





当社は、2018年に青旗缶詰株式会社の創立から70周年を迎えました。  
この節目にあたり、2028年ビジョンを策定しています。

# 2028年ビジョン 「フルーツで世界の人を幸せにする」

私たちアヲハタグループは、フルーツの力を限りなく引き出すことで  
「おいしさ」「楽しさ」「やさしさ」をお届けし、お客さまの幸せな毎日の暮らしに寄り添います。

## Contents

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| アヲハタのCSR活動について .....           | 02～03 |
| フルーツを通じた健康支援 .....             | 04～05 |
| 持続可能な原料調達 .....                | 06～07 |
| 循環型社会への貢献 .....                | 08～09 |
| 仲間とともに .....                   | 10～11 |
| 地域・社会とともに .....                | 12～13 |
| アヲハタ品質 .....                   | 14～15 |
| 〔資料編〕                          |       |
| 経営・CSR・環境保全への<br>取り組みの歴史 ..... | 16    |
| 環境会計 .....                     | 17    |
| 生産工場の環境負荷状況 .....              | 18    |
| アヲハタ株式会社の概要 .....              | 19    |

## 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5社(国内1、海外4)で構成され、家庭用(ジャム、マーマレードなど)、産業用(フルーツ・プレパレーション：主として加工メーカー向けフルーツソースなど)、生産受託他(調理食品類など)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行っています。

## 編集方針

「アヲハタCSRレポート2023」は、アヲハタグループの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作成しています。写真、イラスト、グラフなどをできるだけ多く用い、「見やすさ」「分かりやすさ」に留意し編集しました。

### お知らせ「CSRレポートのリニューアルについて」

今年度(2023年版)よりアヲハタCSRレポートの内容を見直し、編集を変更いたしました。

前年度まで掲載していました「トップメッセージ」、「アヲハタの歴史と理念」および「事業のご紹介」、そして巻末の「コーポレートガバナンス」につきましては、当社ホームページ(<https://www.aohata.co.jp/>)に統合することでデジタル化いたします。同時に本CSRレポートにつきましても紙媒体での発行を中止し、同ホームページへのPDF掲載のみとしております。

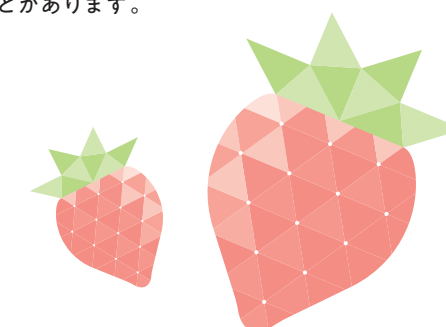
## 本報告書の対象範囲

【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、山形工場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】 2021年12月1日～2022年11月30日  
取り組み内容については、一部2022年12月以降のものも記載しています。

【作成】 2023年5月

※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。







# アヲハタのCSR活動について

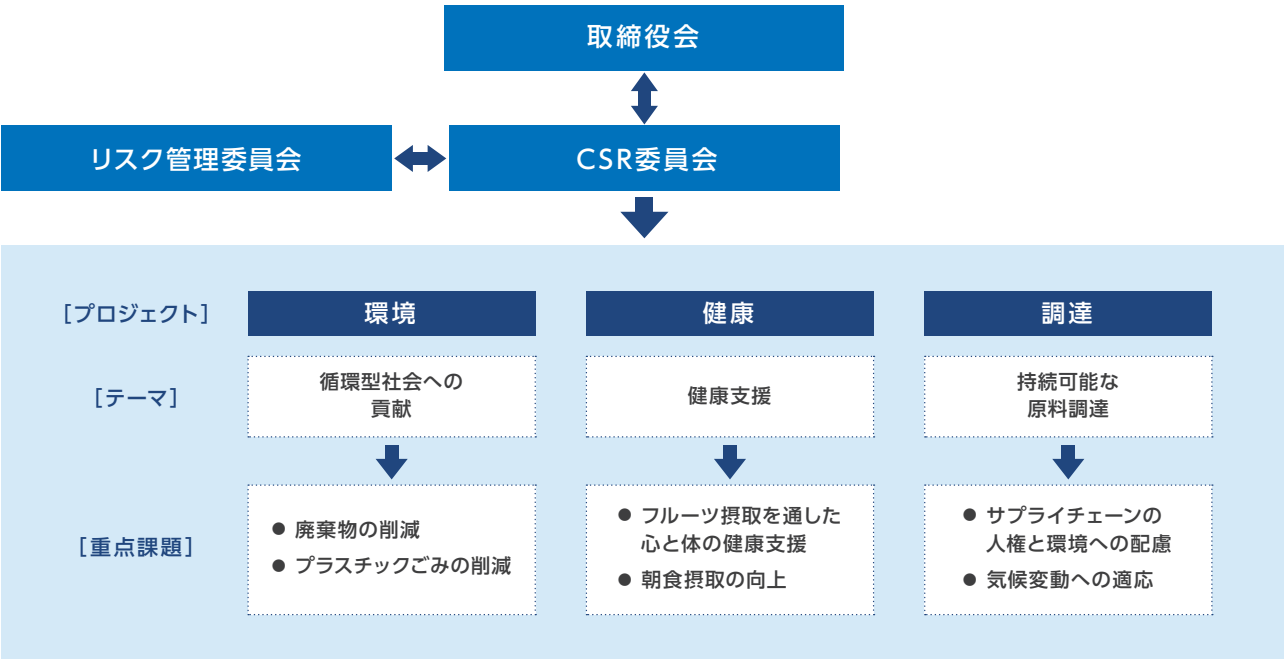
## CSRの基本的な考え方

私たちはアヲハタグループの理念と行動規範を遵守し、持続可能な社会の実現に貢献するとともに、グループの持続的な成長の基盤として、CSR活動を推進します。

## CSRの推進体制

アヲハタ株式会社代表取締役社長および役員で構成されるCSR委員会を2020年に設置しました。委員会は年2回以上開催し、持続可能な社会の実現への貢献とアヲハタグループの持続的な成長にむけた重点課題や目標の設定、取組を推進していきます。

また、重点課題の3つのテーマについて、それぞれのプロジェクトにて取組のPDCAサイクルの実践を行っていきます。



## 重点課題の特定プロセス

アヲハタグループが取り組むべき社会課題をSDGsを参考に、バリューチェーンにおけるリスクと機会の分析により抽出しました。そして、社会課題ごとにステークホルダーからの期待の大きさとグループが与える社会への影響の大きさ、アヲハタグループの存在意義の3つを評価基準とし、最優先で取り組むべき「CSRの重点課題」を特定しました。

|     | 研究開発<br>(育種育苗、健康機能)                                                           | 原材料調達<br>(営農、栽培、収穫、<br>一次加工)                                         | 製造<br>(生産工場、品質保証)                                             | 物流<br>(輸送、卸)            | 販売<br>(小売り、販売促進)                          | 使用・廃棄<br>(消費者、食生活)                                        |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| リスク | 国内<br>海外<br>共通                                                                | 育種や機能性等知的財産権の訴訟や技術流出<br>・気候変動による収穫量不足<br>・人口増による果実原料の逼迫<br>・安全・安心の確保 | ・自然災害による生産停止<br>・従業員のコンプライアンス<br>・従業員の安全衛生<br>・品質保証           | ・自然災害による物流機能障害<br>・コスト増 | ・情報セキュリティ<br>・広告・宣伝でのコンプライアンス             |                                                           |
|     | 国内                                                                            | ・農家の後継者不足                                                            | ・人口減による雇用困難<br>・廃棄物処理単価上昇                                     | ・人口減によるドライバー不足          | ・食品ロス問題の意識の高まり                            | ・朝食欠食によるジャム売上の縮小                                          |
|     | 海外                                                                            | ・一次加工場での高齢化や作業不足<br>・為替変動による利益の圧迫<br>・法規変更、政変、感染症による操業停止             |                                                               | ・港湾ストライキなどによる遅延         | ・模倣品によるブランド毀損                             |                                                           |
| 機会  | ・育種による原料の差別化<br>・栄養・機能性の展開による企業イメージの向上<br>・脱プラ容器の開発による売上拡大<br>・賞味期間延長による廃棄の削減 | ・農家の生産性・品質向上支援により良質な原料を安定確保<br>・農家の後継者不足解消<br>・エシカル消費による売上拡大         | ・省エネによるコスト削減<br>・フードロス削減によるコスト削減<br>・ダイバーシティの取組による雇用の確保、生産性向上 | ・ホワイト物流推進による生産性向上       | ・フルーツの栄養機能性訴求による販促機会増加<br>・商品廃棄削減によるコスト削減 | ・家事の軽減に繋がる商品やメニューの訴求による売上拡大<br>・リサイクル容器使用による売上拡大、企業イメージ向上 |

## 重点課題

持続可能な社会の実現と2028年ビジョン達成に向け3つのテーマを設け、それぞれの重点課題に取り組めます

| テーマ                              | 重点課題                                  | 2024年                                                                             | 2028年                                             |
|----------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 健康支援<br>食を通して心と体の健康をサポート         | <br>フルーツ摂取を通じた心と体の健康支援<br><br>朝食摂取の向上 | ・手軽に摂取できるフルーツの新商品が展開されている<br>・食育活動やHP、SNSなどWEBの活用により、フルーツが持つ健康や情緒的価値の情報発信が拡大できている | ・フルーツ供給量の拡大<br>2018年度比200%<br>・フルーツの機能性商品の展開      |
| 持続可能な原料調達<br>良い原料の持続的な確保で良い商品づくり | <br>サプライチェーンの人権と環境への配慮                | ・定期購入するフルーツ原料のサプライヤーとのエンゲージメント<br>・人権と環境に対しての課題共有と必要に応じた是正ができている                  | ・サプライヤーとの協働による、自律的で継続的なセルフマネジメントプログラムを構築し、運用できている |
| 循環型社会への貢献<br>省資源で地球に優しいものづくり     | <br>廃棄物の削減                            | ・商品廃棄、動植物性残渣<br>2015年比▲50%                                                        | ・商品廃棄、動植物性残渣<br>2015年比▲70%                        |
|                                  | <br>プラスチックごみの削減                       | ・工場、容器包装<br>石油由来プラ使用量<br>2018年比▲19%                                               | ・工場、容器包装<br>石油由来プラ使用量<br>2018年比▲38%               |



# フルーツを通した健康支援

高品質原料の調達技術を活用し、お客様の多様な食生活に合わせた商品形態でお届けします。  
商品を通してフルーツの摂取量向上を促進し、心と体の両面から健康を支援します。

## 新たな食シーンの創造

### “凍ったままでやわらかい”フルーツ 「アヲハタ くちどけフローズン」を新発売

2023年3月に、好きな時にすぐ食べられる“凍ったままでやわらかい”冷凍フルーツ「アヲハタ くちどけフローズン」を発売しました。

国が推奨するフルーツの1日摂取量は200gですが、これを達成できている人は全体のわずか13.0%です。毎日食べない理由には「日持ちがしない」「皮をむくのが手間」などが挙げられます※1。「くちどけフローズン」はフルーツが好きに関わらず食べる機会が少ない方に、毎日手軽に楽しんでいただけるよう開発しました。

独自の「やわらかフローズン製法」を採用し、“凍ったままでやわらかい”食感を実現。冷凍庫から出してすぐに食べられる、今までにない新しい冷凍フルーツです。

※1 中央果実協会「果物の消費に関するアンケート調査」(令和3年度)



「アヲハタ くちどけフローズン」  
いちご 青りんご 白桃  
各80g/オープン価格

### さよならスプーン。 スプーンいらずの便利なボトル容器入りフルーツスプレッド「アヲハタ Spoon Free」を新発売

2022年8月に、スプーンなしでさっと使える、ボトル容器入りで果実感たっぷりのフルーツスプレッド「アヲハタ Spoon Free」を発売しました。

お客様がジャムに対して感じている「スプーンを使うのが面倒」というご不満点を解決する、ボトル容器入りのフルーツスプレッドで、「スプーンを使わずに塗れる」、「軽い」、「蓋が開閉しやすい」、「片手でさっと使える」などの特徴があります。また同時に、ジャムに求められる「甘さ控えめ」、「果実がたくさん入っている」というポイントもしっかりと押さえた仕立てとしています。食パンだけでなく、ヨーグルト、ドリンク、アイスクリーム、テーブルスプレッドなど幅広い用途に使用いただけます。



「アヲハタ Spoon Free」  
いちご:165g/365円、オレンジ:170g/365円  
ブルーベリー:165g/409円、トロピカル:170g/365円  
価格は参考小売価格(税込)

### “朝食の理想”にこたえる新メニュー「朝パフェ」を提案

アヲハタは、全国の20～60代の男女3,000人を対象に、朝食に関する調査を実施しました。その結果、朝食に求める理想的なメニューとして「栄養バランスが良い」が92.3%と最も高く、続いて「あと片付けが楽」91.7%・「作るのに時間がかからない」90.6%と手間に関わるものが高くなりました。さらに「お腹の調子を整える」89.3%・「野菜・フルーツなどの繊維質のものをとる」87.1%とお腹の調子を整えるメニューが求められていることが分かりました。

今回の調査結果を受けて、朝食を楽しく、健康的で豊かな食事にしてほしいという思いから、アヲハタは、悩みの多い朝食に栄養と手軽さを兼ね備えたレシピの一つとして「朝パフェ」を提案します。



アヲハタが提案する「朝パフェ」は、ジャムやフルーツ、ヨーグルト、コーンフレークなど朝食になじみある食材をパフェのように重ねることで、見た目にも楽しく、グラス一つで朝食を取ることができるレシピです。

## お客様とのコミュニケーション

### お客様とのふれあいの場「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、2022年4月に10周年を迎えました。ジャムづくり体験や工場見学を通して、現在は「フルーツのアヲハタ」としての魅力をお伝えしています。

ジャムづくり体験では、いちご・ブルーベリー・オレンジマーマレードのいずれか1種類をつくっていただきます。



オープンからの  
累計来館者数(延べ人数) **131,352**人  
(2022年11月末現在)

年間来館者数  
(延べ人数)  
**1,576**人  
(2022年度実績)

オンライン社会科見学  
受入数  
**9校 302**人  
(2022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。  
<https://www.aohata.co.jp/jamdeck/>

### オンライン社会科見学・イベントを開催

小学校9校を対象に「アヲハタ ジャムデッキ オンライン社会科見学」を実施しました。スタッフが商品を手に取ってご紹介する場面や、工場についてクイズ形式でご参加いただくなど、子ども達にも興味を持っていただけるよう工夫しながらご案内しました。

また、ジャムデッキ開館10周年を記念し、「ジャムを使って彩り朝ごはん」というテーマでオンラインイベントも開催いたしました。全国からお客様にご参加いただき、オンラインという形でもアヲハタや商品の魅力をお伝えしました。



### Instagram・Twitter 公式アカウントを活用した 情報発信

Instagramでは「心弾む」をテーマに、朝食メニューやスイーツ、お肉料理などのアレンジレシピをお届けしています。また、Twitterではレシピに加えて、キャンペーンや新商品の情報、フルーツの豆知識などをお届けしています。



[Instagram公式アカウント]  
Instagram aohata\_official



[Twitter公式アカウント]  
Twitter aohata\_official





# 持続可能な原料調達

原料の産地は、時代とともに世界各地へ…。アヲハタグループは、「良い商品は、良い原料から」との考え方に基づき、生産者との信頼構築、栽培技術の研究を進め、高品質な原料の安定確保に努めています。

## 良い商品は、良い原料から

### 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など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、製造日などの情報を瞬時に確認・照合することができます。



### フルーツ加工研修により農産加工の原点を学ぶ

アヲハタでは従業員向けにフルーツ加工研修を実施しています。この研修は、「農産加工の原点」「商品や技術の歴史」および「アヲハタのユニークさ（オリジナル技術）」を学び、日常業務の行動・考え方の基にすること、また、果実原料の一次加工（原料のこだわりなど）や実際の味づくりを体験し、「良心のこもったアヲハタづくり」の理解を深めることを目的としています。柑橘の一次加工工程やイチゴの栽培研究の現場を従業員自らの目と味覚で体験しながら、アヲハタの独自性や優位性を学習しています。



### アヲハタ果実研究所

アヲハタは2018年、広島県三次市にイチゴを中心としたフルーツの育種・栽培技術の研究拠点として「アヲハタ果実研究所」を開設しました。「農産加工品のおいしさは、その原料によって7割が決まる」。創業時から大切に受け継がれるその想いを具現化するため、大規模なガラスハウスの研究施設です。



## フルーツ原料のサプライヤーとのエンゲージメント

### 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安定的に調達するには、生産者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、ご理解いただける生産者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行っています。



### 原料品質へのこだわり ～生産者とともに柑橘の優良産地を持続させる～

アヲハタのママレードづくりにおいては「冬だいたい」が命と言っても過言ではありません。この希少な品種を守るため、1971年（昭和46年）に瀬戸内海にある因島でアヲハタ会を発足し、契約栽培を開始しました。

今年も生産者を対象としたママレード品質講習会を実施しました。アヲハタブランドを支えてくださっている生産者との対話も重要な取り組みのひとつです。



## 持続可能な原料調達のために

### 持続可能な調達のための基本方針

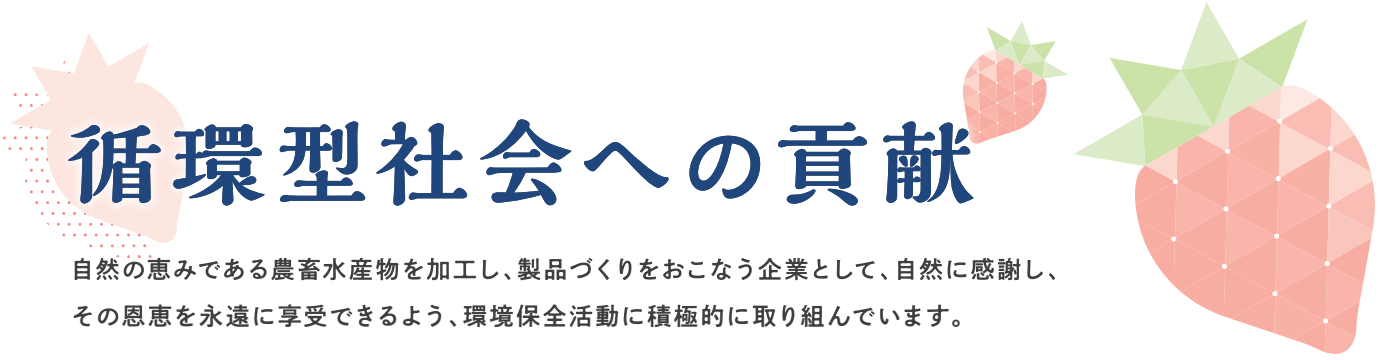
アヲハタグループは、創業以来「フルーツ加工品は原料を選ぶことによって7割が決まる」という信念のもと、常に良い原料を求め、安全・安心でフルーツのもつ美味しさにこだわった商品づくりに努めてきました。しかし、今や良い原料の条件としては、美味しさ・安全性だけでなく、環境や人権に与える影響にも配慮していることも求められており、お客様に安心・ご満足いただくために欠かせない要素となってきています。こうした中より良い原料を安定的に調達するためには、お取引先と一緒に取り組んでいく必要があり、それによってお取引先と私たちの持続可能性を高め、お客様に良い商品をお届けすることにつながっていくと考えます。よって、以下のことをアヲハタグループの持続可能な調達の基本方針といたします。

- ① 法令を遵守し、国際的なルール・慣行にも配慮した取引を行うとともに、腐敗行為の防止を徹底する。
- ② 公正で誠実な取引を行うとともに、機密情報や知的財産を適切に管理する。
- ③ 人権を擁護し、差別的な言動や非人道的な扱いを行わず、また人権侵害に加担しない。
- ④ 従業員の労働者としての権利を尊重し、適切な労働慣行と安全で衛生的な職場環境を確保する。
- ⑤ 地域と地球環境の汚染と破壊を防止するため、資源の持続可能な利用に努める。
- ⑥ 安全で高品質な原料を持続的に利用できるように、生態系への影響も考慮した管理を行う。
- ⑦ 原料を生産する地域社会が持続可能になるよう、積極的に貢献する。
- ⑧ 上記に関して、自社のお取引先にも同様の配慮をお願いする。
- ⑨ 上記に関して、適時・適切な情報開示を行う。

### サプライヤーCSRガイドラインの共有

アヲハタでは、お取引先との持続可能な活動により、お客様へ良い商品を継続的に届けるために「サプライヤーCSRガイドライン」を策定し、お取引先・生産者の皆様へ遵守をお願いしています。このガイドラインに照らして課題が明らかになった場合には、お取引先・生産者の皆様と私たちとで連携し協力してその解決に取り組んでいます。



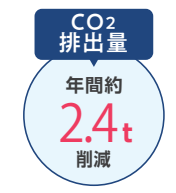


# 循環型社会への貢献

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、環境保全活動に積極的に取り組んでいます。

## 排水処理装置の更新

山形工場の排水処理施設は、自然界の浄化作用に近い活性汚泥方式のラグーンシステムで処理を行っています。このラグーンシステムは、汚泥に含まれる微生物の働きを利用して汚泥を槽内に沈殿させることにより水の浄化を行っています。微生物処理には酸素を必要とします。高効率のばっ気装置に更新することにより、エネルギー効率がアップし年間で約2.4tのCO2排出量の削減となります。



## 食品ロス削減への取り組み

アヲハタは創業時からみかん缶詰の生産において、剥いた外皮を乾燥させ陳皮に加工する無駄のない生産サイクルを実践した歴史があります。今期新たにフルーツ原料の未利用部分を“資源”として利用し、フルーツの良さ・魅力を引き出し、形にしていこう検討をスタートさせました。廃棄物を減らし、環境に向き合い、フルーツの新たな価値をお届けすることによってお客様の幸せに貢献できるよう、さらに高次元に深化させていきたいと考えています。



## 2022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 | 2022年度 |        |
|----------|---------------------|---------------------|------|--------|--------|
|          |                     |                     |      | 目標     | 成果     |
| 地球温暖化の防止 | CO <sub>2</sub> 排出量 | CO <sub>2</sub> 原単位 | 2021 | 100%以下 | 104.7% |
| 資源の有効利用  | エネルギーの削減            | 原単位                 |      | 99%以下  | 106.6% |
|          | 使用水の節約              | 原単位                 |      | 100%以下 | 97.0%  |
| 循環型社会の形成 | 排出物の削減              | 排出量                 |      | 100%以下 | 109.0% |
|          | 排出物の再資源化の向上         | 再資源化率               |      | 100%以上 | 99.2%  |
|          | 排出物の有価率の向上          | 有価率                 |      | 100%以上 | 79.6%  |



## パッケージにおける省資源化の取り組み

### 瓶の省資源化

「アヲハタ まるごと果実」250g瓶において、1本あたりの重量を約40%軽量化しました。この取り組みにより、従来品と比較して瓶の製造時に排出されるCO<sub>2</sub>排出量が年間約40%削減できました。また、瓶の軽量化により、輸送用パレットへの積載数も増やすことができ、輸送効率も向上しました。



### ラミネートチューブの省資源化

「ヴェルデ ピーナツホイップ、チョコホイップ」において、チューブに使用する素材の厚みを薄くすることで、プラスチック使用量を約9.3%削減※するとともに、チューブ製造時に発生するCO<sub>2</sub>排出量も約4.9%削減※することができました。さらに印刷に使用する一部のインキをバイオマスインキに変更しています。

※ チューブ部分の従来比較



環境配慮型ラミネートチューブは、公益社団法人日本包装技術協会主催の「2022 日本パッケージングコンテスト」において大日本印刷株式会社と連名で入賞しました。

## 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、廃棄物の処理およ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

2022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。

フルー ツを 通し た 健康 支援

持 続 可 能 な 原 料 調 達

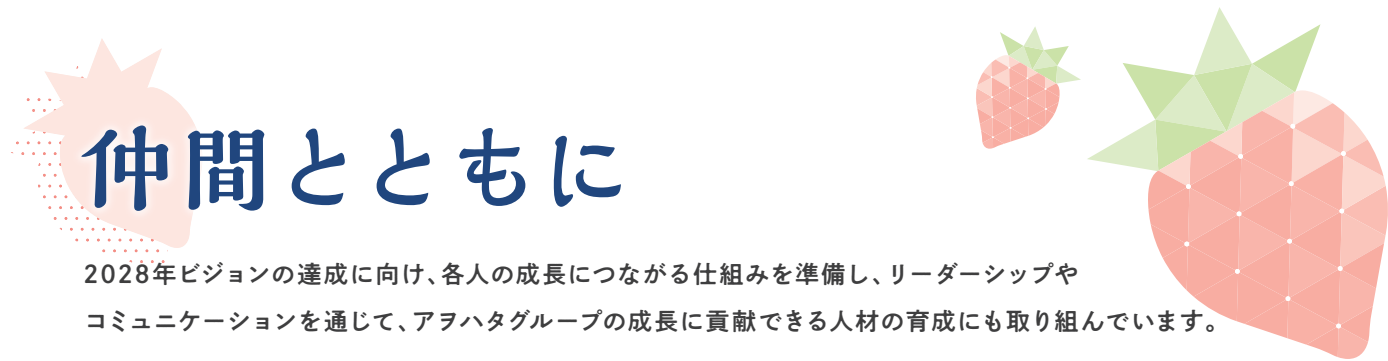
環 境 型 社 会 へ の 貢 献

仲 間 と と も に

地 域 ・ 社 会 と と も に

ア ヲ ハ タ 品 質





# 仲間とともに

2028年ビジョンの達成に向け、各人の成長につながる仕組みを準備し、リーダーシップやコミュニケーションを通じて、アヲハタグループの成長に貢献できる人材の育成にも取り組んでいます。

## 働きやすい職場づくり・福利厚生

### フレックスタイム制の導入

「働き方改革」の一環として、時間外労働の削減、生産性の向上および働き方の自由度を高めることを目的として、2018年4月よりフレックスタイム制を導入しました。

### 在宅勤務・リモートワークの推進

「働き方改革」の一環として、多様な働き方への対応を目指し、2020年4月より在宅勤務制度を導入しました。コロナ感染対策として、加速度的に利用率が高まり働き方の一つとして定着しています。また、リモートでの営業活動、会議、研修の実施なども積極的に運用し、生産性向上のため、効率的な働き方を推進しています。

### 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。

年次有給休暇取得率  
2022年度実績 **71.4%**

### 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。2022年度はコロナ感染対策のため、フルタイム加工研修・ハラスメント防止研修・交通安全講話は動画視聴形式にて行いました。

### 次世代育成ミーティングの実施

2028年ビジョンを実現するためには、一人ひとりが挑戦し成長できる企業風土が必要であることから、次世代を担う管理者・プレ管理者を対象とした選抜型のミーティングを実施しています。経営トップとのミーティングを通じて動機付け、育成のスピード化を図ります。

### 表彰制度

社員が他の模範となると認められる行動をとったときは、選考のうえ表彰を行っています。各職場においてチームまたは個人単位で顕著な成績、貢献のあったものは年に一回表彰しています。

- 1. 永年勤続 2. 資格取得
- 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

### 自己啓発など「学びの風土」

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。IT ツール・ネット環境・モバイル環境の整備が進み「学びの場」は「社内通信教育制度」「e-ラーニング・e-キャンパス」「スキル研修」「推薦図書」等、学びの場が広がっています。自己啓発の一環として資格取得や通信教育講座の受講を推奨しており、毎年多くの従業員が積極的に自己啓発に取り組んでいます。

### 選択型福利厚生サービス(カフェテリアプラン)を導入

さまざまなメニューの中から一人ひとりのライフスタイルにあったサービスを、付与されたポイントの範囲内で自由に選択し利用することができる「選択型の福利厚生制度(カフェテリアプラン)」を2020年12月より導入しています。

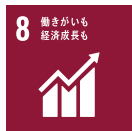
### 育児支援制度

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。



育児休業取得率＝出産者の内、前年1年間の期間で育休を開始した者／前年1年間の出産数(男性の場合は配偶者の出産数)

くるみんマーク認定  
「子育てサポート企業」として、厚生労働大臣の認定を3度取得しました。



## 従業員の健康管理

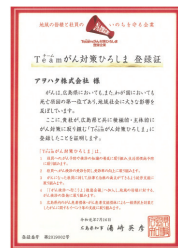
### 健康管理・メンタルヘルス

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推奨、講演会の開催など啓発活動を行うとともに、メンタルヘルスに関しては精神科の医師と嘱託契約を結び、アドバイスをしています。また、産業保健メンタルヘルスコordinater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。

### がん対策の取り組み

2019年7月に広島県の「Team(チーム)がん対策ひろしま」に登録し、「地域の皆様と社員の“いのち”を守る企業」として、社員のがん検診の受診率向上や就労支援、地域の皆様へのがん検診啓発やがん患者団体支援などのがん対策に、目標をもって取り組んでいます。

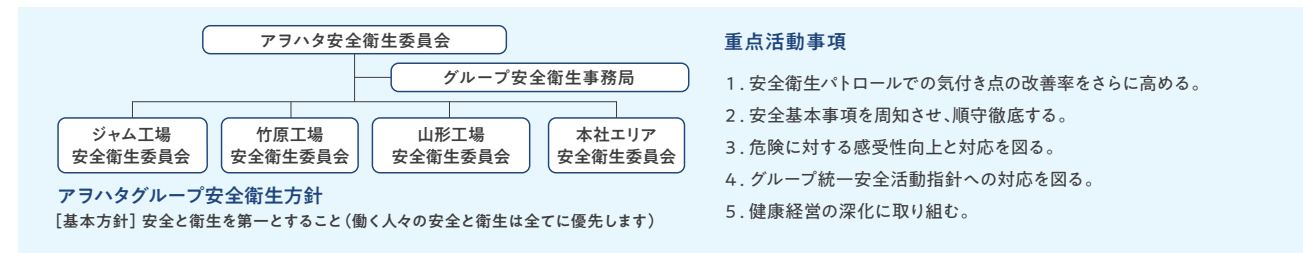
がん検診受診率  
2021年度実績 **86.8%**



## 安全衛生

### 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、快適な職場づくりに取り組んでいます。



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行っています。

### 安全活動結果

|                  | 度数率  | 強度率  |
|------------------|------|------|
| アヲハタグループ(2022年度) | 0.00 | 0.00 |
| 食品製造業界(2021年度)*  | 2.00 | 0.19 |

※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

Topics

業務改善の成果をみらいへ繋げる

各職場でこの一年間に取り組んだ成果の代表的事例を共有する「グループ業務改善発表会」を毎年開催しています。2022年度は、「みらいを創るちから」というテーマを設定し、業務改善の発表にとどまらず、それをどのようにみらいにつなげていくのかを仲間と共有しました。



# 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

### 竹原市ふくし健康まつり

2022年10月に開催された「竹原市ふくし健康まつり」に参加。当社は地元企業として、パネル展示コーナーに出展しました。「健康」や「福祉」がテーマのイベントのため、当社は健康支援で掲げている「フルーツ摂取を通じた心と体の健康支援」「朝食摂取の向上」を軸に、フルーツの魅力やレシピなどをご紹介。食事にフルーツを取り入れる機会を増やしていただけるような提案を行いました。



### 「ジャムの日」の取り組み

アラハタグループのCSR重点課題の「朝食摂取の向上」に繋がる「食育」の一つとして、4月20日の「ジャムの日」に地元竹原市内の小学校、中学校、義務教育学校の給食にて「アラハタ 55 ブルーベリー ポーションジャム」を提供しました。(11校、1,550食分)

ジャムについて理解を深めてもらうとともに、朝食の大切さやジャムを使ったおすすめのレシピなどの紹介を通じて、お子様やご家庭での食への興味関心を高めていけるよう、今後も取り組んでいきます。



### \*「ジャムの日」の由来

4月20日は「ジャムの日」。「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。

1910年（明治43年）4月20日、長野県北佐久郡三岡村（現在の小諸市）の塩川一郎氏が日本で初めて皇室にジャムを献上したことに由来しています。



### 教育支援活動

企業の教育支援活動の一環として、大学、高校、中学校などの教育機関で、地域の産業や食育、SDGsに関する講演を行っています。



### アラハタ奨学金基金

本社の立地する広島県竹原市では、2001年9月から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に、給付型の奨学金制度「アラハタ奨学金」が運用されています。

毎年2名の新大学生を選考し、全体で8名の方に奨学金を給付する制度です。

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市に居住している」「向学心が旺盛である」「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ています。

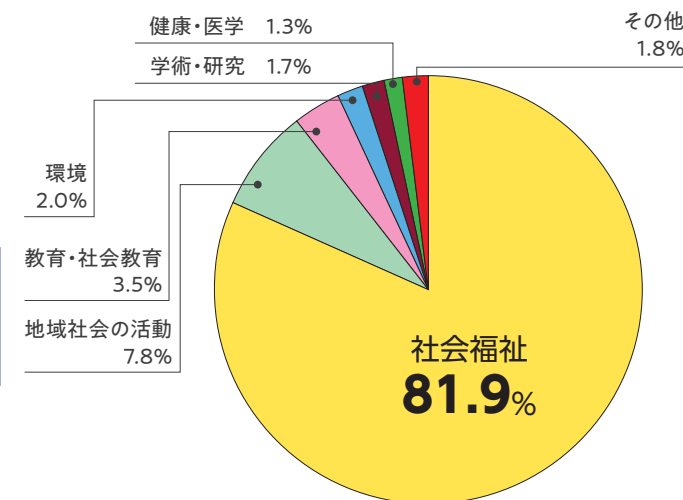
## 地域・社会貢献活動

### 地域・社会貢献活動への継続的支援

当社グループでは、さまざまな地域・社会貢献活動に対して継続的な支援を進めることで、社会貢献を行っています。

2022年度社会貢献関連支出額は、6,795千円、連結経常利益比率は1.5%でした。

| 2022年度<br>社会貢献活動関連支出額 | 連結経常利益<br>比率 |
|-----------------------|--------------|
| <b>6,795 千円</b>       | <b>1.5%</b>  |



### フードバンクへの寄贈

当社は、フードバンク活動を行っている「社会福祉法人 正仁会 あいあいねっと」様、および「フードバンクTAMA」様の活動に賛同し、ジャムや介護食などの製品を定期的に寄贈しています。2022年度の寄贈品は2.1トンでした。

| 2022年度<br>寄贈品 |
|---------------|
| <b>2.1 トン</b> |



### 社会貢献活動やボランティア活動の支援をしています。

当社は広島県との包括的連携協定に基づく県道の清掃活動などの社会貢献活動に取り組んでいます。また、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」などの支援を行うとともに、ボランティア活動などに関する「ポイント制度」を設け、会社が案内する活動に参加するとポイントを付与し、累計で10ポイントになると表彰しています。





# アヲハタ品質

創業以来「品質第一主義」を貫き、原料の選択からお客様の食シーンまで  
サプライチェーン全体において独自の品質基準に磨きをかけながら、信頼を積み重ねてきました。

## 品質への取り組み

### 品質保証の仕組み

アヲハタグループでは、「アヲハタグループ品質方針」を定め、研究開発、原材料調達、製造、物流、販売、海外の生産拠点に至る全ての過程で品質保証の体制を構築しています。



### 品質方針

#### 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。

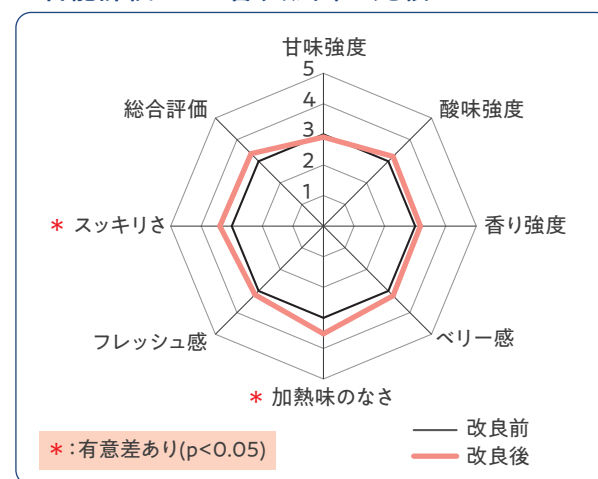
- 愛する大切な人に食べてもらいたい、という気持ちで仕事に取り組みます。
- 素直に事実を見て、技術の研鑽と仕組みの改善に努めます。
- ルールと約束を一途に守り、当たり前のことを当たり前に、誠実に実行します。
- 自然に対する謙虚さを忘れず、原材料を大切にします。
- 仲間を思いやり、お客様のために力を合わせます。

### 「アヲハタ まるごと果実」の製法を改良

果実と果汁で作ったフルーツブレッド「アヲハタ まるごと果実」の製法を改良しました。製造中の加熱量を抑えることでフルーツへのダメージを軽減し、商品の特徴である“フルーツそのまま”のフレッシュさや香りをさらに高め、鮮やかな色あいとなりました。また食べた際のすっきりさが増し、フルーツのおいしさをさらに感じられます。

アヲハタは「農産加工品のおいしさは、その原料によって7割が決まる」と考え、良い原料を使うこと、またそのおいしさを最大限に生かす加工技術の改良に継続的に取り組んでいます。

### ■ 官能評価による香り、風味の比較

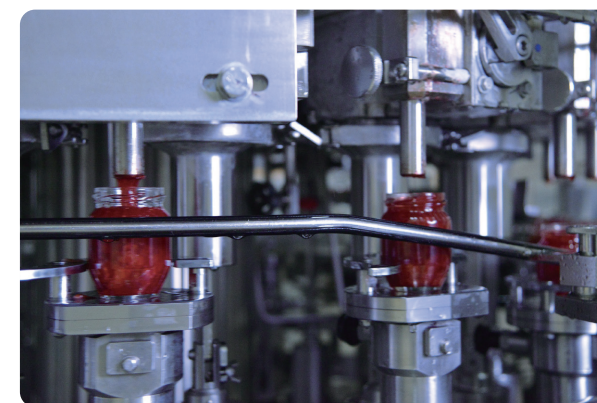


## 安全・安心な商品をお届けするために

### 安全・安心な商品づくり

アヲハタグループでは、安全・安心な商品をお客様にお届けするため、食品安全の国際規格であるFSSC22000の認証を取得し、規格に基づいた管理を行っています。

「良い商品は良い原料からしか生まれない」という信念のもと、原料の調達から営業まで、サプライチェーンを担う従業員一人ひとりが仕事の質を高め、お客様の期待に応えています。



### お客様の声を活かすために

お客様から寄せられるご意見やご要望等は、アヲハタにとって貴重な財産です。そのためお客様に対し「丁寧でわかりやすくご理解いただける説明ができる」ように、「お客様の意向をきちんとお受けできる」ように、お客様相談室や営業と定期的に勉強会や打ち合わせを行いお客様対応の向上に努めています。

また、お客様から寄せられたご意見やご要望等は、アヲハタに向けられた叱咤激励と考え、関連部署と共有や掲示を行い、職場の改善や商品の改良、従業員のモチベーション向上につなげています。



### 技術伝承のための勉強会を実施

工場の生産技術、設備管理の担当者を対象に、技術を伝承するための勉強会を実施しています。製造設備の構造、動作原理及び、メンテナンス、サニタイズに関する理解・知識を深め、これらの勉強会を通して、人材を育成するとともに、品質の安定化、トラブルの未然防止につなげています。





# 経営・CSR・環境保全への取り組みの歴史

| 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 | アラ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 | 株式会社広島アラハタ（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「アラハタ 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）<br>みかん外皮乾燥装置を導入 |
| 1974年 | 丸菱アラハタ株式会社（現山形工場）を設立                                                                                                 | 排水処理にラグーン施設を導入（現山形工場）<br>砂糖パルク輸送を開始（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 | アラ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）<br>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 | アラハタグループ環境基本方針策定<br>アラ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 | アラハタグループ本社サイトでISO14001の認証取得<br>「環境報告書2001」を発行、以降毎年発行<br>東北アラハタ株式会社（現山形工場）・芸南食品株式会社（現竹原工場）でHACCPの認証取得<br>アラ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 | 東北アラハタ株式会社（現山形工場）・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 | アラハタグループ行動規範を制定<br>東北アラハタ株式会社（現山形工場）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<br>「アラハタ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）<br>ゼロエミッションを達成（現山形工場）           |
| 2006年 | 内部通報制度「コンプライアンス110番」運用開始                                                                                             | グ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）<br>食品産業CO <sub>2</sub> 削減大賞で「農林水産大臣賞」を受賞     |
| 2012年 | ジャムのPR施設「アラハタ 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<br>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（現山形工場・現竹原工場）<br>電子manifesto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を吸収合併<br>ジャム工場・竹原工場・東北アラハタ株式会社（現山形工場）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）                                              |
| 2018年 | 東北アラハタ株式会社に吸収合併<br>広島大学と「包括的研究協力に関する協定」を締結<br>「アラハタ果実研究所」を広島県三次市に設置                                                  |                                                               |
| 2020年 | 「アラハタ くちどけいちご」発売<br>「Instagram/Twitter公式アカウント」開設                                                                     | 残さ処理機を導入（山形工場）                                                |
| 2021年 | 「アラハタ ひとくち柑橘」発売                                                                                                      |                                                               |
| 2022年 | 「アラハタ Spoon Free」発売                                                                                                  | 電子manifestoを導入（山形工場）                                          |

# 環境会計

集計範囲:アラハタグループ(国内)生産3工場  
対象期間:2021年12月1日～2022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、50,118千円となりました。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、資源循環設備の導入、省資源設備の増強などです。

当期の費用額は、171,932千円で前年度と比較すると2,134千円（0.01％）減少しています。これは排水関連、資源循環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） |                 | 2022年度                      |        | 2021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       |                 |                             |        | 50,118  | 113,495 |
| 内訳                  | (1)－1 公害防止コスト   | 排水沈殿槽界面測定器、ラグーン曝気装置導入等      | 32,613 | 65,078  | 43,859  |
|                     | (1)－2 地球環境保全コスト | ドレン回収ポンプ排気経路熱交換器、ガスボイラー更新等  | 14,909 | 6,528   | 11,038  |
|                     | (1)－3 資源循環コスト   | 前半工程改善、合理化、ストレッチフィルム巻き付け装置等 | 2,595  | 41,889  | 2,553   |
| (2) 上・下流コスト         |                 | 容器包装材の再商品化義務費用              | 0      | 26,731  | 0       |
| (3) 管理活動コスト         |                 | ISO14001費用、構内美化緑化費用         | 0      | 28,487  | 0       |
| (4) 研究開発コスト         |                 | 容器の軽量化研究人件費                 | 0      | 2,917   | 0       |
| (5) 社会活動コスト         |                 | 環境保全団体等への寄付                 | 0      | 301     | 0       |
| (6) 環境損傷対応コスト       |                 | なし                          | 0      | 0       | 0       |
| 合計                  |                 |                             | 50,118 | 171,932 | 57,450  |

## ■ 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14.9％減の2,454千円で、費用の節減効果が26,062千円となり、前年比16.6％減少しました。

(単位:千円)

| 環境保全対策に伴う経済効果（実質的効果） |                                            |            |            |
|----------------------|--------------------------------------------|------------|------------|
| 効果の内容                |                                            | 金額(2022年度) | 金額(2021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 | 2,454      | 2,884      |
|                      |                                            |            |            |
| 費用節減                 | 排水処理費用の削減                                  | 1,057      | 5,035      |
|                      | 省エネルギーによるエネルギー費の節減                         | 10,883     | 14,503     |
|                      | 省資源又はリサイクルに伴う廃棄物処理費の節減                     | 11,669     | 8,813      |
|                      | 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                   |                                            | 26,062     | 31,234     |

## ■ 環境保全効果

環境保全効果については、水資源の投入量、総エネルギー投入量、温室効果ガス排出量は減少しています。

全工場で製造工程の改善や生産効率の向上を進め、環境負荷の低減を進めています。

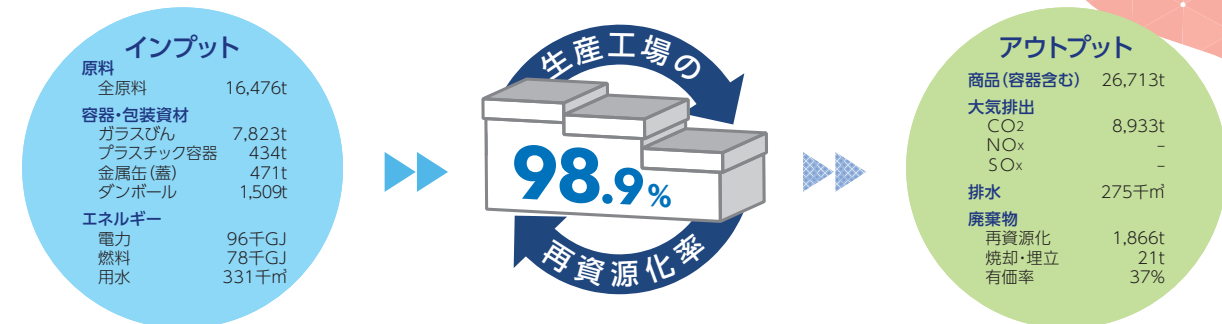
今後とも、環境負荷を低減するとともにエネルギーの消費量の削減を含めた温暖化防止策に重点をおいた環境投資を継続し行ってまいります。

(単位:kℓ、m<sup>3</sup>、t)

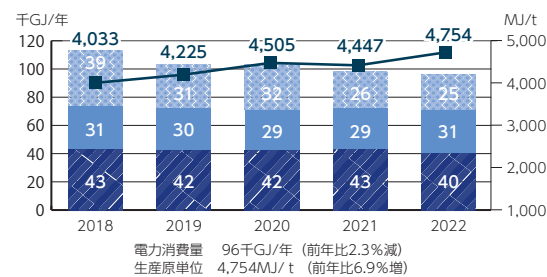
| 環境保全効果                            |                               |         |                  |                     |
|-----------------------------------|-------------------------------|---------|------------------|---------------------|
| 環境保全効果の分類                         | 環境パフォーマンス指標(単位)               | 2022年度  | 2021年度<br>(基準期間) | 基準期間との差<br>(環境保全効果) |
| 事業活動に投入する資源に関する<br>環境保全効果         | 総エネルギー投入量（原油換算kℓ）             | 4,467   | 4,585            | ▲ 118               |
|                                   | 水資源投入量（m <sup>3</sup> ）       | 330,850 | 341,117          | ▲ 10,266            |
| 事業活動から排出する環境負荷<br>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 <sub>2</sub> ） | 8,933   | 9,717            | ▲ 784               |
|                                   | 廃棄物等総排出量（t）                   | 1,887   | 1,887            | 0                   |
|                                   | 廃棄物最終処分量（t）                   | 21      | 4                | 17                  |
|                                   | 総排水量（m <sup>3</sup> ）         | 275,028 | 294,891          | ▲ 19,862            |
|                                   | 水質（COD）（t）                    | 18      | 17               | 1                   |



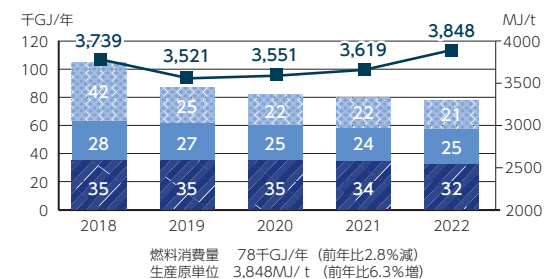
## 生産工場の環境負荷状況



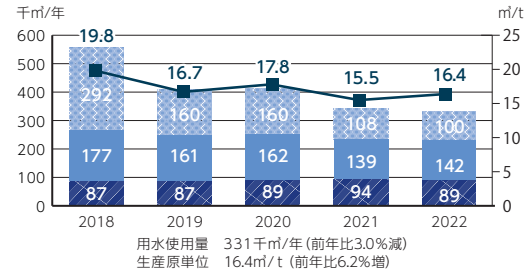
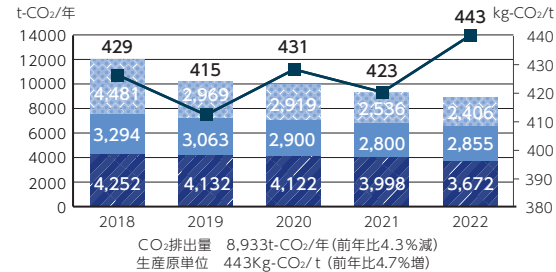
## ◆ 電力消費量の推移



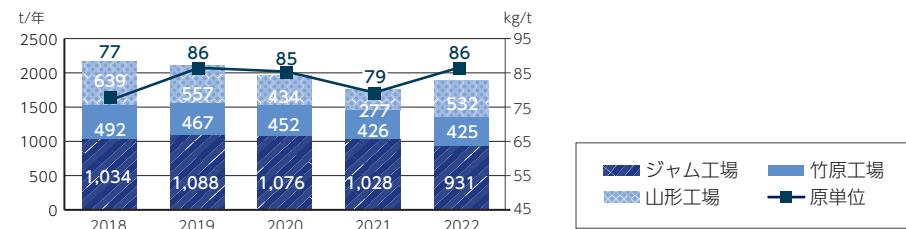
## ◆ 燃料消費量の推移



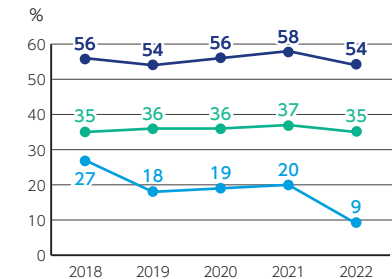
## ◆ 用水使用量の推移

◆ CO<sub>2</sub>排出量の推移

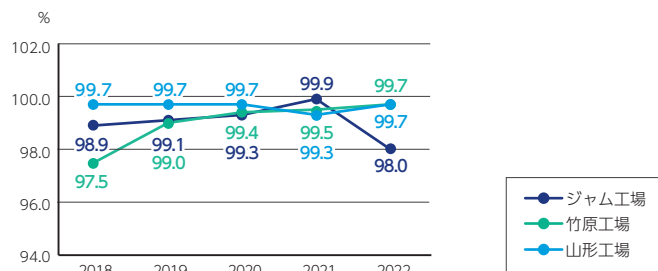
## ◆ 排出物量の推移



## ◆ 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

(2022年11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】 9億1,510万円

【従業員数】 573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  
 山 形 工 場 / 山形県北村山郡大石田町大字鷹ノ巣484-1  
 営 業 拠 点 / 家庭用営業部

札幌営業所  
 東北営業所  
 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  
 広域・東京営業部  
 産業用営業部

## グループ会社(国内)

レインボー食品株式会社

地域特産品等の仕入および販売他

## 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 <https://www.aohata.co.jp/>