



発売10周年、果実と果汁だけの自然な甘さのフルーツプレッド

「アヲハタ まるごと果実」シリーズをリニューアル フルーツのおいしさ向上と瓶の軽量化を実現

2022年2月以降順次出荷

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：山本範雄、以下アヲハタ)は、果実と果汁で作ったフルーツプレッド「アヲハタ まるごと果実」を、リニューアルします。2012年の発売より、商品の特徴であるみずみずしい果実感が好評で、毎年2桁の成長を続けています。発売10周年となる今年のリニューアルでは、配合・製法を見直しフルーツのおいしさをより高めるとともに、瓶を軽量化し環境負荷を低減した容器へ変更します。

まるごと果実サイト URL : <https://www.aohata.co.jp/marugoto/>



より生のフルーツに近い味わいに

今回のリニューアルでは、一つ一つのフルーツの特徴に合わせて、おいしさが最も引き立つよう、配合・製法の見直しを行いました。

① 香りの見直し

製造工程中に蒸発するフルーツの香りをフルーツプレッドの中に戻す“香り戻し技術”を採用しています。よりフルーツ本来のフレッシュな香りを実現するため、蒸発する香りの中からフルーツプレッドに戻す香りをフルーツごとに見直しました。

② 味わいの見直し

酸味を調整するために配合している果汁と甘さ(糖度)のバランスをフルーツごとに見直し、そのフルーツをより引き立たせる配合に変更しました。

③ 物性を見直し

ゼリー状に固める(ゲル化)のために配合しているペクチンを見直しました。ゲルの口当たりを柔らかくし、果肉の食感(果肉感)を引き立たせるとともに、見た目にも艶があり、みずみずしくなりました。

瓶を軽量化し、環境への負荷を低減

250g瓶は、約40%の軽量化を行いました。これにより従来品と比較して瓶製造時に排出されるCO₂量が年間約40%削減されます。また軽量化に伴い、瓶の胴回りが小さくなったことで、より持ちやすくなりました。



従来品
胴回り：235mm



リニューアル品
胴回り：220mm

商品の概要は以下の通りです。

1. 商品名・内容量・価格・賞味期間・変更内容

ブランド	商品名	内容量	参考 小売価格	賞味 期間	変更内容
アヲハタ	まるごと果実 いちご	255g	税抜:421 円 税込:455 円	12 カ月	配合・製法 瓶軽量化
	まるごと果実 白桃	250g			
	まるごと果実 あんず	250g			
	まるごと果実 ブルーベリー	250g			
	まるごと果実 オレンジ	250g			
	まるごと果実 りんご	250g			
	まるごと果実 マンゴー	250g	税抜:398 円 税込:430 円		配合・製法 瓶軽量化
	まるごと果実 いちじく	255g			
	まるごと果実 クランベリー	250g			
	まるごと果実 いちご	125g	税抜:236 円 税込:255 円		配合・製法
	まるごと果実 ブルーベリー	125g			
	まるごと果実 りんご	125g			
	まるごと果実 白桃	125g			
	まるごと果実 オレンジ	125g			変更なし

2. 出荷日

2022 年 2 月以降順次出荷

3. 商品特徴

- ・ 果実と果汁で作った自然な甘さのフルーツスプレッドです。
- ・ 配合・製法の見直しを行うことで、一つ一つのフルーツの特徴に合わせて、フルーツ本来のおいしさをさらに引き立たせました。
- ・ 250g 瓶は、従来品と比較して約 40%の軽量化を行いました。これにより瓶製造時に排出されるCO₂量が年間約 40%削減されます。

4. 販売目標

69 億円（シリーズ全 14 品／小売ベース／年間換算）