

アヲハタグループ レポート 2015

会社案内および社会・環境報告書フルレポート



AOHATA GROUP REPORT 2015

Contents

トップメッセージ	1
会社案内	
経営理念	2
プロローグ	3
事業のご紹介	
ジャム類	4
調理食品類	6
産業用加工品類	8
その他の商品	9
社会・環境への取り組みのご紹介	
お客様とともに	10
お取引先とともに	12
仲間とともに	14
地域・社会とともに	16
株主・投資家とともに	18
地球環境とともに	19
資料編	
環境会計	22
生産工場の環境負荷状況	23
経営・CSR・環境保全への取り組みの歴史	24
会社概要	25

編集方針

今回発行する「アヲハタグループレポート 2015」は、従来の「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、製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（株）ジャム工場、東北アヲハタ（株）、芸南食品（株）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】：2013年11月1日～2014年10月31日
取り組み内容については、一部2014年11月以降のものも記載しています。

【発行月】：2015年6月（2015年11月一部改訂）
※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。

トップメッセージ

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に、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るなければならない」の信念のもとに、缶詰技術を応用し、素材の新鮮さ、風味を生かした安全・安心な食品づくりに取り組んでまいりました。

環境保全・CSRへの取り組み

当社は、農産加工を原点に持つ会社として、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。例えば、環境に配慮した包装素材の使用をはじめ、使用エネルギーの削減、廃棄物の再資源化・再利用などを推進しています。

また、CSRへの取り組みについては、「素材の持つ魅力をお客様にお届けすることで、豊かな食生活と健康に貢献すること」が当社グループの社会的使命であると考え、真摯に実践してまいりました。あわせて、2013年に広島県と締結した「包括的連携に関する協定」に基づき、県産品を使ったオリジナル商品の開発をはじめ、教育・文化の振興、食育、環境対策、障がい者支援、子育て支援など、地域の活性化に取り組んでおります。

グループ再編により新体制に

このような中、当社は2014年12月にキユーピー株式会社との組織再編をおこないました。これまでには、家庭用アヲハタジャム等のパン関連商品は、当社が生産機能、キユーピー株式会社が販売機能を担い、それぞれが各機能を高めてまいりましたが、組織再編によってパン関連商品の販売事業を当社が承継しました。これにより当社は、生産・販売が一体となった新たな事業体制に生まれわりました。新体制をいかして、多様化する顧客ニーズや嗜好の変化を捉えた迅速な商品開発をおこない、新しい食シーンの提案や新シリーズの投入など多面的な展開をおこなってまいります。

日々の食卓の豊かさと潤いに貢献

アヲハタグループは、フルーツ加工を起点に事業を展開してまいりました。新体制のもと、これからも自然の実りが持つ美味しさ、栄養、機能、彩りなどの恵み・価値を最大限に活用してさらに領域を拡大し、日々の食卓の豊かさと潤い、健康に貢献し続けたいと考えています。



2015年6月
アヲハタ株式会社
代表取締役社長 野澤栄一

社訓

正直

信用

和

社是

1. 安全と衛生を第一とすること

1. 最高の品質を追求すること

1. 生産性の向上を図ること

ビジョン 2018

我々、アヲハタ株式会社は農産加工を原点に持つ会社として、その社会的使命を「素材の持つ魅力をお客さまにお届けすることで、豊かな食生活と健康に貢献することで、そして、妥協することなく社訓・社是の実践に取り組み続けること」と認識し、2018年に向けた目標を以下のとおり掲げます。

お客様の求める価値の実現

技術にこだわり、お客様の求める価値を実現しよう

海外展開

栽培と農産加工技術をもとに、世界に展開しよう

人の育成

一人ひとりが成長し、企業力を高めよう

社会的責任を果たす

社会の要請に、誠実に対応しよう

私たちが目指す人間像

「正直」を実現するためには、「勇気」が必要です。

“勇気”とは、失敗を恐れずに困難に立ち向かうことであり、その結果、もし自分が失敗したり間違ったりしたときにはその失敗や間違いを素直に認めることができること、そして人が間違っているときに間違っていると素直に指摘できることです。

また、食品企業としての「信用」を守るために“清潔”で“誠実”なことが必要です。

「和」を実現するためには人にに対する“愛情”と何が本当に重要かを判断するための“知識”が必要です。

私たちは、「正直で勇気のある人」、「清潔で誠実な人」、「愛情と知識を大切にする人」を目指します。

コーポレートガバナンス

当社グループは、社訓「正直・信用・和」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、企業の永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や、環境保全活動、地域・社会貢献活動などに取り組み、顧客、株主、取引先、社員、地域・社会の人々から信頼と満足を得られる魅力ある企業づくりを進めてまいります。

瀬戸内のみかん缶詰工場による創業

アヲハタ株式会社は、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に、株式会社中島董商店の全額出資により株式会社旗道園として昭和7(1932)年に創業しました。

当社およびキューピーマヨネーズの創始者である中島董一郎氏は、青年時代に缶詰技術と販売を習得する目的で、農商務省の実業練習生として欧米に学び、マヨネーズと共にそのおいしさを是非伝えたいと思い描いたのがオレンジママレードでした。そこで選ばれたのが柑橘の優良産地であった瀬戸内に位置する当地です。

果実缶詰は原料の品種を選び、熟度と形を整えないと高品位のものはできません。機械化のできない当時は大変難しい加工技術でした。製品のでき映えをみて、最高の品位と思われるもののみに「アヲハタ」ブランドのラベルを貼って販売しました。



産地の真ん中に創業した当時の旗道園

最高の品位を表す 「アヲハタ」ブランドを社名に掲げて

第二次世界大戦中、国の企業整備令により会社は一旦、広島県合同缶詰株式会社に整理統合されますが、終戦後の昭和23(1948)年に再発足します。中島董一郎氏の後輩であり、ともに会社経営の責にあたってきた廿日出要之進氏は事業の再発足にあたり、先輩の意を体し最高の品位を求めるなどを経営の口マンとし、「アヲハタ」ブランドをお預かりする気持ちで、社名を青旗缶詰株式会社と命名していただいたようです。「缶詰は中身が見えないから、これを製造する人は正直者でなくてはならない」の信念のもとに、常に正攻法を基本とし、アヲハタづくりに取り組みました。

「果実加工は、原料を選ぶことによって7割は決まる。残りの3割は、創意工夫によって技術力を高めることだ」と、産地の真ん中でよい原料選びと技術中心の経営を進めてきました。社訓「正直 信用 和」は、このような

実践の中で培われてきました。



昭和30年代のみかん缶詰のラベル

おいしさを創り出す 技術開発と商品開発力

「おいしさの追求」こそ、当社が創業以来、今日に至るまでひたすら努力を続けてきた最大のテーマです。時代とともに原料産地は遠隔地へとシフトしていきましたが、「原料」へのこだわりは変わらぬものです。当社ではこちらから原料産地へ出向き、最上の収穫期に原料を急速凍結して持ち帰り、需要に応じて一年中おいしさを提供する技術を開発しました。今では世界中の産地に赴き、栽培から加工までの指導をおこない、より良い原料を確保し続けています。

元来、ジャムや缶詰はその保存の目的のため、おいしさを超えた糖濃度や殺菌加熱が必要とされてきました。時代に合ったおいしさをより追求するため、昭和45(1970)年、世界に先駆けて開発したのが低糖度ジャム「アヲハタ55ジャム」シリーズです。製造工程における加熱量を必要最小限にとどめるために、製造環境の微生物制御をはじめ、独自のノウハウを組み合わせて、日々おいしさを創り出すことに専念しています。お陰様で発売以来お客様のご愛顧の輪が広がっています。



昭和45年に発売された甘さの少ない
「アヲハタ55オレンジママレード」

生販一体の新体制をいかし フルーツの魅力を発信

当社はキューピーマヨネーズの創始者中島董一郎氏が営んだ株式会社中島董商店を起点とし、キューピー・アヲハタグループのなかにあってフルーツ加工と缶詰製造を特に受け持っていました。今日、当社グループでは、アヲハタ・ジャムなどのジャム類、キューピー・ミートソースなどの調理食品類、フルーツ・プレパレーションなどの産業用加工品類の製造・販売を主な事業としております。

また、これまで販売はキューピー株式会社がおこなつてまいりましたが、平成26(2014)年12月、パン関連商品については販売権を同社より承継し、当社が販売を担うことになりました。今後は、生販一体である強みをいかし「フルーツのアヲハタ」としてより魅力ある製品をお客様にお届けしてまいります。

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、甘さの少ない「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だけでつくった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。

また、低温濃縮製法やHTST製法（高温短時間殺菌）、クリーンルームの充填室など他社に見られないオリジナリティの高い製造技術を持っています。

「低糖度ジャム」を可能にする密封・殺菌の技術

殺菌は、安全な加工食品づくりに不可欠の技術です。しかし、殺菌工程での加熱量が多いほど、おいしさは失われていきます。原料から生産工程の環境管理に至るまで微生物制御をおこない、不必要的加熱を避け、よりフレッシュでおいしい食品づくりを心掛けています。

清潔な環境で製造

低糖度ジャムの専用工場をつくり、病院の集中治療室レベル（NASA規格：Class10,000）のクリーンルームでジャムを充填しています。



フルーツのおいしさを損なわずお届けする製造技術

●低温濃縮製法

ジャムを煮詰める（濃縮する）際、フルーツへの熱によるダメージを最小限に抑えるため、「真空濃縮釜」を採用しています。



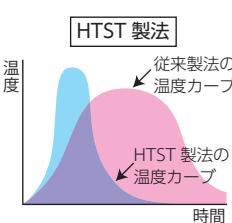
各種検査装置を活用

内容量が適正か、密封がきちんとされているか、金属片等の混入は無いかなど、見落としのないよう製造工程で各種検査装置を活用しています。



●高温短時間殺菌

ジャムをびんに詰める（充填する）前に、熱で殺菌をおこないますが、ここでも短時間の殺菌で熱によるダメージを軽減しています。



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・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 トラディショナル
オリジナル マーマレード



アヲハタ まるごと 果実
白桃



アヲハタ 甘さすっきり
イチゴジャム

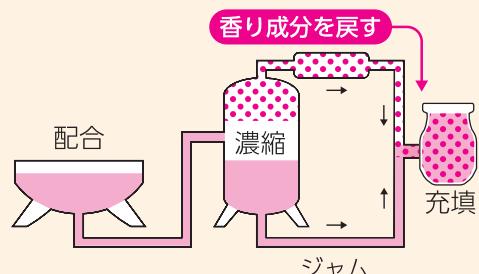


ヴェルデ トーストスプレッド
カリックトースト

「アヲハタ 55 ジャム」シリーズに採用

おいしさナチュラル製法

果実本来の風味をいかすため、“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製品に戻す”製法です。「さわやか・フルーティ」な香りを戻しているため、従来製法と比較し、「フルーティな香り」、「花のような香り」が特に強くなっています。「果実本来の自然な風味」、「果実の自然な色合い」、「果実の食感」をお楽しみください。



パッケージの工夫 ~あらゆる人に、おいしく食べていただきたい~

より多くのお客様に安全で安心な製品をおいしく食べていただき、便利にお使いいただくため、パッケージにも創意工夫を重ねてまいりました。「アヲハタ 55 ジャム」シリーズのびんでご紹介します。

●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に開けた状態であることが、一目で分かります。



●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います。



●点字

びんの上部に「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うようにしています。



●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糊を使っています。

●開栓日メモ

いつ開けたのかを忘れないように、開けた日を書き込んでいただけます。



調理食品類



業界に先駆けたミートソース缶詰

業界に先駆けて発売されたミートソース缶詰。食場面の多様化に応じて、商品のバラエティ化を進めてきました。それと同時に、容器、包材メーカーと共同開発したさまざまな容器を積極的に導入してきました。

また、生産ラインでの加熱量をおさえ、よりおいしい調理缶詰をつくるために、1970年には回転式熱水レトルト殺菌機の国産第一号を導入したのをはじめ、1992年には独自の連続式殺菌機を導入。より素材のおいしさ、ブレンドの技術をいかした製品をつくり出すと同時に、殺菌コストを大幅に削減しています。



▲連続式殺菌機

従来の方式に比べると連続して殺菌・冷却されるためトータルエネルギーが少なくてすみます。

拡がるパスタソースの世界

1962年より当社は、キユーピー株式会社と協力してさまざまなパスタソース、料理用ソースを開発し、市場の拡大に貢献してきました。パスタをはじめとするイタリアンフーズは日本人の嗜好にフィットし、市場も拡大してきました。

当社でも主力のミートソースに加え、カルボナーラソースやきのこソースなど、バリエーションを拡げ容器も一人用のレトルトパウチから大型容器、また用途も家庭用から業務用（ホテル・レストラン向け）まで多岐にわたっています。最近ではより手軽で使いやすく環境にも配慮したアルミレスパウチを使用しています。



1962年よりキユーピーミートソース等の調理缶詰を製造
(写真は1970年代のもの)



1996年、日本で初めて調理缶に環境にやさしいタルク缶を採用しました

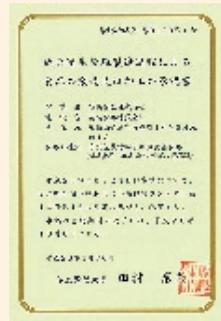


さまざまな容器や、味のバリエーションが広がっています

安全・安心な製品づくり H A C C P承認の工場で生産

アヲハタグループでは、食品の安全性・品質の安定向上にはH A C C P（危害分析・重要管理点）方式が必要不可欠と考え、全工場・全製品を対象に自主的に導入をすすめています。

東北アヲハタ株式会社および芸南食品株式会社では、厚生労働省より容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する総合衛生管理製造過程（H A C C P）の承認を受けています。



さまざまな食シーンに対応した商品を生産

パスタソース類 ～食シーンや用途に応じたバラエティ豊富な商品群～

気軽なランチタイムからディナータイム、親子向け、単身の方など、あらゆる食シーン、調理方法に応じたパスタソースを生産しています。長年親しまれてきた缶詰タイプから、レトルトパウチ、ボトルタイプなど用途に応じたさまざまなパッケージで展開しております。



長年親しまれてきた缶タイプのパスタソース。
環境にやさしいタルク缶を使用しています。



そのまま湯煎できる、
1人前のレトルトパウチ。



こだわりの食材で本格的なイタリアンディナーをご家庭で楽しめるタイプ。



温めずにすぐ使える簡単便利な「あえる」タイプ。



素材を炒めて手作りできるボトルタイプのオイルソース。

料理用ソースなど

シチューやグラタンなどを簡単に手作りできるベースソース、カフェレストラン気分が楽しめる料理ソースなどを生産しています。

フォン・ド・ヴォー、ブイヤベースなどを用いた本格料理をご家庭でお楽しみいただけます。



介護食（ユニバーサルデザインフード）

かむ力や飲み込む力といった食べる機能が低下した方に向けた介護食を生産しています。食べやすくやわらかい仕立てで、「容易にかめる」「歯ぐきでつぶせる」「舌でつぶせる」「かまなくてよい」の4段階に分かれたバラエティ豊富な商品を展開しています。塩分を控えながらもだしを使ってしっかりと味つけにする、エネルギー不足しがちな栄養素を強化するなど、ご高齢や療養中でも食べる楽しみを味わっていただける商品です。



※調理食品類はアヲハタグループで生産し、販売はキューピー株式会社がおこなっております。

産業用加工品類



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、美味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。

生産拠点と販売拠点



フルーツ加工技術を軸に

フルーツがたっぷり入ったケーキやパイ、フルーツヨーグルト、アイスクリームはデザートとして私たちの食生活に彩りを与えてくれます。

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・製菓・製パン向けのこうした商品に欠かせない重要な素材であり、畑から摘み取ってそのまま使われたかのようなフレッシュさが特長です。

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、産業用フルーツ加工品事業の強化に取り組んでいます。



◀真空式調合濃縮釜
減圧することにより、
調合する原料の香味
を損なうことなく低温
で濃縮できます。



▲アセプティックコンテナシステム
無菌充填された大型容器の流通と品質保証も新たに取り組んだ技術です。



▲アルミアセプティックパウチ
リサイクルと開封が簡単な容器です。

その他の商品

地域特産品

グループ企業であるレインボー食品株式会社は広島県の特産品である牡蠣の加工食品、瀬戸内の柑橘を使ったマーマレードなど、地域の食材をいかした商品を企画・販売しています。



カット野菜事業

2015年東北アヲハタ株式会社にサラダプラントを建設、3月よりカット野菜事業を開始しました。パッケージ販売されるキャベツとミックスサラダの製造をおこなっています。商品の販売はキューピーグループの株式会社サラダクラブがおこなっています。



ゼリー類・大手菓子舗向け OEM 商品

創業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。

口どけの良さをコントロールするゲル化技術、安心安全な商品づくりの技術で幼児向けゼリー、高齢者向け介護食のゼリーの開発もおこなっています。



介護食品コンクール「舌でつぶせる食品部門」農林水産省食料産業局長賞受賞

キューピー やさしい献立 とろけるデザート ももゼリー

本コンクールは、介護食品市場の拡大と介護食品の品質の向上を目的として開催されました。応募総数151点の中から各部門の中で最も優れた商品として当商品は表彰されました。



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。

お客様に魅力ある商品をお届けする営業体制の整備

当社は、2014年12月1日よりキユーピー株式会社の家庭用ジャム、ホイップ、スプレッドなどのパン関連商品の販売事業を承継しました。これにより当社は、商品開発・生産・販売が一体となった新たな体制に生まれ変わりました。

新体制をいかして、多様化する顧客ニーズや嗜好の変化を踏まえた迅速な商品開発をおこない、新しい食シーンの提案や新シリーズの投入など多面的な展開をおこなうことで、市場規模の拡大に努めてまいります。



お客様に安心・安全な商品をお届けするために ～原料から取り組む品質づくり～

商品開発からお客様にお届けするまでの間、あらゆる面から品質を保証する仕組みをもって、安全・安心な製品をつくりています。生産工場では品質を文書で管理するISO9001、リスクを抽出し重点管理するHACCPなどの認証を取得しています。

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。

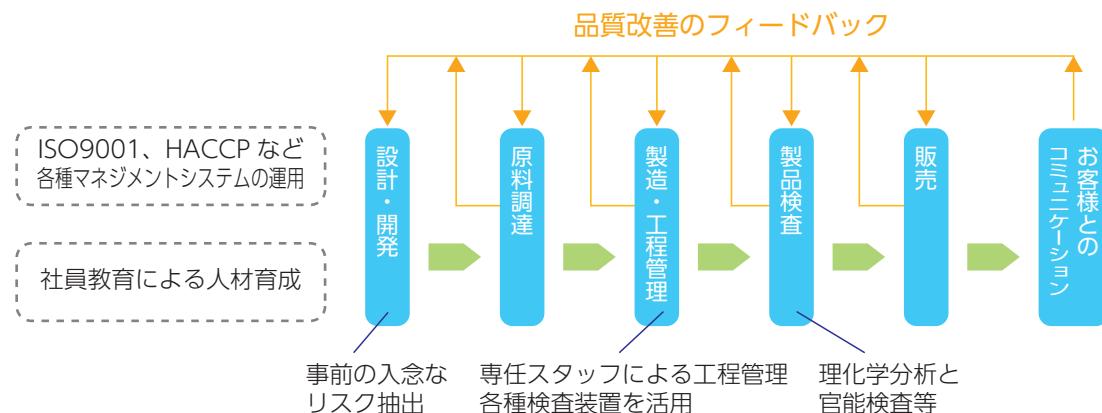
愛する大切な人に食べてもらいたい、という気持ちで仕事に取り組みます。

ルールと約束を一途に守り、当たり前のことを見直す前に、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。



お客様とのふれ合いの場「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月に開設した「アヲハタ ジャムデッキ」では、工場見学やジャムづくり体験を受け入れています。館内にはアヲハタジャムの特長や当社の取り組みなどを紹介するコーナーも設けており、私たちの味づくりに対する考え方、工場での衛生管理、製品の特長などを知っていただきたいと考えています。

オープン以来、累計で約47,000人（2015年3月末現在）、年間平均15,000人超の方々にご来場いただいている。また、小学校の社会科見学をはじめ、教育機関による見学も多数受け入れております。（教育機関来場者数 2014年度実績：2,522人）



〈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

T E L : (0846) 26-1550

F A X : (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。

<http://www.aohata.co.jp/jamdeck/>

イベント開催でジャムの新たな使い方や食シーンをご提案

「アヲハタ ジャムデッキ」では、ジャムの幅広い使い方や新たな食シーンの提案および当社のPRを目的として、「ジャムを使った料理づくり」などのイベントを開催しています。これからもジャムに関するさまざまなイベントを企画してまいります。



▲ジャムを使ったお手軽料理づくり
(2014年5月)



▲ジャムを使ったクリスマス料理づくり
(2014年12月)

ジャム料理メニューの開発

社員自らアイデアを出し、料理研究家とともにジャムを使った料理メニューを開発しました。メニューは当社ホームページで公開する他、「アヲハタ ジャムデッキ」でもお配りしています。



▲メニューの一例 「アンズとチョコレートのムース」

お取引先とともに



「良い製品」の提供のため、お取引先と共同しておこなうさまざまな取り組みを通じて、お取引先と当社グループが共に発展する関係の構築を目指します。

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調達するには、お取引先との信頼関係の積み重ねがないとできません。当社グループの品質作りにご協力いただいてい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んでいます。

原料から品質をつくりこむ

安全で美味しい原料を調達するために原料産地では育苗、栽培から一次加工*まで当社グループの技術者が出向き、技術交流などをおこなっています。

*一次加工：当社でそのまま使用できるように、収穫してから洗浄、選別、凍結する工程です。



▲ワイルドブルーベリー産地



▲海外原料産地を訪問して技術交流

ウイルスフリー苗で原料の安定生産に、農家とともに取り組む

事業の安定継続のためには、農家の方に良い原料を安定して生産し続けていただくことが不可欠です。そのため、主力製品であるいちご原料を生み出す苗について生産性が高まる「ウイルスフリー苗」を作り出すために育苗プロジェクトを2008年に開始しました。2011年には、原料産地である中国に「烟台青旗農業科技開発有限公司」を設立、ウイルスフリー苗の育成と農家への販売をおこなっています。



▲左が既存の苗から、右がウイルスフリー苗から育てたイチゴ。ウイルスフリー苗の方が葉ぶりも大きく、よく育っています。



▲中国に設立したウイルスフリー苗の研究育成企業

品質向上のための DQC 活動に取り組んでいます

当社グループで製造する製品の原資材には農産品以外に、砂糖やペクチンなどさまざまな加工原料や、容器・ダンボールなどがあります。安全・安心な製品を生産するためには、これら原資材の品質はとても重要な要素になります。原資材の品質を維持・向上させるべく、お取引先の原資材メーカーとは品質管理情報・リスク管理情報を共有化し、お客様目線での品質向上に継続して取り組んでいます。当社ではこの共同活動を「DQC」と称し、原資材調達における品質追求の重要な活動と位置付けています。



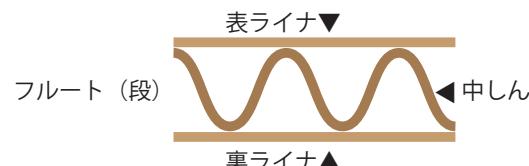
▲資材メーカーと共に改善に取り組んでいます。

パッケージの省資源の取り組み（2014 年度）

アヲハタ 55 ジャム (UD170) カートン

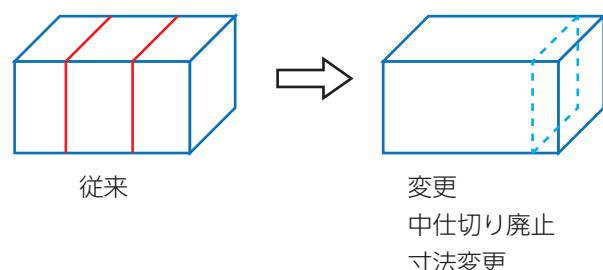
軽量強化中しんを採用しました。従来の中しんから軽量強化中しんに変更したことにより、年間 10.3 トンの省資源となり、段ボールメーカーでは、二酸化炭素量 4.7 トン - CO₂ / 年削減できたことになります。

【段ボールの構造】



「キューピーやさしい献立」カートンの中仕切り廃止

カートンの開封仕様の変更にともない、カートン強度を維持したまま、中仕切りの廃止・寸法変更をおこないました。変更により、年間 8.7 トンの省資源となります。



パウチの薄肉化

業務用商品の「ほしえぬココナツミルク（タピオカボール入り）」用パウチの薄肉化を実施しました。

総厚みで 15 μ m の薄肉化により年間 0.4 トンの省資源となります。



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發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。

人材育成およびコミュニケーション向上を推進しています

ポジティブ・アクション

当社グループは中期経営計画に基づく年度方針として「人材育成」を掲げています。中でも性別、人種、年齢、価値観等にとらわれず、多様な働き方に対応し最大限活用できる仕事の進め方のルール・基準をつくり人材と組織を活性化させる取り組みをおこなっています。その一環として、特に性別について女性が活躍しやすい職場づくりをおこなうことを目的とした「ポジティブ・アクション」を推進しており、厚生労働省の「ポジティブ・アクション応援サイト」(<http://www.positiveaction.jp/pa/>)にて取組状況を登録しております。

女性社員によるワーキンググループを立ち上げ勉強会を開催したり、外部講師を招き経営層を対象として女性の活躍推進やワークライフバランスについて勉強会を開催するなど取り組みをおこないました。



ポジティブ・アクションを推進しています



▲管理監督者層を対象とした勉強会を開催

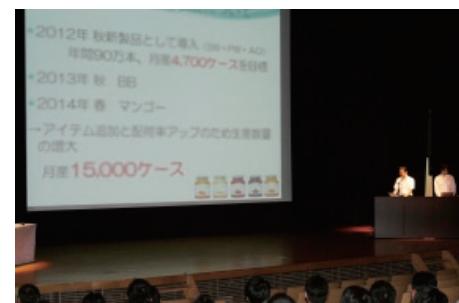
通信教育・資格取得の奨励

会社が求める人間像として「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や資格取得を社員に奨励し、一部費用を会社が負担しています。通信教育は30年以上前から実施しており、2014年度は321名が修了し、社内で定着した取り組みとなっております。



業務改善の成果を発表し共有

改善活動を根付かせ情報を共有し、互いに啓発し合うことで会社も社員も共に成長していくことを目的に、年に1度「業務改善発表会」を開催しています。



交通安全の啓発

「アヲハタドライバー会」は、仲間の中から交通事故の加害者・被害者を出さないことを願い、1978年に発足しました。公私にわたり交通法規を順守し、安全運転をおこなうべく交通事故防止の啓発活動を展開しています。また、継続して社内報に会員の運転中の体験を掲載し、安全運転の意識付けをおこなっています。

男性の育児休業取得奨励

仕事と家庭の両立支援に取り組むため、男性の育児休業取得を奨励しています。

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・社是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、法令・定款等に適合した企業行動・組織運営をおこなうための体制を整備するため、コンプライアンス規程を制定し、代表取締役を委員長とするコンプライアンス委員会においてグループ全体のコンプライアンスへの取り組みを推進し、役職員に対するコンプライアンス教育をおこなっています。

なお、コンプライアンス上の問題の未然防止および早期発見と適正な処置をおこなうため、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、通報・相談窓口を社内と社外に複数設置することにより、情報の確保と適切かつ迅速な対応に努めています。

「コンプライアンス・カード」および 「セクハラ防止ガイドライン」の配布

「アヲハタ行動規範」の要約版および内部通報制度「コンプライアンス 110 番」の利用の手引きを記載した「コンプライアンス・カード」およびセクシャル・ハラスメントを防止するためのガイドブック「セクシャル・ハラスメント防止ガイドライン」を作成し、全役職員に配布しています。



コンプライアンス研修の実施

2015 年 2 月から本社地区を皮切りに各職場にて、「職場のハラスメント防止研修」を実施しており、また、毎年、新入社員研修において「アヲハタ行動規範」および「ソーシャルメディア」についての解説・徹底をおこなっています。



安全衛生活動に取り組んでいます

社是に「安全と衛生を第一とすること」を掲げ、「働く人々の安全と健康は全てに優先する」を標榜する当社では早くから安全衛生について取り組み続けてきました。

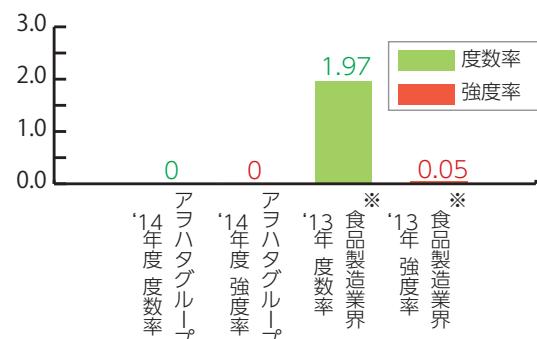
従業員の健康管理

健康診断、人間ドックの受診徹底をはじめ、産業医による健康相談日の設定、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、労働衛生週間の際の講演会など健康管理について啓発活動を展開しています。

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、専門的な見地からアドバイスを得ています。管理職および新入社員を対象とした講習会や、定期的に「メンタルヘルスアンケート」(社員対象)をおこない、心身の変調を把握できるよう取り組んでいます。

度数率と強度率でみる労働災害の状況

度数率は、100 万のべ実労働時間当たりの労働災害による死傷者数で、災害発生の頻度を表わしたもので。強度率は 1,000 のべ実労働時間当たりの労働損失日数で、災害の重篤度を表わしたもので。



※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)」の数値を引用しました。

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。

広島県と「包括的連携に関する協定」を結んでいます

2013年3月18日、広島県と当社は「包括的連携に関する協定」を締結しました。この協定は、官民相互のノウハウ等を活用した協働の取り組みを進め、地域の一層の活性化と県民サービスの向上に努めることを目的としたものです。この協定に基づき、当社は、瀬戸内ブランドの推進や県産品の販売促進、教育・文化の振興、環境対策、障がい者支援、子育て支援などに取り組みました。

瀬戸内ブランド認定商品



「est-etto 濑戸内フルーツゼリー」

「瀬戸内からの贈り物」シリーズ

「瀬戸内ブランド」商品とは、瀬戸内エリア特有の自然、食、歴史、文化といった資産をもとに創意工夫によって開発されたもので、瀬戸内ブランド推進連合が認定しています。



広島県の「子育て応援・イクちゃんサービス」に参加しています。

広島県アダプト制度への参加

広島県アダプト制度は、住民団体・学校・企業などが、ボランティアで道路・河川の美化・清掃などに取り組む仕組みです。当社はマイロード活動として、地元の県道東広島本郷忠海線の一部区間の清掃活動を実施しています。



食に関する社会貢献・食育活動への協力

「食」の大切さ・楽しさを啓蒙する活動や、「食」を通じた社会貢献の一環として、広島県あるいは県内各自治体が実施する「ひろしま給食100万食プロジェクト」「つくってみようよ！自分の朝ごはん」や「竹ちゃん給食料理コンテスト」、配食サービス調理ボランティア向け「ジャムを使った料理教室」などに協力・協賛いたしました。

「ジャムを使った料理教室」 講師を務めた社員の感想

商品開発センター 水野 由紀子

紹介したレシピを実際に皆さんとつくって食べたのですが、冷めても照りが出るところや、味がしみこみやすいところ、お肉が柔らかくなるところ、臭みが抑えられるところなどを実感していただけたようで、「おいしい」とのお言葉をいただきました。

また、「お弁当にすぐに使えそう」、「これなら彩りが良くなるね」や、「配るときにお年寄りとの話題になりやすいからいいね」などのお言葉をいただきました。



地元社会福祉法人との連携

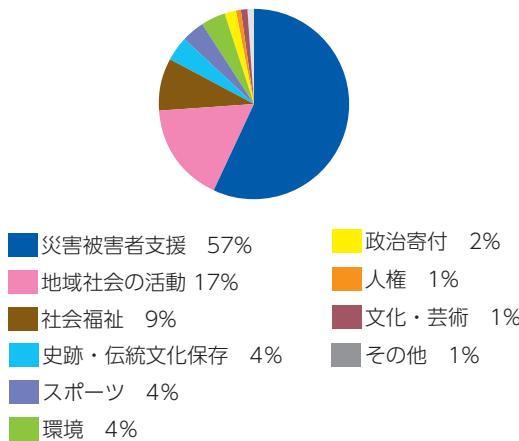
「アヲハタ ジャムデッキ」では、施設の維持管理や運営に関する業務の一部を地元の福祉施設に委託しています。

館内の清掃については、社会福祉法人平成会あさひ作業所様にお願いし、火曜日から金曜日の毎日、16時30分の閉館後から18時までの間、清掃業務に取り組んでいただいているいます。

また、来館されたお客様にジャムを試食していただくためのパンは、ちゅうげいパン工房様（知的障害児・者施設 中国芸南学園様）より購入しています。

地域・社会貢献活動への継続的支援

当社グループの2014年度社会貢献活動関連支出額は、5,330千円、連結経常利益比率は、2.8%でした。



教育支援活動

企業の教育支援活動の一環として、地域の高等学校、専門学校、大学あるいは組合などで講義をおこなっています。2014年度は広島県立西条農業高校、中村学園大学、広島市立大学などでジャムの調理実習や製造実習、講義、講演などをおこないました。

また、地域の中学校や大学の学生による職業体験を受け入れ、製造工場を中心に働くことを体験していただいているいます。



▲広島県立西条農業高校でのジャム製造実習の様子

アヲハタ奨学金基金

本社所在地である広島県竹原市で、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月に「アヲハタ奨学金基金」が設立されました。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」という方を対象にした給付型の奨学金制度で、毎年新たに2名の大学生に奨学金を給付しています。

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支援しています。近隣のボランティア情報を収集し、掲示板や社内報で体験談を掲載し、PRをしています。

また、2009年5月からボランティア活動などに関する「ポイント制度」をスタートさせ、社員がボランティア活動へ参加しやすい環境づくりをおこなっています。



植林活動への協賛

広島フォレスト植林活動実行委員会が実施される、「広島フォレスト植林活動 in たけはら」に2014年より協賛しています。

2014年、2015年は、植林活動後のオプショナル企画として、自然とのつながりを楽しく知り、体験することを目的に、希望者を「アヲハタ ジャムデッキ」にお招きし、ジャムづくりをしていただきました。



フードバンク活動への支援

当社は、地域に根付いた活動が特徴で基幹事業としてフードバンク活動をおこなっている特定非営利活動法人「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。こうした寄贈品は、地域の生活困窮者に届けられています。

株主・投資家とともに

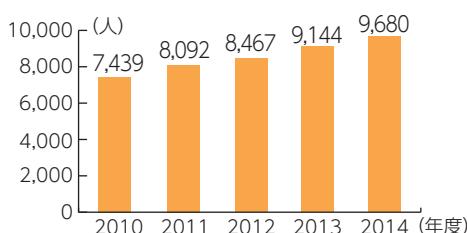
1998年、当社は会社創立50周年を記念して広島証券取引所に株式を上場しました（現在は、東京証券取引所市場第2部に上場しています）。上場企業としての社会的責任を自覚し、企業価値の持続・継続的な向上に努めます。

株主数の推移と株主構成

当社では株主数が年々増加しており、人数ベースの株主構成（2014年10月末現在）では、99.1%が「個人」となっています。

今後とも個人投資家を意識した株主づくり、アヲハタファンづくりに努めてまいります。

過去5年間の株主数推移



株主総会のビジュアル化と試食会などの開催

株主総会では、モニターに数値やグラフ、写真などを表示し、ビジュアル化（視覚化）してわかりやすい事業の報告に努めています。また、株主総会後には、事業内容の理解促進、株主様と役員とのコミュニケーションなどを目的として試食会と工場見学会を開催しています。



▲株主総会後の試食会の様子

株主優待制度のご紹介

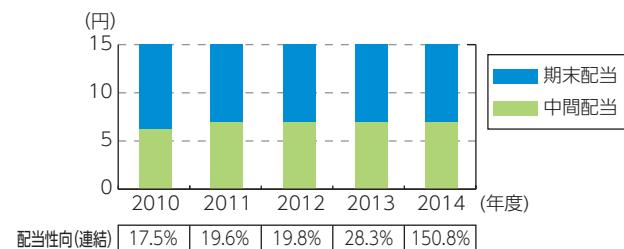
当社では株主優待制度として、毎決算期末時点（10月31日）、100株以上ご所有の株主様に対して、当社製品詰め合せを贈呈しています。また、ここ近年地元の社会福祉法人聖恵会「ワークホーム聖恵」でつくられた「竹原市障害者自立支援協議会」のマスコットキャラクター「かぐやパンダ」のグッズを同封しております。

安定的な配当の継続を基本とした利益還元

株主の皆様に対する利益還元を経営上の重要課題の一つとして認識しています。

利益配分につきましては、安定的な配当の継続を基本としつつ、連結業績および連結ベースの配当性向を勘案したうえで実施していく方針です。

1株当たり配当金と配当性向（連結）の推移



会社情報の適時適切な提供

投資家の皆様への適時適切な会社情報の開示は、健全な証券市場の根幹をなすものであると認識しています。

会社情報の適時適切な提供について、真摯な姿勢で臨むことを基本方針とし、迅速、正確かつ公平な会社情報の開示を適切におこなえるよう社内整備の充実に努めています。当社ホームページ上では、「投資家の皆様へ」と題するページを設け、会社情報を発信しています。

IR活動

IR活動の一環として、広島市内で個人投資家向け会社説明会を実施しました。

当社の経営理念や事業の概要、業績の推移、今後の成長戦略などについて説明し、質疑応答も活発におこなわれました。



▲1,000株以上の株主様への優待品（3,000円相当）



▲100株以上1,000株未満の株主様への優待品（1,000円相当）

*写真是2014年度の優待品です。

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。その取り組みをご紹介します。

アヲハタグループ環境方針

アヲハタグループは、瀬戸内海沿岸にある風光明媚な広島県竹原市や、最上川が流れる自然豊かな山形県大石田町に立地し、主にジャム類や調理食品などの食品の製造・販売を行う企業グループとして、環境保全活動を社会的責任と理解し、地域・社会から信頼される事業活動を進めてまいります。

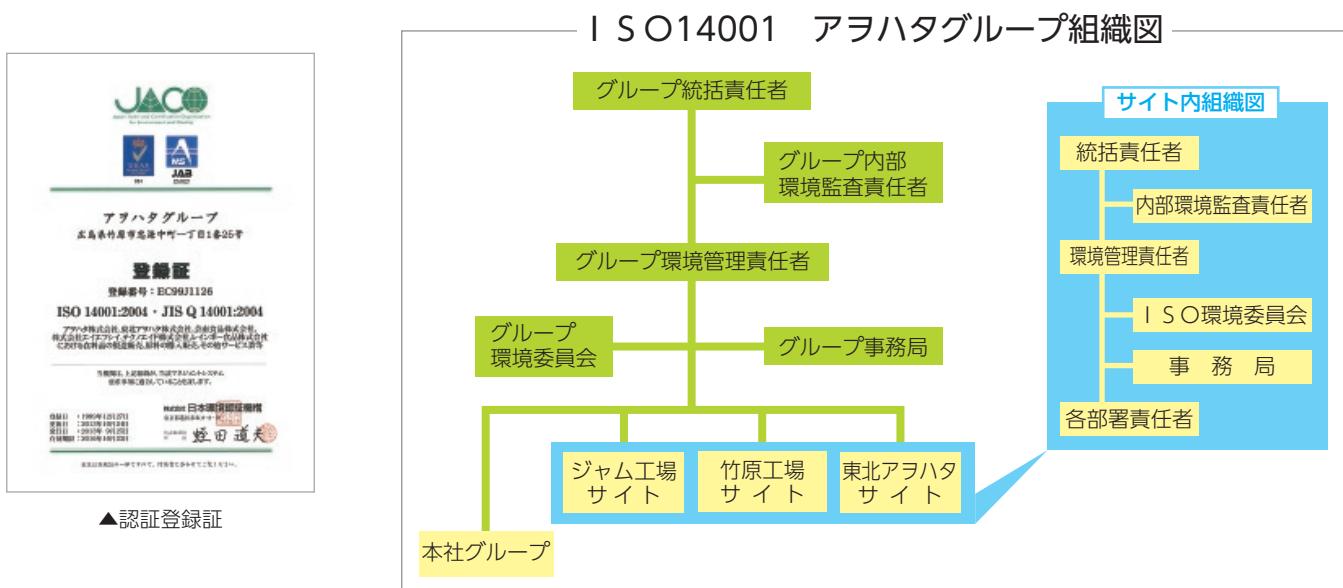
- (1) アヲハタグループの事業活動・製品及びサービスに係わる環境関連法規・規則・協定およびアヲハタグループが同意するその他の要求事項を順守します。
 - (2) アヲハタグループの事業活動・製品及びサービスが環境に与える影響を常に認識し、汚染の予防に努めるとともに環境マネジメントシステムの継続的改善を図ります。
 - (3) アヲハタグループは、環境目的・目標を設定して、全構成員で環境保全に取り組むとともに定期的な見直しをします。
 - (4) 以下の項目を本来業務の目標管理と連動し、環境管理重点テーマとして取り組みます。
 - ①事業活動におけるエネルギー消費量の削減に努めます。
 - ②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。
 - ③アヲハタグループ全体の環境保全諸施策を計画推進します。
 - ④地域の環境保全活動を積極的に推進します。
 - (5) 環境方針は、全構成員に配布し周知します。
また社外にも開示します。

また社外にも開示します。

ISO 14001 アヲハタグループ統合認証

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、東北アヲハタ、芸南食品（現竹原工場）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更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、10月に「アヲハタグループ」として認証を取得しました。

各サイトで同じ方針のもとに運用し、効率良い環境保全活動を推進しています。



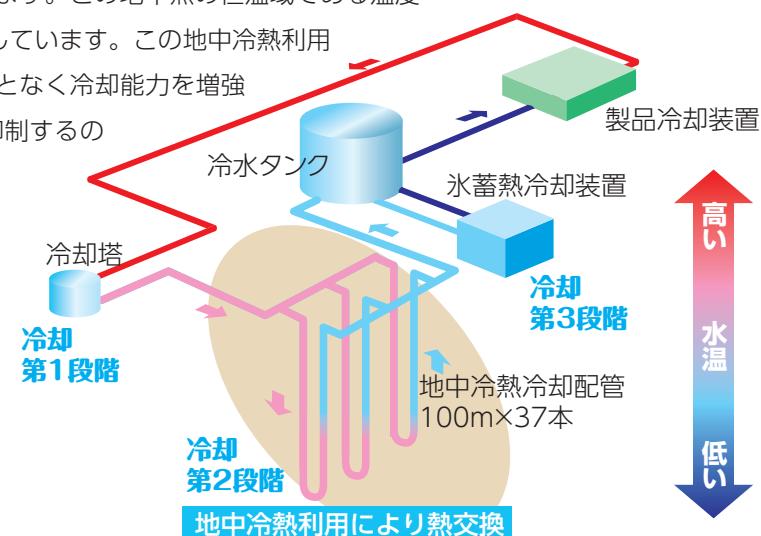
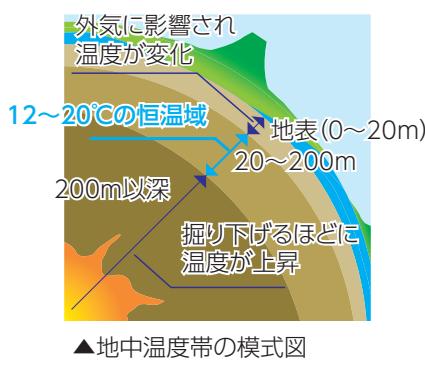
地球環境とともに

製造工場および事務所で取り組んでいる環境改善の取り組みから一部をご紹介します。

省電力

ジャム製造時の冷却に地中冷熱を利用 「地中冷熱利用ハイブリッド型冷却システム」

地中温度は、大きくは下図の3区分に分けられます。この地中熱の恒温域である温度帯を利用し、ジャムを製造する際の冷却水を冷やしています。この地中冷熱利用を組み込むことで、氷蓄熱冷却装置を増設することなく冷却能力を増強することができ、電力の使用量やCO₂排出量を抑制するので省エネルギーになります。



排水処理

各生産工場では排水処理設備を設け管理をおこなっています。ジャム工場では排水処理にメタン発酵処理システムを用いていますが、その過程で発生する汚泥は委託工場で堆肥化されています。東北アヲハタ(株)ではラグーンシステム（低負荷活性汚泥法）の排水処理システムを用いています。長時間処理することにより排水の浄化をおこない、余剰汚泥も少なくなります。



▲ジャム工場の排水処理設備



▲東北アヲハタの排水処理設備

輸送時のCO₂排出量削減

ジャム工場では資材購入先メーカー様のご協力もあり、資材の輸送時に1回当たりのロットを大きくして輸送の効率化に取り組んでいます。



照明設備等の省電力

寿命の長いタイプの蛍光灯やLED照明を使用する、人が通った時だけ点灯する人感センサーライトを取り入れるなど照明設備等の省エネルギー対策を各職場で取り入れています。



生産工場のトピックス（2014年度の新たな取り組みから）

バイオガスの有効利用（ジャム工場）

排水処理で発生するバイオガス（メタンガス）ボイラーを2014年6月に更新しました。

冬季に排水処理水の加温のみに使用していましたが、蒸気を製造ラインに供給することにより年間を通して発生するバイオガスを効率的に利用できるようになり、LPガスの使用量を年間約11,070kg（1.8%）削減しました。



玉ねぎ洗浄機の給水自動化（東北アヲハタ株）

常時シャワー給水から洗浄機運転時のみシャワー給水するようにシステムを変更することで、水道水と地下水の使用量を3,100t/年削減することができました。



高周波解凍装置の利用で節水（芸南食品株）

高周波解凍装置を2014年2月に導入しました。

高周波は食品内部まで浸透し、解凍時間が非常に早く、食品内部での熱伝導率の良否に左右されず解凍ができます。

これにより、原料解凍に使用していた水を約1,300t/年削減でき品質の向上、作業効率の改善にもつながります。



2014年度の環境目標と実績

項目 課題・テーマ	管理指標	基準年度	2014年度		
			目標	成果	自己評価
地球温暖化の防止	CO ₂ 排出量	CO ₂ 原単位	2013	100%以下	101.2%
資源の有効利用	エネルギーの削減	原単位	2013	99%以下	102.7%
	使用水の節約	原単位	2013	100%以下	101.9%
循環型社会の形成	排出物の削減	排出量	2013	100%以下	101.1%
	排出物の再資源化の向上	再資源化率	2013	100%以上	99.7%
	排出物の有価率の向上	有価率	2013	100%以上	93.2%

※自己評価の基準（目標に対し） 10%以上達成：◎ 10%未満達成：○ 5%未満未達成：△ 5%以上未達成：×

環境関連法令順守と苦情の状況

2014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。

集計範囲：アヲハタグループ（国内）生産3工場

対象期間：2013年11月1日～2014年10月31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、31,660千円となりました。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、145,901千円で前年度と比較すると16,580千円（10.2%）減少しています。これは排水処理関係と省エネ設備関係等の償却費用の減少によるものです。

(単位：千円)

分類	主な取り組みの内容	2014年度		2013年度	
		投資額	費用額	投資額	費用額
(1) 事業エリア内コスト		31,660	119,731	152,029	130,601
内 訳	(1) - 1 公害防止コスト	19,102	57,436	4,711	61,036
	(1) - 2 地球環境保全コスト	8,449	26,397	139,716	24,834
	(1) - 3 資源循環コスト	4,109	35,899	7,601	44,731
(2) 上・下流コスト	容器包装材の再商品化義務費用	0	20	0	18
(3) 管理活動コスト	ISO14001費用、構内美化緑化費用	0	23,582	0	29,478
(4) 研究開発コスト	容器の軽量化研究人件費	0	2,152	0	2,134
(5) 社会活動コスト	環境保全団体等への寄付	0	416	0	250
(6) 環境損傷対応コスト	なし	0	0	0	0
合 計		31,660	145,901	152,029	162,481

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3.6%減の2,804千円で、費用の節減効果が34,954千円となり、前年比7.2%増加しました。

(単位：千円)

効 果 の 内 容		金額 (2014年度)	金額 (2013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	2,804	2,909
費用節減	排水処理費用の削減	5,523	5,523
	省エネルギーによるエネルギー費の節減	23,218	18,984
	省資源又はリサイクルに伴う廃棄物処理費の節減	3,409	5,190
合 計	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
		34,954	32,606

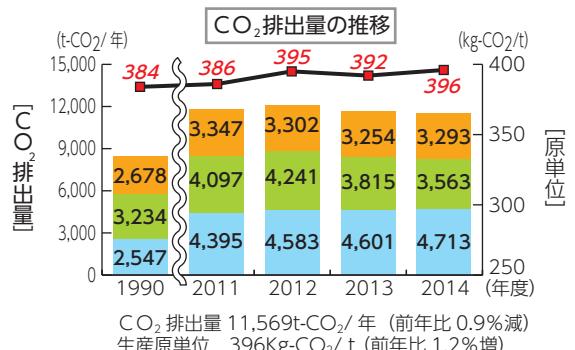
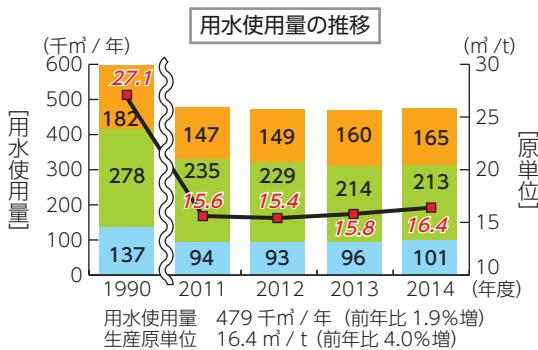
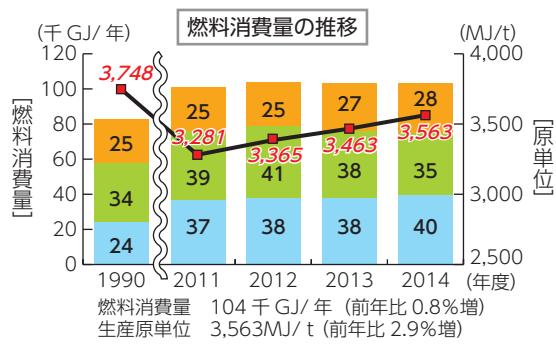
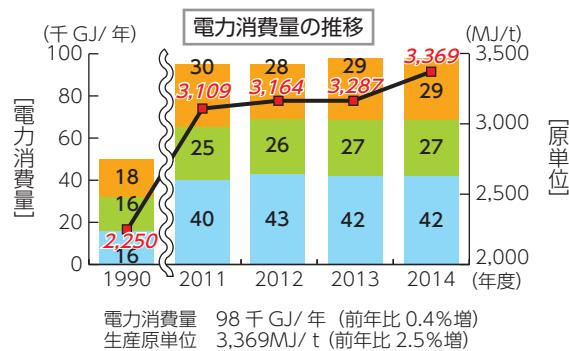
環境保全効果

環境保全効果については、総エネルギー投入量と水資源の投入量は多品種少量品目が多くなり増加しましたが、ボイラー燃料の転換等により温室効果ガス排出量を101t-CO₂(0.9%)削減し環境負荷を低減することができました。

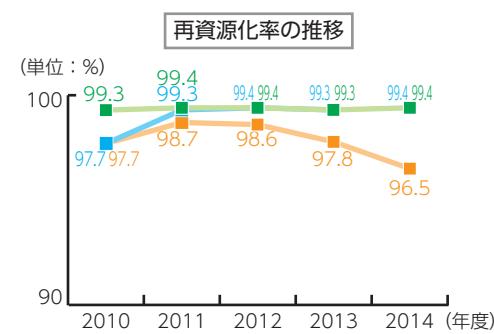
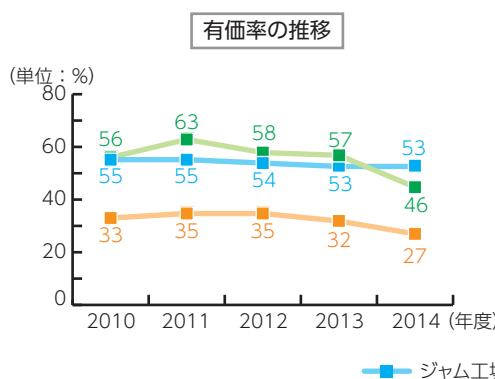
今後とも、エネルギーの消費量を含めた温暖化防止策に重点をおいた環境投資を継続してまいります。

(単位：kℓ、m³、t)

環境保全効果の分類	環境パフォーマンス指標（単位）	2014年度	2013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）	5,218	5,187	31
	水資源投入量（m ³ ）	478,713	469,681	9,032
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 ）	11,569	11,670	-101
	廃棄物等総排出量（t）	1,815	1,796	19
	廃棄物最終処分量（t）	26	21	5
	総排水量（m ³ ）	413,600	421,592	-7,992
	水質（COD）（t）	10	11	-1
	NOx 排出量（t）	-	2	-
	SOx 排出量（t）	-	3	-



■ ジャム工場 ■ 東北アヲハタ(株) ■ 芽南食品(株) ■ 原単位



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	「キユ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	株式会社丸菱アヲハタ（現東北アヲハタ）を設立	排水処理にラグーン施設を導入（現東北アヲハタ） 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醸酵システムを導入（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		メタン醸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・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・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（東北アヲハタ）
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
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（東北アヲハタ・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	キユーピー株式会社より、パン関連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	

アヲハタ株式会社の概要（2015年10月31日現在）

アヲハタグループは、アヲハタ㈱とグループ企業7社（国内3、海外4）で構成され、ジャム類（ジャム、マーマレードなど）、調理食品類（パスタソース、料理用ソースなど）、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。

・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	6億4,440万円
・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
営業拠点／【家庭用営業本部】	【産業用営業本部】
営業部	関東営業所
広域・東京営業部	関西営業所
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	



▲本社社屋

アヲハタグループ（国内）

東北アヲハタ株式会社

調理食品類、フルーツ加工品の製造・販売

テクノエイド株式会社

食品製造設備の導入・設置、保守管理業務
食品製造機械の販売業務。環境衛生業務

レインボーフード株式会社

地域特産品・健康食品等の販売、損害保険代理店、DTP事業等

アヲハタグループ（海外）

杭州碧穂食品有限公司（中国）

フルーツ加工品の製造・販売

烟台青旗農業科技開發有限公司（中国）

イチゴ苗の育成および契約産地等への供給

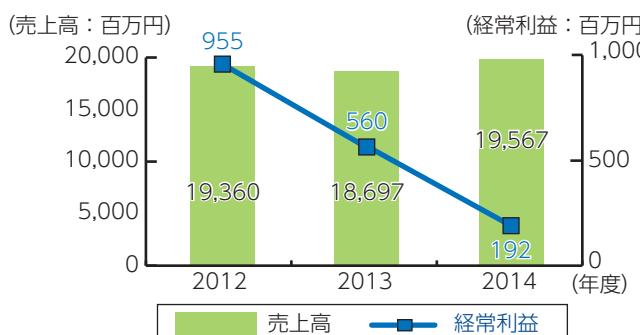
青島青旗食品有限公司（中国）

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

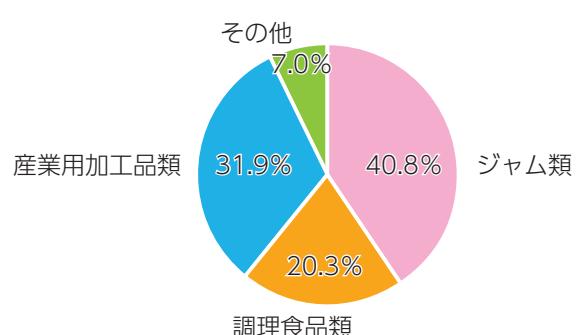
Santiago Agrisupply SpA（チリ）

農産物の加工・販売

売上高・経常利益推移（連結）



売上高構成比（連結・2014年度）



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/>