



従来の冷凍フルーツが持つ課題を解決した点が評価

冷凍庫から出してすぐ食べられる “凍ったままでやわらかい”「アヲハタ くちどけフローズン」が 日本食品工学会にて「技術賞」を受賞 日本食品工学会第 26 回(2025 年度)年次大会にて講演

アヲハタ株式会社

アヲハタ株式会社（本社：広島県竹原市、代表取締役社長：上田敏哉、以下、アヲハタ）の“凍ったままでやわらかい”新しい食感の冷凍フルーツ「アヲハタ くちどけフローズン」の開発に関する取り組みが、一般社団法人 日本食品工学会の「技術賞」を受賞しました。従来の冷凍フルーツが持つ“凍ったままでは硬くて食べにくい”“独特の凍結臭がある”“解凍時にドリップが多い”などの課題を解決した点が評価されました。受賞にちなみ 8 月 7 日(木)に日本食品工学会第 26 回(2025 年度)年次大会にて講演を行いました。



「フルーツのアヲハタ」として、フルーツの摂取向上に貢献したい

国が掲げる 1 日のフルーツ摂取量の目標は 200g ですが、実際に摂取できている人は全体の約 13.6%です。毎日摂取しない理由として、“日持ちがしない”“皮をむくのが手間”などが挙げられる一方で、フルーツの摂取量を増やしたいと思う人は全体の 36.7%に上ります※1。そこでアヲハタは、生のフルーツでは解決が難しい日持ちや手間などの不満点を解消した商品を通じて、フルーツの喫食機会と量の向上を目指しています。

※1 [中央果実協会「果物の消費に関するアンケート調査」\(令和 5 年度\)](#)

冷凍フルーツの概念を覆す、フルーツそのままのおいしさ

通常、フルーツはそのまま凍らせると硬くなり、冷凍庫から出してすぐに食べることができません。一方、「アヲハタ くちどけフローズン」は、特許技術「やわらかフローズン製法※2」を用いた果汁漬けの冷凍フルーツで、“凍ったままでやわらかい”ため冷凍庫から出してすぐに食べることができます。さらにフルーツそのままのフルーティーな香りや自然な甘さ、解凍時にドリップが少ないことが特徴です。これらは



「浸透圧脱水凍結法」を応用し、フルーツごとに条件を最適化するアヲハタの技術によって実現しました。賞味期間は 1 年※3 あり、旬のおいしいフルーツをいつでも好きな時に手軽に味わうことができます。

※2 「やわらかフローズン製法」とは、フルーツを果汁漬けにして凍結させることで、凍っていても「やわらかい」「香りの良い」フルーツを提供することができる製法のこと。

※3 開封前賞味期間 -18℃以下の冷凍庫で保存

日本食品工学会「技術賞」とは

食品工学に関する産業活動の発展に特別な貢献のある業績をあげた者に授与されます。

【受賞概要】

テーマ：新しい食感の冷凍フルーツ「アヲハタ くちどけフローズン」の開発

受賞者：アヲハタ株式会社 研究開発本部 三好 徹

受賞者コメント

アヲハタ株式会社 研究開発本部 三好 徹

この度は、日本食品工学会の技術賞という素晴らしい栄誉を賜り、心より感謝申し上げます。

今回の受賞は、「アヲハタ くちどけフローズン」の開発に携わったすべての従業員と、多大なるご支援を賜った関係者の皆様の賜物であり、厚く御礼申し上げます。この商品は、フルーツをより身近なものにしたいという私たちの思いが形になったものです。今後も、新しいフルーツの価値をお届けすることで社会に貢献し、「フルーツといえばアヲハタ」と言っていただけのように全社一丸となって邁進してまいります。



写真左より アヲハタ 三好 徹
日本食品工学会長 橋本 篤氏

「アヲハタ くちどけフローズン」シリーズ

好きな時にすぐ食べられる“凍ったままでやわらかい”冷凍フルーツです。果実に果汁をしみ込ませることで、フルーツ本来のおいしさや香り、甘さを際立たせました。果物だけの自然な甘さで、まるでスイーツのように食べられるフルーツです。

商品特設サイト：<https://www.aohata.co.jp/frozen/>

