自技術 「ファインフルーティー製法」の採用

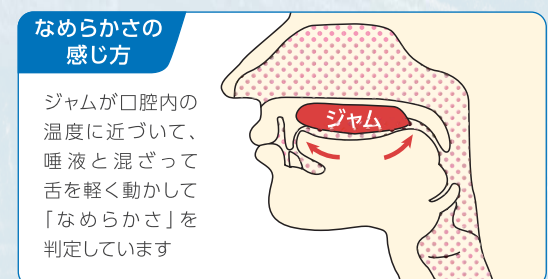
香り戻し技術・酸素濃度低減技術・総加熱量低減技術の3つの技術を融合した「ファインフルーティー製法」を採用し、より生のフルーツに近い味わいを実現しています。

香り戻し技術とは、“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”を集め製品に戻す製法で、「フルーティな香り・花のような香り」を特に向上させています。



テクスチャーの研究

ジャムを食べている時に感じるテクスチャー(かたさ、ねっとり、べたつき、なめらかさ、口どけ)に着目し、官能評価と物性測定との関連性を研究しています。これらの関係から、ジャムを食べた時に人が口の中でどのような動きで何を指標にテクスチャーを判断しているかを解明し、お客様がおいしいと感じるテクスチャーや風味を実現するための研究を進めています。



🍷 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

◆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できるベースソースや料理用ソース。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。



※調理食品類はアラハタグループで生産し、キューピー株式会社が販売しています。

🍷 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(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。



▲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

ゼリー類・大手菓子舗向けOEM商品 パッケージサラダ 地域特産品



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。



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。



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。



長年培ってきたフルーツ加工技術を強みに、さらなる事業の拡充に取り組む。

私たちは現在、創業以来培ってきたフルーツ加工技術を活かし、さらなる領域の拡大に向け、「めざす姿」として「フルーツのアヲハタ」を掲げています。そのビジョンを推進していくうえで、私たちは次のような取り組みを核に進めています。まずひとつ目は、アヲハタの基盤であるジャム、スプレッド事業の強化。原料からこだわる私たちの製品のおいしさをより幅広い世代に楽しんでもらうための取り組みをおこないます。2つ目は、産業用加工品類（フルーツ・プレパレーション）事業の拡大。これまではヨーグルトやアイスクリームなどの乳製品向けが主力でしたが、今後は飲料メーカー様等への提案も強化し、ビジネスパート

ナーとして新しい製品を作っていきます。3つ目は、海外市場への展開。アヲハタ製品の信頼度が高いアジア市場への輸出をより強化していくとともに、中国のフードサービス（製菓・製パン等）事業向けの商品開発も進めていきます。そして、4つ目はフルーツ加工品の新たな用途の提案。ジャムをパンに塗るだけでなく、フルーツをいつでもどこでも食べられるような商品を生み出していきたいと考えています。

こうした取り組みの礎となるのは、やはり私たちが長年続けてきた、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安全・安心な商品づくりです。そのフルーツ加工技術にさらに磨きをかけ、「フルーツのアヲハタ」の進化をめざしていきます。

新品種開発、栽培技術の深耕をめざして。広島県三次市に新たな研究拠点を。

今年、創立70周年を迎えるアヲハタは、「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。多くの方が抱えるフルーツを食べるときのお困りごとに応えていながら、フルーツのおいしさや魅力をもっと世界の人々に伝えていくことが私たちの使命だと思っています。そのためには、もっと事業の幅を広げるため、新しい取り組みに挑戦する必要がありますと考えています。

そこで、私たちは昨年11月、イチゴをはじめとする「フルーツの栽培技術・品種開発の研究拠点の設立に関する協定」を広島県三次市と締結しました。これまで海外産地の生産農家と協働し、加工用に適した新しい品種を開発して栽培するという事業展開をおこなってきましたが、栽培方法や品種研究などで密な連携を取るためには、より身近な広島県内に拠点を置くことが理想だと考えていました。国内で初めての、新品種開発や栽培技術の研究拠点として活かしていくことで、さまざまなフルーツの価値の提案につながることを期待しています。

いろいろなメンバーが集まり、仕事を創る。“ジャムセッション型”の仕事のスタイルへ。

「フルーツのアヲハタ」をめざし「フルーツで世界の人を幸せにする」というビジョンを実現させるためには、組織のあり方を変えていかなくてはなりません。そのビジョンを

実らせるのは、従業員一人ひとりの力。そこで、私たちは仕事のスタイルを誰かが自分の仕事を振り分けてくれるまで待つ“オーケストラ型”から、自分からその場で仕事を創っていく“ジャムセッション型”に変えていきたいと思います。仕事で困ったことがあれば、他部署であってもそれを解決できる人に呼びかけてフランクに打ち合わせをする。そして、そうした部署を乗り越えたサポートを会社も支援する。そんな自由な仕事のスタイルを構築していきたいと思います。そのためには、従業員一人ひとりが自分の得意分野を知り、追求していかなくてもなりません。さまざまな得意分野を持つ人たちが集まり、一つの課題に取り組めば、課題解決のスピードが上がるだけでなく、より大きな課題もクリアすることができるようではないでしょうか。

時代の流れは速く、お客様の求める価値はどんどん変化しています。また、その価値は多様化・高度化しており、もはや一つの部署や自社だけでは課題解決できないものも少なくないと思われます。新しいことに挑戦していくには、“ジャムセッション型”で柔軟に取り組まなくてはなりません。「セッション」という言葉には、創造する、みんなと一緒に作り上げるという楽しさがあります。まさにジャムの会社で「ジャムセッション」。「フルーツのアヲハタ」に向け、従業員一同、楽しく課題解決していける会社へ。その歩みが、私たちを進化させると確信しています。

アヲハタ株式会社 代表取締役社長

野澤 栄一



「ジャムのアヲハタ」から「フルーツのアヲハタ」へ 未来に向けた、アヲハタのCSRを考える

2014年、製造だけでなく、販売にも関わるようになったアヲハタは大きく変化しました。
よりお客さまの声に近づき、生活スタイルの変化に、スピーディに対応する。
永年にわたる、世界中の多種多様なフルーツ生産者との取引を強みに、
「ジャムのアヲハタ」から「フルーツのアヲハタ」へ。
企業としての新たな価値を生み出し、社会に還元する活動について、
さまざまな立場から意見交換をおこないました。



果実原料調達本部
原料調達企画室
室長 木谷 貴郎



マーケティング本部
商品企画室
マネージャー 戸塚 仁明



開発本部 研究センター
育種・栽培研究ユニット
南場 芳恵



開発本部 商品開発センター
開発第二グループ
餅田 奈穂子



家庭用営業本部
広域営業部
清水 祐喜

開催日：2018年1月18日 場所：アヲハタ東京事務所
※所属は開催日当時

最近、企業として社会貢献をし、さらに事業を通じて社会課題の解決に取り組むCSR活動が重視されてきています。今日は、皆さんにアヲハタの事業活動を通じたCSRをテーマにいろいろと語っていただこうと思います。まず、皆さんがイメージするCSRとはどのようなものか、お聞かせください。

清水：企業が世間に対してどんなことができるかを考えることではないでしょうか。

餅田：会社の利益を追求するだけでなく社会的な貢献をすることによって会社の存在意義、企業価値が認められるのではないかと思います。

木谷：会社を支えてくださっている方々へどのような貢献ができるのかということです。

南場：社会と調和し、お取引先様や従業員等、人との関係を築いていくことだと思います。

戸塚：お客さまやお取引先様と円滑に関われるよう、実践していくべきことでしょうか。



どの考えもCSRを実践する際の大切な視点だと思います。では、アヲハタ社員である皆さんは、会社の事業がどのようなCSR活動に繋がっているとお考えですか。

木谷：原料を調達するにあたり、「良いものを適正価格で仕入れる」ことが大前提にありますが、そのときだけ安く調達できればよいのではなく、永続的でないとはいけません。地球規模で考えると食糧が不足している国も多い。農業の重要度はますます高まっていく一方で、世界の食糧需給が逼迫し、必要なものが調達できなくなることが予測されます。そんな時に、「アヲハタには原料を供給しよう」と思っただけの存在でなければなりません。

継続性のある取引がしなくなる、魅力的で価値ある企業を目指したいと考えています。また、最近海外の工場スタッフの高齢化を感じています。近い将来、「イチゴのヘタをとる」人手の確保もできなくなるかもしれません。世界規模で労働集約型産業は難しくなっています。加工工程の機械化や合理化をすすめることで、スタッフの負担を減らしていきたいと思っています。

南場：虫や病気に強いイチゴの品種改良により、農業の使用量をさらに減らしたいと思っています。また、収穫しやすいイチゴが開発できれば、生産農家の作業負担の軽減も実現でき、一次加工場での廃棄物を減らすことにもつながるのではないかと考えています。

戸塚：フルーツを使ったジャムやフルーツソース等の商品が、食卓の彩となり、お客様に楽しく食べていただければと思っています。最近、カロリーのことを気にして、朝食を食べなかったり、糖分を極端に控えたりする傾向があります。でも、糖分は必要な栄養素であり、大切なエネルギー源です。食に関する正しい情報を伝え、豊かで健康的な食生活のあり方を啓蒙していきたいと思っています。

木谷：日本人の野菜摂取不足はよく問題になりますが、実は果物の摂取量も足りていません。1日200gが目安ですが、先進諸国の中でも日本はかなり不足しています。私たちは、「ジャムのアヲハタ」から「フルーツのアヲハタ」へとフィールドを広げることで、健康でバランスの取れた食生活を応援できると考えています。

餅田：私も、お客さまにもっとフルーツの美味しさを伝えていきたいと思っています。フルーツに接する機会を増やしていくために、フルーツと相性が良い新たな商品をお取引先様と一緒に創り出していきたいです。フルーツをもっと気軽に日常生活に取り入れていただきたいと思っています。

南場：ジャムは、意外かもしれませんが肉料理・魚料理などの調味料としても使えます。砂糖よりも自然な甘みで、果実の香りもあり、忙しい方の時短料理に役立つと思います。

清水：ジャムは、パンやヨーグルトと共に、朝食に摂ることが多いのですが、その朝食の欠食率が高い。朝食抜きの生活は、1日のスタートが遅れ、肥満にもつながると言われています。「ジャム＝フルーツ」という考え方が定着し、パン・ヨーグルト・ジャムの朝食が習慣になれば、お客さまにとっても、市場にとっても、大きなプラスになるのではないかと思います。

環境への取り組みも、CSR活動の重要な要素ですが、ご自身の仕事の中で、環境に対してできること、やるべきことを聞かせてください。

清水: 今、食品ロスということが問題になっていますが、アヲハタは世帯に合った容量のラインアップを揃えています。個食から大家族まで、品揃えを充実させることで無駄をなくし、食品ロスに対する取り組みにつながっていると思います。まだ、やるべき課題はあると思いますから、そういう視点を持ち、しっかりと対応していかなければならないと考えています。

餅田: 美味しさを追求する中で、フルーツへの加熱量低減の取り組みは、CO₂削減にもつながるので、技術力を高め、環境負荷の低減に貢献できると考えています。

南場: 病気に強い品種を開発し、農薬の使用量をさらに減らすことができれば、結果、環境にもやさしいということになると思います。さらに、日持ちの良い新品种が出来れば、畑での収穫間隔が今よりも広がることで、農家さんの収穫の手間が減り、また輸送回数も減らせるので、エネルギーの低減にもつながるはずです。

木谷: アヲハタは、世界各地から原料を調達していますが、過剰包装になっていないか、無駄のない運送方法になっているか、省資源になっているか。結果的に、環境にもコストにも優しいやり方を常に実践できればと思っています。

アヲハタでは、今後のめざす姿として新しいビジョンを策定中ですが、例えば10年後、どんなことをやり遂げたいのか、抱負をお聞かせください。

清水: 高齢世帯や単身世帯の増加で食のスタイルも変化しています。賞味期限内においしく食べられる適容量、スプーンなしでジャムがかけられる使い勝手の良さ等、時代背景やお客様の生活スタイルに合わせた対応をしていきたいです。

木谷: 従来、ジャムなどの商品は、アヲハタが製造しキューピーが販売するという体制でしたので、アヲハタはメーカーとして技術を磨くことに専心していました。しかし、2014年12月にキューピーから販売事業を承継し、自社が直接販売する体制になったことにより、お客様の声や要望を素早く形にできる体制になりました。私自身は、フルーツに対して大きな可能性を感じています。フルーツは他の食べ物と比べても、素材そのもの



の彩りが美しく、香りも良い。柑橘系の香りには癒し効果や安眠効果があると言われています。生活のいたるところに、フルーツの彩りや香りをちりばめたい。10年先にはそれを実現できる会社になりたいと思います。

南場: フルーツの楽しさや可能性をお客さまに届けられるようになりたいです。加工品はもちろん、フルーツそのものの美味しさ、香り、栄養や機能性を深く掘り下げ、その魅力を理解していただいた上で、朝食はもちろん、さまざまな食シーンにおいてフルーツは必須、と習慣化されればよいと思います。

餅田: 私は主に乳業メーカー様向けの商品開発を担当していますが、食品以外の分野にもフルーツの魅力を伝えて、フルーツの領域・可能性を広げていくことにもチャレンジしてみたいです。

戸塚: 一日中、アヲハタの商品を食卓に欠かせないものになりたい。先ほど、ジャムを使った料理の話が出ましたが、そうしたレシピや新たな商品の提案をおこないながら、アヲハタの商品が一日中食卓に並ぶような世界を作りたいです。

皆さんの素晴らしい考え、どのように実現させていきたいですか。今取り組んでいることがあれば教えてください。

清水: アヲハタブランドは、先輩方が築き上げてきた歴史あるブランドです。商品売ることも大切ですが、「アヲハタ」というブランドを売っているんだという意識を常に持ち、日々の営業活動の中でそのブランド価値を高めていきたいと考えています。

また、2014年にアヲハタの体制も変化しました。これを機に、開発や変革のスピードを上げていくべきだと思います。他社に負けない良いものを作っている自負はありますが、スピードで負けていると感じます。これからは、若手社員もどんどん声をあげることが大切です。営業担当者として得意先の声を聞くので、その声を社内にもっと伝えていきたいと思っています。

木谷: 広島の本社でも、一部でフリーデスクを取り入れました。部署を超え、ベテラン、新人の垣根を超え、誰とでもフランクに話ができる空気を会社に醸成したいと考えています。開発はどんどん新しいことをやりたいけれど、一方で別の部署では、安全面を考えじっくりと慎重に取り組む。それぞれの部署で重視することは違ってきます。だからこそ、フランクに話せる場が必要です。



清水: 2015年に日本ジャム工業組合が4月20日を「ジャムの日」に制定しました。その日は、「日頃の感謝をお客さまにお伝えする日」と位置付け、全社で取り組みをおこないます。普段スーパーの売り場に立つ機会のない工場の社員も参加し、ジャムを試食していただきながらお客さまとコミュニケーションする。お客さまの生の声に触れ、現場に持ち帰る機会にしています。

木谷: 売る人、作る人がバラバラでは、良いものはできないと思いますし、実際に売り場に立つと、良いことも悪いことも全て耳にするわけで、意外に勇気があることです。しかし、そんな垣根も超えて、勇気とスピードを持って、新たなことにチャレンジしていきたいです。



アヲハタ発信の食に対する正確な情報や楽しい提案で、誰もが健康的な生活を実現できるとうれしいですね。「フルーツのアヲハタ」から誕生する新たな商品にも期待が膨らみます。今日は、皆さんありがとうございました。





「フルーツのアヲハタ」をめざす アヲハタのイチゴづくり

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。

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)

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。

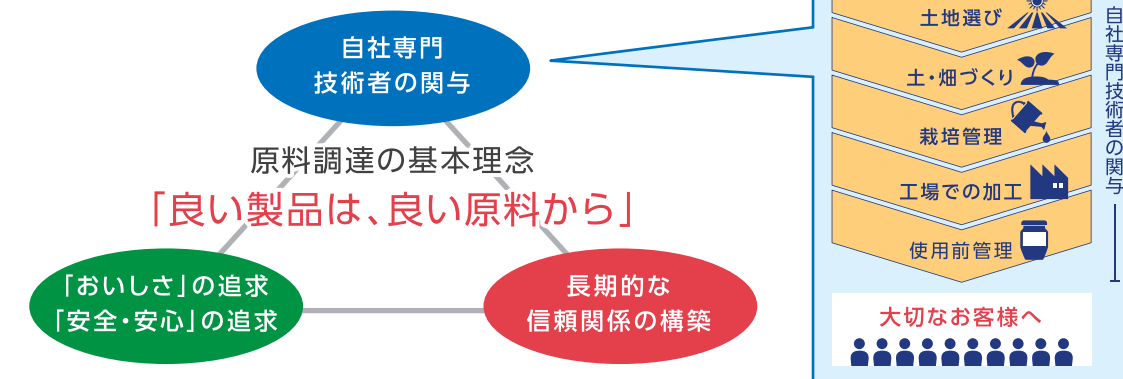
▶ http://www.aohata.co.jp/ichigo_garden/ 検索

－ 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 －

良い製品は、良い原料から

アヲハタ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。

安全・安心な原料調達のための取り組み



安全・安心な良い原料

◆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に立地しています。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。



◆二次元コードによるトレーサビリティ

主要原材料には、原料の一次加工時に産地情報等が入った二次元コードを付けており、原料の配合工程において、二次元コードを読み込んで製造情報として記録しています。これにより、商品の製造記録から遡って原料の種類や産地、製造日などを確認・照合することができます。



◆一次加工場での安全・安心への取り組み

イチゴの一次加工工場では、当社が独自に開発した機械をはじめ、各所に異物を除去する機械を設置しています。ヘタ取りや最終チェックなどは人の手と目を介することで、素材を傷めることなく異物を徹底的に除去した状態で、一粒一粒丁寧に送り出されています。



ー 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 ー

世界各地に広がる原料産地

◆ 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不可欠です。当社グループの求める品質に関して、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みをおこなっています。



チリの原料産地

◆ 当社技術者が産地に出向き 高品質な原料確保に努めています

高品質な原料を世界各地から安定的に供給するため、当社の技術者が実際に現地を訪れ、原料栽培から一次加工まで生産者と技術交流などをおこなっています。

生産者を対象とする栽培技術、病虫害対策等の勉強会や圃場の現地確認等で相互コミュニケーションを図るとともに、一次加工の協力工場でも品質管理面で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。



海外産地での生産者向け勉強会

VOICE



果実原料調達本部 原料調達企画室 室長 木谷 貴郎

原料の収穫や一次処理段階もジャム製造の工程の一部だと考え、原料産地に自社専門技術者を派遣し、自らの目で「安全・安心」であることを確認しています。このような取り組みをおこなうためには、仕入先との相互理解が重要であり、トップ同士の交流などを通じ信頼関係の構築に努めています。

ー 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 ー

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」を開発しました。「果肉感があり、粒残りがよい」などの特性を有する品種です。現在も研究を進めています。



🍓 加工用新品種「夢つづき」を使用した初の商品

「アヲハタ くだものだより 長崎県産いちご」は国産の果実と国産のてんさい糖を使用した商品で、原料には当社が開発した加工用イチゴの新品種「夢つづき」を使用しています。「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」という創業からの考え方を追求したからこそ実現した、原料品種から自社で開発した初めての商品です。



◆ 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。



TOPICS

三次市との協定締結式

広島県三次市と当社は、「アヲハタ フルーツ栽培研究拠点設立のための協定」を締結しました。イチゴの品種開発・栽培技術の国内の研究拠点として活用するために、三次市と当社との間で相互協力と事業の円滑な推進を図ることを目的として協定を取り交わしました。

アヲハタ フルーツ栽培研究拠点設立のための協定締結式



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。



お客様とのコミュニケーション

◆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、アヲハタの魅力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の仕事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。



◆ジャムデッキで親子クリスマスイベント開催

「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に、さまざまなイベントを開催しています。2017年には、一般社団法人 広島県洋菓子協会 理事の高野恭秀さんを講師に迎え、親子でクリスマスケーキづくりをしていただき、コミュニケーションやお子様の食への興味・関心を促しました。



VOICE

一般社団法人広島県洋菓子協会
理事 高野恭秀さん

親子向けのイベントを通じて子供たちの「食」への関心を伸ばすきっかけになればと思っています。今まで作る経験がなかったお子様も、実際に自分で作ってみることで、普段食べている料理の調理方法や使われている食材にも興味湧くようになります。こういった活動がお家でお料理をするきっかけになり、お子様の食育に繋がると考えています。

2017年以降に「アヲハタ ジャムデッキ」で開催したイベント

4月22日	親子でわくわくクッキング ジャムでお手軽♪春の彩りランチBOX
7月22日	アヲハタジャムを使って「ジャムでお絵かき」
11月25日	アヲハタジャムを使って 親子でクリスマスケーキづくり
2018年 2月4日	アヲハタジャムを使って インスタ映えるスイーツづくり&撮影セミナー

品質への取り組み

◆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・安心な商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います。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。さら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、当たり前前を当たり前前、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・安心な製品をお届けするために

◆品質向上のため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。当社ではこの共同活動を「DQC」と称し、原資材調達における品質追求の重要な活動と位置付けています。



◆品質関連の勉強会の実施

原料の調達、商品製造から販売部門に至るまで、各部門で勉強会をおこなっています。

また、キューピーグループ内でおこなわれる勉強会や相互監査活動を通して、人材育成や交流を進めるとともに、工程改善や品質の安定化、トラブルの未然防止につなげています。



TOPICS

4月20日は「ジャムの日」 ジャム発祥の地 長野県小諸市でイベント開催

「ジャムの日」は、日本ジャム工業組合が2015年に制定した記念日です。2017年4月には、長野県小諸市で「JAMに恋する2日間～ジャムの日を広める会～」と題するイベントが開催され、当社ははじめジャムメーカー各社が出展して、ジャムのおいしさ・楽しみ方をPRしました。



ジャムでお絵かき体験

使いやすさの追求 ～ユニバーサルデザイン～

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。

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。



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。



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。



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

◆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



VOICE

開発本部 商品開発センター
開発第一グループ 石川琢也



第一子が誕生し、育児休業を取得しました。上司や職場の仲間の理解もあり、里帰り出産でしたが日々刻々と成長するわが子との貴重な時間を過ごすことができました。

◆各種研修の実施

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



ハラスメント研修



グループワーク

◆くるみんマーク認定

仕事と家庭の両立や、従業員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貢献する企業としての活動を推進。2016年9月に厚生労働大臣より3度目となる「次世代育成支援対策推進法」に基づく認定を取得しました。



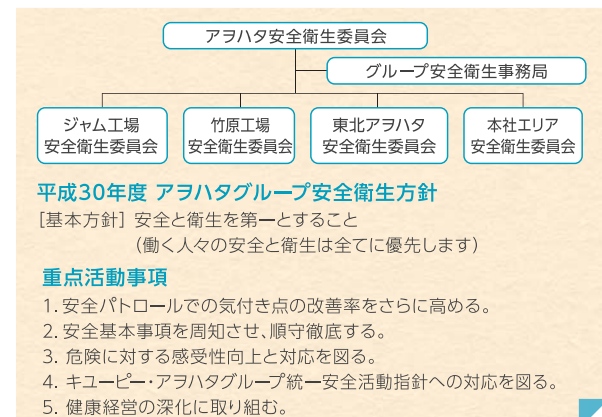
◆アニバーサリー休暇制度の導入

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」を導入しています。

安全衛生

◆安全衛生活動

アラハタグループでは、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います。



アラ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。

◆健康管理・メンタルヘルス

会社が求める人材像に「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おこなうとともに、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、アドバイスを得ています。また、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も継続しています。

◆安全活動結果

	度数率	強度率
アラハタグループ(2017年度)	2.45	0.03
食品製造業界(2016年度)*	2.20	0.13

*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

人材育成

フルーツ加工研修

創業の原点である農産加工の基本に触れ、アラハタづくりの心と技を学び、日常業務の行動・考え方の基にすることを目的として、毎年「フルーツ加工研修」を実施しています。瀬戸内の島しょ部の柑橘原料産地や一次加工場の見学、原料に関する座学のほか、オレンジマーマレードづくりの実習をおこなっています。



VOICE

ジャム工場 生産第一 F1プラント
日浦京子



フルーツ加工研修に参加し、大三島や因島の畑や加工場に行ってきました。この研修で、柑橘原料についての知識を深めることができ、おいしさとは何かを学ぶことができました。原料に関する知識をもっと身につけて、仕事に役立てていきたいと思っています。

◆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



◆業務改善の成果を発表し共有

各職場でおこなわれている業務改善活動の成果を多くの仲間と共有する事を目的として、「グループ業務改善発表会」を毎年開催しています。

2017年度は海外子会社も含め、国内外の改善活動について17件の発表がありました。あわせて、各工場の製品や、製品を使ったアレンジメニューの試食、部署毎の展示もおこない、グループへの理解を深める行事になっています。



◆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。



通信教育 修了者数



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。



食育・教育支援活動

◆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、例年インターンシップ(職場体験学習)の学生などを10名程度受け入れ、働くことの厳しさ大切さなどへの理解を深めていただいています。



子供向け職場体験の実施



インターンシップの受け入れ

◆アヲハタ奨学金基金

本社所在地・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す。

毎年2名の新大学生が選考され、全体で8名の方に奨学金を給付しています。奨学生から当社あてに近況報告をいただいており、各々の目標に向かって専心する皆さんの様子が伺えます。



お礼状の一部

◆食に関する社会貢献・食育活動

「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。



広島市立彩が丘小学校PTC活動



「つくってみようよ!自分の朝ごはん」表彰式
(主催:こども未来づくり・ひろしま応援隊)

また、本社所在地・広島県竹原市で「竹原のおいしい野菜・果物について楽しみながら学び、学んだことを周りの人に伝える子どもたちを育てる」を目的におこなわれている「キッズ野菜ソムリエ 育成プロジェクト in たけはら」に協力し、子供たちと竹原産のレモンとはちみつを使ったご当地レモンマーマレードづくりをおこないました。

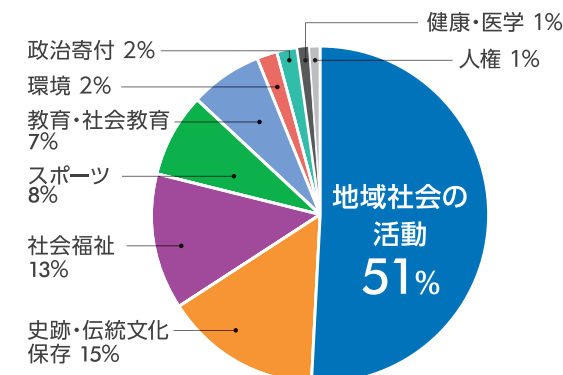


キッズ野菜ソムリエ育成プロジェクト in たけはら

地域・社会貢献活動

◆地域・社会貢献活動への継続的支援

当社グループは、さまざまな地域・社会貢献活動に対して継続的な支援をおこなう事で、社会貢献をおこなっています。2017年度の社会貢献活動関連支出額は、2,318千円、連結経常利益比率は、0.3%でした。



◆ボランティア活動の支援

当社グループでは、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、「ボランティア休暇制度」の採用や、「ボランティア活動に関する情報提供」などの支援をおこなっています。

加えて、ボランティア活動などに関する「ポイント制度」を設けており、会社が案内するボランティアに参加するとポイントを付与し、累計ポイントがたまると表彰しています。

2017年度 ボランティア参加者数

延べ100名



賀茂川清掃



リフレッシュ瀬戸内

VOICE

経営本部 総務部 人事・労務グループ
奥まいこ

多くのボランティアの方と、たくさんのごみや小枝を拾っていくうちに、砂浜がきれいになっていっただけでなく、私自身も爽やかな気持ちになりました。自然環境を守ると同時に、砂浜がきれいである・安全・安心な場所であってほしいと思います。

◆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。2017年度の寄贈品は1.4トンでした。

2017年度 寄贈品
1.4トン



◆広島県との包括的連携に関する協定

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。

瀬戸内ブランド登録商品



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。

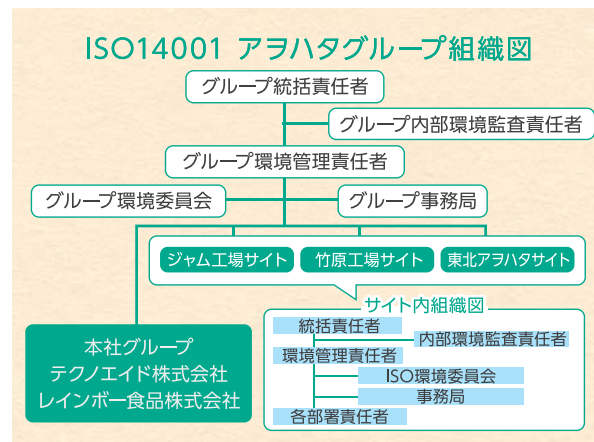
また自然の恵みを資源とし、国立公園内に立地する企業として、将来に向けて持続可能な社会や環境への取り組みを継続し、地域・社会から信頼される事業活動を進めてまいります。

- (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㈱)、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。



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

環境トピックス

◆加熱殺菌装置システムの更新による上水使用量削減

ジャムの加熱殺菌装置システムの更新をおこない、上水使用量を大幅に削減しました。

- ・加熱殺菌装置配管ラインに突起物がなく洗浄し易い構造に
- ・冷却水温度制御方法の見直しによる給水量の削減

上水使用量削減
年間 **15,195** トン削減 前年比 約 **15** % 削減

◆屋外タンク満杯センサー取付け

環境保全の目的から菜種油および異性化糖の屋外タンクへ満杯センサーを取付けました。受入量過多を検知することでタンクの溢れを防ぎ、環境対策に取り組んでいます。



◆照明設備等の更新による省電力化

照明の更新時に高効率タイプの蛍光灯やLED照明に変更。通路照明などは人感センサーと連動させ、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。



パッケージ省資源化への取り組み

「アヲハタ カロリーハーフ」のリニューアルに伴ない、パッケージの環境対策をさらに推進しました。

◆びんの軽量化

びんの形状を変更し、1びんあたり2gの軽量化を実現しました。この取り組みにより、びんの製造工程中の二酸化炭素排出量を年間約2トン削減できる見込みです。

二酸化炭素排出量
年間約 **2** トン削減(見込み)



アヲハタ
カロリーハーフ

◆カートの仕様変更

カートの形状を変更し、1枚あたりの面積を縮小しました。この取り組みにより、年間約1トンの省資源と、カートの製造工程中の二酸化炭素排出量を年間約1.7トン削減できる見込みです。



変更前

変更後

省資源
年間約 **1** トン(見込み)

二酸化炭素排出量
年間約 **1.7** トン削減(見込み)

2017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	2017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	2016	100%以下	100.1%	△
	エネルギーの削減	原単位	2016	99%以下	107.1%	×
資源の有効利用	使用水の節約	原単位	2016	100%以下	100.0%	○
	排出物の削減	排出量	2016	100%以下	107.7%	×
循環型社会の形成	排出物の再資源化の向上	再資源化率	2016	100%以上	99.9%	△
	排出物の有価率の向上	有価率	2016	100%以上	97.1%	△

※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:×

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

2017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。

また、環境に関する苦情もありませんでした。

コーポレート・ガバナンス

コーポレート・ガバナンスに関する基本的な考え方

当社グループは、社訓を経営の根幹に置き、「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」という信念のもと遵法精神に基づき誠実で透明性の高い会社運営を実践してまいりました。

今後も効率的な経営によって企業価値の最大化を図り、経営上の組織体制や仕組み・制度などを整備するとともに、企業の永続的な発展のために不可欠なコンプライアンス体制の整備などに取り組んでまいります。

マネジメント体制

◆取締役会

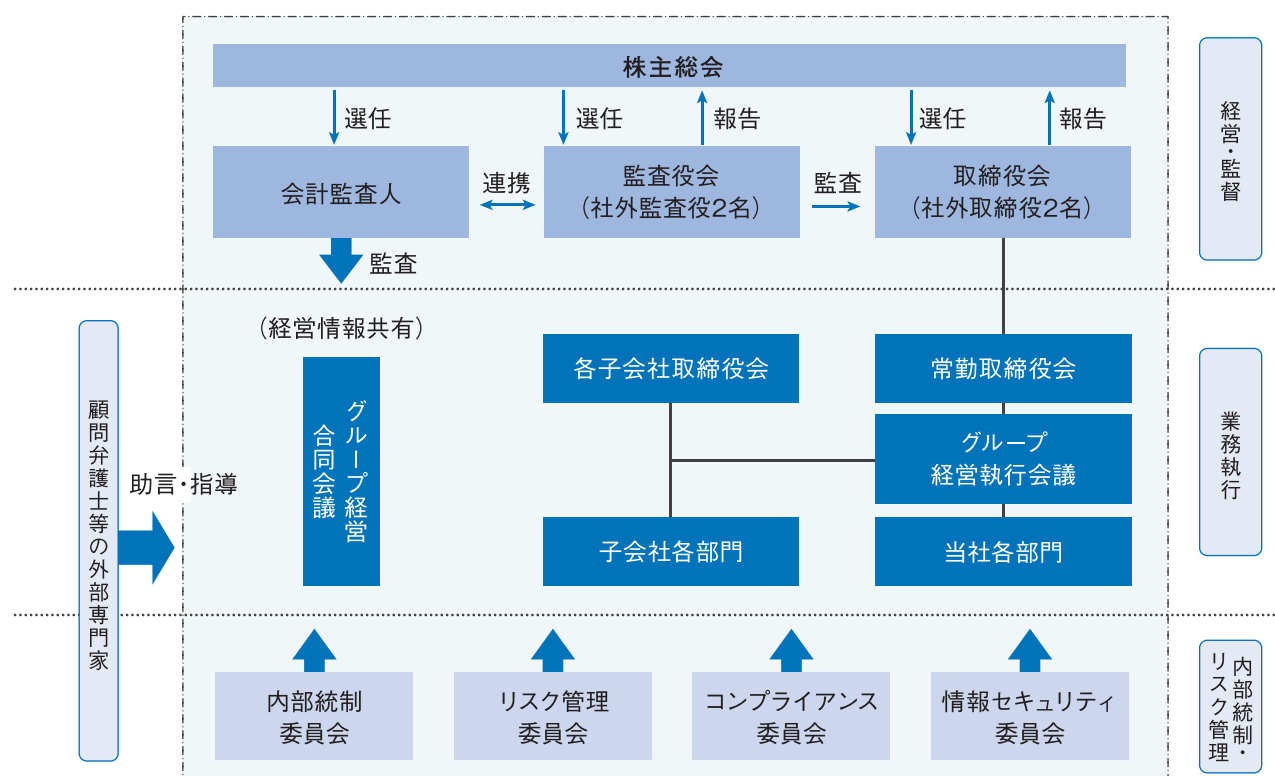
当社グループは経営の意思決定のプロセスを明確にし透明性を高めることおよびグループ経営の推進を目的として経営管理体制の整備に取り組んでおります。

取締役会は、経営の基本方針と戦略の決定等業務執行に関する重要事項を決定し、取締役の職務の執行を監督しています。また、2名の独立社外取締役を選任し、当社と利害関係のない独立した立場からの意見を十分に経営に反映できる体制を構築しています。

◆監査体制

当社は、監査役会設置会社制度を採用しています。社外からの監査機能という観点では、社外監査役2名による客観的かつ中立的な監査を実施しております。

【コーポレート・ガバナンス体制図】



リスクマネジメント

当社グループでは、リスク管理に関する体制を整備するためリスク管理規程を制定し、社長を委員長とするリスク管理委員会においてグループ全体のリスクを網羅的・総括的に管理しています。また、危機管理マニュアルを作成しリスクカテゴリー毎の責任部署を定め、有事の際の迅速かつ適切な情報伝達と緊急体制を整備しています。

コンプライアンスの推進

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。加えて、「内部通報等の取り扱いに関する規程」を制定し、当社グループにおいて内部通報者が正当に通報・相談したことを理由として不利益な取り扱いを行うことを禁止し、その旨を当社グループの役職員に周知徹底しています。



アヲハタ行動規範

1 「良心のこもったアヲハタづくり」の実践

私たちは、安全、安心で、最高品質の製品（サービス）を、お買い求めやすい価格で提供するために、創意工夫を重ね、常にお客様のご満足が高めることを最優先して行動します。

2 法令等の遵守

私たちは、遵法精神に基づき、法令等を遵守するとともに、社会倫理に則った企業活動を進めます。また、アヲハタグループの一員であることを常に自覚し、社内の規程・ルールなどを守り、責任ある行動をとります。

3 公平、公正、健全な関係

私たちは、政治・行政との健全な関係を保ちます。また、取引先やお客様に対しては、「畏れず押れず（おそれず、なれず＝かしこまりすぎず、なれなれしくせず）」の姿勢で、節度を持って対応し、公平かつ公正で、健全な信頼関係を保ちます。

4 公私の峻別

私たちは、社訓に則り、公私を峻別し、公平、公正、明瞭に業務を進め、会社の財産や情報、あるいは会社によって与えられた権限を濫用あるいは私的に利用しません。

5 情報の管理

私たちは、各種の企業情報の重要性を理解し、機密保持に努めます。また、インサイダー取引に関する規制を遵守します。

6 環境保全活動

私たちは、アヲハタグループ環境基本方針の内容をよく理解し、資源やエネルギーの有効利用を図り、環境負荷の低減に努力します。また、日常生活においても環境保全に努めます。

7 地域社会との共生

私たちは、健全な市民社会の一員として、ボランティア活動等の地域活動に関心を持ち、地域社会とのコミュニケーションを深めます。

8 働きやすい職場

私たちは、人権を尊重し、健全かつ安全で、快適な職場づくりに努めます。

理念研修

当社グループでは、社訓・経営理念に基づき事業運営をおこなっています。社訓・経営理念の周知と浸透を目的として、代表取締役社長を含む役員が講師となり「理念研修」を実施しました。

今後も社訓・経営理念に関する心の伝承のため、継続して理念研修を実施する予定です。



役員による理念の伝承



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が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が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:2016年12月1日～2017年11月30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、67,296千円となりました。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、152,825千円で前年度と比較すると8,313千円（5.8%）増加しています。これは省資源関連等の設備投資の償却費用の増加によるものです。

環境保全コスト（事業活動に応じた分類）			2017年度		2016年度	
分類		主な取り組みの内容	投資額	費用額	投資額	費用額
(1)事業エリア内コスト			67,296	104,719	39,953	102,939
内訳	(1)－1公害防止コスト	排水用流量計、総合排水用残留塩素濃度計更新	568	42,746	6,595	45,103
	(1)－2地球環境保全コスト	屋根葺き替え工事、空調、照明機器更新、保温ジャケット等	8,018	13,331	32,718	14,729
	(1)－3資源循環コスト	加熱殺菌装置、記録計更新等	58,710	48,643	640	43,107
(2)上・下流コスト			0	15,106	0	16,528
(3)管理活動コスト			0	29,642	0	22,394
(4)研究開発コスト			0	3,018	0	2,014
(5)社会活動コスト			0	340	0	637
(6)環境損傷対応コスト			0	0	0	0
合計			67,296	152,825	39,953	144,511

◆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18.9%増の4,880千円で、費用の節減効果が36,461千円となり、前年比12.0%増加しました。

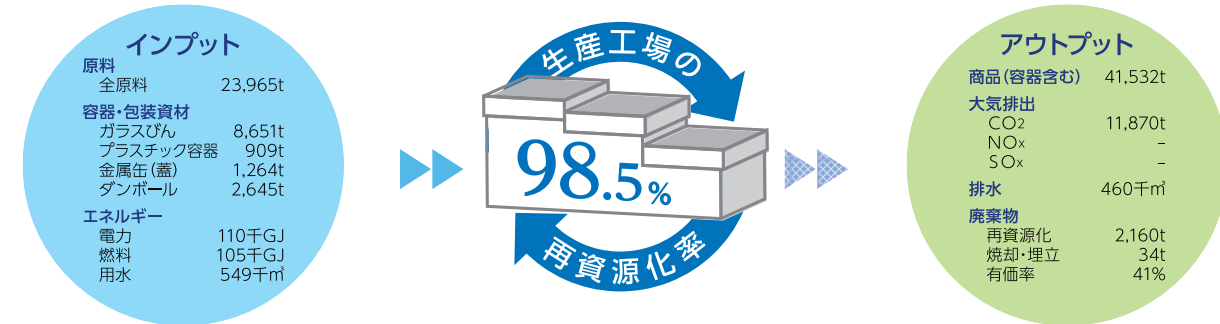
環境保全対策に伴う経済効果（実質的效果）			
効果の内容		金額（2017年度）	金額（2016年度）
収益	主たる事業活動で生じた廃棄物のリサイクル又は使用済み製品等のリサイクルによる事業収入	4,880	4,103
	排水処理費用の削減	4,531	4,513
費用節減	省エネルギーによるエネルギー費の節減	21,481	21,810
	省資源又はリサイクルに伴う廃棄物処理費の節減	5,569	2,129
	容器包装等の低環境負荷化のための追加的取り組み	0	0
合計		36,461	32,555

◆環境保全効果

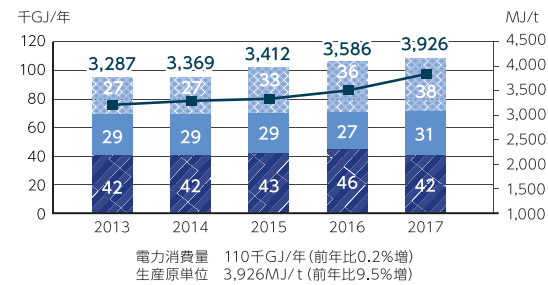
環境保全効果については、総エネルギー投入量、水資源の投入量は製造工程の改善や生産効率の向上を進めていますが、多品種少量品目が多くなり増加しました。

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。

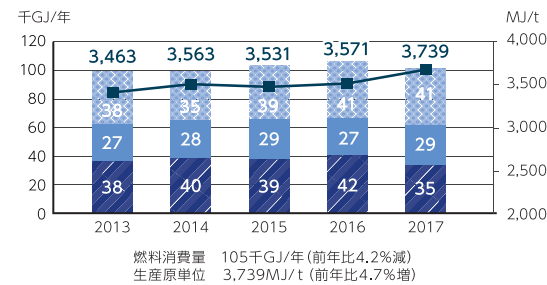
環境保全効果				
環境保全効果の分類	環境パフォーマンス指標（単位）	2017年度	2016年度（基準期間）	基準期間との差（環境保全効果）
事業活動に投入する資源に関する環境保全効果	総エネルギー投入量（原油換算kℓ）	5,546	5,507	39
	水資源投入量（m ³ ）	548,828	540,990	7,838
事業活動から排出する環境負荷及び廃棄物に関する環境保全効果	温室効果ガス排出量（t-CO ₂ ）	11,870	12,951	△1,081
	廃棄物等総排出量（t）	2,193	2,036	157
	廃棄物最終処分量（t）	34	18	15
	総排水量（m ³ ）	459,734	450,222	9,512
	水質（COD）（t）	20	11	9
	NOx排出量（t）	—	—	—
	SOx排出量（t）	—	—	—



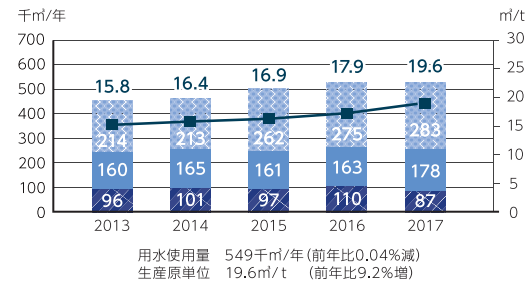
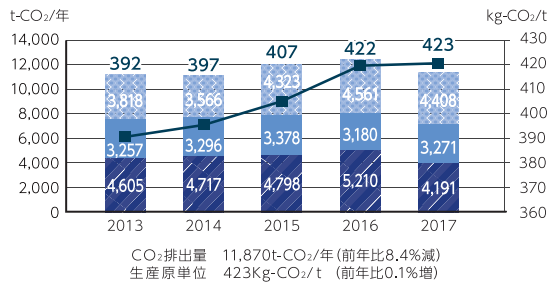
◆ 電力消費量の推移



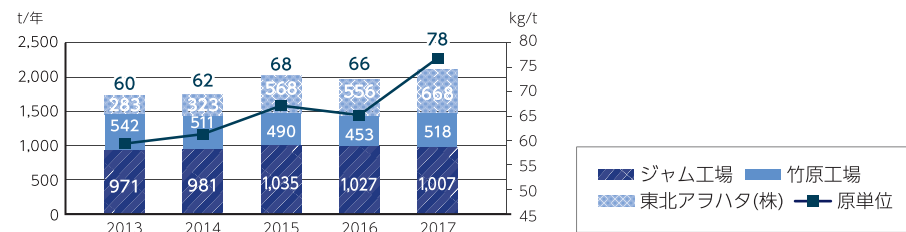
◆ 燃料消費量の推移



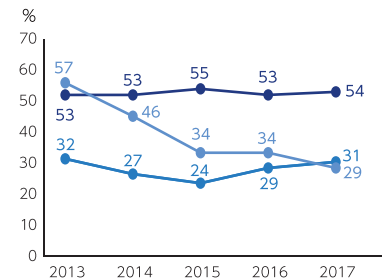
◆ 用水使用量の推移

◆ CO₂排出量の推移

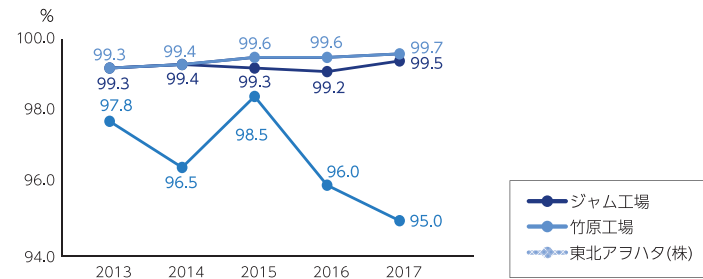
◆ 廃棄物量の推移



◆ 有価率の推移



◆ 再資源化率の推移



アヲハタ株式会社の概要

(2018年2月28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

【従業員数】 548名(連結)

【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 / 【家庭用営業部】

札幌営業所

仙台営業所

関東営業所

東京営業所

名古屋営業所

大阪営業所

中四国営業所

福岡営業所

広域営業部

【産業用営業部】

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/>

