



広島県、広島市、大学とともに朝食から応援

女性の健康週間に朝食応援イベントを初開催

3月7日(金)広島市紙屋町シャレオ中央広場にて実施

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、広島県の食育・健康づくりに関する普及啓発活動を推進するひろしま食育・健康づくり実行委員会とともに、2025年3月7日（金）（第一部：12:30～13:00、第二部 17:30～18:30）に、広島市シャレオ中央広場にて朝食応援イベントを開催します。当日は、安田女子大学学生による書道パフォーマンスや、学生考案「アヲハタ 55ジャム」を使った「ご当地朝パフェ」の試食会、簡単朝食レシピの紹介などを行います。このイベントは、健康的な生活習慣に向けて、朝食から応援する取り組みの一環です。



若年層の女性に多い朝食欠食に焦点

近年の調査によると、広島県の20代女性の約4人に1人が習慣的に朝食を欠食していることが明らかになりました（図1）。将来的な健康へのリスクを鑑み、この状況を改善するため、アヲハタは、広島県、広島市、安田女子大学と共同し、毎日の朝食から応援するイベントを行います。

“まずは一口から”の行動変容を目指します

本イベントでは、特に朝食を習慣的に食べない人が多い20代女性に朝食に目を向け“まずは一口から食べてみよう”と感じてもらうことを目指します。

取り組みとして、3月3日（月）から

「朝食って、自分へのエールだ。」のメッセージとともにイベント告知するポスターをシャレオ地下通路に掲示します。当日は安田女子大学書道学科の学生による朝食メッセージを書き上げる書道パフォーマンスにはじまり、忙しい朝でもすぐ食べられる“凍ったままでやわらかい”冷凍フルーツ「アヲハタ くちどけフローズン」の試食、また新しい朝の楽しみ方を提案しようと管理栄養学科の学生が考案した「ご当地朝食パフェ」の試食やレシピの配布を行います。

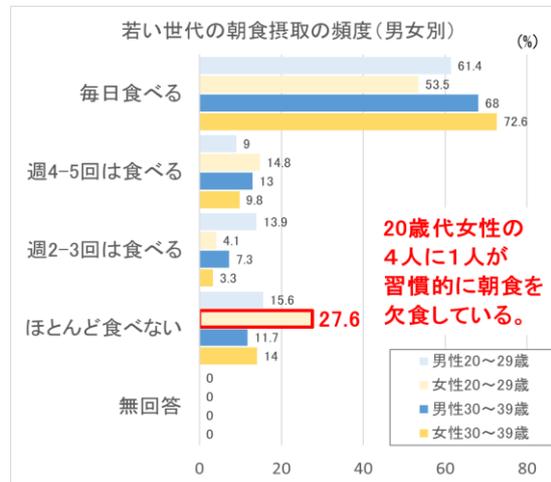


図1：令和5年度 広島県県民健康意識調査結果より

アヲハタは、広島県や広島市、地元大学生と共同で朝食摂取の啓発を行うとともに、フルーツを通じた健康的な生活を応援していきます。

イベントの概要は以下の通りです。

実施概要

日時：2025年3月7日(金) 第一部 12:30~13:00 第二部 17:30~18:30

場所：シャレオ中央広場

内容：

<第一部 12:30~13:00>

- ◆安田女子大学書道学科学生による書道パフォーマンス
- ◆朝食メニュー試食会 計350食 ※なくなり次第終了
 - ・アヲハタ くちどけフローズン
(いちご・青りんご・白桃・アプリコット)
 - ・安田女子大学管理栄養学科学生が考案した朝パフェ



<第二部 17:30~18:30>

- ◆朝食メニュー試食会 計500食 ※無くなり次第終了
 - ・安田女子大学管理栄養学科学生が考案したご当地朝パフェ
 - ・アヲハタ 55を使ったカラフルロールサンド

※画像はイメージです。



学生考案ご当地朝パフェ

朝たんサラダパフェ・ひろしま愛 腸活パフェ



カラフルロールサンド

<レシピを考案した大学生のコメント>

私たち学生が朝パフェの考案に関わることで、新しい朝の楽しみ方を提案できることにワクワクしています。栄養バランスを考えたヘルシーなパフェにこだわり、華やかな見た目や食べやすさ、満足感も大切にしました。さらに広島らしさを取り入れることで、地元の魅力を再確認できるよう工夫しています。多くの人が作ってみたいようなパフェを目指し、アイデアを出し合いながら全力で取り組んだので、ぜひ楽しんでください。

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

【参考資料】朝食提案に使用する商品・レシピ

■商品

厚く白いパンのために生まれた「アヲハタ 55」

1970年の発売から55年、アヲハタ 55ジャムがリニューアルしました。フルーツの味わいが濃くなり、食パンとの相性がさらにアップしました。

公式サイト URL : <https://www.aohata.co.jp/55/>



凍ったままでやわらかい「くちどけフローズン」

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。独自の製法を採用しており、冷凍庫から出してすぐに食べられます。



公式サイト URL : <https://www.aohata.co.jp/frozen/>

■レシピ:朝パフェ

全国の20~60代の男女3,000人を対象に、朝食に関する調査※1を実施した結果、朝食に求める理想的なメニューとして「栄養バランスが良い」が92.3%と最も高く、続いて「あと片付けが楽」91.7%・「作るのに時間がかからない」90.6%と手間に関わるものが高くなりました。さらに「お腹の調子を整える」89.3%・「野菜・フルーツなどの繊維質のものをとる」87.1%とお腹の調子を整えるメニューが求められていることが分かりました。この調査結果を受けて、朝食を楽しく、健康的で豊かな食事にしてほしいという思いから、アヲハタは、悩みの多い朝食に栄養と手軽さを兼ね備えたレシピの一つとして「朝パフェ」を提案しています。

アヲハタが提案する「朝パフェ」は、ジャムやフルーツ、ヨーグルト、コーンフレークなど朝食になじみある食材をパフェのように重ねることで、見た目にも楽しく、グラス一つで朝食を取ることができるレシピです。



レシピ紹介サイト : <https://www.aohata.co.jp/recipes/recommend/enjoy-jam/>

※1: 詳細は、[キューピーアヲハタニュース 2023 No. 34](#) を参照