



循環型社会実現に向けた取り組みの一環として、未利用資源を活用

製造工程等で廃棄されるフルーツを利用した フルーツのいろどりを楽しむ「くだものくれよん」を発売

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)は、原料の一次加工や製造工程等で廃棄されるフルーツを利用した「くだものくれよん」を作成し、広島県竹原市にあるPR施設「アヲハタ ジャムデッキ」での販売を開始します。クレヨンはイチゴが描ける4色(赤・黄・緑・茶)セットで、開封後すぐに楽しめるようにイチゴの塗り絵を同封しました。フルーツの自然な色合いや植物としてのイチゴを知れる機会として、食育活動での活用も行っています。



社内公募から生まれたアイデアの第2弾

未利用資源を活用した取り組みは、社内公募で生まれたサステナブルをテーマとするアイデアが起点となっています。第1弾では、製造過程で発生するジャムなどの食品残さを原料にアルコール(エタノール)を発酵・精製し、これを使用したオリジナルのウェットティッシュを作成しました※。

※ 詳細は「[キューピー アヲハタニュース 2025 No.9](#)」参照

本取り組みの背景

アヲハタは、瀬戸内の柑橘をみかん缶詰・ママレードに加工する目的で1932年に株式会社旗道園として創業しました。みかん缶詰製造時には、製造過程で発生するみかんの外皮を陳皮に加工するなど、過去から無駄を出さない生産に取り組んできました。農産加工を原点に持つ会社として自然に感謝し、恩恵を持続的に享受できるよう、循環型社会の実現にむけて、食品残さを「発生させない」「有効活用する」の両面から食品ロス削減に取り組んでいます。

「くだものくれよん」の原料は全て天然由来の成分で、米ぬかから採れた米油とライスワックスをベースに、製造工程等で廃棄されるフルーツの一部を乾燥パウダーにしてクレヨンに混ぜています。原料となるフルーツの色を活かした4色(赤・黄・緑・茶)セットです。この4色を使うとイチゴが描けるようになっており、開封後すぐに楽しめるようイチゴの塗り絵を同封しました。自然の恵みに感謝し、フルーツを大切にしたいというアヲハタの想いが込められています。

アヲハタはこれからも循環型社会への貢献をめざし、食品ロスの削減と資源の有効活用に努めていきます。

商品の概要は以下の通りです。

【くだものくれよん】

- ・商品内容：1箱4色入り、イチゴの塗り絵付き
- ・価格：1,200円（税込）
- ・発売日：2026年1月～

（商品特徴）

- ・米ぬかから採れた米油とライスワックスをベースに、フルーツの未利用部分を使用しました。フルーツの未利用部分を乾燥パウダーにしてクレヨンに混ぜています。
- ・イチゴが描ける4色セット。開封後すぐに楽しめるようイチゴの塗り絵を同封しました。
- ・フルーツの色を補う顔料は、食品の着色に使用されるものと同成分のものを採用しています。

（4色の使用素材）

赤：イチゴ 黄：夏みかん 緑：青りんご 茶：完熟バナナ

（使用上の注意）

- ・本製品は食べ物ではありません
- ・のどにつまる恐れがありますので、口に入れたり飲み込まないようにご注意ください
- ・小さなお子様がお使いになる際は、保護者のもとでお使いください



本件に関するお問い合わせ先

アヲハタ株式会社 広報室
〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-4-13
TEL:03-3407-8181 E-mail:bfpr@aohata.co.jp

お客様相談室 TEL:0120-14-1122