



製造中の加熱量を抑え、フルーツへのダメージを軽減

「アヲハタ まるごと果実」の製法を改良 フレッシュな果実感や香りが向上、より鮮やかな色合いに 4月下旬以降順次全国に出荷

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」の製法を改良します。製造中の加熱量を抑えることでフルーツへのダメージを軽減し、商品の特徴である“フルーツそのまま”のフレッシュさや香りをさらに高め、鮮やかな色あいとなります。4月下旬以降順次全国に出荷します。

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

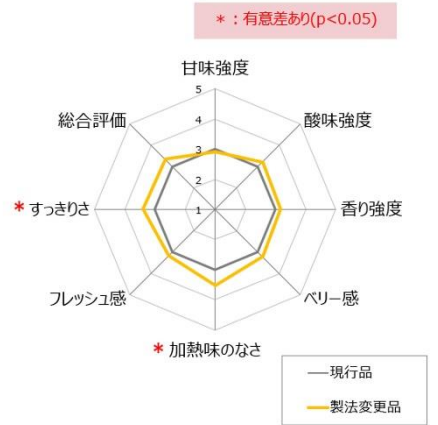


フルーツの魅力を最大限に生かした商品を目指して

まるごと果実は2012年の発売以降、“好きなフルーツをいつでも好きな時に”をコンセプトに、フルーツそのままの風味やみずみずしさ、食感を生かすため、原料にこだわり、製法の見直しを行うことで味に磨きをかけ続けています。今回は、アヲハタ独自の「ファインフルーティー製法プラス※」の一つである「総加熱量低減技術」を改良し、製造中の加熱量のさらなる低減を実現しました。それにより、フルーツへのダメージが軽減し、現行品と比較してフルーツ本来のフレッシュな果実感や香りが高まり、鮮やかな色あいとなります。また食べた際のすっきりさが増し、フルーツのおいしさをさらに感じられます。

※ ファインフルーティー製法は、「香り戻し技術」、「酸素濃度低減技術」、「総加熱量低減技術」を融合したアヲハタ独自の技術。詳細は「[キューピーアヲハタニュース 2017 No.7](#)」参照

官能評価による香り・風味の現行品比較
(まるごと果実 いちご)



アヲハタは「農産加工品のおいしさは、その原料によって7割が決まる」と考え、良い原料を使うこと、またそのおいしさを最大限に生かす加工技術の改良に継続的に取り組んでいます。これからも、「フルーツで世界の人を幸せにする」というビジョンを具現化する取り組みや商品開発を進めていきます。

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

ブランド	商品名	内容量	参考 小売価格	賞味期間
アヲハタ	まるごと果実 いちご	255 g	452 円（税抜） 489 円（税込）	12 カ月
	まるごと果実 白桃	250 g		
	まるごと果実 あんず			
	まるごと果実 ブルーベリー			
	まるごと果実 オレンジ			
	まるごと果実 りんご			
	まるごと果実 いちじく	255 g	427 円（税抜）	
	まるごと果実 マンゴー	250 g	462 円（税込）	
	まるごと果実 クランベリー			
	まるごと果実 いちご	125 g	255 円（税抜） 276 円（税込）	
	まるごと果実 白桃			
	まるごと果実 ブルーベリー			
	まるごと果実 オレンジ			
	まるごと果実 りんご			

2. 出荷日

2023 年 4 月下旬以降順次全国に出荷

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。
- ・ アヲハタ独自の「総加熱量低減技術」の改良により、製造中の加熱量を抑え、フルーツへのダメージを軽減することで、現行品と比較してフルーツ本来のフレッシュな果実感や香りが高まり、鮮やかな色あいを実現しました。