



「おいしい朝から、いい一日。」若者へ、朝起きるのが楽しみになる朝食を提案

広島で好評だった朝食応援イベント 「アヲハタ モーニングスタンド」を大阪・東京で期間限定開催

9 月 20 日(日)、21 日(月・祝) 心齋橋 PARCO、
10 月 11 日(日)、12 日(月・祝) 渋谷サクラステージ

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、若年層の朝食習慣づくりを応援する期間限定イベント「アヲハタ モーニングスタンド」を、2026 年 9 月 20 日(日)・21 日(月・祝)に大阪の心齋橋 PARCO、10 月 11 日(日)・12 日(月・祝)に東京の Shibuya Sakura Stage(渋谷サクラステージ)で開催します。本イベントでは「おいしい朝から、いい一日。」をメッセージに掲げ、SNS でも話題を集めている「ジャム×ハム・チーズ」の“甘じょっぱい”味わいをテーマにしたオリジナルメニューを提供します。株式会社タカキベーカリー(以下タカキベーカリー)の「ソフトカスクート」にアヲハタのジャムを組み合わせたカスクートと爽やかなアイスレモンティーをセットにし、1 セット 300 円(税込)で販売します。



ワクワクする朝食で朝の楽しさをお届けするために

近年、特に若い世代を中心に朝食の欠食が課題となっています。朝食は、1 日を活動的にスタートするための重要なスイッチであり、健康的な生活習慣の基礎となる大切な食事です。2026 年 4 月に広島で実施した朝食応援イベント^{※1}では 2 日間で 900 食を提供するなど大きな反響がありました。来場者からは「これなら朝を楽しめそう」「おいしくて栄養もとれるのが良い」「ジャムの新しい楽しみ方を発見できた」と喜びの声^{※2}をいただきました。こうした背景から、今回は大阪・東京でもイベントを実施します。単にお腹を満たすだけでなく、「朝起きるのが楽しみになる朝食」を提案することで、ジャムの新たな魅力を発見してもらうとともに、若い世代の朝食習慣づくりに貢献していきます。

※1 詳細は、[キューピーアヲハタニュース 2026 No. 31](#) 参照

※2 コメントは一部抜粋・編集しています。

“甘じょっぱい”がポイントのオリジナル朝食メニュー

アヲハタ公式 SNS では、ジャムの甘みとハムやチーズの塩味が引き立て合う“甘じょっぱい”アレンジが話題となっています。今回はその好評な組み合わせ

を活かし、低糖度ジャム「アヲハタ 55」とタカキベーカリーの「ソフトカスクート」を使用した、本イベント限定のオリジナルメニュー3種類を開発しました。全てのメニューに「アヲハタ 55 レモンママレード」を使用した特製アイスレモンティーが付きます。

【提供メニュー】

イチジクと生ハムのカスクート

イチジクジャムのコクのある甘みと生ハムの塩味がよく合う、クセになる味わいです。



〈使用商品〉



アンズとカマンベールチーズのカスクート

甘酸っぱいアンズジャムとカマンベールチーズを贅沢にサンドしました。



〈使用商品〉



オレンジママレードのバインミー風カスクート

爽やかなオレンジとレバーペーストがアクセント。パストラミビーフと一緒に挟むだけで手軽にバインミー風の味わいが楽しめます。



〈使用商品〉



アヲハタはこれからも、朝食をはじめとした日々の食事を楽しむ新しい提案を通して、若い世代の朝食習慣づくりを応援していきます。

【イベント概要】

イベント名：アヲハタ モーニングスタンド

内容：オリジナル朝食メニューの販売

開催日時、場所：

【大阪】

- ・ 日時：2026年9月20日(日)・21日(月・祝) 11:00~15:00
- ・ 場所：心斎橋 PARCO 地下2階 心斎橋ネオン食堂街 (TANK 酒場/喫茶横)
- ・ 住所：大阪府大阪市中央区心斎橋筋1丁目8-3
- ・ 販売数：各日300食

【東京】

- ・ 日時：2026年10月11日(日)・12日(月・祝) 11:00~15:00
- ・ 場所：Shibuya Sakura Stage (渋谷サクラステージ) にぎわい STAGE
- ・ 住所：東京都渋谷区桜丘町1-1
- ・ 販売数：各日500食

販売価格：各セット 300円(税込)

協力：株式会社タカキベーカリー

※数量限定のため無くなり次第終了となります。

※提供数量は変更となる場合がございます。

※開始時間の変更となる場合がございます。

※本イベントは予告なく変更・終了する可能性があります。

※小雨決行となります。

【会社概要】

■株式会社タカキベーカリー

毎日の暮らしでお役に立てる商品を、多くのお客様に。おいしさと安全・安心にこだわったパンを、スーパーマーケット等を通じてお届けしています。

代表者：代表取締役 社長執行役員 坂本 和久

本社所在地：〒739-0323 広島県広島市安芸区中野東 3-7-1

公式サイト：<https://www.takaki-bakery.co.jp/>

公式 SNS：https://www.instagram.com/takaki_bakery_official/

〈カスクートについて〉

便利な切り込み(スリット)を入れた、サンドイッチで食べやすいソフトな食感と、素朴な風味が特長のカスクートです。焙煎全粒粉を配合し、こだわりの製法で小麦の旨みや香ばしさを引き出しています。軽くトーストするとパンはさらに香ばしく、サクッとした食感が楽しめます。お好みの具材をはさんで、カフェ風のサンドイッチをお楽しみください。

■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加工品の製造・販売をしています。

代表者：代表取締役社長 上田 敏哉

本社所在地：〒729-2392 広島県竹原市忠海中町 1-1-25

公式サイト：<https://www.aohata.co.jp/>

公式 SNS：

Instagram：https://www.instagram.com/aohata_official/

X：https://x.com/aohata_official

【「アヲハタ 55」について】

1970 年の発売以来、時代に合わせたおいしさを追求し続けてきた、アヲハタを代表する低糖度ジャムシリーズです。フルーツのさわやかな甘さや酸味をいかした低糖度のおいしさと、煮詰めたおいしさ＝「コク」が感じられるジャム、それが「アヲハタ 55」です。

特設サイト：<https://www.aohata.co.jp/55/>

—— 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