

エシカル商品 Hana-well

Hana-well(ハナウェル)は、商品のおいしさを第一に、加えて体や心、地球にやさしいエシカル商品ブランドです。
商品それぞれが、社会課題に対応しています。

Hana-well 概要

Hana-wellは、「おいしさ」はもちろん、体と心、そして地球にも「やさしい」ため、ずっと使い続けたいと思っていただけるブランドです。

私たちは何よりも「おいしさ」を大切に、追求していく中で、その源となる素材の素晴らしさや、それが持つ意義の深さに気づきました。

世界が多くの課題に直面している今、私たちが開発する商品が、やがて大きな潮流となり、様々な問題解決の一助となり、現在と未来を変えていくと信じています。

次ページより、5つの軸で開発した商品の一部をご紹介します。



やさしい手(人)がつながって、
健康・福祉・幸福がある。
やさしい手(人)が花を植え、
地球に笑顔をもたらす。
わたしは、やさしい手の中に、
花ことばが幸福の意味を持つ花々
動物・魚・野菜・果物で
「はーと」を表現しました。
「はーと」には、
心・命・愛・地球の意味を込めました。



ロゴマークデザイン
アーティスト 田中 翠恵

Hana-wellで取り組む5つの軸

Earth

地球に優しく環境負荷を低減する商品をご提供します。

Healthy

体に優しく、心に癒しを与えてくれる商品をご提案します。

Local

地域で育まれた自然の恵みや文化の発信と継承に取り組みます。

Diversity

差別のない、笑顔がうまれる社会の実現を支援していきます。

Future

未来に向けた新技術に挑戦する取り組みを応援していきます。



<https://www.harashinnarus.jp/hanawell/>



エシカル商品 Hana-well Earth

地球にやさしく環境に配慮した商品をご提供します。

紀州南高梅種ぬき梅

消費量が減少している梅干しを様々な食シーンでご利用いただけるよう、種を抜いた形で商品化しました。種を抜くことで見栄えへの影響がなくなり、市場では流通しにくいサイズや等級を積極的に利用することもできました。

不要になった種は堆肥にリサイクルをして梅の栽培に再利用しています。おにぎりやお弁当、様々なお料理にも使いやすくおすすめの商品です。



シルクスイートのほしいも・南魚沼八色のわけあり干し椎茸

どちらもアクシアルPB商品の製造過程で生じる規格外品を活用しており、正規品だけでなく規格外品も無駄なく商品化することで食品ロス削減に努めています。

干し芋は、一部が硬く白化してしまった規格外品を細切りにすることで、硬さが気にならず、食べやすい商品にアップサイクルさせたものです。

干し椎茸は、新潟県のブランド野菜である「八色しいたけ」のなかでも、変形や欠けなどで生鮮品としては出荷できないものを乾燥させて干し椎茸にしたものです。



新潟県のお米と茶豆でつくった ふわっと

岩塚製菓(株)様の大ヒット商品「ふわっと」とのコラボレーション商品です。新潟県産茶豆の規格外品を有効活用しています。

茶豆を生地に練り込むことに加え、枝豆パウダーを生地にふりかけることで2層の味わいが楽しめます。新潟県産の甘みのあるお米を「米粉」にしてつくられた生地との相性も抜群です。

通常のふわっとよりもちょっぴり大きめなサイズと、シンプルな原材料により、素材のおいしさを最大限に活かしました。



新潟茶豆でつくったずんだあん

規格外の新潟県産茶豆をふんだんに使用し、茶豆の豊かな風味と香りを楽しめるずんだあんです。

新潟県は枝豆の作付面積が全国一で、県民は枝豆好きとして知られていますが、その裏では毎年「一つ豆」やさや割れ・欠けなど、出荷規格を満たせず、市場流通できない規格外品が相当量発生しています。

その規格外茶豆をペーストにし、少量の白あんを加えたことで、控えめな甘さで素材の風味を最大限に活かしました。ペーストは冷凍保存により通年で商品化でき、食品ロスも可能な限り削減しています。



エシカル商品 Hana-well Healthy

体にやさしく、心に癒しを与えてくれる商品をご提供します。

有機麦茶

農薬や化学肥料などの化学物質に頼らないことを基本として生産された有機JAS認証の麦茶です。

カナダ国内でも日照時間が多く、栽培環境として適しているサスカチュワン州で栽培された六条大麦を使用。粉碎した麦と丸麦を併用することで、粉碎した麦のkok、丸麦の香ばしい香りを楽しめます。

また、一般的な麦茶よりも低温でじっくり焙煎することで、苦みを抑えて麦独特の甘みを引き出しています。夏だけではなく冬は煮出してホットでも美味しい麦茶です。

ノンカフェインですのでカフェインが苦手な方や、お子様でも安心してお召し上がりいただけます。



北海道産すり身のそのままおいしい生ちくわ

食品添加物「リン酸塩」不使用のすり身を使用し、利尻昆布を主としたシンプルな原材料で味付けをしたちくわです。

食感のよい北海道産スケソウダラ100%のすり身を使用しているので、そのままお召し上がりいただくことでプリッとした食感が楽しめます。

やさしい味付けなので、煮込み料理や炒め物といった様々な料理にご利用いただけます。



オーガニックアガベシロップ

アガベシロップとは、アガベ(和名リュウゼツラン)という植物から採れる100%天然の甘味料で、香料や保存料などの添加物は使用していません。

食後の血糖値上昇が緩やかな低GI食品なので、健康を気にされる方にもおすすめできるヘルシーな甘味料です。

クセがなく、どなたでも美味しくいただけるすっきりした甘さが特徴で、蜂蜜や砂糖の代わりとしてヨーグルトやコーヒー紅茶にお使いいただくのはもちろんのこと、水にすぐ溶けるのでお料理で砂糖やみりんの代わりにも便利です。また、蜂蜜のように低温で固まることがないので、使いたいときにサッとお使いいただけます。



TOPIC

試食会の開催

すべての従業員がHana-well商品が持っている背景やストーリー、社会課題を知り、誇りも持ってお客様に商品をおすすめできるよう、さまざまな方法で情報発信をしています。

2024年度は本社にて試食会が行われ、開発担当者の説明を聞きながら、商品の味を確かめる機会を設けました。



開発担当者による商品説明

エシカル商品Hana-well Local

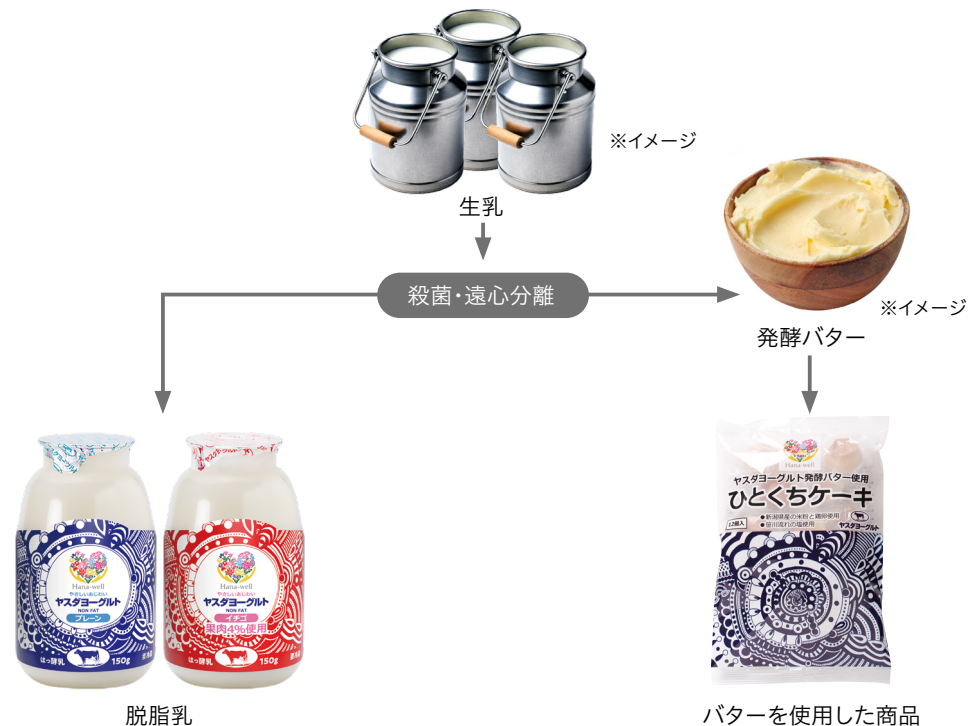
地域で生まれた自然の恵みや文化の発信と継承に取り組みます。

やさしいあじわいヤスダヨーグルト ヤスダヨーグルト発酵バター使用ひとくちケーキ

生乳の生産量と需要のバランスが崩れると酪農の経営状態は厳しくなります。安定的な消費拡大に貢献したいとの思いから、生乳を無駄なく利用できる商品を開発しました。

やさしいあじわいヤスダヨーグルトは新潟県産の生乳でつくられた、すっきりとして飽きのこない味わいが特徴の、無脂肪タイプの飲むヨーグルトです。2024年よりストローの添付をやめ、プラスチック製力トラリーの削減にも努めています。

また、「発酵バター」も無駄なく利用、ひとくちタイプのケーキに仕上げました。原料には新潟県産の米粉や卵、笹川流れの塩を使用しています。



新潟県産大豆のとちお油揚げ

とちお油揚げは、新潟県長岡市栃尾地域に江戸時代より伝わる肉厚で大きな油揚げです。その油揚げを伝統的な製法と、古くより使用されてきた新潟県産大豆で再現することによって、昔ながらの極厚造りに仕上げました。

油揚げを半分にスライスして切り開き、納豆やキムチ、ネギ味噌などの具材を挟んで焼くと、外は「カリッ」と、中は「ジュワッ」とした食感が味わえます。地域の企業様と「伝統とおいしさをつながたい」という思いでつくり上げた商品です。



VOICE

昔ながらの『とちお油揚げ』をお客様に届けたい、そんな共通の想いでエシカル商品企画部の板倉さんと開発を行いました。原料の大豆は新潟県産エンレイ大豆にこだわり、揚げ油は油切れの良さで知られ、揚げ物に最適な菜種油赤水を使用。厚みのある油揚げをロにした瞬間に感じる油の風味にコクや深みを持たせました。

製法にもこだわり、揚げる前の豆腐は一晚掛けて水分を飛ばし、揚げる時は1枚1枚丁寧に手作業でじっくり揚げています。

地元の栃尾の皆さんにも反響をいただいている『とちお油揚げ』。ぜひご賞味ください。

小林総本舗有限公司
取締役営業部長 小林政敏様



丁寧に手揚げされる油揚げ



小林総本舗 小林様とエシカル商品企画部板倉MD

エシカル商品Hana-well Diversity

差別のない、笑顔がうまれる社会の実現を支援していきます。

ご家庭にアートを

何気ない日常の中で目にする商品パッケージに素敵なアート作品を取り入れることで、食卓が小さな美術館になります。日々の生活に彩りを添えられるよう、パッケージには『まちごと美術館cotocoto』に所属されている障がい者アーティストの皆さんの作品を使用しています。

伝えたい想いが素直に表現された『無垢の』アートは、見る人の心を揺さぶります。



原信ミュージアム

まちごと美術館cotocoto様との協同で、お店のカフェコーナーにて原信ミュージアムを開催しています。現在新潟市、長岡市、柏崎市、南魚沼市、燕市の14店舗で開催しており、障がいをお持ちの方が制作したアート作品を展示しております。



原信吉田店での展示

VOICE

障がい者施設に飾られた素敵なアートとの出会い。これが『まちごと美術館cotocoto』の始まりのきっかけです。みなさんが思っている以上に障がいがある人は身近にたくさんいます。いろいろな特性をもった個性豊かなみなさんの才能が就労につながってほしい、そんな思いから障がい者アーティストのアート作品のレンタル事業を開始しました。

慈善活動ではなく、自立した活動となるために、アーティストとして所属するには一定の基準を設けています。このクオリティを維持し続けていることが、事業の広がりにつながっていると考えています。

所属している方のご家族からは「自分の子どもも経済の輪に入ることができたことが嬉しい」「自分の子どもの未来が明るくなった」というお声をいただいております。

Hana-well 商品を通じて、アートがより日常に溶け込み、アートであふれる優しい時間が全国に広がっていくよう、これからも活動を続けます。

まちごと美術館cotocoto 高橋 亜紀様



アーティスト大森真奈様と高橋様 Hana-wellコーナーにて

エシカル商品Hana-well Future

未来に向けた新技術に挑戦する取り組みを応援します。

青森の里りんご～PROJECT TO SAVE FARMERS～

日本の農業は異常気象や後継者不足など厳しい環境が続いています。そんな農家様のお役に立てないかという想いからプロジェクトがスタートしました。

青森のりんご農家様では、果実の「選別作業」に多くの労力が費やされており、さらに、おいしくても、果実の形や色が悪いと選別ではじかれてしまい市場で流通することがない現状を知りました。

農家様の手間を少なくし、さらに見た目に関係なくおいしいりんごをお客様に届けたい。そんな想いで無選別りんごの販売をスタートしました。

今後もこの取り組みをきっかけに、他の商品でも同じような広がりができるように進めています。

VOICE

りんごは見た目の問題から良品も規格外品も味は変わらないことをお客様に伝えたくても上手く伝えられないのが一番難しい問題と考えています。「こんなにおいしいのに」「色が悪いだけなのに」「個性的な形になっただけなのに」そんな思いを選別時いつも感じていました。

昨今の温暖化の影響で生産量減、高齢化による人手不足でりんご作りも大変困難になってきました。周辺でも離農している人が増えています。そんな中、無選別りんごの企画は現代に合った農家のために寄り添ってくれる企画だと感じています。

「つくる私たち」「つなぐ山 口さん、原信・ナルスの皆様」「食すお客様」

みんなが笑顔になれる企画を考案していただき本当にありがとうございます。今後30年りんご作りをしていける自信が持てました。

葛西りんご園 葛西康史様



葛西りんご園葛西様と商品本部山口青果チーフバイヤー

Hana-wellとR10プロジェクトの関わり

新潟県が推進する「R10(アールテン)プロジェクト」は、食料自給率の向上を目指し、輸入小麦粉の消費量の10%以上を国産の米粉に置き換えることを目標にした取り組みです。

原信ナルスオペレーションサービスはこの趣旨に賛同し、2024年に「R10プロジェクト」応援企業に加わりました。

これまでHana-wellでは「米粉」や「新潟県産お米パン」、「米粉でつくったスイーツ」などを開発・販売してきましたが、今後も米粉を使用したおいしい商品の開発を通じて米粉の普及に努めてまいります。



ミライヤサイ季節のサラダセット

アクアポニックスと呼ばれる循環型の持続可能な農業システムで栽培されたサラダ野菜を彩り良くセットにした商品です。

アクアポニックスでは、魚を育てる水槽と植物を育てる水耕栽培システムがつながっています。水中の魚の排泄物が微生物によって分解されて植物の養分となり、植物がその養分を吸収することで水が浄化され、魚にとっても快適な環境が維持されます。この自然の循環により、化学肥料や大量の水を使わずに、効率的かつ環境への負荷を低減した形での生産が可能になります。

室内栽培で気温や降水量などに左右されず安定した収穫が期待できる、この新しい農業システムに取り組まれている地元新潟県長岡市の企業様を応援する意味も込めた商品です。

