



AOHATA GROUP REPORT 2020

# アヲハタ グループレポート 2020

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	08~11
アヲハタ品質	12~13
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(株)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)、生産受託他の食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2020」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、商品など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(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】 2018年12月1日～2019年11月30日  
取り組み内容については、一部2019年12月以降のものも記載しています。

【発行月】 2020年4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。

# グローバルな課題と向き合い、 統合思考の実践に取り組んでまいります。



アヲハタ株式会社  
代表取締役社長  
**山本 範雄**

2019年はグローバルな課題が大きくクローズアップされることになりました。中でも、気候変動と貿易の問題はアヲハタにとっても重要な課題と認識しています。

「フルーツのアヲハタ」を掲げる当社のビジネスには、原料調達という重要な工程があります。世界各地で栽培されるフルーツを日本国内で製品に仕上げるビジネスモデルにおいて、気候変動の影響や貿易関連の課題は大きなインパクトをもちます。

昨今、ESG、SDGsといった話題が新聞などで盛んに取り上げられていますが、グローバルな社会課題は実際にビジネスの現場において、具体的な課題として対応を考えなければならないほど大きな影響をもつようになったと改めて感じています。

フルーツの露地栽培においては、気候の影響が収穫量や品質などに直接的に関わってきます。現在、中国とチリの2か所が主なイチゴの栽培拠点となっており、気候変動については、国内の気象災害に留まらず、より広範な海外のさまざまな影響についても考えていく必要があります。さらに、今後は森林火災や自然災害などがパートナーや働き手の生活基盤やインフラなどに与える影響についても対策を考えていくことが求められていきます。アヲハタではフルーツの品種の開発からおこなっているため、ある程度の気候条件を先んじて取り込んでいくことはできているかと思いますが、気候変動によりその変動幅がさらに大きくなった場合の対策は今後の大きな課題です。広島県三次市に設立したアヲハタ果実研究所を中心とした育種・栽培研究の役割がより大きくなります。

また、各国から原料を調達しているアヲハタにとって現地の社会情勢や社会課題を理解することは大変重要になります。各国での一次加工における品質確保においては、いかに協力体制を整えるか、どんな投資が必要になるかを見極めるため、現地での設備投資、技術移転、働き手の確保と生産性向上など、さまざまな側面からの検討が必要です。同時に、働き手やパートナーの生活やその地域の豊かさを実現していくことも必要な視点となります。持続可能な事業展開において「統合思考」の実践が強く求められてい



ると感じています。

アヲハタを取り巻くさまざまな社会課題を自分自身の課題として認識し、その対応を考えていくことが今後ますます重要になってきます。国内における少子高齢化の問題などは、国内マーケットの変化としてとらえることで、何をすべきか、どう考えるべきか、と置き換えていくことができます。人の健康や豊かな生活シーンを実現するために、フルーツのあり方をもっと追究することで新たな事業機会が獲得できると考えています。

これらの外部的な課題に対応するためには、社内の体制を整えていくことが重要です。一人ひとりが広範な課題を認識し、自分事としてとらえ、スピード感をもって行動することが必要です。そして、課題の解決力をあげるには、社内外の連携を進めることが大きなポイントとなります。70周年ビジョンの浸透を進めてきた結果、一人ひとりが成長し挑戦できる風土へと向けて、徐々に意識改革が進んできています。メンバーそれぞれが前を向きながら連携をするラグビー日本代表で話題となった「ONE TEAM」に近づいてきていると感じています。

今後、アヲハタの持続的な成長へと向けて、社会課題ともしっかりと向き合い、企業と社会の持続可能性の両立に向けた取り組みを進めてまいります。また、私たちの取り組みをさまざまなステークホルダーの皆様にはわかりやすくお伝えすることで、魅力ある「アヲハタブランド」にもつなげていきたいと思っております。そして、当社の取り組みに対するステークホルダーの皆様からの声を真摯に受け止め、「フルーツのアヲハタ」の発展と皆様の価値ある生活に寄与することをめざしてまいります。

# アヲハタの歴史・理念

～創業の原点から今日まで～

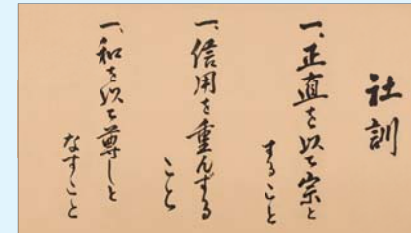
当社は、みかんの缶詰加工と  
オレンジママレードなどのジャム類の製造を目的として、  
1932年に株式会社旗道園として創業しました。

「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

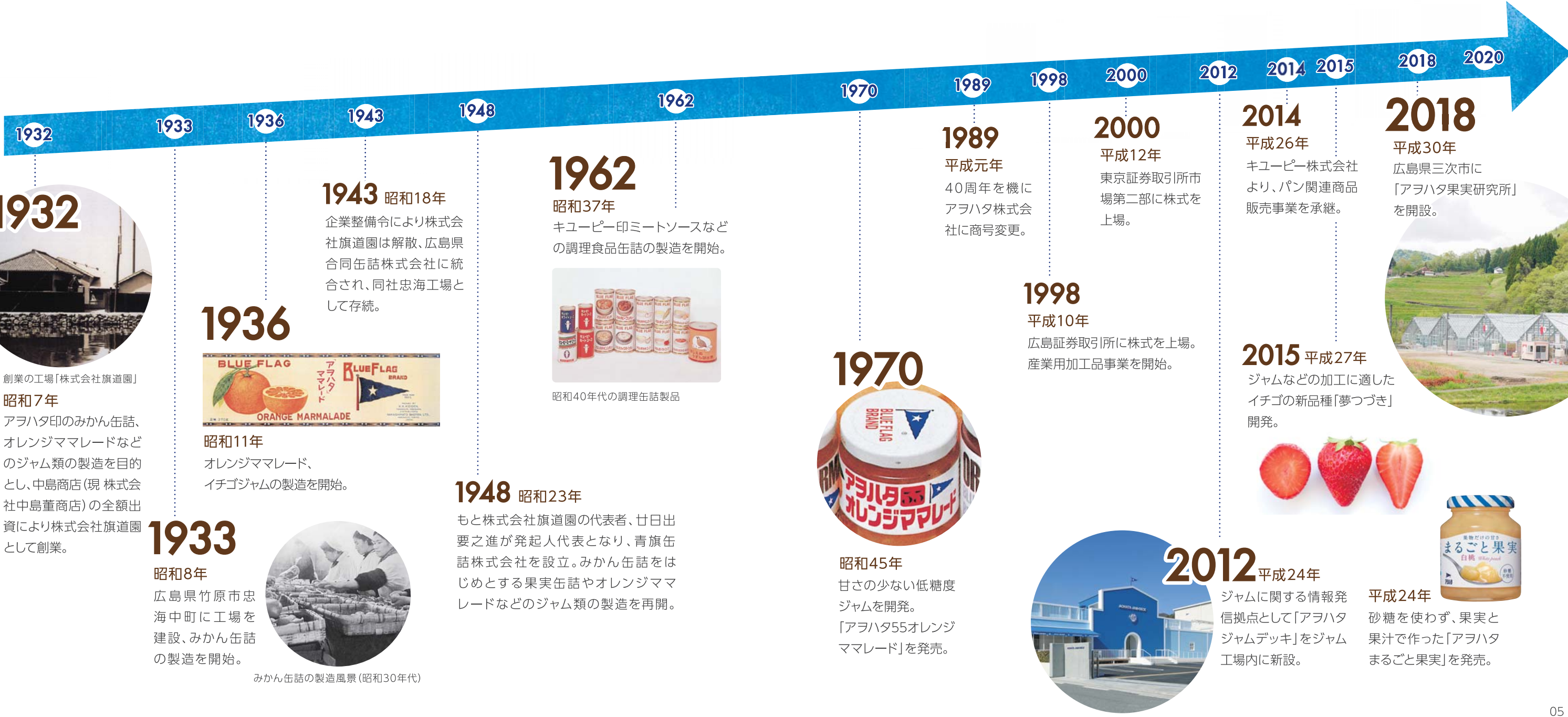


### 〈大切にする姿勢〉

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



# 事業のご紹介



## 家庭用

### ● 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「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。



アヲハタ  
55ジャム



アヲハタ  
まるごと果実



アヲハタ  
トラディショナル



アヲハタ  
カロリーハーフ



アヲハタ  
アフタヌーン



アヲハタ  
スプレッド



アヲハタ  
塗るテリーヌ



TM & © UNI  
ヴェルデ ホイップ



ヴェルデ  
スプレッド



ヴェルデ  
ディスペンパック

## Topics

### デザインも一新！ 発売50周年「アヲハタ 55ジャム」

2020年に低糖度ジャム「アヲハタ 55ジャム」シリーズは、発売から50周年を迎えます。これを機に、全9種、計20アイテムを全面リニューアル。フルーツ本来の香りが引き立ち、より食パンに合うよう「香り戻し技術<sup>\*</sup>」を見直し、風味が持続し、コクが感じられる仕立てになりました。また「55ジャム」のデザインも一新。香料・着色料を使用しない「55ジャム」のおいしさが伝わるように変更しました。

<sup>\*</sup>香り戻し技術：製造工程で蒸発するフルーツの香りをジャムに戻すことで、生の果実に近いフルーツ本来の香りに近づけます。



キャップの天面、および側面に彩り鮮やかなフルーツのイラストを施し、お客様が選ぶ楽しさ、売り場での視認性向上を図りました。



Products

## 産業用

### ● 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目指します。



### ● 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味を損なうことなく、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。



◀リターナブルな  
アセプティックコンテナ  
システム

## 生産受託他

### 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生産に取り組んでいます。  
※生産受託品はアヲハタグループで生産し、キューピーグループが販売しています。

### 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。

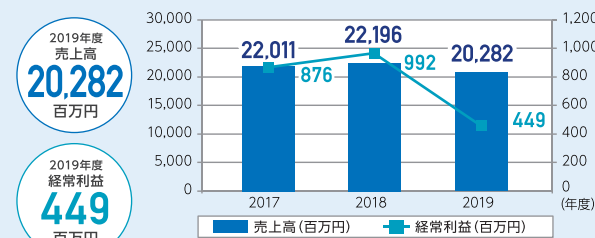
### 地域特産品



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(2019年度)



※2019年度の連結会計年度から製品などの区分を変更しております。

特集

# アヲハタ果実研究所

## 2019年の取り組みと今後の展望

「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」。  
 アヲハタ創業時から大切に受け継がれるその想いを具現化したのが、  
 広島県三次市にある農園「アヲハタ果実研究所」です。  
 「アヲハタ果実研究所」では、どんな取り組みが進められ、  
 どんな成果が生み出されてきたのでしょうか。そして今後の展望は…。  
 「フルーツのアヲハタ」を目指す私たちの2019年の歩みをご紹介します。

### 栽培品種は80種!

研究所では80のイチゴ品種を保存・確保(2019年現在)。将来的には150種を目指し、遺伝資源の収集や優良品種の開発がおこなわれています。

## 社内公募から始まった、“農園プロジェクト”

### 「フルーツのアヲハタ」の実現へ向けて フルーツ栽培研究拠点を立ち上げ

2018年に運用を開始した「アヲハタ果実研究所」。立ち上げのきっかけは、2015年に実施した社内公募でした。イチゴを使った新しい取り組みを公募したところ、「国内でイチゴ農園をやりたい」との声が挙がりました。国内に品種改良や栽培方法を研究する施設はありますが、加工してもおいしいイチゴを育種し、露地栽培用として開発してくれるところはありません。「それならば、私たちの手でやろう!」とプロジェクトを始動。拠点となる場所を探し求め、そしてたどり着いたのが広島県三次市でした。

アヲハタは、広島県の企業。官民や企業が連携すれば、雇用創出や若手就農者の育成、地域活性化など社会課題の解決も図ることができます。設立前には、三



次市役所の方とアヲハタの構想を何度もお話ししました。また、研究所に隣接する「(有)平田観光農園」とも提携。お互いのノウハウをいかした多面的な展開を事業視野に入れ、研究拠点づくりを進めました。

2019年、「アヲハタ果実研究所」では自社開発品種「夢つづき」をはじめ、世界で通用する栽培技術や優れた品種の開発などが着々と続けられています。これからも私たちは研究所を活用し、さまざまなシナジー効果を生み出していきます。そして「フルーツのアヲハタ」の実現へ向けて成長を続けていきます。



## アヲハタ果実研究所の1年

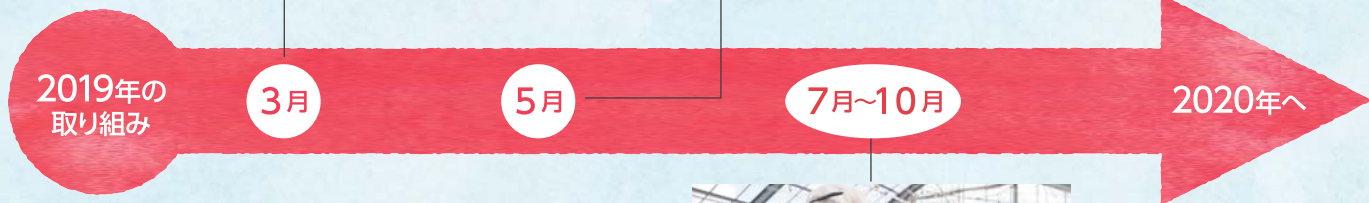
### イチゴ栽培～収穫

昨年から収集したさまざまなイチゴの野生種・品種。成長観察・管理を続けてきた苗は、4月上旬には最初の収穫期を迎えました。



### 「夢つづき」の収穫最盛期&勉強会

4月下旬から収穫が始まった「夢つづき」。収穫時には、新入社員研修を含め、現場での勉強会を開催しました。



### 次年度へ向けた準備スタート

イチゴの苗取りをし、太陽熱による土壌殺菌などをおこない、10月には植え付けを開始。



研究センター



商品開発センター

# アヲハタの想いをつないだ1年

「アヲハタ果実研究所」の価値と未来の創造には、  
研究センターと商品開発センターのスタッフが深く関わっています。

## 研究センター

### 「夢つづき」の収穫量がアップ！ ポテンシャルを高める栽培実験を実施

2019年は、あらゆる条件の下で栽培方法を試し、自社開発品種「夢つづき」の持つ能力を最大限に引き上げ、収穫量の増加を目指す取り組みがおこなわれました。結果としては、試験産地の長崎県では過去最高の収穫量を記録。重労働の軽減やイチゴの運搬にかかるCO<sub>2</sub>排出量の削減にも貢献できました。基本手法による1年間の栽培を実施し、データを蓄積できたことも、大きな成果の一つです。また、社員研修にも施設を活用。「フルーツのアヲハタ」の根幹である農業や、農産加工の一連の流れを知る良い機会を提供できました。



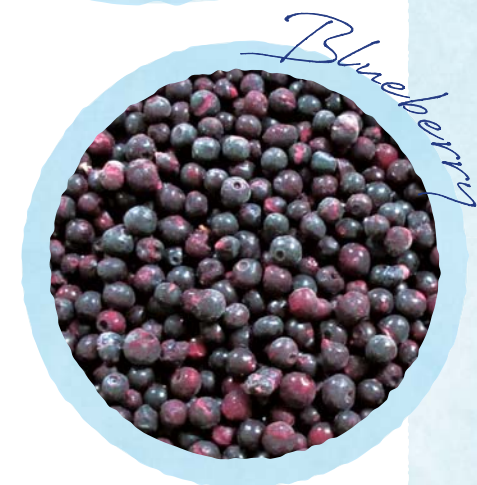
フルーツのアヲハタを目指して



## 今後の展望

### イチゴだけにこだわらず、 果実全般を栽培して商品化できるように

2019年9月末より、「アヲハタ ジャムデッキ」のジャムづくり体験で使用するイチゴは、すべて三次市で採れたものを導入できるようになりました。お客様からも「香りが良い」と評判をいただき、私たちの狙いが伝わっていることを実感しています。今後さらに「夢つづき」のポテンシャルを高め、労力をかけずに収穫量を上げられれば、農家の方々の収益確保にもつながり、私たちは「持続可能な原料調達」により近づくことができます。耕作放棄地を活用し、国産の自社品種だけで製造することも夢ではありません。また、私たちはイチゴだけでなく、柑橘やブルーベリー、あんずまで取り扱っている企業です。いずれは「アヲハタ果実研究所」を、果実全般の栽培ができ、さらに新しい商品が生まれる施設にしたいと考えています。



## 商品開発センター

### 国内の自社拠点で初実施 商品試作と加工評価を高速化

「アヲハタ果実研究所」で、商品の試作と加工評価を初めて実施しました。これまでは外部機関や海外の原料産地でおこなっていたため時間や労力がかかりましたが、自社拠点でおこなえることで加工適正を素早く見出すことができました。お客様が望む味や香りは日々変化しています。その声により近い私たち商品開発センターの一人ひとりが、いろいろな品種を見て、食べ比べができること、栽培・収穫の現場で調査できることは、新商品を考えるうえでも、また人材育成の面でもとても大きな効果が期待できます。



## わたしたちの未来図！

研究センター  
育種・栽培研究ユニット  
松本 粹



「オンリーワンの施設を目指す！」  
農産加工を担う企業として、アヲハタらしい、ここ三次市にしかない研究施設にしていきたいです。さまざまな果実の品種を集めて、目で見て、香りも楽しめる畑を作り、その原料を使ったおいしい加工品ができる場所。そんなオンリーワンの研究施設を目指します。

開発本部  
商品開発センター  
開発第一グループ  
石川 琢也



「廃棄物ゼロの世界へ」  
将来的に、イチゴの茎や葉、ヘタまで無駄なく活用できる廃棄物ゼロの世界を目指したいです。また、生イチゴから加工や試作ができるラボのような設備ができれば、イチゴの価値をよりいかにした新商品のアイデアの創出につながるのではないかと考えています。

# アヲハタ品質



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、「良い製品は、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。

## 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、GFSI認証\*の取得を進めています。2019年に新たに竹原工場F2プラントで認証を取得しました。

※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。

### ● 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。



## 安全・安心な製品をお届けするために

### ● 一次加工場での安全・安心への取り組み

イチゴの一次加工工場では、当社が独自に開発した機械をはじめ、各所に異物を除去する機械を設置しています。ヘタ取りや最終チェックなどは人の手と目を介することで、素材を傷めることなく異物を徹底的に除去した状態で、一粒一粒丁寧に送り出されていきます。



## 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。
- ルールと約束を一途に守り、当たり前前を当たり前、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。

### ● 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。



### ● 品質関連の勉強会の実施

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。



## 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。



原料産地交流

### ● 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、病害虫対策などの勉強会や圃場の現地確認などを通じて、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

## Topics

### 異物検査装置を共同開発

ジャム・フルーツプレッドの製造工程において、工学技術とAIを活用し、異物や夾雑物を検出・除去するための異物検査装置を、株式会社ニコンと共同開発しました。2019年5月より、「アヲハタ 55ジャム」シリーズなど主力商品の生産ラインで稼働を開始。この異物検査装置と、従来からの人の目による目視検査を併用することで、検出精度の向上と作業負担の軽減を両立しました。



## Voice アヲハタ社員より

### 異物検査システムを導入し、より完璧な品質管理体制を構築

アヲハタでは、従来からさまざまな手法で異物検査をおこなってまいりました。しかし、有機系の異物や夾雑物の場合は、金属検知器やX線では判別ができず、しかも原料果実の果肉の状態はそれぞれ異なるため、目視検査に頼るしかありませんでした。ところが、目視は作業者の身体的負担が大きく、検出精度にバラつきが生じるなど、課題もありました。

目視検査自動化の大きな目的は、作業者の負担軽減。さらに、検出精度の向上も期待できます。最終的に目視検査をゼロにすることはできませんが、目視に全面的に頼った検査から、分光技術とAIによる検査システム+目視で、より高いレベルの品質管理体制が構築されたと考えています。

生産本部 技術開発部 藤原 祐治



事業のご紹介

アヲハタ品質

お客様とともに

仲間とともに

地域・社会とともに

地球環境とともに

コーポレートガバナンス



# 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

### アヲハタ ジャムデッキの取り組み

#### ● 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、小学校など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で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「おいしく学ぼう 親子で楽しむわくわくジャムの魅力探検」を開催しました。このイベントでは「ジャムクイズラリー」や「ききジャム体験」、お好みのジャムやトッピングを選んでオリジナルパフェづくりに挑戦していただきました。



#### ● ジャムデッキで初夏のイベント「アヲハタジャムを使って親子で初夏の和菓子づくり体験」

アヲハタ商品を使用した和菓子づくりにチャレンジしていただきました。ジャムと練りきりを使って、和菓子のさまざまな技法を体験いただき、初夏をモチーフにした練りきりから夏の訪れを感じていただきました。



#### Voice 参加されたお客様の感想

- いろいろつくれてとても楽しかったです。和菓子のあんにジャムを混ぜるとするのが新鮮で、とても勉強になりました。
- 日常で経験できない貴重な体験ができました。ジャムとあんが、あんなに合うと思わなかった。ありがとうございました。



オープンからの  
累計来館者数(延べ人数) **124,514人**  
(2019年11月末現在)

[年間来館者数(延べ人数)] **17,733人**  
(2019年度実績)

[社会科見学受入数] **47校 2,279人**  
(2019年度実績)

お問い合わせ・予約お申し込み先

〒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/experience/jamdeck.html>

## Topics

### ジャム工場見学アプリを配信

イチゴジャムがつくられる工程を360度パノラマ動画で見られるスマートフォン/タブレット用アプリケーション「アヲハタ フルーツタウン」を2019年6月より配信開始。フルーツ加工のこだわりの技術も動画やアニメーションで公開し、アヲハタの技術と安全・安心を多角的に発信し、楽しく豊かな生活シーンに貢献します。



アヲハタの取り組みとして、「アヲハタ果実研究所」や「アヲハタ ジャムデッキ」の様子もドローン映像で紹介しています。



#### ● 肉料理に合う、ジャム3種を限定発売

「アヲハタ 55ジャム」シリーズから、肉料理に合わせてご使用いただけるジャム「オレンジ&ジンジャー」と「リンゴ&ジンジャー」、「ブルーベリー&バルサミコビネガー」の3種を期間限定で発売しました。

ジャムは海外では料理によく使用されていますが、日本では朝食にパンで食べるという用途に限られています。アヲハタでは、ジャムはもちろんのこと、フルーツの使用場面・用途の拡大をさらに進めるために、ジャムの新しい使い方として、フルーツのおいしさをいかした調理での活用を提案。「55ジャム」シリーズを通して、フルーツのおいしさ楽しさを食卓に提供し、お客様の食生活をより豊かにすることに貢献していきます。



左から「オレンジ&ジンジャー」、「リンゴ&ジンジャー」、「ブルーベリー&バルサミコビネガー」



「豚肉のリンゴ&ジンジャーソース」

## 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としています。

#### 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。



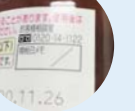
#### セーフティボタンキャップ

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が分かるよう、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。



# 仲間とともに



70周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。



Colleague

## 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。

くろみんマーク認定

「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。

「広島県働き方改革実践企業」に認定

### ●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。



## 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。

アヲハタ安全衛生委員会

グループ安全衛生事務局

ジャム工場安全衛生委員会 | 竹原工場安全衛生委員会 | 山形工場安全衛生委員会 | 本社エリア安全衛生委員会

2020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

- 安全パトロールでの気付き点の改善率をさらに高める。
- 安全基本事項を周知させ、順守徹底する。
- 危険に対する感受性向上と対応を図る。
- 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。
- 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。

### ●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

### ●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、目標を持って取り組んでいます。「がん検診推進員養成認定研修」を実施し、22名の方が認定を受けました。



「Team(チーム)がん対策ひろしま」登録式

### ●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、アドバイスをえています。また、産業保健メンタルヘルスコordinator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(2019年度)	0.68	0.00
食品製造業界(2018年度)*	2.13	0.05

\*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他、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。



### ●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。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、創立記念式の際に表彰しています。

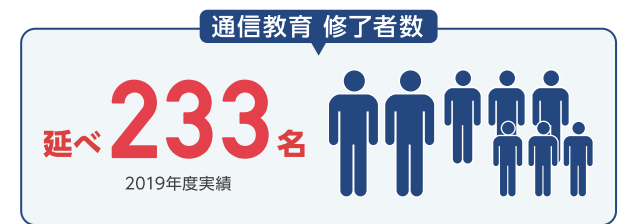
- (1) 永年勤続
- (2) 資格取得、及び通信教育の修了
- (3) 発明考案・提案改善・安全
- (4) 功労、及び善行
- (5) 顕著な成績、貢献
- (6) 業務上の事故防止
- (7) その他



創立記念式

### ●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推奨し、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。



事業のご紹介

アヲハタ品質

お客様とともに

仲間とともに

地域・社会とともに

地球環境とともに

コーポレートガバナンス

# 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

### ● 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「アヲハタ奨学金基金」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。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う様子が伺え、うれしく、また頼もしく思います。

### ● 食育支援活動

近年、全国で子どもの朝食の欠食率が増えており、広島県においても同様の傾向にあります。このような状況の中、広島県では平成30年度より「朝ごはん推進モデル事業」を立ち上げ、地域のボランティアの方が主体となって、小学校の子どもたちが始業前に朝ごはんを食べるという試みを始めました。

アヲハタもその考え方に賛同し、商品提供による支援をおこなっています。この取り組みが地元の竹原市立竹原西小学校でも始まりました。

第三次食育推進基本計画においても、「2020年までに子どもの朝食の欠食率をゼロにする」との目標があります。「朝ごはん推進モデル事業」への支援は、将来を担う子どもの体の健康だけでなく心の健康の支援にもつながっていく意義のある活動だと考えています。

その他、「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、コンクールなどに協力・協賛しています。

### ● 特別支援学校で特別講座を開催

教育支援活動の一環として、広島県立三原特別支援学校において、高等部1・2年生を対象に、働くことへの興味を喚起し、企業が求める人物像を理解してもらうことを目的として特別講座を実施しました。



朝ごはんを食べている子どもたちの様子



朝ごはん推進モデル事業



「つくってみようよ!自分の朝ごはん」表彰式(主催:子ども未来づくり・ひろしま応援隊)

## 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進めることで、社会貢献をおこなっています。2019年度社会貢献活動関連支出額は、2,849千円、連結経常利益比率は、0.6%でした。

2019年度  
社会貢献活動関連支出額

2,849  
千円

連結経常利益  
比率

0.6%

### ● 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。2019年度の寄贈品は1.6トンでした。

2019年度  
寄贈品

1.6  
トン

### ● ボランティア活動の支援

当社グループでは、間接的な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「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」をおこない、近隣のボランティア情報を収集し、掲示板で広く社員に提供するなどの支援をおこなっています。

参加した社員からは、社内報にボランティアの内容や体験談、感想などを寄稿してもらい、ボランティアに参加しやすい雰囲気づくりをおこなっています。

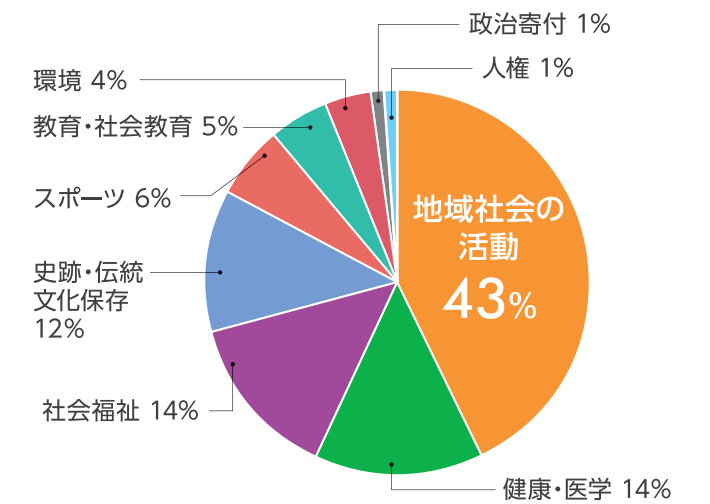
また、ボランティア活動などに関する「ポイント制度」を設けており、会社が案内する活動に参加するとポイントを付与し、累計で10ポイントになると表彰し、図書カードを贈呈しています。



竹原市ふれあい運動会

2019年度 ボランティア参加者数

延べ82名 



### ● 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、2019年では2回目となる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14名の皆様には、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うながら、理解を深めていただく貴重な機会となりました。



## Topics

### 英国発マーマレードの世界最大の祭典へ

2019年5月、愛媛県八幡浜市にて「グルメイン 世界マーマレードアワード&フェスティバル日本大会」が開催され、アヲハタがゴールドスポンサーとして協賛。品評会の審査員協力、ブース出店による試食提供などをおこないました。この催しは、2005年から英国・湖水地方で続くマーマレードの腕を競う世界最大級の品評会で、当社は「市場の活性化を推進」「国内ジャムトップメーカーとしての認知拡大」などを目的に協賛を実施。来場されたお客様は、アヲハタのマーマレードの種類の豊富さにとても満足され、当社のブランドイメージの向上へつながる大きな取り組みとなりました。



出品されたマーマレードの一部

# 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。

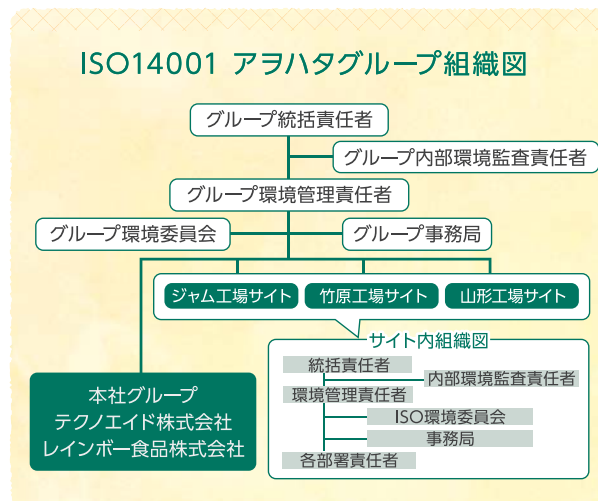
また自然の恵みを資源とし、国立公園内に立地する企業として、将来に向けて持続可能な社会や環境への取り組みを継続し、地域・社会から信頼される事業活動を進めてまいります。

- アヲハタグループの事業活動・製品およ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・製品およ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など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、当社ジャム工場で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。

## 環境トピックス

### ● ボイラー 気化器更新

LPGの蒸発器を蒸気加熱式から空温式に更新しました。空温式は大気で加温するため、エネルギーが不要で従来の蒸気を使用する蒸発器と比較して約2%の省エネとなります。



## 2019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	2019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	2018	100%以下	96.9%	○
	エネルギーの削減	原単位	2018	99%以下	99.7%	△
資源の有効利用	使用水の節約	原単位	2018	100%以下	73.6%	◎
	排出物の削減	排出量	2018	100%以下	97.6%	○
循環型社会の形成	排出物の再資源化の向上	再資源化率	2018	100%以上	100.5%	○
	排出物の有価率の向上	有価率	2018	100%以上	94.4%	×

※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:×

## パッケージ省資源化への取り組み

### ● 段ボールの省資源化

中容量商品(「55ジャム」250g、「まるごと果実」250g)において、段ボール包装の材質を見直し、軽量化をおこないました。この取り組みにより、年間約12tの省資源と、段ボールの製造工程中の二酸化炭素排出量を約6t削減できる見込みです。



### ● 環境関連法令順守と苦情の状況

2019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、条例など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、「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」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

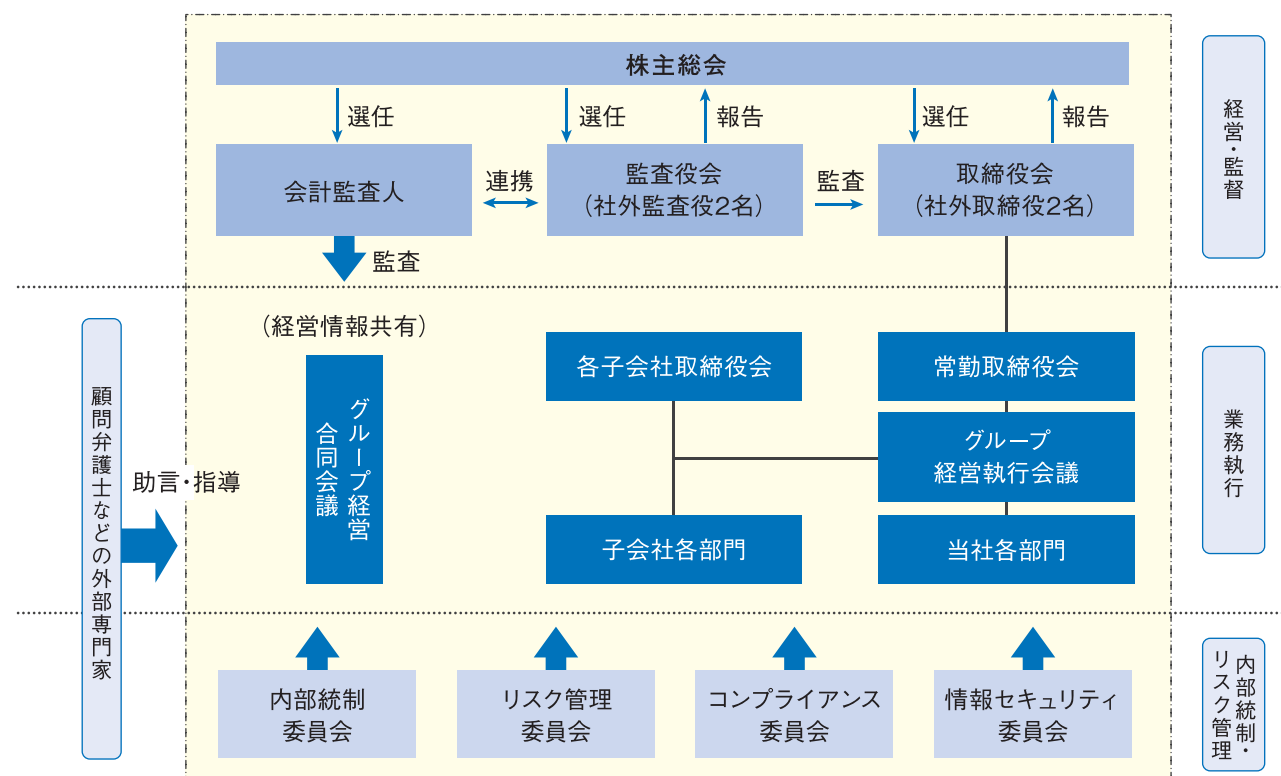
当社グループは経営の意思決定のプロセスを明確にし透明性を高めることおよびグループ経営の推進を目的として経営管理体制の整備に取り組んでおります。

取締役会は、経営の基本方針と戦略の決定など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・総括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が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＝かしこまりすぎず、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、日常家庭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もち、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。

事業のご紹介  
アヲハタ品質  
お客様とともに  
仲間とともに  
地域・社会とともに  
地球環境とともに  
コーポレート・ガバナンス

# 資料編 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	
2019年	「工場見学アプリ」配信開始	

# 資料編 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:2018年12月1日~2019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)

2019年度の環境保全設備投資額は、76,240千円となりました。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、152,954千円で前年度と比較すると1,987千円(1.3%)減少しています。これは排水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)		2019年度		2018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		76,240	100,741	79,234	103,743
内訳	(1)-1公害防止コスト	17,721	50,084	10,094	54,315
	(1)-2地球環境保全コスト	44,723	5,593	6,154	5,057
	(1)-3資源循環コスト	13,796	45,064	62,986	44,372
(2)上・下流コスト	容器包装材の再商品化義務費用	0	18,021	0	16,337
(3)管理活動コスト	ISO14001費用、構内美化緑化費用	0	30,557	0	31,166
(4)研究開発コスト	容器の軽量化研究人件費	0	3,295	0	3,356
(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		76,240	152,954	79,234	154,941

## ■ 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29.1%減の3,287千円で、費用の節減効果が45,231千円となり、前年比6.6%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(2019年度)	金額(2018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	3,287	4,638
	排水処理費用の削減	4,627	4,627
費用節減	省エネルギーによるエネルギー費の節減	13,771	16,353
	省資源又はリサイクルに伴う廃棄物処理費の節減	23,547	16,797
	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		45,231	42,415

## ■ 環境保全効果

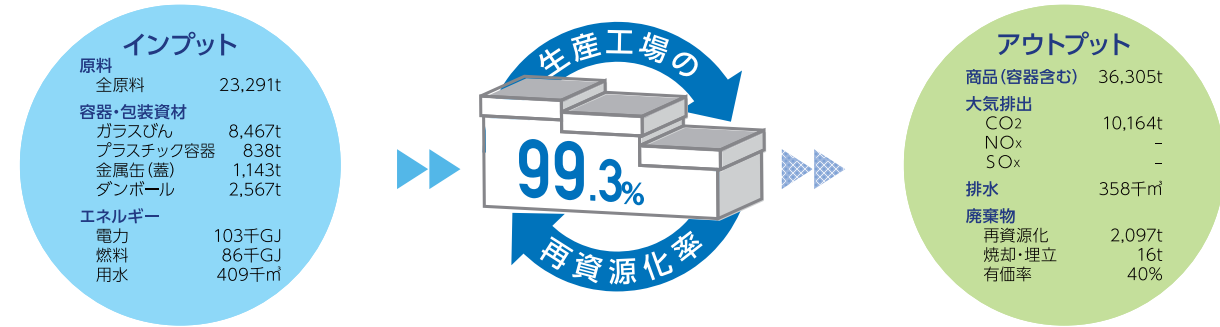
環境保全効果については、山形工場の調理食品の生産移管があり総エネルギー投入量、水資源の投入量は減少しています。全工場で製造工程の改善や生産効率の向上を進め、環境負荷を低減しています。

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。

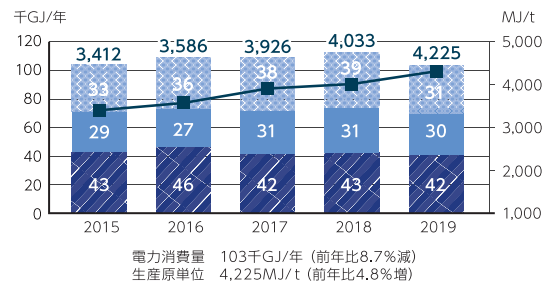
(単位:kℓ, m, t)

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)	2019年度	2018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kℓ)	4,886	5,624	▲737
	水資源投入量(m <sup>3</sup> )	409,008	555,727	▲146,719
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 <sub>2</sub> )	10,164	12,027	▲1,863
	廃棄物等総排出量(t)	2,112	2,164	▲52
	廃棄物最終処分量(t)	16	26	▲10
	総排水量(m <sup>3</sup> )	357,923	462,208	▲104,285
	水質(COD)(t)	19	15	5
	NOx排出量(t)	—	—	—
SOx排出量(t)	—	—	—	

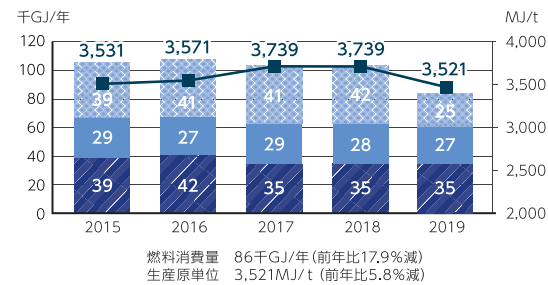
# 資料編 生産工場の環境負荷状況



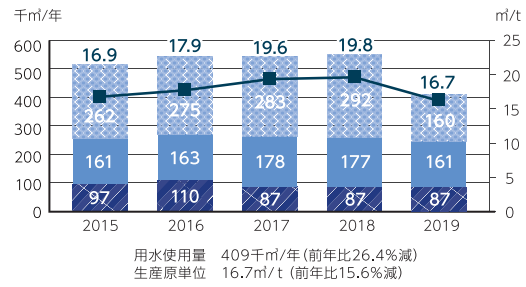
## ◆ 電力消費量の推移



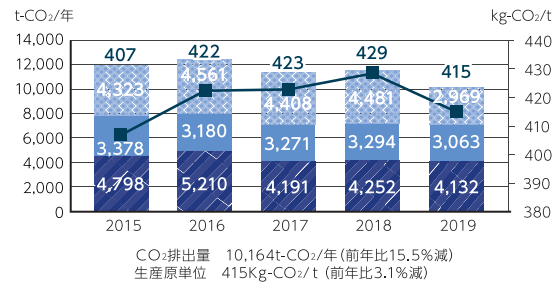
## ◆ 燃料消費量の推移



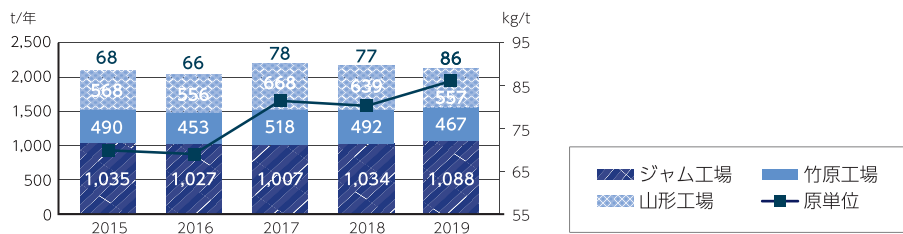
## ◆ 用水使用量の推移



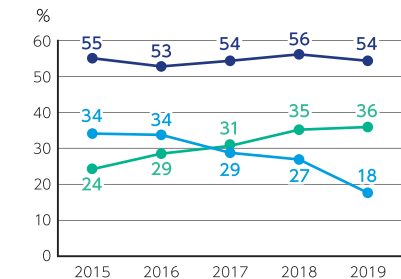
## ◆ CO<sub>2</sub>排出量の推移



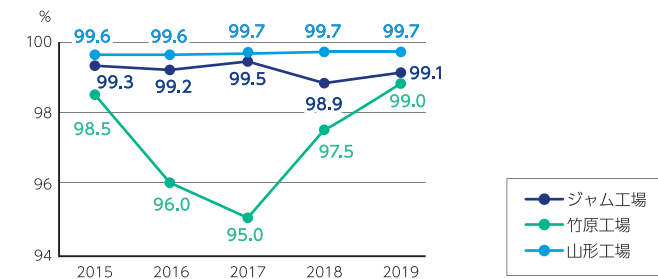
## ◆ 排出物量の推移



## ◆ 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

(2019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】 575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、附属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 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 <http://www.aohata.co.jp/>

