



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
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 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4社(国内1、海外3)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2024」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。

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】 2022年12月1日～2023年11月30日
取り組み内容については、一部2023年12月以降のものも記載しています。
- 【作成】 2024年6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

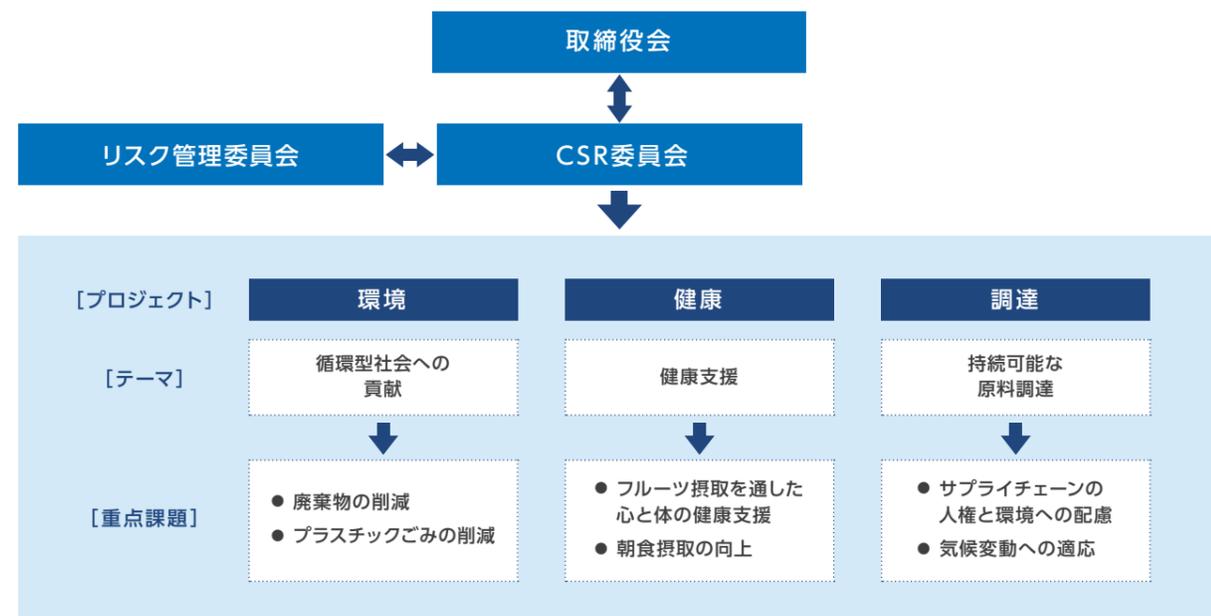
CSRの基本的な考え方

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 (育種育苗、健康機能)	原材料調達 (営農、栽培、収穫、一次加工)	製造 (生産工場、品質保証)	物流 (輸送、卸)	販売 (小売り、販売促進)	使用・廃棄 (消費者、食生活)
リスク	国内・海外共通	<ul style="list-style-type: none"> 育種や機能性等知的財産権の訴訟や技術流出 	<ul style="list-style-type: none"> 気候変動による収穫量不足 人口増による果実原料の逼迫 安全・安心の確保 	<ul style="list-style-type: none"> 自然災害による生産停止 従業員のコンプライアンス 従業員の安全衛生 品質保証 	<ul style="list-style-type: none"> 自然災害による物流機能障害 コスト増 	<ul style="list-style-type: none"> 情報セキュリティ 広告・宣伝でのコンプライアンス
	国内		<ul style="list-style-type: none"> 農家の後継者不足 	<ul style="list-style-type: none"> 人口減による雇用困難 廃棄物処理単価上昇 	<ul style="list-style-type: none"> 人口減によるドライバー不足 	<ul style="list-style-type: none"> 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		<ul style="list-style-type: none"> 一次加工場での高齢化や作業不足 為替変動による利益の圧迫 法規変更、政変、感染症による操業停止 		<ul style="list-style-type: none"> 港湾ストライキなどによる遅延 	<ul style="list-style-type: none"> 模倣品によるブランド毀損
機会	<ul style="list-style-type: none"> 育種による原料の差別化 栄養・機能性の展開による企業イメージの向上 脱プラ容器の開発による売上拡大 賞味期間延長による廃棄の削減 	<ul style="list-style-type: none"> 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 農家の後継者不足解消 エシカル消費による売上拡大 	<ul style="list-style-type: none"> 省エネによるコスト削減 フードロス削減によるコスト削減 ダイバーシティの取組による雇用の確保、生産性向上 	<ul style="list-style-type: none"> ホワイト物流推進による生産性向上 	<ul style="list-style-type: none"> フルーツの栄養機能性訴求による販促機会増加 商品廃棄削減によるコスト削減 	<ul style="list-style-type: none"> 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 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みます

テーマ	重点課題	2024年	2028年
健康支援 食を通して心と体の健康をサポート	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 手軽に摂取できるフルーツの新商品が展開されている 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 	<ul style="list-style-type: none"> フルーツ供給量の拡大 2018年度比200% フルーツの機能性商品の展開
持続可能な原料調達 良い原料の持続的な確保で良い商品づくり	<ul style="list-style-type: none"> サプライチェーンの人権と環境への配慮 気候変動への適応 	<ul style="list-style-type: none"> 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 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 	<ul style="list-style-type: none"> サプライヤーとの協働による、自立的で継続的なセル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 省資源で地球に優しいものづくり	<ul style="list-style-type: none"> 廃棄物の削減 プラスチックごみの削減 	<ul style="list-style-type: none"> 商品廃棄、動植物性残渣 2015年比▲50% 工場、容器包装 石油由来プラ使用量 2018年比▲19% 	<ul style="list-style-type: none"> 商品廃棄、動植物性残渣 2015年比▲70% 工場、容器包装 石油由来プラ使用量 2018年比▲38%

フルーツを通じた健康支援

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

「アヲハタ Spoon Free」シリーズの容器を改良

「Spoon Free」は、おいしさとスプーンを使わない簡便さを兼ね備えたシリーズとして、2022年8月に3品(いちご、オレンジ、ブルーベリー)を発売しました。2023年2月には「トロピカル」を発売し、使用用途の拡大(炭酸水と合わせたお手軽ドリンクやスイーツへの使用など)と若い世代からの支持拡大を図りました。そして2023年8月には、他シリーズでも幅広い年代から人気の高い「りんご」と、特に子どもから好まれるフルーツである「ぶどう」を発売しました。

同時に、軽い力でも中身が出しやすいよう、ボトル容器を柔らかくしました。これにより、従来品と比較して約8割の力で中身を出せるようになりました(当社比)。さらに残量がひと目で分かるよう、容器側面の透明の窓を大きくしました。



アヲハタ初となる機能性表示食品を発売 いつでも手軽に、おいしく冷え対策

CSRの重点課題として「フルーツ摂取を通じた心と体の健康支援」を掲げています。この取り組みの一つとして、2023年10月に末梢の冷えが気になる方に向けた機能性表示食品「果実たより ゆずジンジャー」を発売しました。

ゆずのピールと果汁、生姜に、柑橘由来のポリフェノール「モノグルコシルヘスペリジン」を配合したスティックタイプのフルーツ加工食品です。ゆず本来の爽やかな香りとピールの食感、生姜のぴりっとした辛みが楽しめます。持ち歩きに便利な個包装なので、いつでも冷えが気になったときに、さっと食べることができます。

アヲハタは、これからも、「フルーツで世界の人を幸せにする」という2028年ビジョンのもと、フルーツのおいしさや楽しさ、やさしさを具現化する取り組みや商品開発を進めていきます。



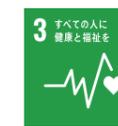
「フルーツのアヲハタ」をめざす取り組み・アヲハタ初のポップアップイベントを開催 フルーツ摂取量の増加でフルーツのある生活実現をめざす

厚生労働省策定の「健康日本21(第三次)」が推奨しているフルーツ摂取の目標量200gに対して現状日本人の成人の平均摂取量は約100gであり、約100g不足しています。2023年の公益財団法人中央果実協会の調査結果によると「価格が高い」「日持ちしない(買い置きしにくい)」「手間がかかる」ということが摂取を妨げる原因になっています。

アヲハタは、いつでも手軽に旬のおいしさを楽しめるフルーツ加工品によってフルーツ摂取量の増加をめざし、フルーツのある生活実現をめざしています。その取り組みとして、喫茶店運営の株式会社旅する喫茶(以下旅する喫茶)とのタイアップによるアヲハタ初のポップアップカフェ「アヲハタフルーツパーラー」を表参道に期間限定でオープンしました。

旬のおいしさを閉じ込めたフルーツブレッド「まるごと果実」、凍っているのにやわらかい冷凍フルーツ「くちどけフロズン」を使い、「旅する喫茶」とのタイアップでオリジナルクリームソーダ4種とパフェ3種を提供し、多くのお客様に足を運んでいただくことができました。

カフェ内には、「アヲハタ果実研究所」の活動を紹介するコーナーを設置し、育種・栽培技術の研究の取り組みについてもお客様にご紹介しました。今後もフルーツ摂取量の増加をめざすアヲハタの取り組みを知っていただく機会を創出してまいります。



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、ジャムづくり体験や工場見学を通して「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けます。



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
▼詳細はウェブサイトをご確認ください。
<https://www.aohata.co.jp/jamdeck/>

対面での社会科見学の再開

アヲハタ ジャムデッキでは、2020年以降コロナ感染防止対策のため開催を控えていた、対面型の社会科見学を3年ぶりに再開。11校の学校をお迎えし、ジャムの衛生管理や品質管理への理解を深めていただくとともに、新たに「フルーツと朝食」というテーマで朝食摂取の大切さやレシピ紹介など、食育にまつわる話をお伝えしました。



フルーツの魅力を発信するオンラインイベント開催

2023年4月22日(土)、アヲハタ ジャムデッキで「もっと好きになる! イチゴの不思議な世界」というテーマでオンラインイベントを開催しました。

「フルーツを通じて『食の楽しさ・大切さ』を知っていただきたい」という思いから、ジャムの中でもフルーツの中でも一番人気の「イチゴ」に注目。小中学生に向けて、イチゴが実るまでの様子やイチゴの豆知識を、普段は一般公開していないアヲハタ果実研究所と中継をつなぎ、ご紹介しました。また、おしやれにカットしたイチゴやアヲハタ商品を使ったデザートメニュー紹介も行い、フルーツや商品の魅力をお伝えしました。



フルーツを通じた健康支援

持続可能な原料調達

循環型社会への貢献

仲間とともに

地域・社会とともに

アヲハタ品質

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されたのち、私たちの工場へ届けられます。

※一次加工とは、果実のヘタや不要なものを除去し、洗浄、凍結させること



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。この研修を通し、「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。



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希少な品種である「冬だいたい」が不可欠です。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

世界に広がる原料産地

■ 世界に広がるフルーツ調達拠点

原料となるフルーツの美味しさに徹底的にこだわり、世界各地から調達しています。



「適地適作」
最良の原料を調達

リスクの分散
(気候変動、地政学リスク)

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ます。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、お客様により商品を継続してお届けするため、持続可能な調達の実現に向けた「サプライヤーCSRガイドライン※」を策定し、お取引先・生産者の皆様への遵守のお願いと、課題解決に向けた取り組みを継続しています。

特に、イチゴ産地では気温の上昇と水不足によるリスクを認識しており、新たな栽培技術の探求と検証を進めています。

※サプライヤーCSRガイドラインとは、上述の基本方針をより具体的にお取引先・生産者の皆様へお示しするために策定したものです。

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、商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。



食品ロス削減への取り組み

ジャム製造時に発生する食品残さをエコフィードに活用

ジャム・マムレード等の製造過程で発生する食品残さをエコフィード※として活用する取り組みを開始しました。飼料用として、製造品の切り替えや製造終了時に配管に残るなどして発生する残さを活用します。この取り組みによりジャム製造時の食品残さ約25%を有効利用できる見込みです。

※ エコフィード=食品残さ等を利用して製造された飼料



製造過程で食品残さが発生

メタン発酵発電に食品残さを活用

各工場の製造過程で発生する食品残さをメタン発酵発電の原料として活用する取り組みを進めています。残さをメタン発酵させた上で再生可能電力の発電を行い、メタン発酵後に残る消化液については肥料として使われます。



残さをメタン発酵

発電

パッケージにおける環境配慮の取り組み

果実たより ゆずジンジャー

末梢の冷えが気になる方に向けた機能性表示食品「果実たより ゆずジンジャー」の内袋について、石油由来プラスチックの削減のため、より環境に配慮した100%紙材質の包材を採用しています。



アヲハタ くちどけフローズン

「アヲハタ くちどけフローズン」の袋にリサイクルPETを採用し、環境に配慮した容器にしています。



小容量ピンの段ボールのスペック変更

「アヲハタ まるごと果実」および「アヲハタ 55」小容量ピンの段ボールの中芯の材質を見直すことで軽量化を行いました。変更することで、物流時段ボールに求められる必要な強度は維持しつつ、約9%の紙の使用量削減を実現しました。



2023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	2023年度	
				目標	成果
地球温暖化の防止	CO ₂ 排出量	CO ₂ 原単位	2022	100%以下	99.9%
資源の有効利用	エネルギーの削減	原単位		99%以下	101.7%
	使用水の節約	原単位		100%以下	113.2%
循環型社会の形成	排出物の削減	排出量		100%以下	89.9%
	排出物の再資源化の向上	再資源化率		100%以上	100.2%
	排出物の有価率の向上	有価率		100%以上	114.2%

CO₂排出量の削減に向けて

CO₂の削減と農業の生産性向上

CO₂の削減と農業の生産性向上を目指し、「イチゴ農業生産におけるCO₂の回収と活用による生産量の向上」プロジェクトに着手しました。

これは広島県が進める県独自の研究・実証支援制度「HIROSHIMA CARBON CIRCULAR PROJECT (ひろしまカーボンサーキュラープロジェクト)」にアンヴァール株式会社およびSyncMOF株式会社と連携し提案・採択された事業です。大気から直接回収したCO₂をイチゴ苗に供給することで生産量の向上を図ります。

2024年度から2025年度にかけ、SyncMOF株式会社の新規多孔性材料MOF (MetalOrganic Framework)を使用したCO₂回収装置を使用し、広島県三次市のアヲハタ果実研究所で実証試験を行う予定です。

人気フルーツの一つであるイチゴの栽培において、CO₂の削減と農作物の生産量向上という環境にやさしい新たな農業モデルの構築を目指します。



※写真は試作機

LPGボイラー更新

工場に供給する蒸気を発生させているLPGボイラー2基と管理システムを更新しました。これにより従来機器よりボイラー効率約3.5%アップ、システム更新により運用効率が5.0%アップし、放熱ロスが4.6%削減できると予測されます。年間約24tCO₂の排出抑制に貢献します。



地域への環境配慮と法令順守

廃プラ洗浄機の導入

ジャム工場では、廃プラ洗浄機の導入で製造時に発生する食品が付着したポリ袋の減量に取り組まれました。

洗浄と脱水のレベルを向上し、これまでに比べ約65%の重量削減が可能となりました。あわせて洗浄済みポリ袋の再資源化に向けた取り組みを進めています。



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

2023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。

仲間とともに

2028年ビジョンの達成に向け、働きやすい環境を作るとともに自己成長を支援することで、一人ひとりの能力の発揮とアヲハタグループの持続的な成長をめざします。

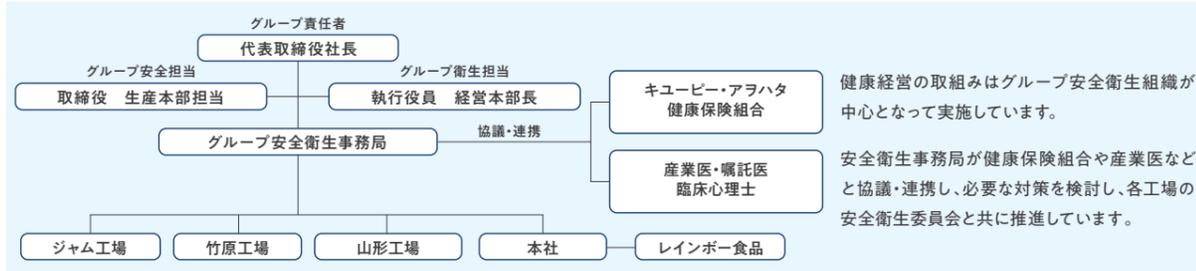


健康経営への取り組み

アヲハタグループ健康宣言

アヲハタグループは、フルーツが持つ健康や情緒的価値を用いて、食を通じた心と体の健康をサポートしてまいります。また、グループで働く従業員の心と体の健康は、生活の質の向上に加え生産性の向上や組織の活性化をもたらす、事業の発展と社会への貢献につながると考えています。これまで培ってきた高品質原料の調達技術を活用して、フルーツをお客様の多様な食生活に合わせた商品形態でお届けし、フルーツの摂取による健康を支援するとともに、従業員一人ひとりの心と体の健康と働き方に配慮することで、従業員とその家族の健康を支援してまいります。

健康経営推進組織



健康管理・メンタルヘルス

定期健康診断の他、がん検診の受診率向上や職場復帰支援、地域の皆様へのがん検診啓発やがん患者団体支援などがん対策に取り組んでいます。また、産業医による健康相談や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っています。メンタルヘルスに関しては専門医と嘱託契約を結び、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ordi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。

従業員パフォーマンス指標および測定方法

従業員および組織の「心と体」の健康状態を独自の共通指標によって「見える化」することで、健康に対して意識改革を促す取り組みを進めています。具体的には、「メンタル指標」「健康年齢」を指標とし、組織の状態を上長にもフィードバックすることで、生活習慣・働き方や職場環境をより良くしていく活動につなげています。また、健康診断におけるアンケートと診断結果より、従業員の生活習慣と生活習慣病に対するリスクを評価して対策を検討いたします。

■メンタル指標

ストレスチェックにおいて、「仕事の質」「仕事の量」「職場の上司の支援」「職場の同僚の支援」を掛け合わせた「総合健康リスク値」の指数で評価します。生き活きと働くことのできる環境であるか、権限を持って働いているかをみる指標で、100が標準となり、低いほど仕事面・職場の環境面が良好であることを示します。

■健康年齢

健康診断の結果から算出される年齢です。実際の年齢と比較し健康状態を評価します。

■ストレスチェック 総合健康リスク値



全国平均に比べ、高めの傾向です。部署内のコミュニケーションの向上を検討してまいります。

■健康年齢結果 (健康年齢と実年齢の差)



健康年齢は実年齢よりやや低めで推移しており、良好です。

働きやすい職場づくり・福利厚生

フレックスタイム・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めざし、2018年4月よりフレックスタイム制度、2020年4月より在宅勤務制度を導入し、リモートでの営業、会議、研修などとともに新たな働き方の一つとして定着しています。

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
2023年度実績 **68.7%**

育児支援制度

仕事と家庭の両立を支援するため、出産・育児支援の一環として短時間勤務制度を取り入れ、女性・男性の区別なく、従業員の育児休業取得を奨励しています。

育児休業取得率
2023年度実績

女性 **100%** 男性 **100%超**

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)

人材育成

次世代育成ミーティングの実施

2028年ビジョン実現のため、一人ひとりが挑戦し成長できる企業風土の醸成を目的として、次世代を担う管理者・プレ管理者を対象とした経営トップとのミーティングを実施し、動機付け、育成のスピード化を図っています。

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。『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」等で、また自己啓発の一環として資格取得や通信教育講座の費用を一部補助するなど受講を推奨し、毎年多くの方が積極的に取り組んでいます。

表彰制度

社員が他の模範となると認められる行動をおこなったときは、選考のうえ表彰をおこなっています。

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



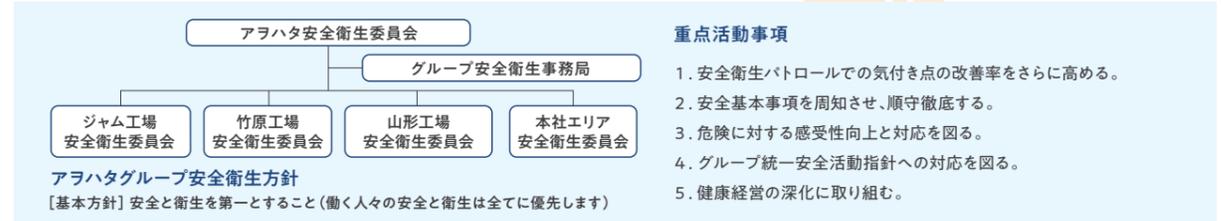
各種研修の実施

社内外の講師による各種研修や勉強会を実施。(フルーツ加工研修・ハラスメント防止研修・交通安全講話など)

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(2023年度)	0.00	0.00
食品製造業界(2022年度)*	2.79	0.68

※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

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への出展

2023年9月に開催された「竹原市ふくし健康まつり」に参加。特設会場の食育コーナーに出展し、フルーツや朝食摂取率向上を目的に「アヲハタ Spoon Free」の試食提供と、「アヲハタ くちどけフローズン」のサンプル配布を行いました。市民の皆様にご飯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今後も進めてまいります。



「ジャムの日」の取り組み

アヲハタグループのCSR重点課題の「朝食摂取の向上」に繋がる「食育」のひとつとして、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「アヲハタ 55 ブルーベリー ポーションジャム」を提供しました。(11校、1,485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を紹介し、お子様とお子様を通じてご家庭で食への興味関心を高めていただけるよう、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。



食育出前講座の実施

広島県包括的連携協定の取り組みの一環として、「ひろしま給食推進プロジェクト」に参画しています。このプロジェクトを通じて広島県内にある小中学校の食育の授業などで活用できる教材としてリーフレットを提供しました。また、ご依頼いただいた学校にて、「朝食の大切さ」をメインテーマに、「朝食×フルーツ」、「朝食×ジャム」の視点で、出前講座も実施しました。児童の皆さんとフルーツ摂取や朝食の大切さについて一緒に考える活動を行いました。

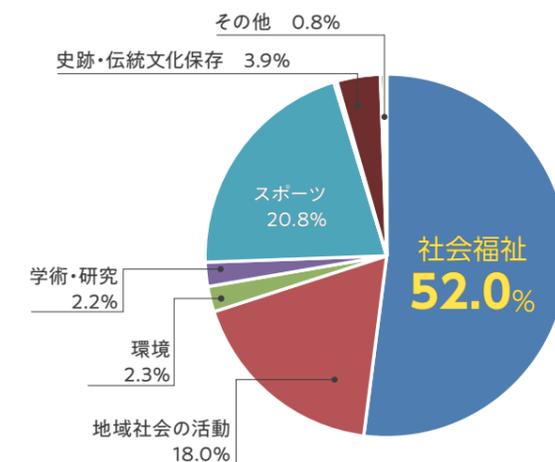


地域・社会貢献活動

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。
2023年度社会貢献関連支出額は、8,745千円、連結経常利益比率は2.1%でした。

2023年度 社会貢献活動関連支出額	連結経常利益 比率
8,745千円	2.1%



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。2023年度の寄贈品は6.4トンでした。

2023年度 寄贈品	6.4トン
---------------	--------------



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

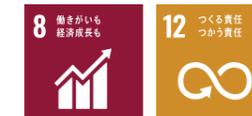
アヲハタの品質は、多くの人達に支えられながら、私たち一人ひとりの行動によって育まれるものです。私たちはより良い品質の実現を目指して、次の事柄を大切にしていきます。

- 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。

高品質な原料調達について

原料調達の基本理念である「良い商品は良い原料からしか生まれない」の考えに基づき、世界各国の産地から多様な果物を調達しています。収穫された旬の果実は鮮度や熟度を見極めて一次加工を行い凍結をしています。

アヲハタグループは、安全でおいしい原料を調達するために、長年にわたり自社の専門の技術者が各国の産地を訪れて栽培から一次加工まで現地確認を行ってきました。近年では現地訪問に加え、Web会議や一次加工のビデオ中継なども活用することによって、高品質な原料調達に全力を注いでいます。

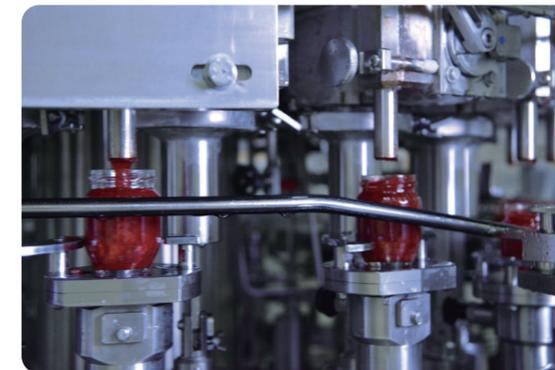


安全・安心な商品をお届けするために

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おこなっています。

「良い商品は良い原料からしか生まれません」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きます。



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。アヲハタ商品に対しいただくお叱りの声やご不満については、電話での対応だけでなく少しでも早くお客様に安心いただくために担当者が直接訪問対応することも少なくありません。

アヲハタグループでは、商品知識だけでなくお客様対応品質を向上させるため、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、

- お客様の声にしっかり耳を傾けて傾聴し、ご意見ご要望を正しく受け止めること
- お客様にはかみ砕いた表現で丁寧でわかりやすくお伝えし、ご心配を取り除くこと
- お客様にご理解ご納得していただき、ありがとうございますと伝えること

の意識付けを行っております。

また、お客様から寄せられたご意見やご要望、お褒めの言葉等は、社内の関連部署と共有し、職場の改善や製品の改良、従業員の品質意識の向上につなげています。



技術伝承のための勉強会を実施

生産技術、設備管理、品質保証、生産部門や、本社生産本部等、関係各部署から幅広く関係者を集め、技術を伝承するための勉強会を継続的に実施しています。

容器・包装資材に関して、缶詰から現在のビン詰に至るまでの経緯や密封原理、構造、包材設計の経緯などを通して、密封保証技術の考え方や、創意工夫を重ね改善していく姿勢、原理原則を理解することで技術力の向上につなげています。これらの勉強会を継続して実施することで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きます。



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) 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(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 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(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	アヲハタグループ行動規範を制定 東北アヲハタ株式会社(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 「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(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	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
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(現山形工場・現竹原工場) 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ーを吸収合併 ジャム工場・竹原工場・東北アヲハタ株式会社(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	東北アヲハタ株式会社を吸収合併 広島大学と「包括的研究協力に関する協定」を締結 「アヲハタ果実研究所」を広島県三次市に設置	
2020年	「アヲハタ ちどけいちご」発売 「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	「アヲハタ ひとくち柑橘」発売	
2022年	「アヲハタ Spoon Free」発売	電子manifestoを導入(山形工場)
2023年	「果実たより ゆずジンジャー」発売	廃プラ洗浄機、空調制御システムを導入(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: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、47,615千円となりました。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、184,369千円で前年度と比較すると12,437千円(7.2%)増加しています。これは排水関連、地球環境保全関連、資源循環関連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)

環境保全コスト(事業活動に応じた分類)		2022年度		2023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		50,118	113,495	47,615	130,453	
内訳	(1) - 1 公害防止コスト	排水遠隔監視システム、水封改修等	32,613	65,078	11,566	77,011
	(1) - 2 地球環境保全コスト	ボイラー、空調機等更新、空調制御システム導入等	14,909	6,528	24,182	9,712
	(1) - 3 資源循環コスト	廃プラ洗浄処理機導入等	2,595	41,889	11,867	43,730
(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	23,237	
(3) 管理活動コスト	ISO14001費用、構内美化緑化費用	0	28,487	0	26,221	
(4) 研究開発コスト	容器の軽量化研究人件費	0	2,917	0	4,057	
(5) 社会活動コスト	環境保全団体等への寄付	0	301	0	400	
(6) 環境損傷対応コスト	なし	0	0	0	0	
合計		50,118	171,932	47,615	184,369	

■ 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18.2%増の2,901千円で、費用の節減効果が24,580千円となり、前年比5.7%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(2023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	2,901
	排水処理費用の削減	1,057	1,089
費用節減	省エネルギーによるエネルギー費の節減	10,883	12,688
	省資源又はリサイクルに伴う廃棄物処理費の節減	11,669	7,902
	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	24,580

■ 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、温室効果ガス排出量は減少、水資源の投入量は増加しています。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。

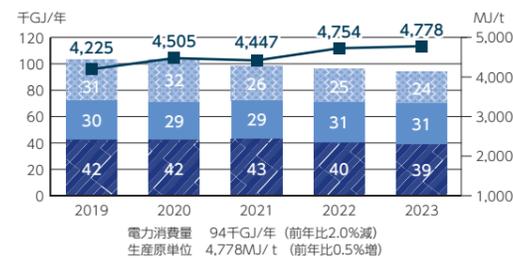
(単位:kℓ、m³、t)

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)	2022年度(基準期間)	2023年度	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)	4,467	4,459	▲9
	水資源投入量(m ³)	330,850	374,485	43,634
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)	8,903	8,679	▲224
	廃棄物等総排出量(t)	1,887	1,697	▲190
	廃棄物最終処分量(t)	21	16	▲5
	総排水量(m ³)	275,028	303,889	28,860
	水質(COD)(t)	18	19	1

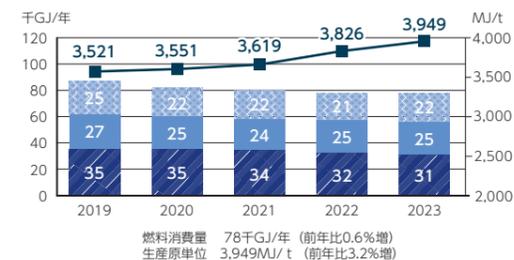
生産工場の環境負荷状況



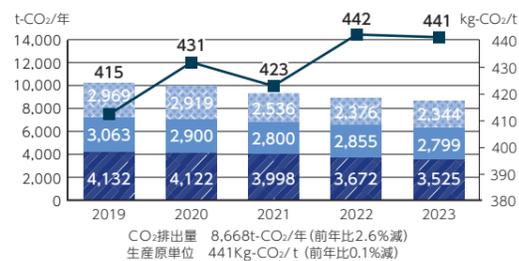
◆ 電力消費量の推移



◆ 燃料消費量の推移



◆ 用水使用量の推移

◆ CO₂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

(2024年6月1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】615名(連結)※2024年5月末現在

【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
 営業本部 / 東京都渋谷区渋谷一丁目4番13号
 営業所 / 広域・東京営業所

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

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

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/>