



**アヲハタ、Z世代と共同で新商品開発プロジェクト始動、
2027年春の新商品発売を目指す。
さらに初書籍となるレシピ本「Is this “jam” or not?」を発売**
“未来に向けたジャム”の新価値創造の取り組みとして、
変化する食生活を「機会」と捉え、新たなジャムの可能性を若者へ提供
— 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、Z世代と共同で新商品の開発を開始しました。2027年春の発売に向けて、Z世代の意見を取り入れながら商品開発を進めます。また、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2026年4月7日に発売します。朝食やスイーツづくりだけではなく、さまざまなシーンでジャムを楽しめる商品開発と、ライフスタイル提案を通じて、幅広い世代にフルーツのある豊かな暮らしを届けていきます。

Amazon 予約 URL : <https://amzn.asia/d/OfBhkb6P>

■市場の変化を機会と捉え、ジャムの新しい価値を創造

総務省統計局の家計調査によると、ジャム類の購入数量は2022年以降減少が続いており※1、特に若い世代のジャムを食べる機会が減っています。一方で、公益財団法人中央果実協会の調査では、「フルーツを食べる量を増やしたい」と回答した人が全体で36.7%、特に20代女性は59.9%と最も高く、フルーツへの関心の高さがうかがえます※2。

このような市場の変化を「機会」と捉え、未来の消費者であるZ世代にヒアリングを実施し、“未来に向けたジャム”の新価値創造の取り組みを開始しました。従来のジャムの形にとらわれず、果実感のある新しいジャムを通じて、フルーツをもっと手軽に、おいしく楽しむことができる選択肢を提供していきます。

※1 総務省統計局「家計調査 家計収支編 二人以上の世帯」

<https://www.stat.go.jp/data/kakei/2.html>

※2 公益財団法人中央果実協会「果物の消費に関するアンケート調査報告書」

https://www.japanfruit.jp/Portals/0/resources/JFF/kokunai/r05chosa_siryu/r05shohi.pdf

■ Z世代のヒアリングを通して、アヲハタジャムのニーズとポテンシャルを発見

2025年の夏と秋に原宿ハラカドで大学生を中心とするZ世代と「ジャムについての対話型ワークショップ」を2回開催しました。食に対する普段の価値観に加え、ジャムに対するイメージや利用実態、実際にアヲハタが販売している商品の試食を実施し、Z世代の率直な意見を聞きました。

その中で「忙しい時にすぐ食べられる」「ごろっとした果実感が好き」などのポジティブな意見がある一方で、「賞味期限が短く、特に一人暮らしにとって食べるのが難しい」「ジャムは古い、レトロ商品のイメージ」など、普段ジャムを食べない方からは厳しい意見も出ました。

結果として試食の結果から、ジャムの既成概念を少し変えることでZ世代に対してもニーズとポテンシャルがあることを確信しました。Z世代がジャムを嫌いになったのではなく、「今のジャムがZ世代のライフスタイルに合っていない」だけだという気づきを得ました。

ジャムという食文化を未来につなぐために、この先も多くの方に愛される商品であり続けるために。アヲハタは、“未来に向けたジャム”の新価値創造の取り組みを始動しました。

■ Z世代と共同で新商品開発プロジェクトを始動

Z世代とのワークショップを通して得た示唆を活かし、2027年春の商品発売を目指して、新商品開発プロジェクトを始動しました。開発の過程で商品の試食やパッケージの検討をZ世代と一緒にを行います。



■ 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?」を発売します。パンや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。

<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

【補足資料】

アヲハタがこだわる原料調達への取り組み

アヲハタは「良い商品は、良い原料から」という原料調達の基本理念のもと、おいしく、安全・安心な原料の調達を全世界から行っています。

また、広島県にあるいちごを中心としたフルーツの育種・栽培技術の研究拠点「アヲハタ果実研究所」ではおいしい加工用のいちごを作るための土や畑づくり、育種・育苗などを研究しています。



アヲハタの商品原料であるフルーツの生産拠点



アヲハタ果実研究所でのいちご栽培の様子

会社概要

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

ご自由にお使いください。

URL：https://drive.google.com/drive/folders/11qd4T9qVcbJwBox4L-IP7iXT0qajN6Q1?usp=drive_link

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