



AOHATA GROUP REPORT 2019

# アヲハタ グループレポート 2019

会社案内および社会・環境報告書フルレポート



# フルーツで 世界の人を幸せにする

私たちアヲハタは、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

トップメッセージ	02~03
アヲハタの歴史・理念 ～創業の原点から今日まで～	04~05
事業のご紹介	06~07
特集	08~13
お客様とともに	14~15
仲間とともに	16~17
地域・社会とともに	18~19
地球環境とともに	20~21
コーポレート・ガバナンス	22~23
【資料編】	
経営・CSR・環境保全への取り組みの歴史	24
環境会計	25
生産工場の環境負荷状況	26
アヲハタ株式会社の概要	27

## ■ アヲハタグループ概要

アヲハタグループは、アヲハタ㈱とグループ企業6社(国内2、海外4)で構成され、ジャム類(ジャム、マーマレードなど)、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)、調理食品・その他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。

## ■ 編集方針

「アヲハタグループレポート2019」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、商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㈱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】 2017年12月1日～2018年11月30日  
取り組み内容については、一部2018年12月以降のものも記載しています。

【発行月】 2019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。



「お客様起点」の考え方で、  
持続可能な社会の  
実現に貢献します。



アヲハタは、青旗缶詰(株)の創立から70周年を迎えました。瀬戸内海の豊かな自然に育まれた柑橘を資源として事業を始め、現在でも国立公園内に立地しています。

これまでの歴史においては、社会の変化に伴い事業の内容や資源の調達も大きく変化してきましたが、地域社会への貢献や環境保全を大切に持続可能な企業活動を続けています。また今後はこれらのCSR経営をさらに進めるためにも、ESGやSDGsの観点からのアプローチも重要になってきます。

私たちはこの節目にあたり、会社の長期のビジョンである70周年ビジョンを策定しました。そしてこれを具体的に推進するために、次の3つの視点で取り組んでまいります。

まず第1は、創業以来ずっと経営の中心としてきた「正直」、「信用」、「和」の理念をさらに掘り下げて、「何のためにやるのか」、「何を指すのか」について、それぞれのプロセスでしっかりと考えた上で実践してゆくことです。そのためにも、関係するステークホルダーに対して、私たちの考えを積極的に発信し共有した上で進めることだと思えます。

第2は、今回策定した70周年ビジョンでめざす「フルーツのアヲハタ」を展開することで、ブランド価値および企業価値の向上につなげることです。アヲハタの基本的な考えである「良い製品は、良い原料から」を土台とし、フルーツの魅力を引き出すことで「おいしさ」、「楽しさ」、「やさしさ」を見える形にしてゆきます。それには、アヲハタの強みである「いつの時代も日本初」のパイオニア精神を発揮することで、お客様にとってなくてはならない存在となることをめざします。

例えば1954年(昭和29年)に開発したパキュムパン(真空濃縮釜)では、フルーツの素材を活かした果実感のあるジャムづくりを実現し、世界に類を見ない日本特有のフレッシュなジャムの世界をもたらすことができました。その取り組みが後に、「まるごと果実」の誕生につながっているのです。このように「経済的価値」だけでなく「社会的価値」を創造しながら、持続的な成長をしたいと考えています。



第3は、キューピーグループでの連携です。キューピーグループが持つ「資源」や「技術」そして「販路」を活用し、より多くのお客様に新しいフルーツ加工品でアプローチをすることで「フルーツのアヲハタ」を展開し、フルーツ摂取量の向上にも貢献したいと思います。

アヲハタは、フルーツの栽培から加工、販売まで本来的な意味で一貫したビジネスモデルを持っています。この強みを最大限に生かし、「お客様起点」の考え方で、全従業員がスピード感をもって事業を推進することを進めていきます。それがアヲハタにとってのCSRの基本となり、ひいては社会の持続可能性にも貢献していくことになると考えています。

CSRの推進としては、取り組むべき内容をしっかりと理解し、具体化することが重要です。事業活動を通じて社会課題の解決に取り組むためには、主要な基本的なデータを分析し、社会状況やマーケティングデータなども広範に捉えていくことも重要です。

また、これらすべての取り組みについて情報を開示、ステークホルダーと共有することで、持続的な改善が可能になると考えています。

アヲハタは、この先も世の中から必要とされる企業であり続けたいと強く思います。そのためには、ステークホルダーの皆様の多様な声に真摯に耳を傾け企業活動に取り組んでまいります。さらなる企業価値向上に努め、「フルーツのアヲハタ」の発展をめざす当社の取り組みに、今後ともご支援ご理解いただきますようお願い申し上げます。

アヲハタ株式会社 代表取締役社長

山本 範雄



# 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」

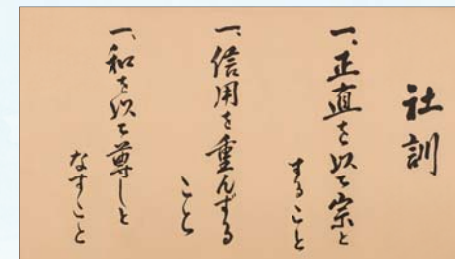
の信念のもとに、缶詰技術を応用し、素材の新鮮さ、風味をいかした

安全・安心な食品づくりに取り組んでまいりました。

## 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



### 大切にしている姿勢

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

1932

1933

1936

1943

1948

1962

1970

1989

1998

2000

2012

2014

2015

2019

## 1932



創業の工場「株式会社旗道園」

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 株式会社中島商店)の全額出資により株式会社旗道園として創業。

## 1933

昭和8年

広島県竹原市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)

## 1936



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。

## 1943 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。

## 1948 昭和23年

もと株式会社旗道園の代表者、廿日出要之進が发起人代表となり、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。

## 1962

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。



昭和40年代の調理缶詰製品

## 1970



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。

## 1989

平成元年

40周年を機にアヲハタ株式会社に商号変更。

## 2000

平成12年

東京証券取引所市場第二部に株式を上場。

## 1998

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。

## 2012



平成24年

砂糖を使わず、果実と果汁で作った「アヲハタまるごと果実」を発売。

## 2014

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。

## 2015

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。



# 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、「アヲハタ 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、「アヲハタ」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。

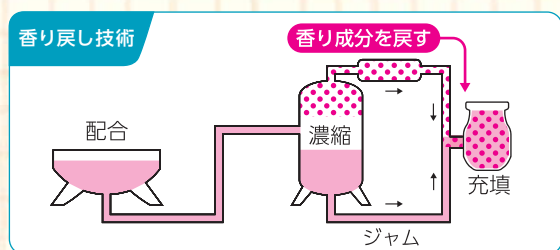


## おいしさの実現

### アヲハタの独自技術「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。



## 産業用加工品類

### ■ 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、乳業メーカーや冷凍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、さらにお取引先様のもつ技術を掛け合わせることで、フルーツの新たな価値創出をめざします。



### ■ 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りを損なうことなく、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。



◀リターナブル可能なアセプティックコンテナシステム

## 調理食品・その他

#### 調理食品

昭和37年より当社は、キューピー株式会社と協力して、さまざまな調理食品の開発に取り組んでいます。  
※調理食品類はアヲ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。

#### 介護食

#### ゼリー類・大手菓子舗向けOEM商品

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。

#### パッケージサラダ

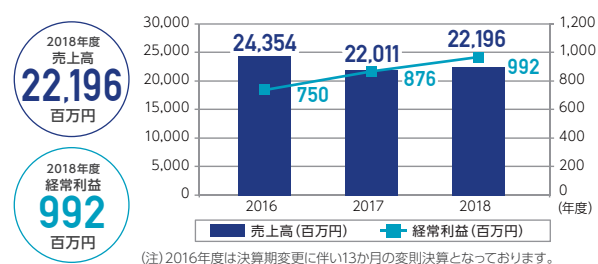
新鮮なサラダをいつでも手軽に召し上がっていただけるパッケージサラダの製造をおこなっています。

#### 地域特産品

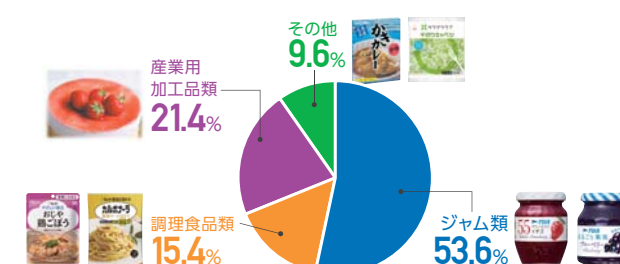
牡蠣の加工食品、瀬戸内の柑橘を使ったマーメイドなど、地域の食材をいかした商品を企画・販売しています。

## 業績・売上高構成比(連結)

### ■ 売上高・経常利益推移



### ■ 売上高構成比(2018年度)





# 創業の想いは未来へ

## ～アヲハタづくりの継承～

柑橘から始まったアヲハタは、「フルーツのアヲハタ」へと成長を続けています。  
アヲハタ印は、いかにして信頼の証となり得たのでしょうか。  
そこには、創業当時から受け継がれてきた大切な信念がありました。



## ～受け継がれる創業の想い～

「**良い製品**は、**良い原料**から」

「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**」

### アヲハタの始まりは「みかん缶詰」から

「みかん缶詰」は世界で初めて日本人によって開発され、企業化されました。昭和初期、創始者・中島董一郎が英国へ紹介し、輸出したのが商品としての始まりです。アヲハタの前身、株式会社旗道園は瀬戸内の柑橘を使用し「みかん缶詰」と「オレンジママレード」を製造することを目的に創業。当時から品質に徹底的にこだわり、最高品位の一級品にのみ「アヲハタ」の商標を付けて販売。アヲハタ（旗道園）の信念はその後、実践の中で培われ、継承され、不変なものとして、アヲハタ社員一人ひとりの心に刻まれています。



## 美味しさの追求 ～品質へのこだわり～

### フルーツ本来の 美味しさを届けたい

農産加工で最高の品質を維持するには、原料を選び、鮮度と熟度を整えることが重要。1932（昭和7）年、因島をはじめとした瀬戸内の島々から届く適熟な柑橘を港からすぐに陸揚げして加工できること、製品をすぐにお客様へ届けられる鉄道が整備されていることを考慮し、瀬戸内に近接する広島県竹原市忠海に工場が建設されました。



### 徹底した品質管理で アヲハタブランドを築く

戦乱による物資不足など苦難の時代にあっても、アヲハタ（旗道園）は徹底した品質管理を貫きました。「缶詰は中身が見えないからこそ、これを製造する人は正直でなければならない」。加工に最適な品種を選定し、最も美味しい旬の時期に熟度を整えて処理。そして、一缶ずつ深い愛情を込めて加工する。創業者・廿日出要之進の品質第一主義の信念のもと、アヲハタのブランドは確立されたのです。



### 同じ志をもつ生産者との協働

加工技術が進んでも、「原料の品質＝アヲハタ印の美味しさ」。アヲハタは志を同じくした生産者との相互信頼を基本に契約栽培を進め、高品質な原料の安定調達と相互繁栄をめざし「アヲハタ会」を各産地に結成・育成してきました。その後、経済情勢や市場動向の変化に合わせて、アヲハタ会で培ってきたノウハウをもとに、海外展開も実施。現地で原料の栽培から一次加工までの技術交流、品質・収穫量・コスト面の安定化に努めています。



## 瀬戸内を守り続ける ～環境への配慮～

### みかんを余すところ無く有効利用

みかん缶詰の生産においては、まず剥いた外皮は乾燥させて粉砕することで「陳皮」として七味唐辛子などの原料となり、また身割り機で完全に分離できなかったものは搾汁工程にて100%果汁となります。さらにこの搾汁で発生するペースト状の内皮は、とんかつソースなどにとろみと風味付けに使われ、一方で細かくなりすぎた砂嚢は飲料やデザート material となるなど、余すところ無く有効利用されていました。

このように缶詰生産工程の産出物のすべてが利用され、排水処理工程まで含めたほぼ完全なサイクルが確立されていたのです。

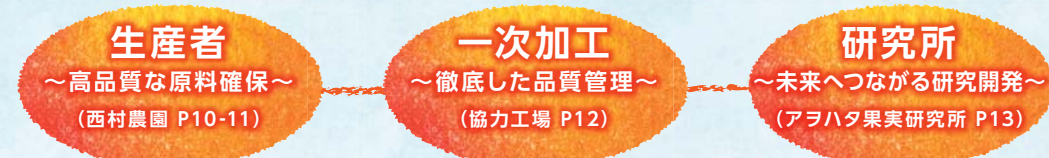


### 環境問題への業界初の試み

1972（昭和47）年、手作業でおこなっていた柑橘の皮むき・実割の工程を機械化し、量産化を図れる一貫生産体制の専用工場を新設。それは、当時すでに社会問題化しつつあった排水問題への対策の始まりでもありました。瀬戸内海環境保全臨時措置法が施行され、厳しい排水規制が課されるなか、アヲハタは大型の排水処理装置の設置が必須と考え、RBC排水処理装置を導入。さらに、廃液に含まれるペクチンのバイオマス利用に着目し、1976（昭和51）年、メタン発酵処理装置の共同研究開発に着手し、特許を出願しました。いずれも、業界では初めての試みでした。



## 創業の想いは、今も現場へ受け継がれている





# アヲハタの想いを継いで 「夢つづき」を育て見守る日々



私たちは、加工に適したイチゴの新品種「夢つづき」の産地として、長崎県を生産者とパートナーシップを構築。「良い製品は、良い原料から」の想いのもと、生産者と信頼関係を構築しつつ、栽培技術や病害虫対策指導をおこなうなど、相互コミュニケーションを図っています。



西村農園  
西村利明さん

西村農園  
西村理美子さん

アヲハタ株式会社  
果実原料調達本部  
原料調達企画室 室長  
木谷貴郎

「アヲハタ くだものだより 長崎県産いちご」の原料「夢つづき」。当社の想いがたくさん詰まった苗を託された西村農園の西村利明さんに、お話を聞きました。



## 生産者に配慮した新品種「夢つづき」

西村:「夢つづき」の栽培は、2016年から。イチゴの苗はとても繊細で弱いものです。苗を植えようと、1時間ほど外に放置しただけでも、日に焼けて活着は悪くなりますし、生育状況にも差が出るんです。さらに雨によって湿度が上がりすぎると灰色カビ病が発生したり、その他にもうどんこ病や炭疽病の症状が現れます。苗の出来次第で採れ高や実の付き方

にも大きな違いが出るので、イチゴの苗づくりでは、特に夏の管理がとても難しく、作業の負担も大きく大変ですよ。

しかし「夢つづき」の苗は一般的な品種と比べて病気への耐性が強く、とても優れた品種だと感じています。果房も長く果実が実る間隔が広いので、たとえ病気になっても影響は最小限に留められます。さらに果実はサイズが大きいので見つけやすく、実が程よく硬いので取り扱いも容易。収穫時の作業効率が格段に違うんですよ。私たち生産者は高齢化や就農者の減少の影響もあり、できる限り負担を抑えながら効率良く栽培や収穫ができる品種があればと願っていました。そんな折、アヲハタさんから提供された「夢つづき」。品質はもちろんのこと、生産者のことまでもよく考えて品種開発をされているなと思いますね。

います。生産者側の要望もしっかりと丁寧に聞いてくれて、コミュニケーションを密に図れることは安心につながりますね。だから私たちもアヲハタさんの想いをしっかり理解したうえで、「夢つづき」を自分たちの子供のように大切に育て、次の加工の現場へと託しています。私たちにとって、「夢つづき」は、まさに品種の名のごときイチゴ。現役の生産者として、少しでも長く「夢つづき」の栽培に関わっていきたいと感じています。



## 生産者側の要望が伝わる安心感

西村:アヲハタの生産地の担当者さんとは、栽培方法や病害虫対策、収穫量について定期的にお話をさせていただいて

## TOPICS

### ～世界各地に広がる原料産地～

#### ■ 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

#### ■ 原料の安定確保へ

高品質な原料を世界各地から安定的に調達するため、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、さまざまな場面で生産者と技術交流をおこなっています。

生産者を対象とする栽培技術、病害虫対策等の勉強会や圃場の現地確認等を通じて、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



## アヲハタの想いを継いで 生産者からのバトンをつなぐ



私たちが提携する一次加工の工場は、原料の産地に立地しています。  
当社が独自に開発した加工機械を導入し、徹底した管理体制のもと、安全・安心な原料の確保に努めています。



愛情をたっぷり受けて育った「夢つづき」を引き継ぐ一次加工の現場。協力工場の宮本俊一郎さんにお話を聞きました。



### 生産者とアヲハタをつなぐパイプ役

**宮本:**アヲハタとは、創業当時からの付き合いです。生産者から託された「夢つづき」の洗浄から異物の除去、ヘタや芯の排除、そして18L缶への詰め込み・凍結保管までをおこなっています。私たちもアヲハタの想いと同じく、農産加工品は原料の良し悪しが左右すると考えています。商品も原料の出来次第でそれ相応になる。だからこそ、原料を選別する際は、機械だけに頼らず、人の手と目を介し、一粒一粒にしっかりと時間をかけられる体制を整えています。アヲハタが求める品質確保のために、厳しい審査基準のもと、届いたイチゴはその日のうちに加工することを徹底。安全・安心への意識を高くもって作業を進めています。

アヲハタからは、各専門分野の担当者が定期的に視察に訪れます。特にシーズン中は頻繁に来社され、その都度、製造上の管理手法や工程にアドバイスをいただけるので、私たちは安心して作業が続けられています。それは生産者の方々も同じでしょう。連携を密に取れる関係性がしっかり構築されているからこそ、品質の高い原料が現場から現場へと安定的に供給されているのだと思います。私たちは生産者とアヲハタをつなぐパイプ役です。生産者から託された貴重な原料を、しっかりアヲハタへお渡しできるよう、今後も努めてまいります。



産地情報や製造日等が入った二次元コードによるトレーサビリティを徹底

## アヲハタの想いを未来へ 研究開発、人財育成の拠点として



2018年、アヲハタは広島県三次市に、ガラス温室7棟を取得し、アヲハタ果実研究所を設置。  
うち3棟は(有)平田観光農園へ貸与し、協同で栽培技術の研究開発・交流、地域活性化への取り組みを進めています。



アヲハタ株式会社  
マーケティング・開発本部  
研究センター  
育種・栽培研究ユニット  
松本 稔

アヲハタ株式会社  
マーケティング・開発本部  
研究センター  
センター長  
枳 毅

アヲハタ株式会社  
マーケティング・開発本部  
研究センター  
育種・栽培研究ユニット  
マネージャー  
船倉 英一郎

アヲハタの創業時の想いは、次世代へと受け継がれています。



アヲハタ株式会社  
マーケティング・開発本部 研究センター  
枳 毅、船倉 英一郎

### あくなき研究開発で 「フルーツのアヲハタ」を実現

**枳毅:**「農産加工品の美味しさは、原料で7割が決まる」と先輩から教えられてきました。原料の品質や生産性は、品種と栽培方法で決まります。私たちは、この施設でその「7割」をさらに高めるべく「育種」と「栽培技術」の研究・開発をおこなっています。

**船倉:**今はさまざまな栽培技術を研究レベルで高めていく段階。

「夢つづき」の誕生は、生産者の栽培・収穫や一次加工場の加工労力を大幅に軽減し、イチゴ生産の継続に大きく寄与しました。ただし、まだ収穫量は他の品種と比べ増加の段階にはないため、さらなる品種改良と栽培技術の研究を進めています。

**枳毅:**気候変動が著しい昨今で、安定して栽培できる品種の開発も不可欠ですね。そして何より、お客様の嗜好の多様化やニーズに応え続けること。こうしたミッションを中長期的に取り組むうえでは、国内外で貢献できる、アヲハタの想いを継承する人財の育成も重要になってきます。

**船倉:**2014年に販売事業が継承され、社会と消費の動向を担当者間で直に共有できるようになりました。細かな情報も自身もつ知識やアイデアにつなげられ、思考&試行できています。この利点を生かしながら、三次市のアヲハタ果実研究所を最大限に活用したいですね。

**枳毅:**「イチゴのアヲハタ」をめざして開設したこの施設。ゆくゆくは他のフルーツにも広げて、「フルーツのアヲハタ」を実現したい。生の果実がすぐに手に入ることを利用した、加工技術の開発も進めていきたいです。

### VOICE

#### (有)平田観光農園 代表取締役 平田真一様 三次発の新たな品種誕生をめざして

(有)平田観光農園は、2018年12月アヲハタの新たな研究拠点に隣接する形で観光農園「君田いちごハウス」を開園しました。私たちは、事業を通じて三次への社会貢献をめざしています。アヲハタは、いちごの品種、育種の研究・開発を深化させていくとのこと。お互い協力しあうことで、地域の雇用創出や活性化につながるものと確信しています。昨年の準備期間からアヲハタの方々と一緒に仕事をしてきましたが、みなさん一人ひとりのイチゴにかける情熱には驚くばかりです。これからこの地で、新しいイチゴの品種を誕生させることが両社共通の夢だと思っています。



左から加藤瑞博さん、平田真一さん、田邊純事さん



# 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 累計来館者数10万人達成

「アヲハタ ジャムデッキ」では、2018年7月5日に累計来館者数10万人を達成しました。当日は「来館者累計10万人達成記念セレモニー」をおこない、ご来館のお客様には当社社長よりご挨拶と記念品の贈呈をおこないました。



### ■ ジャムデッキで「ジャムの日」イベント開催

ジャムの記念日である「ジャムの日」の啓発とアヲハタジャムのおいしさをPRすることを目的に、「アヲハタ ジャムデッキ」において「おいしく体験 わくわくジャムセミナー」を開催しました。このセミナーでは、「テクスチャー」と「香り」の重要性に関するセミナーや「ききジャム体験」、ジャムとパンとのおいしい食べ合わせの紹介などをおこないました。



### VOICE 参加されたお客様の感想

- ◎香りのあるなしで味の感じ方がまったく違ったので、とても驚きました。
- ◎アヲハタジャムの種類がたくさんあることがわかった。ジャムをいろいろ楽しんでみようという気になった。
- ◎普段パンにしかつけて食べてないので、いろいろな使い方を学べてよかったです。簡単にできるのが一番うれしいです。

## 品質への取り組み

### ■ 安全・安心な商品づくり ～FSSC22000認証の推進～

アヲハタグループでは、安全・安心な商品をお客様にお届けするため、第三者認証であるGFSI認証\*の取得を進めています。2018年に新たに竹原工場ホイップライン、山形工場サラダプラントで認証を取得しました。また、海外工場においてもGFSI認証を取得しています。

私たちの安全・安心に対する取り組みや活動を客観的かつ公平に評価いただくことで、継続的な改善につなげています。

\*GFSI（世界食品安全イニシアチブ）は、フードサプライチェーン全体の安全性を向上するためのグローバルな取り組みです。FSSC22000認証は、GFSIに承認された食品安全マネジメントシステムの1つです。

### 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きたいです。

- 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、当たり前のことを当たり前に、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。

### ■ 品質に関する勉強会の実施

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。



### ■ 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、製造日などの情報を瞬時に確認・照合することができます。



## TOPICS 食品ロス削減への取り組み

「アヲハタ スプレッド」シリーズのリニューアルに際し、配合変更により品位を向上させました。また、「アヲハタ 黒胡麻クリーム」では賞味期間を10ヵ月から18ヵ月に延長することで、食品ロス削減に貢献しています。



## 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開けの状態であることが、一目でわかります。



### 開栓日メモ

はじめて開栓した日分かるよう、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。



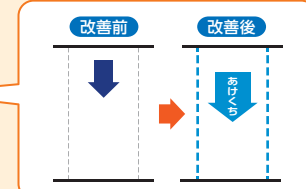
## TOPICS

### お客様の声をいかした改善 ～アヲハタ まるごと果実～

キャップには未開封であることを証明するためのシュリンクフィルムを装着していますが、「開け口がわかりにくい」というお客様からの声がありました。そこで、ミシン目の位置を点線で示し、矢印を大きくすると共に「あけくち」と表記することで、どこが開け口か一目でわかるよう改善しました。



改善後





# 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

### ■ 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月より一部の部署でフレックスタイム制を導入しました。

#### VOICE

経営管理本部 財務・経理部 胡子彩佳

忙しい時期にしっかり働かかわりに余裕のある時は早めに帰ることで、時間外労働も減り、仕事にメリハリがつかえました。早く帰った日は自分の趣味や資格試験の勉強ができるため、結果的に生産性の向上にも繋がっていると感じています。



### ■ 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。

#### 育児休業取得者数



### ■ 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。

### ■ 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

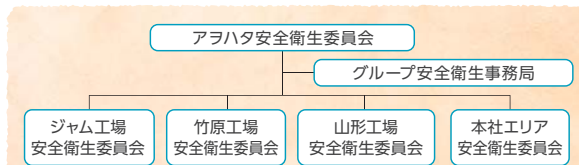
くるみマーク認定 「広島県働き方改革実践企業」に認定

「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。

## 安全衛生

### ■ 安全衛生活動

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。



#### 2019年度 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)

#### 重点活動事項

1. 安全パトロー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. キューピー・アヲハタ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、アドバイスをしています。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
アヲハタグループ(2018年度)	1.84	0.10
食品製造業界(2017年度)*	2.54	0.21

\*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、アヲ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。瀬戸内の島々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

品質保証本部 品質保証部  
品質保証グループ  
野口美浪



柑橘原料産地では実際の果実を目で見て、触って、改めて原料品質へのこだわりと、農家さんとの繋がりがあってこそアヲハタであることを実感しました。アヲハタの「こだわり」をお客様に伝えられるように仕事に励みたいと思います。

### ■ 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ことを目的に、毎年「グループ業務改善発表会」を開催しています。各職場から実行委員を選出して、組織横断的な企画をしています。



### ■ 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、受講費用の一部を会社が補助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、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)の学生を受け入れ、働くことの大切さ・厳しさなどへの理解を深めていただいています。



大学での講義

### ■ 広島大学との「包括的研究協力に関する協定」を締結

2018年10月、当社と国立大学法人広島大学との間で「包括的研究協力に関する協定」を締結しました。本協定は、産学の連携を通して、食品産業分野などにおける最先端の技術開発をおこない、研究開発・人材育成など相互の協力に基づき得られた研究成果を広く社会に還元・貢献することを目的としています。



### ■ 食に関する社会貢献・食育活動

「食」を通じた社会貢献の一環として、「食」の大切さ・楽しさを伝える活動や、食育に関するイベント、コンクールおよび朝ごはん提供事業などに協力・協賛しています。



「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、子どもたちと竹原産のイチゴとハーブを使った「ハーブ入り イチゴジャムづくり」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

### ■ アラハタ奨学金基金

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

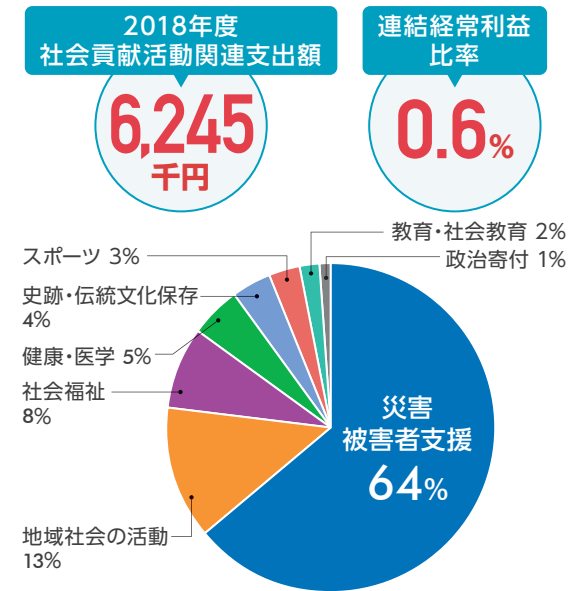
大学に進学を予定している人のうち、「本人または保護者が竹原市内に居住している」「向学心が旺盛である」「経済的理由により、修学が困難である」という方を対象としています。

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。奨学生から当社にいただく近況報告では、感謝の気持ちをもって目標に向かってまい進する様子が伺えます。

## 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。2018年度社会貢献活動関連支出額は、6,245千円、連結経常利益比率は、0.6%でした



### ■ 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社会福祉法人 正仁会「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。2018年度の寄贈品は1.6トンでした。



### ■ 近隣住民向け工場見学会を実施

当社についての理解を深めていただくことを目的として、ジャム工場の近隣住民の皆様を対象とした工場見学会を実施しました。ご参加いただいた24名の近隣住民の皆様には、製造工程の見学やジャムづくりを体験していただきました。

皆様からはさまざまなご意見・ご感想が寄せられ、当社をより身近に感じてもらいながら理解を深めていただく貴重な機会となりました。



### ■ 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支援しています。「ボランティア休暇制度」の採用や、近隣のボランティア情報を掲示板等を利用し広く社員に提供しています。

平成30年7月豪雨に伴う災害に際しては、各市町のボランティアセンターの情報を社員に提供し、居住している地域での災害ボランティア活動への参加を呼びかけました。

また、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。

### 2018年度 ボランティア参加者数



竹原市 ふれあい運動会



沼田川清掃

### VOICE

竹原工場 F2プラント 多賀実希

小さなゴミだけでなく大きなゴミも草に隠れて見えておらず、多種多様なゴミが見つかりました。私の住む町から多量のゴミが出たことは悲しかったですし、ゴミに対する意識を高める必要があると思いました。





# 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。

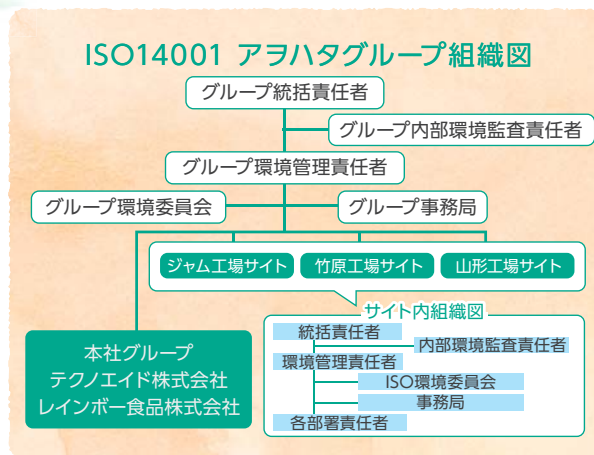
また自然の恵みを資源とし、国立公園内に立地する企業として、将来に向けて持続可能な社会や環境への取り組みを継続し、地域・社会から信頼される事業活動を進めてまいります。

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
  - 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。
  - 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。
  - 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。
  - 地域の環境保全活動を積極的に推進します。
- 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㈱)、山形工場(旧東北アヲハタ㈱)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さら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。



※海外子会社を除く ※営業は本部のみを適用範囲とする

## 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

### ■ ボイル装置を導入

当社竹原工場で前処理工程にボイル装置を導入しました。この設備は洗浄(解凍)・ボイル・冷却工程を一体化させたもので、連続ボイルが可能となりエネルギーの効率化を図ることができました。これにより上水の使用量が、約40%削減されるとともに、作業効率の向上、熱湯使用時の安全強化、作業軽減・活人化が可能となりました。



### ■ 省エネ活動の取り組み

ライン責任者、エネルギー管理者等で構成する省エネワーキンググループを設置し、省エネ委員会を毎月開催して改善提案活動を推進しています。また四半期ごとに省エネパトロールをおこない、指摘事項の対策や改善を実施しています。



## パッケージ省資源化への取り組み

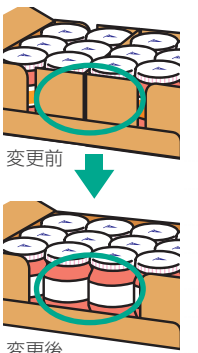
### ■ シュリンクフィルムの使用量削減

「アヲハタ スプレッド」シリーズのリニューアルに伴い、シュリンクフィルムの仕様変更をおこないました。商品全体を覆うフルシュリンク仕様からキャップ部のみのキャップシュリンク仕様へ変更することで、フィルムの使用量を年間約620kg削減できる見込みです。



### ■ カートンの省資源化

「アヲハタ 55ジャム」夏季限定商品において、カートン包装の形状変更をおこない、仕切りを廃止しました。この取り組みにより、年間約330kgの省資源となり、カートンの製造工程中の二酸化炭素排出量を年間約660kg削減できました。



## 2018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	2018年度		
				目標	成果	自己評価
地球温暖化の防止	CO <sub>2</sub> 排出量	CO <sub>2</sub> 原単位	2017	100%以下	101.3%	△
	エネルギーの削減	原単位	2017	99%以下	101.4%	△
資源の有効利用	使用水の節約	原単位	2017	100%以下	101.3%	△
	排出物の削減	排出量	2017	100%以下	98.4%	○
循環型社会の形成	排出物の再資源化の向上	再資源化率	2017	100%以上	100.3%	○
	排出物の有価率の向上	有価率	2017	100%以上	104.3%	○

※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

2018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、環境に関する苦情はありませんでした。



# 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、「仕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、企業の持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

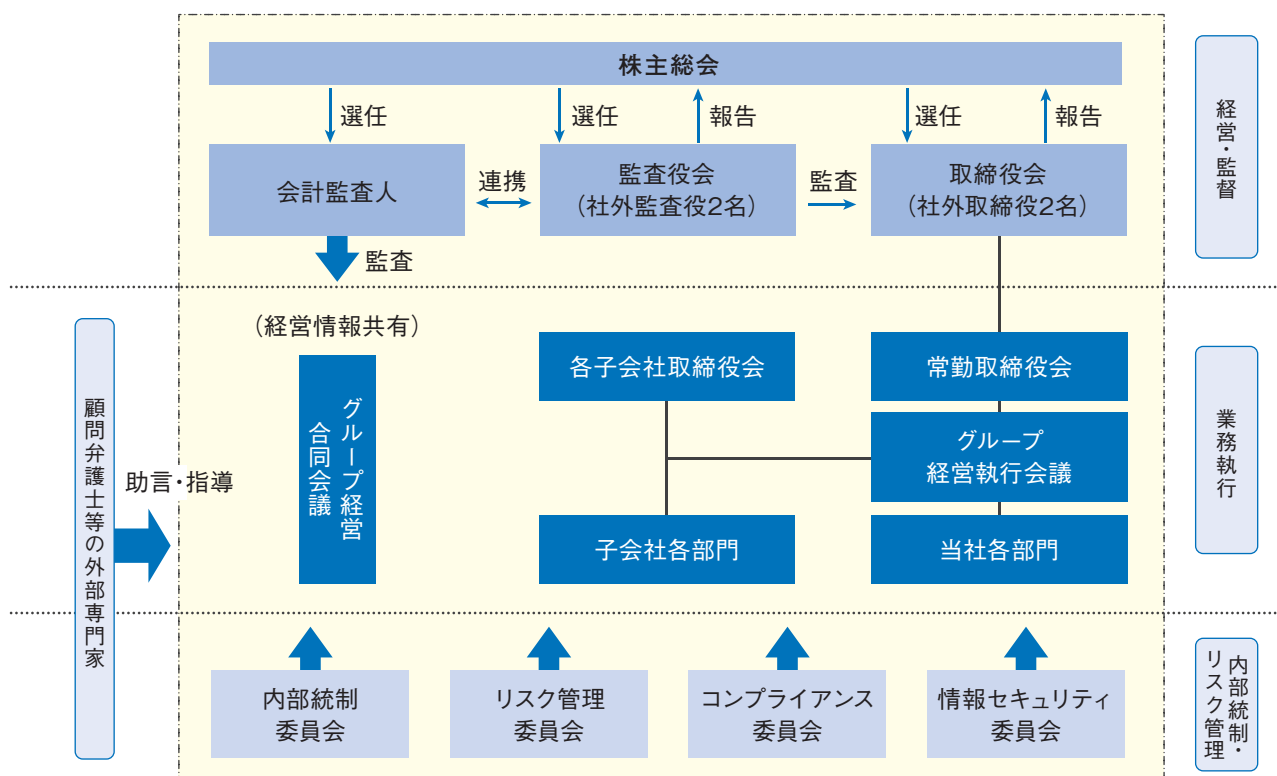
当社グループは経営の意思決定のプロセスを明確にし透明性を高めることおよびグループ経営の推進を目的として経営管理体制の整備に取り組んでおります。

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、代表取締役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・総合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おこなうことを禁止し、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度を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。





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 <sub>2</sub> 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(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	

集計範囲:アヲハタグループ(国内)生産3工場  
対象期間:2017年12月1日~2018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)

2018年度の環境保全設備投資額は、79,234千円となりました。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、154,941千円で前年度と比較すると2,116千円(1.4%)増加しています。これは排水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)		2018年度		2017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		79,234	103,743	67,296	104,719
内訳	(1)-1公害防止コスト	10,094	54,315	568	42,746
	(1)-2地球環境保全コスト	6,154	5,057	8,018	13,331
	(1)-3資源循環コスト	62,986	44,372	58,710	48,643
(2)上・下流コスト	容器包装材の再商品化義務費用	0	16,337	0	15,106
(3)管理活動コスト	ISO14001費用、構内美化緑化費用	0	31,166	0	29,642
(4)研究開発コスト	容器の軽量化研究人件費	0	3,356	0	3,018
(5)社会活動コスト	環境保全団体等への寄付	0	340	0	340
(6)環境損傷対応コスト	なし	0	0	0	0
合計		79,234	154,941	67,296	152,825

### ■ 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5.0%減の4,638千円で、費用の節減効果が42,415千円となり、前年比16.3%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(2018年度)	金額(2017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	4,638	4,880
	排水処理費用の削減	4,627	4,531
費用節減	省エネルギーによるエネルギー費の節減	16,353	21,481
	省資源又はリサイクルに伴う廃棄物処理費の節減	16,797	5,569
	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		42,415	36,461

### ■ 環境保全効果

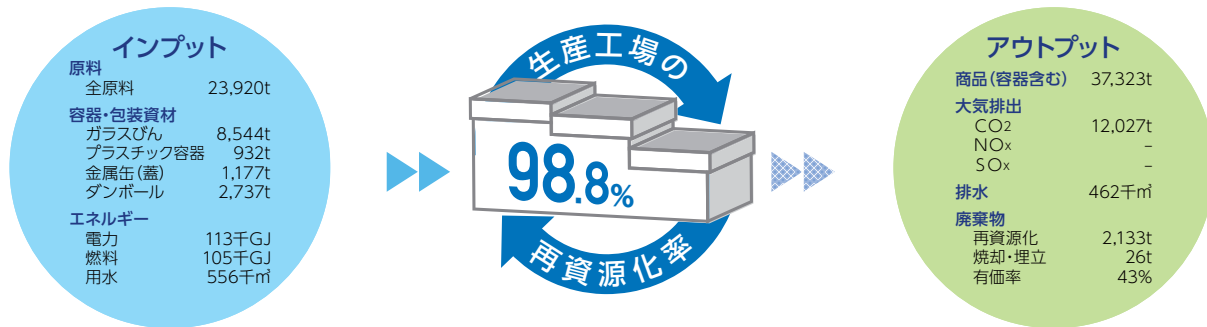
環境保全効果については、総エネルギー投入量、水資源の投入量は製造工程の改善や生産効率の向上を進めているものの多品種少量品目が多くなり増加しました。

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。

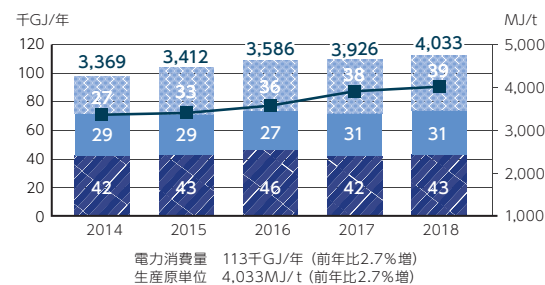
(単位:k<sub>l</sub>、m<sup>3</sup>、t)

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)	2018年度	2017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k <sub>l</sub> )	5,624	5,546	78
	水資源投入量(m <sup>3</sup> )	555,727	548,828	6,899
	温室効果ガス排出量(t-CO <sub>2</sub> )	12,027	11,870	157
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	廃棄物等総排出量(t)	2,159	2,193	△34
	廃棄物最終処分量(t)	26	34	△8
	総排水量(m <sup>3</sup> )	462,208	459,734	2,474
	水質(COD)(t)	15	20	△6
	NOx排出量(t)	-	-	-
	SOx排出量(t)	-	-	-

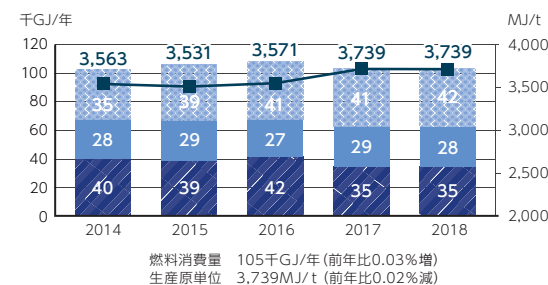




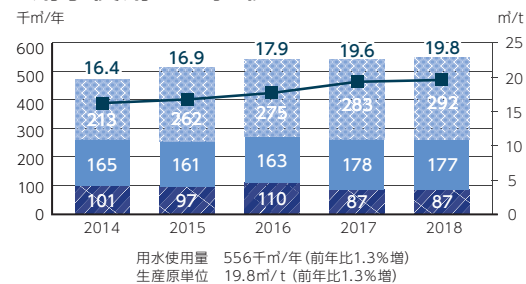
◆ 電力消費量の推移



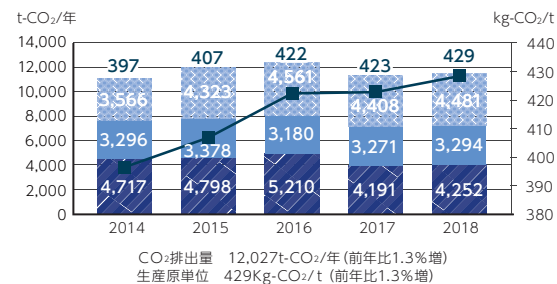
◆ 燃料消費量の推移



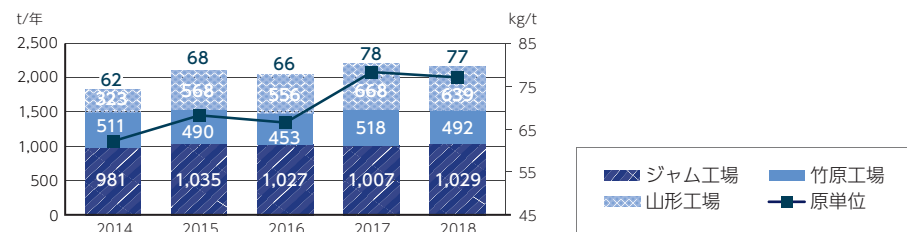
◆ 用水使用量の推移



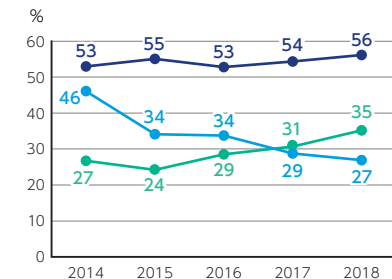
◆ CO<sub>2</sub>排出量の推移



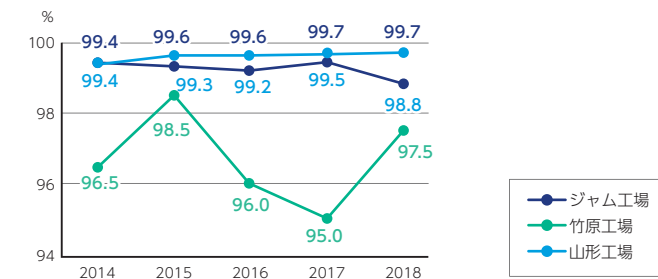
◆ 廃棄物量の推移



◆ 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

(2019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】9億1,510万円

【従業員数】563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
- 仙台営業所
- 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】
- 関東営業所
- 関西営業所

グループ会社(国内)

テクノエイド株式会社

食品製造設備の保守管理、附帯設備の維持管理および食品製造に係る機械類の販売ならびに環境衛生関連業務他

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 広報室

〒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/>



