

おいしさで、未来にやさしさを。 エシカルブランド『Hana-well』が描く持続可能な未来

Hana-well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。

Hana-wellは、社会課題への対応と事業の一体化を一層進めるため、2023年にスタートしました。世界が多くの課題に直面する今、Hana-well商品の一つひとつが持続可能な未来へと続く大きな潮流となり、社会課題対応の一助となり、未来を変えていく力になると信じています。

ブランド名には「人と地球が幸せに、そして健やかに互いを認め合いながら、手を取りながら今と未来に花が咲くように」という想いが込められており、花とWell-beingを組み合わせて命名されました。

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。



Hana-well

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

▶ 間伐材を用いたサステナブルな陳列棚

Hana-wellの売り場什器は、地球環境に配慮しています。改装店舗から出た木材を再利用するとともに、間伐材を効果的に活用しています。

※間伐材とは、森林の健全な成長のために木々を間引いた際に出る木材のことです。

節目が少し気になったり、色合いが統一できないなどのデメリットはありますが、味わいのある木材の什器になっています。



最新のHana-well情報はこちら

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

『Hana-well』がつなぐ、地域・人

EARTH

新潟県のお米と
茶豆でつくった
「ふわっと」

岩塚製菓様の大ヒット商品「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。

LOCAL

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区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。

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

日本の農業が直面する異常気象や後継者不足。私たちは農家様の力になりたいとの思いから、作業負担の大きい「選別工程」に着目しました。形や色にこだわらず、本来のおいしさを届ける「無選別りんご」の販売を通じ、生産者の労力削減と食品ロスの解消を両立。産地支援の輪をさらに広げてまいります。



DIVERSITY

パッケージへのアート作品

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coto coto』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。伝えたい思いが素直に表現されたアートが、見る人の心を揺さぶります。



Pick up! 原信ミュージアム

まちごと美術館coto coto様との協同で、店舗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

▶ 新潟県主催『食から持続可能な社会の形成を考える学習会』開催

2025年11月、新潟県および新潟県生活協同組合連合会との共催により、共同で「エシカル消費」をテーマにした学習会を開催しました。「Hana-well」の開発秘話や試食を通じ、食品ロス削減やアニマルウェルフェアへの取り組みを紹介し、産地の課題解決を共に学ぶ貴重な機会となりました。今後も地域と連携し、持続可能な食のあり方を伝えてまいります。

Pick up! Hana-well ブース

アクシアル リテイリング本社1階には、Hana-well商談ブース3つを設置。パーティションは国産ヒノキの間伐材、テーブルは古材をアップサイクルした天板、椅子は再生ペットボトル111本分を使用。

社会課題に取り組むエシカルブランドとして、当社の環境への取り組み姿勢を商談スペースでも発信しています。



ありのままの恵みを、おいしさへ ～ 規格外はちみつ利用 ～



Hana-wellで取り組む5つの軸

Earth

Healthy

Local

Diversity

Future



規格外農産物を使用した商品

24 品

(2024年度比 17品➡)

▶ 私たちが取り組む社会課題

国産はちみつ養蜂家の皆さまの困りごとに着目した商品です。

春先に採れる糖度不足の初回蜜や、クセがあり人気のない蜜（栗、トチ、シナ等）は加工用に回されてしまったり、全量使いきれずに処分されていたりして困っていました。そんなはちみつを無駄なく使用することで、地域農業の持続的な発展と生産者支援、食品ロス削減に貢献したいと考えた商品です。

▶ 特徴

瀬戸内産レモンの爽やかな酸味に、国産はちみつのやさしく上品な甘みを重ねた、バランスの良い味わいのレモンサワーです。ひと口目はすっきりとした柑橘の香りが広がり、後味にはちみつのまろやかなコクが心地よく続きます。

食事にも合わせやすい、軽やかで飲み飽きしない仕上がりです。

▶ お取引先様メッセージ

共に商品づくりに取り組む中で、素材の魅力を丁寧に引き出す姿勢に深く共感しています。

対話を重ねながら品質向上と販路拡大を実現できたことは大きな成果であり、地域と共に成長できる関係に感謝しています。

VOICE

本商品に携わったことにより、初回蜜の存在や、養蜂家さんの困りごとを知ることができました。

開発するに当たり、はちみつの味わいや、余韻を楽しんでいただける配合に着目し、何度も試作して味わいを決定しました。

原信ナルスオペレーションサービス株式会社
商品本部グロスアリー部 加食チーフバイヤー 長谷川 順一



雪国・湯沢の地が育む一粒

～ 有機栽培と熟成培養によるなめこ生産 ～



Hana-wellで取り組む5つの軸

Earth

Healthy

Local

Diversity

Future



Hana-well

有機栽培商品

56品

(2024年度比 6品▲)

▶ 私たちが取り組む社会課題

新潟県湯沢町で栽培されている、全国的にも希少な有機JAS認証の「なめこ」を取り扱っています。生産者の皆さまが切願する「より安全・安心」な食の提供を支援し、当社の販売ネットワークを通じて積極的に展開することで、地産地消の促進と持続可能な地域経済・農業の発展に貢献したいと考えています。

▶ 特徴

有機栽培専用工場にて、通常よりも長い時間をかけてじっくりと培養することで、栄養分を芯まで凝縮させた濃厚な味わいを実現しました。また、最新の設備により水分量を緻密にコントロールすることで、なめこ特有の抜群の弾力と、噛むほどに広がる自然な甘みとのバランスを生み出しています。

▶ 生産者様の思い

なめこ栽培に情熱を注いで30年余り。これまでは県外への出荷が中心でしたが、Hana-wellでの商品化を機に、地元新潟の皆さまに広くお届けできる機会をいただき心より感謝申し上げます。私たちがこだわり抜いた自慢の有機栽培なめこのおいしさを、ぜひ多くのご家庭の食卓で楽しんでいただければ幸いです。

VOICE

新潟県内に全国でも珍しい有機栽培のなめこを生産する生産者様がいらっしゃることに驚きました。そして食べた時のおいしさ、品質の高さに2度目の驚きがありました。生産者様のもとに伺いお話を聞かせていただきどうしても当社で商品化したくなり開発した自信作です。

原信ナルスオペレーションサービス株式会社
商品本部生鮮部 青果チーフバイヤー

渡辺 太一



自然のままに。平飼いが育む「本来の味」

～ アニマルウェルフェア対応 ～



Hana-wellで取り組む5つの軸

Earth

Healthy

Local

Diversity

Future



Hana-well

アニマルウェルフェア対応商品

2品

(2024年度比 2品👉)

▶ 私たちが取り組む社会課題

Hana-wellブランドにおいて初となる「アニマルウェルフェア（動物福祉）」に着目した商品です。本商品を通じて、卵が育まれる背景や生産者の思いを、お客様にも知っていただくきっかけとなることを願っています。一企業の取り組みにとどまらず、日本全体で動物福祉への理解や関心が高まる社会の実現を目指し、持続可能な食のあり方を提案し続けてまいります。

▶ 特徴

平飼いの環境では、鶏の運動量が多くなりストレスが軽減されるため、平飼いによる鶏が産んだたまごは、「黄身が自然に近い淡い色味」になります。また、たまご特有の「臭み」が少ないことも、大きな特徴となります。

「たまごかけご飯」などシンプルな形でお楽しみいただけますと、より一層たまごのおいしさを感じていただけます。

▶ お取引先様メッセージ

自然環境に近い飼育環境で育てたたまごは「よりおいしい」と考え、今日まで平飼いを続けています。

人が鶏にしてあげられることは可能な限り行う。そしてその恵みを1人でも多くの方に召し上がっていただけたら嬉しいです。



VOICE

本商品に携わったことにより、私自身も養鶏事情を深く知ることができました。

決して大量生産されるたまごを否定するのではなく、ともに「共存」できる未来を築いていけたら嬉しく思います。

原信ナルスオペレーションサービス株式会社
商品本部エシカル商品企画部 マーチャンダイザー 板倉 諒太



未来の健康を、今日の味付けから ～ Hana-wellの調味料 ～



Hana-wellで取り組む5つの軸

Earth

Healthy

Local

Diversity

Future

▶ わたしたちが取り組む社会課題

例えば、オーガニックアガベシロップの原料となるアガベは、メキシコの乾燥地帯でわずかな雨水のみで育つサステナブルな植物で、農業に適さない荒地の緑化に貢献しています。また、バガスと呼ばれる搾りかすはプラスチックの代替品などに活用されています。アガベの活用法拡大が、環境にやさしい取り組みにつながると考えています。

▶ 特徴

● オーガニックアガベシロップ

食後の血糖値が上昇するスピードを示すGI値が21と、全食品中でトップレベルの低GI食品。低温でも固まらず、水溶性で飲み物や料理になじみやすいことが特徴。

● だし

塩や化学調味料・保存料不使用で、だし本来の旨味を感じられるのが特徴。
※野菜だしには塩を使用。

● オリーブオイル

収穫後24時間以内に搾油。低温で抽出することで、熱による劣化が抑えられ、よりフレッシュな状態をキープ。

● オーガニックソース

トマトの濃厚な甘味や旨味、りんごの酸味、砂糖のkokoroのバランス。かける以外に、下味付けや隠し味としても。

● 純正圧搾ごま油

ごま油100%のピュアオイル。添加物などは使用せず、圧力だけで搾り出す製法で、ごま本来の香りを味わえる。

● 極醸玄米入り塩こうじ

通常の塩こうじに新潟県産玄米を加え、長期発酵熟成。味噌のような色味と豊かな発酵香が特徴。

● 有機トマトケチャップ

オーガニックアガベシロップを使用し、甘さすっきりな仕上がりに。2種の有機醸造酢をブレンドすることで酸味も引き立っているのが特徴。

VOICE

「本来の味や素材の個性を生かす」というのが、共通して大事にした点でもあり苦労した点です。極力余計なものを加えないため、使用原料や配合のわずかな差で味の印象が変わってしまいますが、試作を重ねることでおいしさを追求しました。

原信ナルスオペレーションサービス株式会社
商品本部グロサリー部 加食バイヤー

青木 絹香



「これしかない」と言われる一品を、より多くのお客様へ ～ アクシアル プライベートブランド (PB) 商品 ～

「安いから買う」のではなく、「良いものだから選ぶ」。そんな新しいPB商品の姿を目指し、私たちは多角的な価値創造に挑んでいます。

徹底した品質管理と妥協のない機能開発により、お客様の日常に驚きとご満足のご提供を目指しています。また独自の品ぞろえで、地域社会から一番に選ばれる企業へと進化し続けます。



▶ アクシアル One Dinner

高まるシングル需要や「コ食」ニーズに応える、1人前設計のメニュー提案調味料です。

「ちょうどいい、おいしい、簡単便利」をキーワードに、1人前×2袋の個包装を採用。あれこれ具材を用意しなくても、フライパンひとつで手軽に野菜たっぷりの主菜が完成します。まるやかでやさしい味付けは、お子様からご年配の方まで幅広くお楽しみいただけます。

VOICE

国勢調査で単身世帯が約38%に達する中、既存の調味料は3～4人前が主流で、1人前の選択肢が少ないことに着目しました。「健康のために野菜を食べたいが、1人分を作る手間は省きたい」というお客様の想いに寄り添い、具材を切って炒めるだけの2ステップ調理にこだわりました。

アクシアルレーベル株式会社 常務取締役 神林 弘幸



アクシアルPB商品



▶ アクシアル 濃い緑茶 / ルイボス茶 / ジャスミン茶 (各500ml)

産地と品質にこだわったラインナップを展開しています。厳選された静岡県産茶葉を使用した「濃い緑茶」をはじめ、カフェインを気にせず、どなたでも気軽に飲める最高等級の「ルイボス茶」、自然な香りを活かした「ジャスミン茶」など、素材の良さを引き出した商品展開を通じて、多様化するライフスタイルと健康維持をサポートしてまいります。

VOICE

開発に当たって、最も時間がかかったのは、「味と原価のバランス」でした。品質と味にこだわりながらも、お求めやすい価格にも徹底的にこだわり、何度も何度も茶葉の原料や抽出方法を変更しながら、試作品を作成し、官能検査にて評価を確認しました。

アクシアルレーベル株式会社 商品開発部 マーチャンダイザー 張 文甲



576 品目 (2024年度比
40品↑)

地域の安心を支えるライフラインとして

スーパーマーケットは、日常の食卓を支えるだけでなく、災害時において地域の皆様の生活を守る極めて重要な社会インフラです。

当社では、非常時においても食料品や生活必需品を安定的かつ迅速にお届けできるよう、日頃から強固な供給体制の構築と備えに努めています。

▶ 「ローリングストック（備災）」の提案

災害に備えて特別な準備をするのではなく、普段から少し多めに食料品や日用品を購入し、使った分を買って足していくことで、常に一定量を家庭にストックしておく「備災」を提案しています。日々の生活で消費しながら新しく買い足すため、常に鮮度の高い備蓄が維持されます。

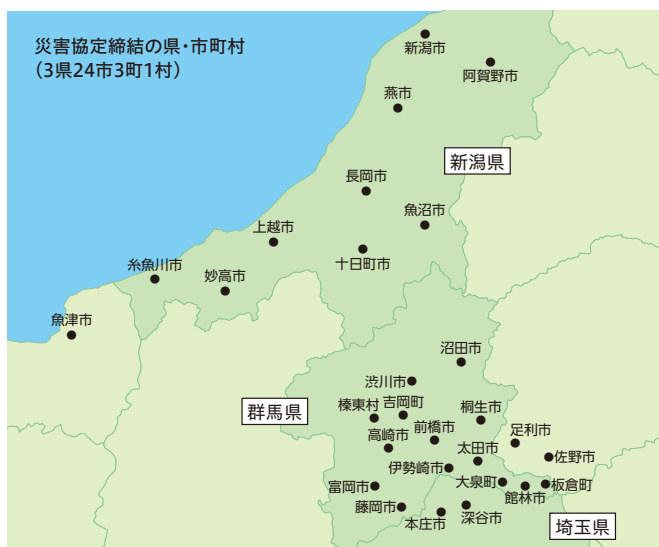
当社では店内に専用コーナーを設け、レトルト食品や缶詰、緊急簡易トイレや乾電池など各種商品を展開しています。



▶ 官民連携による防災ネットワークの強化

当社グループは、出店エリアの自治体と災害時における支援協定を締結しています。

災害発生時には自治体からの要請に応じ、食料品や生活必需品を供給し、さらに自治体の手配する物資の集積・配送拠点として店舗敷地や施設を提供します。



▶ 地域マイクログリッド事業の開始（国内スーパーマーケット初※）

アクシアル リテイリングは、2026年4月より新潟県長岡市中之島地区において、環境省の「TPOモデル事業」を活用した地域マイクログリッド事業を開始いたしました。TPO（第三者保有）モデルを活用した地域間電力融通は、日本のスーパーマーケット業界において初の取り組みとなります。

● 再生可能エネルギーの効率的活用

グループ拠点（本社・物流センター）および周辺の協力企業3社を自営線で接続。太陽光発電による年間約240万kWh（一般家庭約650世帯分）の電力を地区内で効率的に分け合い、年間約1,050トンのCO2排出削減を見込んでいます。

● 災害に強い地域社会への貢献

大規模災害等による系統停電時においても、蓄電池やEMS（エネルギー管理システム）を活用した自立運転により、電力供給を一定時間継続することが可能です。

● 自治体との連携による防災力向上

長岡市との協定に基づき、非常時にはEV（電動車両）等を活用して地域への電力供給を行うなど、地域の防災拠点としての役割を担います。



※国内初：TPOモデルを活用した地域マイクログリッドによる電力融通として（2026年4月時点、当社調べ）