

2026年4月7日

**「まるごと果実 いちご」の香りがする本屋が登場！
アヲハタ初書籍「Is this “jam” or not?」の発売を記念して
書店でのコラボレーションを実施**

「まるごと果実 いちご」の香りが楽しめる本屋での展示や
オリジナルブックカバーを配布

料理家 今井真実さんによる書店トークイベントも予定

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、2026年4月7日(火)に初書籍としてジャムの使い方を再提案するレシピ本「Is this “jam” or not?」を発売しました。書籍の発売に合わせ、春から夏にかけて各地の書店にてさまざまな展開を予定しています。

第1弾は4月24日(金)からスタートする、ジュンク堂書店 池袋本店、ジュンク堂書店 吉祥寺店、MARUZEN&ジュンク堂書店 梅田店、ジュンク堂書店 広島駅前店、丸善 広島店の5店舗とコラボレーションになります。「アヲハタ まるごと果実 いちご」の香りを感じることができるディフューザーを店内に設置し、書店に訪れた方々を「Is this “jam” or not?」の世界に誘います。

その他にも、梅田 蔦屋書店と教文館(銀座)にて掲載料理の一例を見ることができると特設パネルコーナーの展開、料理監修の今井真実さんによるトークイベントも企画中です。書店でのコラボレーションの詳細は、順次 SNS などで発表します。



「まるごと果実 いちご」の香りの本屋が登場！ブックカバーも期間限定でプレゼント

丸善ジュンク堂書店5店舗では、「まるごと果実 いちご」の香りがふんわり広がるディフューザーを設置するのとあわせて、同店舗で文庫本を購入の方に「まるごと果実 いちご」柄のオリジナルブックカバーをプレゼントします。

【アヲハタ特設展示ブースの実施期間】

4月24日(金)～2週間程度

※ブックカバーはなくなり次第配布を終了します。

【実施店舗】

- ・ ジュンク堂書店 池袋本店
- ・ ジュンク堂書店 吉祥寺店
- ・ MARUZEN&ジュンク堂書店 梅田店
- ・ ジュンク堂書店 広島駅前店
- ・ 丸善 広島店

【配布条件】

上記5店舗にて文庫本を1冊購入につき、1セット配布

※対象は文庫本のみ、単行本や新書などの購入では付属しません。



左：「まるごと果実 いちご」柄のオリジナルブックカバー、右：「Is this “jam” or not?」

全国の書店との取り組みについて

<1>梅田 蔦屋書店にて「Is this “jam” or not?」の特設コーナーを展開。特別イベントも開催

【概要】

店舗内に設置された特設コーナーにて、本書で提案するライフスタイルを感じられるように、料理の一例をパネル展示します。また料理監修の今井真実さんによるトークイベントも企画中です。

【特設コーナー開催期間】

4月中旬実施

【実施店舗】

梅田 蔦屋書店（大阪/ ルクア イーレ 9F）

<2> 教文館での「Is this “jam” or not?」のパネル展示を実施

【概要】

教文館(銀座)2F の料理書コーナーにて本書のミニパネル展を実施します。掲載している料理の一例を見ることができます。

【実施時期】

4月中旬実施

【実施店舗】

教文館(銀座)

【イベント一覧】

実施時期	書店名	内容
4月24日(金) ※2週間程度	・ジュンク堂書店 池袋本店 ・ジュンク堂書店 吉祥寺店 ・MARUZEN&ジュンク堂書店 梅田店 ・ジュンク堂書店 広島駅前店 ・丸善 広島店	・「まるごと果実 いちご」のディフューザーを設置 ・ブックカバーを配布
4月中旬	・梅田 蔦屋書店	書籍の特設コーナー
4月中旬	・教文館(銀座)	パネル展示

「Is this “jam” or not?」の料理監修 今井真実さんからのコメント

アヲハタさん初出版の「Is this “jam” or not?」のレシピを担当しました！瓶からすくうと、ごろごろした果肉感はまるでフルーツそのものです。もともと大好きだったジャムを使ったレシピ作り。私自身、とても楽しく、うきうきするような時間となりました。パンに塗るだけではなく、いつもの料理にジャムをひとさじ加えるだけで、美しい色と香りがその一皿をぐっと華やかにします。そしてなんととっても「まるごと果実」は果物のナチュラルな甘み、フレッシュな酸味や食感が瓶詰めされたよう。そのまま食べてもおいしくて、甘いケーキやスイーツに合わせて、まるでお店の味。一口食べるごとに嬉しくなります。すぐに試してみたい！味への好奇心を刺激して、シンプルだけどひとひねりある。「Is this “jam” or not?」はそんなレシピブックです。



ジャムの活用を提案するレシピ本「Is this “jam” or not?」

“未来に向けたジャム”の新価値創造の取り組みの第1弾として、アヲハタ初出版でもあるライフスタイルブック「Is this “jam” or not?」を発売しました。朝食で食べるジャムに限らず、さまざまなシーンで多様な使い方ができる、フルーツのある生活を提案します。

Amazon 購入 URL : <https://amzn.asia/d/0fBhkb6P>

<書籍概要>

【書名】Is this “jam” or not?

【発売日】2026年4月7日(火)

【価格】1,430円(本体1,300円+税10%)

【販売】ライスプレス株式会社

【発行】アヲハタ株式会社

【概要】「アヲハタ まるごと果実」で日々のフルーツフルライフを。
新提案のジャムレシピ&ライフスタイルフォトブック

【ターゲット】

- ・フルーツは好きだけど、皮むきや処理が面倒と感じている。
- ・フルーツレシピのバリエーションを楽しみたい。
- ・器やテーブル、空間の演出も楽しみたい。



ひとさじで変わる。<アヲハタ まるごと果実>の使い方

この本で提案したいのはジャムを果物として使ってみること。
ジャムという役割から少し離して、“果物そのもの”として食卓に置いてみる。

ジャムを果物として捉え直すと、料理は華やかに、暮らしは軽やかになる。

「Is this “jam” or not?」

果物に近くて、調味料にも近い。その間の距離感が、ちょうどいい。



掲載レシピ（一部）

上段左から：いちごとヨーグルトの大人サラダ／ブルーベリーとサラダチキンのサラダ
下段左から：しめさばとりんご／オレンジ冷やしトマト

アヲハタ株式会社

柑橘の産地、瀬戸内を拠点とし、ジャムや冷凍フルーツをはじめとしたフルーツの加工品の製造・販売をしています。

住所：〒729-2392 広島県竹原市忠海中町一丁目1番25号

事業内容：

- ・フルーツ加工品の製造、販売および輸出入
- ・調理食品の製造、販売および輸出入
- ・農畜水産物加工品、乾燥食品、冷凍食品、健康食品、その他食料品の製造、販売および輸出入
- ・果実、種苗の栽培、販売および輸出入など

アヲハタ公式 URL：<https://www.aohata.co.jp/>

プレス素材格納先 URL

https://drive.google.com/drive/folders/1lVI-WpWp4NkLTCJvwF6-9VYJiLMJ_zFQ?usp=sharing

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