



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3社(海外3)で構成され、家庭用(ジャム、マーマレード、冷凍フルーツなど)、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・その他(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2025」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。

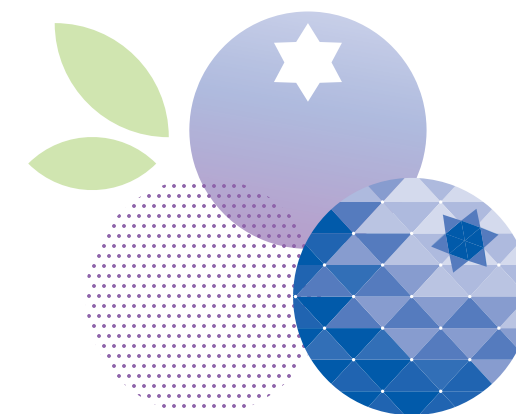
本報告書の対象範囲

【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】 2023年12月1日～2024年11月30日
過去の経緯やデータ、最近の事例を示すことが適当であると判断した場合は、この期間以外のものをご報告しています。

【作成】 2025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。



北米原産のワイルドブルーベリーは、自然に自生する低木性のブルーベリーで、小粒ながら濃い甘みと豊かな香りが特徴です。広大な畑では、専用の収穫機を使って丁寧に実が摘み取られます。



アヲハタのCSR活動について

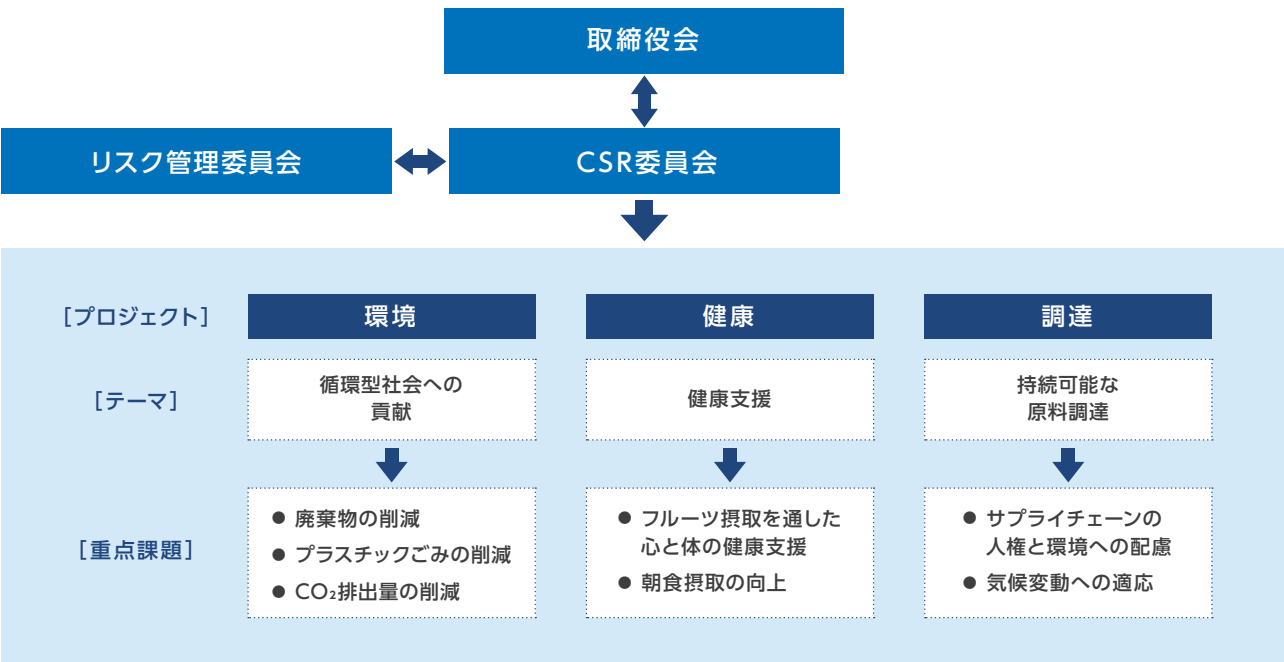
CSRの基本的な考え方

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を行っています。



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」を特定しています。

	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	・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	・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	・自然災害による物流機能障害 ・コスト増	・情報セキュリティ ・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 ・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者不足 ・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		・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 ・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	・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	・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	・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 ・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 ・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・進捗

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んでいます

テーマ	重点課題	2024年までの取り組み・実績	2028年目標
健康支援 食を通して心と体の健康をサポート	3 栄養価 フルーツ摂取を通じた心と体の健康支援 3 栄養価 朝食摂取の向上	・即食タイプの冷凍フルーツ「アヲハタ くちどけフローズン」「アヲハタ まるかじゅり」や、片手でさっと使える便利なボトル入りのフルーツスプレッド「アヲハタ Spoon Free」などの商品を展開 ・ポップアップストアの出店、SNSを活用した継続的な情報発信、アヲハタ ジャムデッキでの食育に関連したイベントなどを実施	・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 良い原料の永続的な確保で良い商品づくり	2 環境 8 社会 12 気候変動 15 生態系 サプライチェーンの人権と環境への配慮	・フルーツ原料の一次サプライヤーから当社のCSRガイドラインに基づく合意書の回収を完了 ・フルーツ原料の主要取引先にGCNJ(*1)の質問票を送付し、回答結果を踏まえて改善に向けた協議を実施。水使用量、CO ₂ 排出量削減に関するKPIを設定し、具体的な取り組みを開始 ・人権と労働に関する訪問チェックを開始	・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
	12 気候変動 13 気候変動 15 生態系 気候変動への適応	・主要なフルーツ原料産地の気候変動に関するデータを収集・集約し可視化 ・気候変動に適応した栽培方法を検証	・各産地の気候変動リスクを回避するため、技術や仕組みの構築と展開ができている
循環型社会への貢献 省資源で地球に優しいものづくり	12 気候変動 廃棄物の削減	・商品廃棄、動植物性残渣 2015年比▲43.7% ・生販連携や賞味期限表示の「年月」への変更などにより、製品廃棄を90%以上削減 ・残渣処理機の導入、飼料化(エコフィード)、メタン発酵発電などにより工場の動植物性残渣を削減	・商品廃棄、動植物性残渣 2015年比▲70%
	12 気候変動 14 海洋資源 プラスチックごみの削減	・工場、容器包装石油由来プラ使用量 2018年比▲13.1% ・製品容器の省資源化、バイオマスプラの使用、廃プラ洗浄機の導入など	・工場、容器包装石油由来プラ使用量 2018年比▲38%
	7 気候変動 13 気候変動 CO ₂ 排出量の削減	・CO ₂ 排出量の削減 2013年度比▲29.3% ・工場の空調制御システム導入、太陽光発電設備等の設置など	・CO ₂ 排出量の削減 2013年度比▲46%(Scope1・2)

*1: GCNJ 国連グローバルコンパクトネットワークジャパン

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

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、ジュー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て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。



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变化を通して、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。



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

創業以来、「良い商品は良い原料から」という理念のもと、お客様に安全でおいしい商品をお届けすることを使命としています。

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



フルーツ原料のサプライヤーとのエンゲージメント

フルーツ原料サプライヤーとの信頼関係

理想とするフルーツ原料は、サプライヤーとの深いパートナーシップなくしては手に入りません。彼らは単なる取引相手ではなく、互いに尊重し、高め合う仲間です。ときには私たちの専門技術者が現地へ赴き、長年培った栽培技術を共有することもあります。そうして築き上げた信頼関係は、なかには40年以上に及ぶものもあります。

この信頼関係は、私たちの品質へのこだわりであると同時に、お客様への約束でもあります。近年の気候変動のような予測不能な事態が起きても、お客様の食卓へ欠かさずジャムや冷凍フルーツなどの商品をお届けするための最も大切な資産です。収穫量が変動しても、世界中に広がる原料サプライヤーと連携し、最高の品質と安定した生産量を確保します。

これからも世界中の畑から日本の食卓へとお届けしてまいります。



サプライヤーCSRガイドライン※の共有

当社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を継続しています。

さらに、2024年からは、人権と労働に関する項目に特化したチェックリストを用いて、現地訪問の際にスタッフによる実地確認する体制をスタートしました。人権と労働に関して確認する時間を設けることで、改めてあるべき姿を相互理解する活動の場となっています。

これからも持続可能な原料調達に関する活動をさらに進化させ、お客様に安全でおいしい商品を提供し続けるとともに、地球環境や社会へ貢献することで、未来世代に豊かな自然と食文化を継承していくことを目指します。

※サプライヤーCSRガイドラインとは、「持続可能な調達のための基本方針」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。



持続可能な原料調達のために

持続可能な原料調達のために

持続可能な原料調達を実現するためには、環境への配慮や人権の尊重など、社会的責任への対応が求められています。これは、お客様に安心して当社の商品をご利用いただくうえで欠かせない重要な要素です。

当社では、良質な原料を安定的に確保するためには、サプライヤーの皆様との信頼関係に基づく協働が不可欠であると考えています。こうした考えのもと、当社は「持続可能な調達のための基本方針」を策定し、責任ある調達活動を推進しています。

持続可能な調達のための基本方針

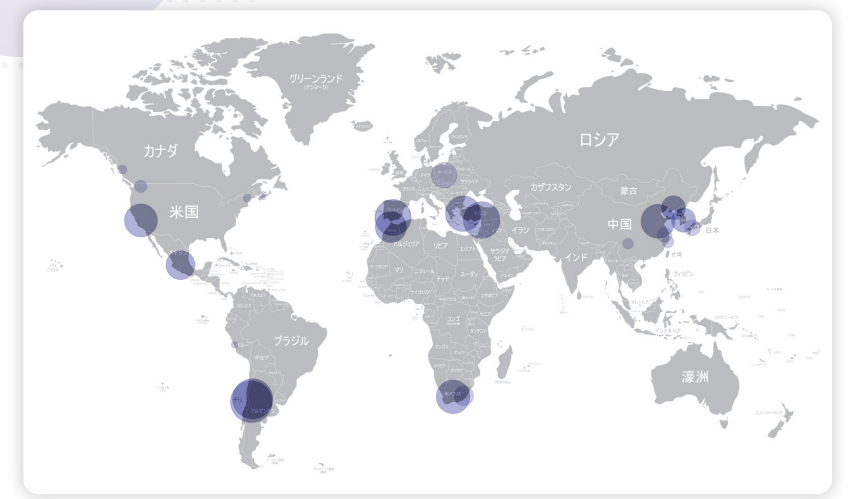
アヲハタグループは、創業以来「フルーツ加工品は原料を選ぶことによって7割が決まる」という信念のもと、常に良い原料を求め、安全・安心でフルーツのもつ美味しさにこだわった商品づくりに努めてきました。しかし、今や良い原料の条件としては、美味しさ・安全性だけでなく、環境や人権に与える影響にも配慮していることも求められており、お客様に安心・ご満足いただくために欠かせない要素となってきています。こうした中より良い原料を安定的に調達するためには、お取引先と一緒に取り組んでいく必要があります。それによってお取引先と私たちの持続可能性を高め、お客様に良い商品をお届けすることにつながっていくと考えます。

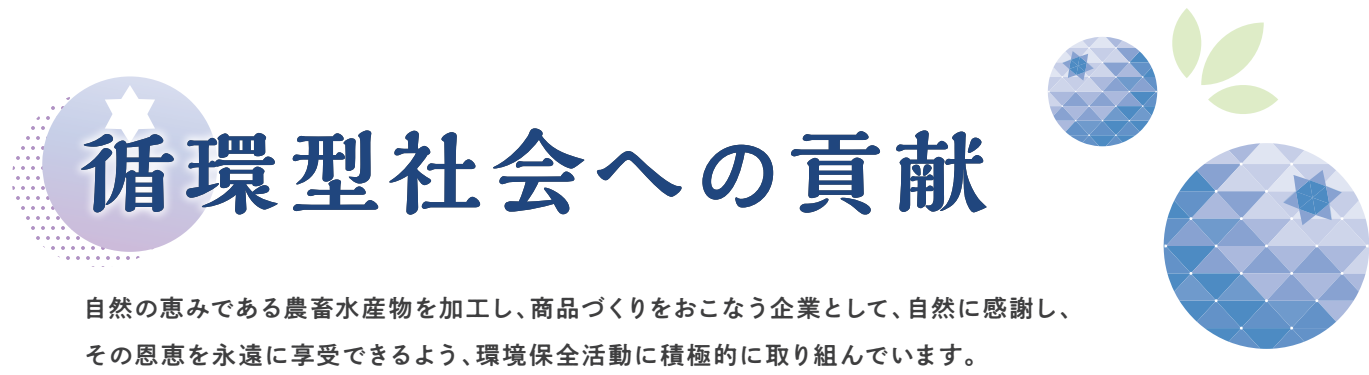
よって、以下のことをアヲハタグループの持続可能な調達の基本方針といたします。

- 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。

気候変動リスクへの対応

近年の気候変動が原料産地に与える影響を踏まえ、主要なフルーツ原料産地に関する気候変動データの収集・集約・可視化を進めるとともに、気候変動に適応した栽培方法の検証にも取り組んでいます。これにより、将来にわたって安定的かつ持続可能な調達体制の構築を目指しています。





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、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

製造過程で発生する食品残さをアップサイクル

当社では、製造過程で発生する食品残さを、より価値の高いものに生まれ変わらせる「アップサイクル」の検討を進めています。その取り組みの中で、独自の発酵技術を持つスタートアップ企業との共同開発によりオリジナルウエットティッシュを作製しました。これは製造過程で発生する食品残さを日用品にアップサイクルした、当社初の事例となります。これからもフルーツを無駄なく活用し、環境への配慮を実現する試みを続けてまいります。



ジャム製造時に発生する食品残渣をエコフィードに活用

ジャム・ママ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*として活用しています。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17%を有効利用できました。
(2024年4月～2025年3月までの実績)
※エコフィード＝食品残さ等を利用して製造された飼料

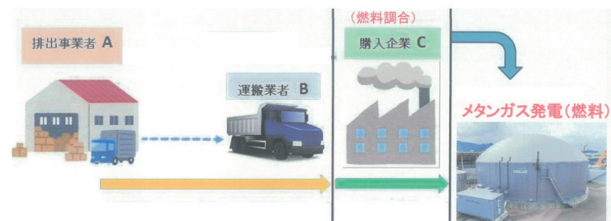


メタン発酵発電に食品残さを活用

2024年4月より動植物性残さの引取り先を、堆肥化处理からより環境に配慮した処理を行う施設へ変更しました。工場の事業活動で発生した残さは、処理施設にてメタン発酵発電燃料として使用されます。

この処理方法では、動植物性残さをメタン発酵させることで、バイオガスを生成し、それを燃料として発電を行います。この過程で発生する熱を有効活用するとともに、発酵後の残さは肥料として利用できます。

この取り組みは環境負荷低減への取り組みの一環であり、持続可能な社会の実現に向けた重要なステップだと考えています。今後も、環境に配慮した事業活動を推進してまいります。



プラスチックごみ削減への取り組み

「アラハタ 55」リニューアルに伴い、使い切りニーズに対応してスティックタイプを新たに発売しました。外装袋には環境に配慮し、紙素材を採用しています。

また、工場で使用する原料容器の資源循環やポリ袋の減量化など、製造工程におけるプラスチックごみの削減にも取り組んでいます。



2024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	2024年度	
				目標	成果
地球温暖化の防止	CO ₂ 排出量	CO ₂ 原単位	2023	100%以下	95.8%
資源の有効利用	エネルギーの削減	原単位		99%以下	95.9%
	使用水の節約	原単位		100%以下	97.6%
循環型社会の形成	排出物の削減	排出量		100%以下	114.7%
	排出物の再資源化の向上	再資源化率		100%以上	100.7%
	排出物の有価率の向上	有価率		100%以上	107.1%



CO₂排出量の削減に向けて

太陽光パネル設置

脱炭素社会の実現に向けた取り組みの一つとして、ジャム工場F2プラントにオンサイトPPA方式で太陽光発電設備を設置しました。設置により年間約50tのCO₂排出量削減が見込まれます。発電された電力は全て工場内で使用され、発電容量は1日あたり76kWと、一般家庭約20軒分の電力使用量に相当します。
また、太陽光パネルが屋根への直射日光を遮ることで、室内温度の上昇を抑える効果も期待できます。



カーボンサーキュラープロジェクト 「CO₂の削減と農業生産性向上」

CO₂回収装置

大気中からCO₂を新規多孔性材料MOF(Metal Organic Framework)で回収し、イチゴ育成過程にその回収したCO₂を供給することで、イチゴの生育を促進し、収穫量を増やす取り組みをスタートさせました。大気中のCO₂を削減するとともに、イチゴの収穫量を向上させ環境にやさしい、新しい農業モデルの構築を目指しています。



『CHANCE(広島県カーボン・サーキュラー・エコノミー推進協議会)』へ加入

2025年2月に広島県が推進する『CHANCE(広島県カーボン・サーキュラー・エコノミー推進協議会)』へ加入いたしました。

(2025年3月19日現在:164会員)

『CHANCE』は、広島県がCO₂削減とカーボンリサイクルの先駆的な研究開発拠点の形成と、技術の社会実装を推進するために設立した協議会です。

地球温暖化対策という喫緊の課題に対し、産学官の連携を活かしながら、持続可能な社会の実現に向けて積極的に活動してまいります。

HP ▶ <https://hcce.jp/>

地域への環境配慮と法令順守

グループ環境監査の実施

キュービーグループ全体で環境保全に積極的に取り組むため、年に1回「グループ環境監査」を実施しています。この監査は、工場の担当者と環境監査員が共通の認識を持ち、相互理解を深めることを目的としています。監査では、幅広い環境関連項目を確認し、リスクの未然防止と環境管理レベルの向上に努めています。

廃棄物の管理

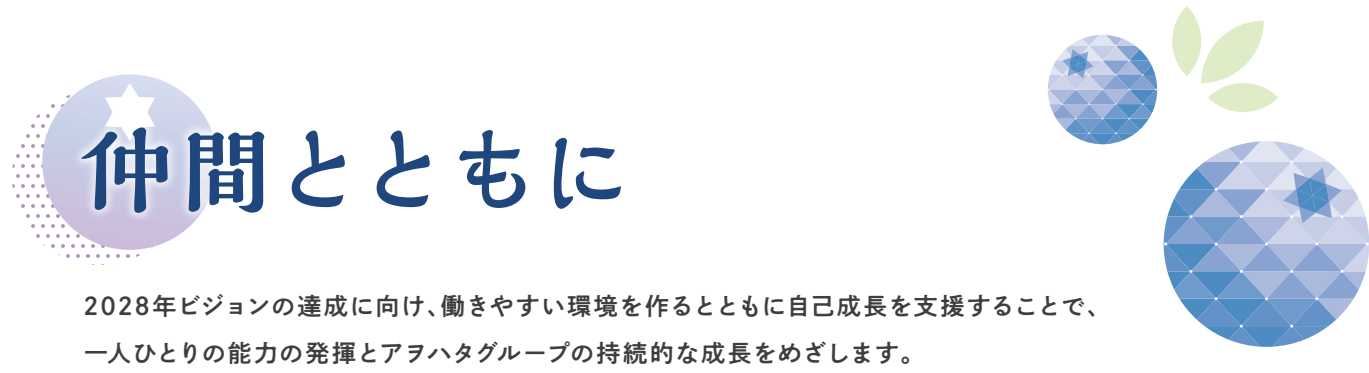
廃棄物委託業者は「一般廃棄物」「産業廃棄物」「特別管理産業廃棄物」それぞれの該当許可を有するものから選定し、契約締結時には現地確認で問題のないことを確認しています。

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

2024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。



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

アヲハタ健康宣言

アヲハタは、フルーツが持つ健康や情緒的価値を用いて、食を通した心と体の健康をサポートしてまいります。また、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し、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。



健康管理・メンタルヘルス

当社では、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、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医と嘱託契約を締結し、専門的なアドバイスを受けられる体制を整えています。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なども継続的に実施しています。

健康に配慮した食事の提案

社員食堂では、毎月8日『果物の日』に、「フルーツ」を使った特別メニューを提供しています。

「フルーツで健康」をテーマに、フルーツ摂取の習慣化を支援する取り組みを実施しています。



運動習慣の改善や促進に向けた取り組み

全国労働衛生週間にあわせて、体力年齢測定の実施や、社員の運動習慣を見直すきっかけづくりに取り組んでいます。本社地区では、運動習慣促進の取り組みとして、「さくらウォーキングWeek」を開催しました。

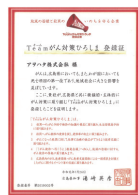
昼休みを利用し、近くの山の中腹にある「さくら堂」まで歩くイベントで、延べ40名の従業員が参加しました。



がん対策の取り組み

当社では、従業員全員の定期健康診断に加え、35歳以上の従業員を対象に人間ドックや3点セット検診（胃がん、大腸がん、腹部超音波検査をセットにしたキュービーグループ独自の検診）を推奨しています。また、20歳以上の女性従業員には、乳がん・子宮頸がんの婦人科検診を推奨しており、これらの検診には健康保険組合による補助が適用されています。

さらに、2019年7月には広島県の「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、がん検診の受診率向上、治療と就労の両立支援、がん患者団体の支援など、目標を掲げてがん対策に取り組んでいます。



禁煙対策

当社は、従業員の健康維持・増進を目的に、受動喫煙のない職場環境づくりを実現しています。また、2017年から従業員の卒煙支援を強化し、禁煙外来、卒煙補助薬の自己負担額の補助や、自助努力での卒煙成功者に記念品を用意するなど、卒煙チャレンジを継続して促しています。

安全衛生

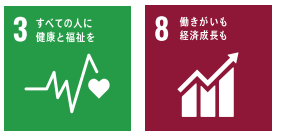
安全衛生活動に取り組んでいます

当社グループでは、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むとともに、安全衛生方針に基づいて各安全衛生委員会組織が年間活動計画を策定し、継続的な改善活動を行っています。

重点活動事項	1. 安全衛生バト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. 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。
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）

安全活動結果

	度数率	強度率	※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
アヲハタグループ(2024年度)	0.00	0.00	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
食品製造業界(2023年度)*	2.09	0.07	



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 2024年度実績	67.1%
-----------------------	-------

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ています。また、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 2024年度実績	女性 100%	男性 100%
---------------------	---------	---------

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

自己啓発など「学びの風土」

当社は、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』として、「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、さまざまな学びの機会を提供しています。

また自己啓発を支援する制度として、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、毎年多くの従業員が意欲的にこれらの制度を活用しています。

業務改善発表会

当社グループでは、毎年「グループ業務改善発表会」を開催し、この一年間に取り組んだ業務改善の成果を共有しています。2023年度からは「みらいを創るちから」をメインテーマに掲げ、新たな挑戦や業務改善の成果を全社で水平展開するとともに、それらを未来へどのようにつなげていくのか、理解を共有し意識を高めています。



表彰制度

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

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



※2024年度永年勤続表彰式

各種研修の実施

当社は、従業員の知識や意識の向上を目的に、社内外の講師による各種研修や勉強会を実施しています。ハラスメント防止研修や交通安全講話など、日常業務に必要な知識や倫理観を養う研修に加え、アヲハタならではの特色ある「フルーツ加工研修」も行っています。

Topics

フルーツ加工研修により農産加工の原点を学ぶ

「フルーツ加工研修」では、「農産加工の原点」や「商品・技術の歴史」、そして「アヲハタのユニークさ(オリジナル技術)」を学び、日常業務での行動や考え方の基盤とすることを目指しています。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することで、「良心のこもったアヲハタづくり」への理解を深めることも目的としています。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することで、アヲハタの独自性や優位性を学習しています。



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。

食育・教育支援活動

竹原市ふくし健康まつりへの出展

2024年10月に開催された「竹原市ふくし健康まつり」に、今年も出展しました。本イベントは、疾病予防の啓発及び健康増進と福祉活動の啓発を図ることを目的として毎年開催されています。

当社は、特設会場内の食育コーナーにて、「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」への貢献を目的に、「Spoon Free」の試食提供と「くちどけフローズン」のサンプル配布を行い、多くの来場者の皆さまにご試食いただきました。今後も当社は、地域の皆さまの健康的な食生活を支えるべく、フルーツを手軽に取り入れる食習慣の提案を継続してまいります。



「ジャムの日」の取り組み

当社グループでは、CSR重点課題の一つである「朝食摂取の向上」に向けた「食育」活動として、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「ブルーベリージャム」を提供しました（11校・1,460食分）。

この取り組みを通じて、児童・生徒の皆さんにジャムへの理解を深めていただくとともに、朝食の大切さや、ジャムを使った手軽なおすめのレシピ、ラベル表示の見方についても紹介・説明を行いました。今後も、児童・生徒の皆さん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、食育への取り組みを継続してまいります。



*「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。



アヲハタ奨学金基金

本社の立地する広島県竹原市では、2001年9月より、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た給付型の奨学金制度「アヲハタ奨学金」が運用されています。

この奨学金制度では、毎年2名の新大学生を選考し、累計で8名の学生に奨学金が給付されます。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内に居住している」「学力優秀である」「経済的理由により、修学が困難である」という要件を満たす方々を対象としています。

教育支援活動

教育支援活動の一環として、地域の大学・高校・中学校などの教育機関や団体において、産業や食育、SDGsに関する講演を行うほか、職場体験の受け入れにも取り組んでいます。



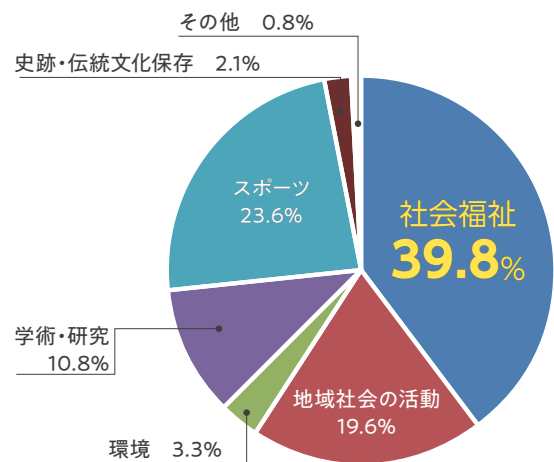
地域・社会貢献活動

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。

2024年度社会貢献活動関連支出額は、6,326千円、連結経常利益比率は1.6%でした。

2024年度 社会貢献活動関連支出額	連結経常利益 比率
6,326 千円	1.6%



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。2024年度の寄贈品は2.4トンでした。

2024年度 寄贈品
2.4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き、県道の清掃活動をはじめとする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参加できるよう、「ボランティア休暇制度」の導入や、「ボランティア活動に関する情報提供」などの支援を行っています。

さらに、会社が案内するボランティア活動などに参加するとポイントが付与される「ポイント制度」を設けており、累計で10ポイントに達した社員を表彰しています。



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

当社グループでは、「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

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。

当社グループは、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。

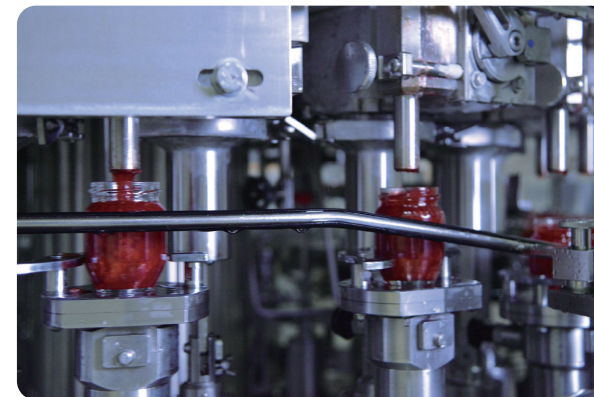


安全・安心な商品をお届けするために

安全・安心な商品づくり

当社グループでは、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たご意見やご要望等は、私たちにとって貴重な財産です。

お客様の声にしっかり耳を傾け、丁寧でわかりやすくお答えし、アヲハタ商品を引き続きご愛顧いただけるよう、お客様対応の品質向上に取り組んでいます。

お客様から寄せられた貴重なご意見やご要望、お褒めの言葉は社内のデータベースにて丁寧に管理した上で共有し、商品の改良や従業員の品質意識の向上につなげています。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。

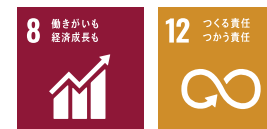
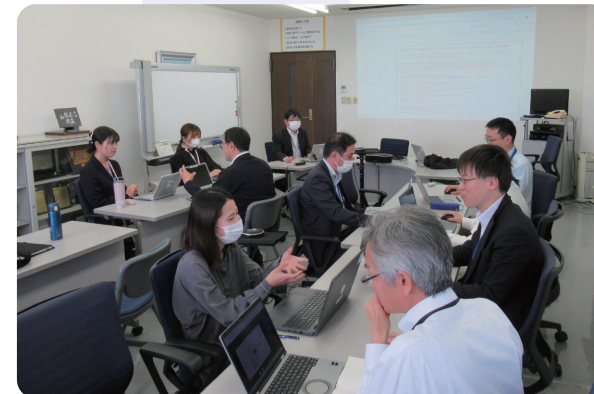


品質保証人材の育成

当社は「缶詰は中身が見えないから、これを作る人は正直者でなくてはならない」の信念のもと、「味つくりの前に人づくり」という考えで人材育成に取り組んでいます。

品質保証人材については、商品の企画から販売までサプライチェーンに沿って、必要となる基本知識や資格、ITシステムの活用等について、学びの資料整備や勉強会の開催を進めています。

各人が将来を見据えて計画的に学んでいくことを会社として支援することで、多様な人材が活躍できる会社を目指しつつ、品質保証レベルの向上につなげています。





経営・CSR・環境保全への取り組みの歴史

年代	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	
1960 ～ 1970 年代	「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(1962年) 株式会社広島アヲハタ(現竹原工場)を設立(1966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(1970年) 丸菱アヲハタ株式会社(現山形工場)を設立(1974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)(1972年) みかん外皮乾燥装置を導入(1972年) 排水処理にラグーン施設を導入(現山形工場)(1974年) 砂糖パルク輸送を開始(現ジャム工場)(1974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)(1976年)
1980 ～ 1990 年代	アヲハタ株式会社に商号変更(1989年) 広島証券取引所に株式を上場(1998年) アヲハタグループ環境基本方針策定(1999年) 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(1999年)	チラー設備を導入(現ジャム工場)(1990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)(1991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)(1994年) 容器減容化を推進(びんの軽量化など)(1994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(1996年) 環境管理を専門とする部署を設置(1998年)
2000 年代	東京証券取引所市場第二部に株式を上場(2000年) アヲハタグループ本社サイトでISO14001の認証取得(2001年) 「環境報告書2001」を発行、以降毎年発行(2001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HACCPの認証取得(2001年) アヲハタ奨学金基金を設立(2001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(2002年) ボランティア休暇制度を導入(2003年) アヲハタグループ行動規範を制定(2004年) 東北アヲハタ株式会社(現山形工場)でISO9001の認証取得(2004年) ジャム工場でISO9001の認証取得(2005年) 「アヲハタ55ジャム」にユニバーサルデザインびん採用(2005年) 内部通報制度「コンプライアンス110番」運用開始(2006年) ISO14001の認証取得4サイト統合(2007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(2009年)	全工場の廃棄物焼却炉を廃止(2001年) 排水処理設備調整槽を設置(現竹原工場)(2004年) 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)(2005年) ゼロエミッションを達成(現山形工場)(2005年) クリーンジャパンセンター会長賞受賞(2006年) 「チーム・マイナス6%」に登録(2007年) ガスボイラーを導入(ジャム工場)(2009年) 食品産業CO ₂ 削減大賞で「農林水産大臣賞」を受賞(2009年)
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(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	CSR委員会を設置 「アヲハタ くちどけいちご」発売 Instagram/Twitter(現 X)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 東京証券取引所の市場区分の見直しにより、市場第二部からスタンダード市場へ移行	電子マニフェストを導入(山形工場)
2023年		廃プラ洗浄機、空調制御システムを導入(ジャム工場)
2024年	レインボー食品株式会社を吸収合併	太陽光発電設備(オンサイトPPA)を設置(ジャム工場)
2025年	女性活躍推進企業として「えるぼし認定(2段階目)」を取得 「健康経営優良法人2025(大規模法人部門)」に認定 「アヲハタ 55」発売55周年、全品リニューアル	

環境会計

集計範囲:アヲハタグループ(国内)生産3工場
対象期間:2023年12月1日～2024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、13,185千円となりました。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、204,231千円で前年度と比較すると19,862千円(10.8%)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)		2023年度		2024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				47,615	130,453
内訳	(1) - 1 公害防止コスト	排水原水ピットポンプ増設、送液ポンプ更新等	11,566	77,011	1,974
	(1) - 2 地球環境保全コスト	空調機等更新、自動昇温停止信号装置導入等	24,182	9,712	8,648
	(1) - 3 資源循環コスト	スマートファクトリー化等	11,867	43,730	2,563
(2) 上・下流コスト		容器包装材の再商品化義務費用	0	23,237	0
(3) 管理活動コスト		ISO14001費用、構内美化緑化費用	0	26,221	0
(4) 研究開発コスト		容器の軽量化研究人件費	0	4,057	0
(5) 社会活動コスト		環境保全団体等への寄付	0	400	0
(6) 環境損傷対応コスト		なし	0	0	0
合計			47,615	184,369	13,185

■ 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16.4%増の3,376千円で、費用の節減効果が24,997千円となり、前年比1.7%増加しました。

(単位:千円)

環境保全対策に伴う経済効果(実質的効果)			
効果の内容		金額(2023年度)	金額(2024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	2,901	3,376
費用節減	排水処理費用の削減	1,089	1,089
	省エネルギーによるエネルギー費の節減	12,688	11,623
	省資源又はリサイクルに伴う廃棄物処理費の節減	7,902	8,910
	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		24,580	24,997

■ 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、水資源の投入量は減少しています。

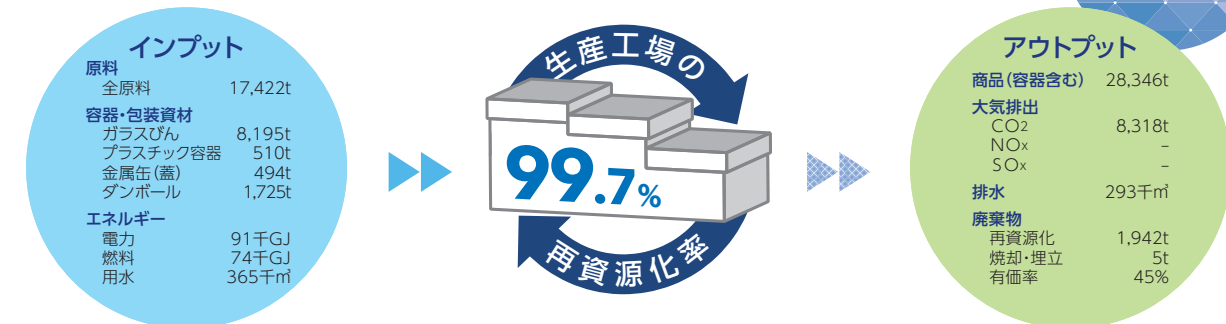
全工場で製造工程の改善や生産効率の向上を進め、環境負荷の低減を進めています。

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。

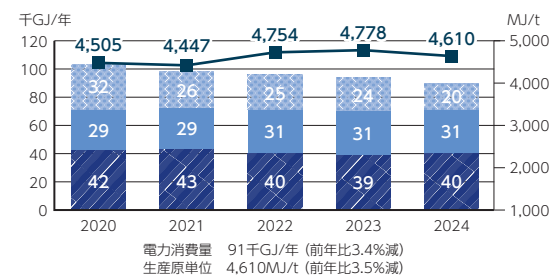
(単位:kℓ、m³、t)

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)	2023年度 (基準期間)	2024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)	4,459	4,276	▲ 183
	水資源投入量(m ³)	374,485	365,482	▲ 9,002
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)	8,679	8,318	▲ 361
	廃棄物等総排出量(t)	1,697	1,947	250
	廃棄物最終処分量(t)	16	5	▲ 11
	総排水量(m ³)	303,889	292,627	▲ 11,261
	水質(COD)(t)	19	16	▲ 3

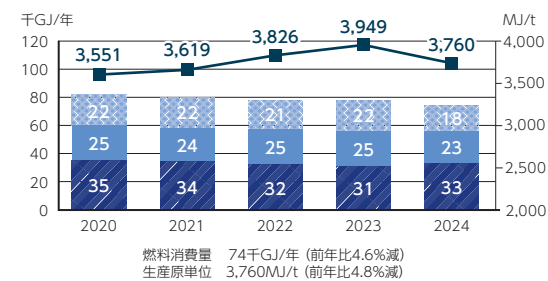
生産工場の環境負荷状況



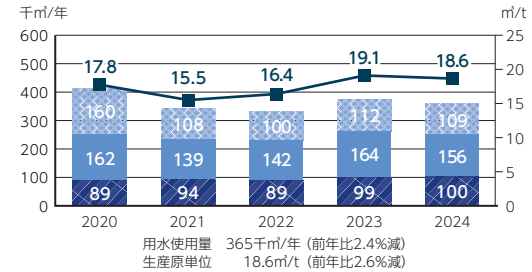
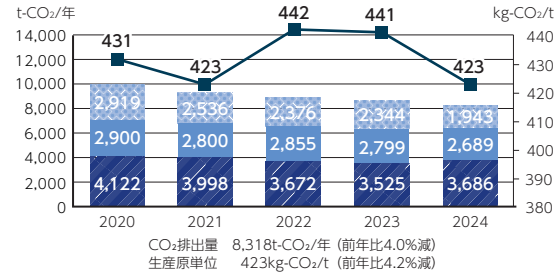
◆ 電力消費量の推移



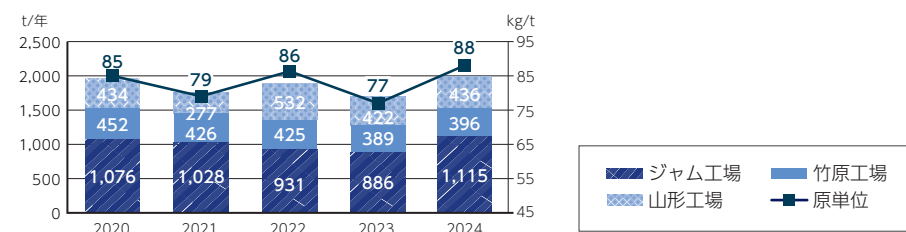
◆ 燃料消費量の推移



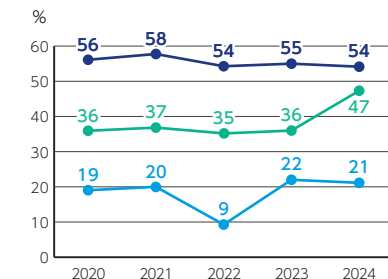
◆ 用水使用量の推移

◆ CO₂排出量の推移

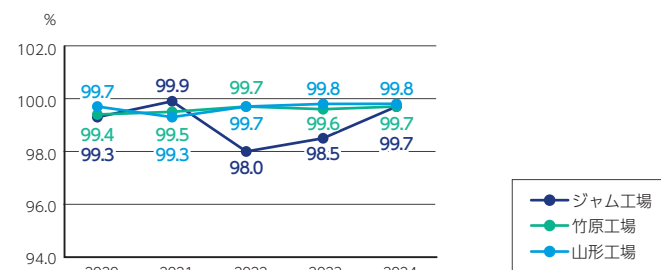
◆ 排出物量の推移



◆ 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】 603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 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

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/>