

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

新感覚のパウチ入り冷凍フルーツ「アヲハタ まるかじゅり」を新発売

「まるかじゅり」は、2種類以上のフルーツを組み合わせ、たっぷり入った*大きめの果肉をもみほぐしながら食べる、ジュシーで食べ応えのある新感覚の冷凍フルーツです。2024年8月に2品(グレープフルーツ&オレンジ、マンゴー&ベリー)を発売し、2025年5月には、特に若い世代から人気のアヲハタ55「白桃&グアバ(グレープフルーツ入り)」と同じ組み合わせの「ピーチ&グレープフルーツ&グアバ」をラインアップに加え、フルーツが身近にあるライフスタイルを提案。

好きな時に冷凍庫から取り出して、手軽でスマートにフルーツを丸かじりできるワンハンドパウチ入りです。透明で中身が見え、大きい果肉も食べやすい口径サイズと、もみほぐしやすさや握って食べることをイメージした形状の容器です。

*果肉量50%(仕込時)



「アヲハタ くちどけフローズン」が新技術・食品開発賞を受賞

「新技術・食品開発賞」(日本食糧新聞社主催)は、新技術を活用して食品業界に新分野を築き、業界発展成長の原動力となった製品や素材を表彰する賞です。

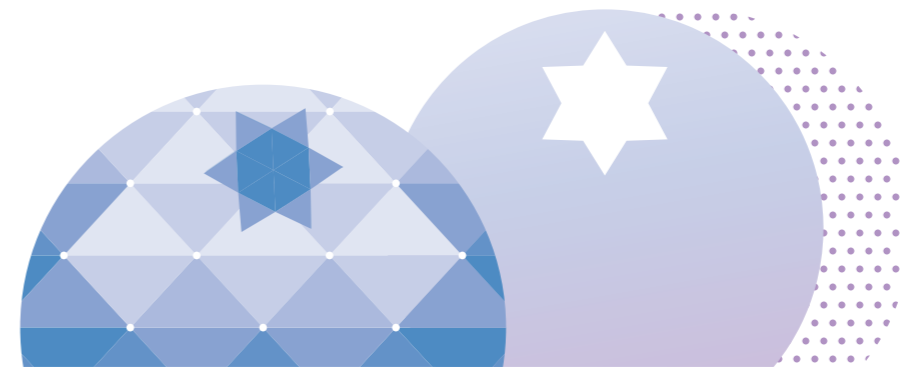
「アヲハタ くちどけフローズン」は、独自のやわらかフローズン製法を採用し、「凍ったままでやわらかい」食感を実現したこれまでにない新しい冷凍フルーツです。フルーツを食べない理由となっている、日持ちや手間などの不満を解消し、フルーツを毎日手軽に楽しんでもらえる商品として開発しました。今回の受賞では、食べやすく、ロスが出にくい製品であること、冷凍にもかかわらず、やわらかい食感や豊かな香りを楽しめる点などが評価されました。



「アヲハタ くちどけフローズン」を通じて、熱中症対策を提案

2025年の夏も猛暑が予想されることから、本格的な暑さが訪れる前の5月に、冷凍フルーツを食べることで体を冷やすことで熱中症対策をすることを提案するとともに、フルーツの摂取量を増やすことを目指し、「アヲハタ フローズンフルーツスタンド」をMIYASHITA PARK(渋谷区立宮下公園)で開催しました。

当日は、「アヲハタ くちどけフローズン」を串刺しにアレンジしたイベント限定の「くちどけフローズンスティック」6,000本を無料で配布しました。多くのお客様にSNSで投稿いただき、拡散にも繋がりました。「冷凍なのに香りが良い」「しっとり柔らかくておいしい」「季節を問わず、フルーツが楽しめる」など、喜びの声をいただきました。



3 すべての人に健康と福祉を

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ジャム・ブルーベリージャム、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。



2012年4月 オープンからの 累計来館者数 (延べ人数)	140,197 人 (2024年11月末現在)
年間来館者数 (延べ人数)	5,212 人 (2024年度実績)
社会科見学 受入数	19校 788 人 (2024年度実績)



ご予約・お問い合わせ先

▼ご予約は、ウェブサイトからお申込みください。
<https://www.aohata.co.jp/experience/jamdeck.html>
▼お問い合わせ先・詳細はウェブサイトをご確認ください。
<https://www.aohata.co.jp/jamdeck/>
所在地 広島県竹原市忠海中町1-2-43

社会科見学

今年度は19校の学校をお迎えし、ジャムの製造工程について理解を深めていただくとともに、「フルーツと朝食」をテーマに、食育にまつわるお話をする機会を設けました。



フルーツの魅力を発信するアヲハタ ジャムデッキイベント開催

■描いて・触って・観察して 自分だけのイチゴ図鑑づくり

2024年4月20日(土)、小学生と保護者あわせて14名の皆さまにご来館いただき、イチゴの苗に触れたり観察したりしながら、スケッチに挑戦していただきました。また、イチゴやアヲハタの商品を使ったオリジナルパフェづくり体験も実施し、五感を使って楽しんでいただく中で、イチゴやジャムの魅力をお伝えしました。



■3種の柑橘を食べ比べてみよう!親子で楽しむこだわりブレンドのマーマレードづくり

2024年11月16日(土)、小学生と保護者14名をお迎えし、3種の柑橘をブレンドした特別なマーマレードづくりを体験していただきました。原料の柑橘の皮や果汁の食べ比べや、マーマレードに加工した際の味の変化を通して、柑橘やマーマレードの魅力を楽しく学んでいただきました。



「朝食って、自分へのエールだ!」 広島県、広島市、大学とともに朝食応援イベントを初開催しました!

近年の調査によると、広島県の20代女性の約4人に1人が習慣的に朝食を欠食しており、将来的な健康リスクが懸念されています。この状況を改善するため、当社は広島県の「ひろしま食育・健康づくり実行委員会」とともに、2025年3月7日(金)に、広島市シャレオ中央広場にて朝食応援イベントを開催しました。イベントでは、「朝食って、自分へのエールだ。」のメッセージとともに朝食に目を向け「まずは一口から食べてみよう」と感じていただくことを目指しました。会場では、安田女子大学の学生考案「アヲハタ 55」を使った「ご当地朝パフェ」の試食会や、簡単ロールサンド、忙しい朝でも冷凍庫から出してすぐに食べることのできる「アヲハタ くちどけフローズン」の配布などを行いました。



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