

# グローバル事業

## グローバル市場への挑戦「海外事業の軌跡」

ハルナグループは、創業以来培ってきた飲料製造のノウハウと品質管理体制を基盤に、国内市場にとどまらず、積極的に海外へと事業領域を拡大してまいりました。「潤う幸せを世界に」というビジョンのもと、グローバル市場へ挑戦を続けるその軌跡をご紹介します。

### 2003年 - 世界への扉を開く

海外事業への挑戦は、2003年3月の国際食品・飲料展「FOODEX JAPAN」への初出展し、世界中のバイヤーとの接点生まれ、グローバル市場へ可能性を模索する第一歩を踏み出しました。そして2007年4月、ヨーロッパ市場への本格的なアプローチを目指し、合弁会社ハルナヨーロッパを設立。同年6月には、EU輸出向け緑茶飲料ブランド「Yoshi-Go」を発表し、具体的な製品をもって海外市場の扉を開きました。



### 2019年3月 - スペイン販売会社と資本提携販売を開始

これにより、アジアとヨーロッパの双方に拠点を構え、グローバルなサプライチェーンと情報ネットワークを構築する体制が整いました。



### 2026年 -

アジアでは、現地パートナー様との連携を深め、飲料やお菓子の共同開発を推進。自社ブランドの輸出も拡大し、過去最高の業績を達成しました。またヨーロッパでは、フランスで日本茶を発信するカフェを開店し、グローバル展開の新たな拠点を築きました。今後はアジアでの事業をさらに深化させると共に、ヨーロッパでのブランド認知度向上と販路開拓を加速させ、世界市場での成長を目指します。

### 2013年 - アジアの本格進出・現地法人の設立と市場開拓

海外での事業基盤を確固たるものにするため、2013年6月にタイ王国にてHARUNA Asia (Thailand) Co., Ltd.を設立。ASEAN地域における市場開拓の足掛かりとしました。



### 2020年のコロナ禍を乗り越えてタイとヨーロッパ市場での挑戦と成長

コロナ禍のパンデミックを乗り越え、アジア・ヨーロッパ市場での挑戦を再加速させました。これまで以上に現地の声に耳を傾け、日本の技術力と品質をもって、経済成長著しいこの地域で新たな価値を創造してまいりました。



パリAiROメンバー



タイオフィスメンバー

## 今後の取り組み

### 01 日本との協創を強化し、食品・飲料の輸出販売を推進

日本市場に合わせた商品開発を共同で進行。国内ブランドとの連携により、新たな販売チャネルの開拓を図る。

### 02 日本のトレンドを活かした商品開発・販売の推進

海外市場で根強く認知されている“Japan Quality”を最大限に活かした製品の開発、市場開拓を図る。



# グローバル事業【ASEAN】

## グローバル連携の深化「食文化の輸出入と新たな価値創造」

HARUNA Asia (Thailand)は、2013年の設立以来、タイをはじめとするASEAN市場で事業を展開してまいりました。現地のニーズを尊重し「継続する力」を信念に事業を成長させ、現在ではグループ商品が東南アジアを中心に15か国以上で採用されています。今後も日本で培った技術力・品質・誠実さを強みとし、経済成長が著しいASEAN市場において、さらなる品質向上とサービス充実に努め、お客様の信頼に応えてまいります。



お客様の「理想」とともに ASEAN諸国の新たなストーリーへ

日本との信頼を活かし、食品・非食品の販売を拡大

日本のトレンドを活かした商品開発・販売の推進

各国のパートナー企業様との取り組みを活かし、国内ブランドとの連携により、新たな販売チャネルの開拓を図る

アジア、海外市場で認知度も高く評価される“Japan Quality”を最大限に活かせるチャネルを開拓、展開する。

## 取り組み

### タイ市場

日系リテールブランド社様の炭酸飲料シリーズや2025年度期に立ち上げたグミ・チョコレートといった食品が伸長。グミは機能性グミ3種類、新フレーバークミ2種類を新たに2025年11月より発売し好調な売上。



ミックスベリー (ビタミンB)    ざくろ (コラーゲン)    ヨーグルト (食物繊維)    柚子    桃

日系大手、総合ディスカウント店様については、紅茶シリーズと今期発売の抹茶ラテが好調。



Harunaブランドの茶匠伝説シリーズや安曇野の天然水のASEAN諸国への輸出販売が拡大。また、ジャスマン茶葉・ルイボス茶葉等の茶葉原料やTipcoオレンジジュース等の日本への輸入を強化。



### SEA諸国



#### 【ベトナム】茶系飲料、ミネラルウォーターのリテールへの販売開始

日系、ローカル含めベトナム小売店様へ販売が開始致しました。

#### 【ラオス】茶系飲料、炭酸飲料のリテールへの販売開始

タイからの販売ルートを使い、ラオス国内企業への販売が開始致しました。

#### 【シンガポール】茶系飲料のリテールへの販売開始

現地最大手小売店様への販売が開始致しました。

#### 【ベトナム】日系リテールブランド様向けのグミのベトナムへの輸出

日系リテール様のグミが、タイからベトナム店舗への輸出・販売を開始いたしました。

## MESSAGE

今期、タイ市場ではリテールブランド様との協業による新商品の投入や、Harunaブランドの輸出拡大が実を結び、前期を上回る過去最高の業績を達成することができました。また、周辺国へのリテール展開も着実に進展しております。今後も経済成長が著しいASEAN市場において、日本の高い品質「Japan Quality」と現地のトレンドを融合させた商品開発を加速させてまいります。日本との協創をさらに強化し、新たな販売チャ

ネルを開拓することで、食文化の輸出を通じた新たな価値創造を実現し、皆様の信頼に応えてまいります。今後の更なる飛躍にどうぞご期待ください。

HARUNA Asia (Thailand) Co., Ltd. 代表取締役社長  
ハルナプロデュース株式会社 専務執行役員

松下 護



## グローバル事業【ヨーロッパ】

日本の自然の恵みや季節の味わいを、ヨーロッパ、そして世界へと。

ヨーロッパを代表する都市パリに於いて日本の様々なお茶を紹介し、BtoB事業へのパイロットショップとなるカフェをオープンしました。



### 日本の茶文化を新しい形で世界に「パリにカフェAiiROがオープン」

パリの静かで洗練された空間で、日本でも稀な茶園のひとつで収穫された厳選された本格日本茶葉を使ったドリンクと、パティスリー（フランス菓子）が織りなす唯一無二の調和を体験していただけます。

#### 【AiiROカフェ店舗詳細】

AiiRO  
 Adresse : 35 Rue Saint-Placide , Paris , France  
 TEL : 07 83 94 37 79  
 アクセス : Saint Placide / Sèvre-Babylone  
 URL : <https://aiiro.paris>  
 月火定休。水～土:11h-19h、日:11h-18h。



近年の食のグローバル化で抹茶は「Matcha」として、日本のみならずポピュラーな人気を博しておりますが、日本には他にも様々な素晴らしいお茶があり親しんでいただける可能性は無限大です。そこでHARUNA Franceを設立し、1店舗目としてAiiROを開店いたしました。日本の各産地から選りすぐったお茶を、丁寧に淹れて楽しんでいただくことはもちろん、二つ星ミシュラン店で経験を積んだフランス人パティシエが生み出す、現地の風習と日本のお茶との融合から生み出される豊かなメニューの数々をパリの方々にお楽しみいただいております。

#### 【AiiRO主要スタッフ】



代表取締役社長  
青木 日出生



Director  
Randy YALOZ



Pâtissier  
Jonathan BONNEH



### 2025年12月21日 オープニングセレモニー開催

店内を埋め尽くすほどの多くの方にご来場いただき、日本茶を使ったドリンクとパティスリーを楽しんでいただきました。オープン後も土日等の休日時には満席になる等、ご好評をいただいております。



私たちハルナグループとしては初めてのコンセプトと方法で日本の「お茶」の可能性を広げるため、抹茶だけではなく日本にはユニークでバラエティ豊かなお茶があることをご紹介します。それらを使った全く新しいドリンク、スイーツ、セイボリー（軽食）などを提供し「ほうじ茶ホットチョコレート」「そば茶味噌サブレ」や「お茶漬け」など大変ご好評をいただいております。

#### 取り扱いメニュー（一例）

##### 【ドリンクメニュー】

- 焙じ茶のリエジヨワ風ホットチョコレート
- ヌアージュ・ココ（ココナッツの雲）  
抹茶ラテ ライム風味
- ヌアージュ・焙じ茶ラテ  
（雲のように軽やかな焙じ茶ラテ）



##### 【パティスリーメニュー】

- ココナッツと抹茶、  
パッションフルーツのアントルメ
- キャラメルと焙じ茶のクッキー
- レモンと抹茶のマドレーヌ



### 1979年創刊フランスのコミュニティ情報誌「OVNI.navi パリ発行オヴニー新聞」に掲載されました



ひだまりのテラスも人気です

#### MESSAGE

私たちは今後、これまでの事業で培った生産・販売・プロデュースのノウハウとグローバルなネットワークを最大限に活用し、事業領域のさらなる拡大を目指します。具体的には、高品質な飲料や繊細な感性が光るクッキーやチョコレートといった菓子類を、新たな戦略商品として位置づけます。これらの商品を、成長著しいASEAN地域、成熟市場であるヨーロッパ、そして品質への要求が高い日本の各市場に向けて、BtoB（企業間取引）の形で安定的に供給する体制を構築してまいります。

#### これからの歩み

さらに、ヨーロッパ市場においては、カフェの運営で得る知見を活かし、ブランド価値と運営ノウハウをパッケージ化したフランチャイズ事業の展開を構想しております。これにより、自社ブランドの認知度を飛躍的に高めるとともに、スピーディかつ広範囲な事業拡大を実現し、グローバル企業としてのプレゼンスを確固たるものにしていくことを目指しています。

HARUNA株式会社 代表取締役社長  
 HARUNA FRANCE SAS 代表取締役社長 青木 日出生



公式アカウント名

@aiioparis / AiiRO



公式Instagramで最新情報を随時発信しています

## イノベーション事業【CO-Create】

私たちは、グローバルプロダクトデザインの知識と経験、確かな技術、そしてフレーバー、原材料、デザイン、製造、マーケティングにおける専門性を融合させ、お客様のお茶・飲料・食品のアイデアを共創します。飲用シーンに価値をもたらす体験を創り出し、共有していくことで、長く支持されるブランドロイヤルティを共に育み、新たな価値を創出します。

### ハルナコークリエートの強み



企画から商品化までの包括的なソリューション、アジャイルプロセス、そしてお客様に合わせた専門的なサポートで、市場でのリーダーシップを実現します。

#### エンドツーエンドのイノベーション

企画から商品化までの包括的なソリューションを提供し、製造の専門知識とパートナーシップを最大限に活用します。

#### イノベーションセンターと工場の統合

研究開発機能と生産拠点、パートナー工場を活用し、開発から製造までの連携を強化し、効率的な事業推進を支援します。

#### アジャイルR&Dとオープンイノベーション

アジャイルR&Dとオープンイノベーションに基づくプロセスで、市場でのリーダーシップを実現する迅速かつ協力的なソリューションを提供します。

#### グローバルな経験とローカルな知識

国内外での経験と知見を活かし、多様なニーズに対応した商品開発を行います。

#### 柔軟なパートナーシップモデル

リテイナー契約、商品ごとの開発、またはロイヤリティベースのモデルを通じて、柔軟な連携を実現します。

### サービス内容

#### インサイトをイノベーションへ

グローバルな知見、確かな技術、開発の専門性を組み合わせ、ニーズに応じた製品・サービスを提供します。お客様のビジョンの実現を支援します。

#### On-site イノベーションサービス コスト効率と速度を両立するイノベーション

私たちはAI・テクノロジー・データと世界水準の専門性を組み合わせ、チーム一体となって価値創出に取り組みます。インサイト取得から開発・商品化までを一貫して支援し、スピード向上とコスト最適化を同時に実現します。

#### 商品イノベーション 新商品・新カテゴリーを創出

消費者インサイトやトレンド、データをもとに、新たな商品開発を支援します。素材や配合の検討を通じて、製品価値の向上に取り組みます。

#### 市場への参入と拡大 新たな市場やチャネルへの進出

新商品や新たなカテゴリーの、市場、チャネルへのグローバル展開に向けて、成功確度を高める共創サービスを提供します。市場分析からブランドの最適化、商品開発までを一貫して行い、共感を起点に、選ばれた商品を形にします。

#### 市場投入の迅速化と拡張性 コンセプト開発から商品化までを加速

トレンドを捉えた迅速な商品投入を実現し、R&Dから量産へのスムーズな移行をサポートします。製剤・製造・運用における課題にも、専門知見をもとに効率的に対応します。

#### 商品化と運用の専門知識 R&Dから量産への円滑な移行

コンセプトから商品化までを一貫して推進し、効率的な移行を実現します。協力工場の選定やプラントトライアルの実施、技術的課題への対応を通じて、市場での成功に向けた基盤を整えます。

#### ブランド戦略と差別化 価値設計に基づく商品開発

競争の激しい市場で際立つために、独自の価値提案と一貫性のあるブランド戦略を構築します。製品ポートフォリオを磨き上げ、ターゲットとなる消費者に響く独自性のある商品を生み出します。

#### イノベーション人材の育成と能力開発 革新を生み出すチーム力と自信の強化

多様なパートナーとの連携を通じて、開発から製造までを一貫して推進します。

#### 検証とリスク低減 安定した品質に向けた検証体制

試験・評価・分析を通じて、品質の安定化を図ります。開発段階から量産までの品質管理を支援します。

#### 業態フォーマットの構築と店舗開発 未来の顧客に向けたシームレス体験の設計

製品の提供にとどまらず、利用シーンや接点を含めた体験設計を支援します。

### 実績・商品紹介

企画から製造までの包括的なイノベーションプロセスで、貴社の商品開発を力強くサポートします。

#### 炊飯マジック

世界初の「炊飯専用茶」炊飯マジック  
新発想の炊飯茶の力で、毎日の白米を、糖・脂質の吸収が穏やかな白米に。

#### 炊飯マジックとは？

炊飯マジックは、濃く香る焙じ茶をベースに茶カテキンと食物繊維を配合した、水の代わりに入れて炊くだけの世界初の炊飯専用茶です。

茶カテキンと食物繊維の力で、通常の白米に比べて糖や脂肪の吸収が穏やかな白米が炊けるので、お米の糖質や脂質を気にして控えているご家庭にもおすすめです。

炊き上がったご飯には、ほんのりとした茶カテキン色がつきます。それは、炊飯マジックがかかった「健やかなごはん」のしるし。おいしさや味わいは白米そのままに、糖質や脂質を気にされないご家族とも一緒にお楽しみいただけます。

1合でトクホ茶約1本分の茶カテキン(540mg)を配合。

1合あたりレタス1個分相当の食物繊維を配合しています。

最先端の脂質・糖ケアをスタートしよう！

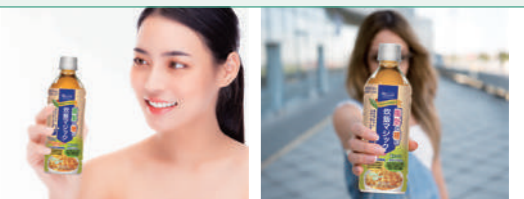


炊飯マジック 公式サイト  
[www.suihanmagic.com](http://www.suihanmagic.com)



#### 炊飯マジックの誕生

新しいお米でもなく、サプリメントでもなく、ハルナコークリエートが創出したのは「炊飯茶」という新カテゴリーです。そしてこのカテゴリーを牽引するブランドとして「炊飯マジック」を立ち上げました。最も日常的な行為であるお米を炊くことを、毎日のウェルネス儀式に変える、それは炊飯マジックが目指す魔法です。



### MESSAGE

ハルナコークリエートは、「協創」という理念のもと、飲料・食品業界に真のイノベーションをもたらすことを使命としています。私たちのアプローチの核心は、競争の激しい既存市場(レッドオーシャン)での差別化にとどまらず、これまで誰も踏み込んでいない新たな市場空間、ブルーオーシャンを創造することにあります。健康・機能・伝統・現代のライフスタイルが交差する領域に、まだ誰も手をつけていないカテゴリーを見出し、そこに「真の付加価値」を持つ商品を生み出す。このような商品こそが、長期的なブランドロイヤルティと、パートナー企業の持続的な競争優位性の源泉になると確信しています。

このビジョンを実現するため、私たちはシリコンバレーを拠点とする食品・飲料イノベーション専門会社、Mattson社と戦略的パートナーシップを締結しました。集合的な業界経験と、独自のRI+AI™テクノロ

ジーを持つMattson社の知見と、ハルナグループの製造力・開発力・市場基盤・アジアの食文化への深い理解を融合させることで、最先端のイノベーションを日本市場に届けます。ハルナコークリエートは、イノベーション、エンジニアリング、マーケティングを一体化したアプローチで、パートナー企業とその消費者のニーズを起点に、新たなカテゴリーと市場機会を共に創り出します。これが、ハルナグループの掲げる「潤う幸せを世界へ」というミッションを世界と消費者の暮らしをより豊かにする行動に結びつける、最前線における実践です。

ハルナグループCIO  
ハルナプロデュース株式会社 専務取締役  
ピーター・トーマス



# イノベーション事業【WINE】

## 新規事業領域への展開 KOBEインターナショナルによる輸入ワイン事業

2025年9月2日付で兵庫県神戸市に本社を構える輸入ワインの卸売を本業とする「KOBEインターナショナル」の株式譲り受けハルナグループホールディングスの100%子会社となりました。今後は、清涼飲料水のみならずワインを中心としたアルコール飲料へと事業領域を拡大するとともにシナジー効果を最大化させ、更なる顧客ニーズに応えたマーケティング活動を実行していくことで、ハルナグループ全体の持続的な成長と顧客満足の向上を目指して参ります。

- 法人名 株式会社KOBEインターナショナル
- 本店住所 神戸市東灘区御影3丁目2-11-103
- 取締役 代表取締役 青木麻生  
取締役社長 播摩朱美
- 設立 2006年3月1日

### 食事に合わせやすく、飲み心地の良い、優しい味わいのワインにこだわって。

高品質で希少価値のあるワインをポルトガル・ドイツ・ハンガリー・アメリカオレゴン州等の厳選ワイナリーから直接取引にて輸入をしています。取り扱うすべてのワインはKOBEインターナショナル独自のルートによるものであり、希少性を有しています。特に日本ではまだ珍しい缶ワインを取り扱い、軽量で持ち運びがしやすい特性を活かして、ワインを少量飲みたいとき、アウトドアやカジュアルなシーンに適したワインとして今後提案活動を強化して参ります。



### 【ここにしかない良いものを】

本当に良いものだけを厳選してお届けするために、海外の産地を訪れ、コミュニケーションを取り、信頼関係を築いたワイナリーと直接取引を行っています。「ワイン造りは土壌から」という確固たる信念を持ち、その土地ならではのワイン造りに取り組む優れた生産者がいます。それらの生産者は

日本向けには当社のみ輸出をしているため、取り扱っているワインはすべて、日本ではここでしか買えないものばかり。まだ知られていない産地で作られた、歴史ある高品質なワインがたくさんあることを皆様に知っていただき、楽しんでいただけるよう、取り組んでいます。



### 【もっと気軽に、カジュアルに】

ワインは知識がないと試みにくいと思われがちですが、例えば「すっきりした白ワインが飲みたい」という好みの味わいや、好きな食事に合わせて気軽にワインを選び、楽しんでいただきたいと考え、日々の食生活に寄り添ってくれる

ような、飲み心地の良いワインを紹介しています。ボトルワインと同じ品質のものを缶に詰めたプレミアム缶ワインも取り揃えており、小容量でも品質の良いものを楽しんでいただけます。



### 【いつもの食事に合わせて】

ワインをもっと楽しんでもらうために、すべてのワインについて、料理との相性をご紹介します。イタリアン、フレンチはもちろん、中には和食やエスニック料理に合うものなど、幅広いジャンルの料理に合うワインを取り揃えています。いつもの食事や食文化と合わせたワインの楽しみ方をこれから

もご案内してまいります。ドイツ、ポルトガル、ハンガリー、アメリカオレゴン州などのワインを多くご紹介していますが、今後も生産国にとらわれず、デイリーに、ウィークエンドに、そして特別な日に、ライフスタイルを豊かに彩ってくれる「パリュウの高いワイン」をご紹介していきたいと考えています。



#### ドイツ産ワイン

トロツケンペーレン・アウスレーゼに代表される濃厚な極甘口の貴腐ワインから、セミドライの白ワイン、辛口の白ワインと、どのタイプの白ワインも世界最高級のクオリティが楽しめるのがドイツワインの魅力です。



#### ポルトガル産ワイン

世界三大酒類は強化ワインとしてポルトやマティラは有名ですが、近年でが優れた葡萄を生み出してきた伝統を尊重しながらも、地域の気候や特徴を活かした秀逸なスタイルワインを造り注目を集めています。



#### ハンガリー産ワイン

個々のぶどう農家の個性を発揮し、良質なワイン造りに努めており、辛口ワインの品質も高く、有望なワイン産地として、注目されています。



#### オレゴン産ワイン

Sustainability (持続可能性) を大切に、オレゴン州独自の認証プログラムLIVEやSalmon Safeがあり、環境保全型農業をモットーにぶどう作りに取り組んでいます。



### MESSAGE

ハルナグループの新しいワイン事業への手掛かりとして、弊社を選んで頂いたことを大変光栄に思っており、今後ハルナグループがワイン業界でも活躍出来るように、グループの一員として貢献して参ります。数多くのワインから弊社の扱うワインを選んで頂くためには、商品の魅力も重要ですが、販売する営業社員の人となりも大切となります。ワインを通して得た色々な知識や経験を

グループ内で共有することで、皆様に新たな発見や好奇心を持ってもらえるように、努めていきたいと存じます。

株式会社KOBEインターナショナル  
取締役社長 播摩 朱美



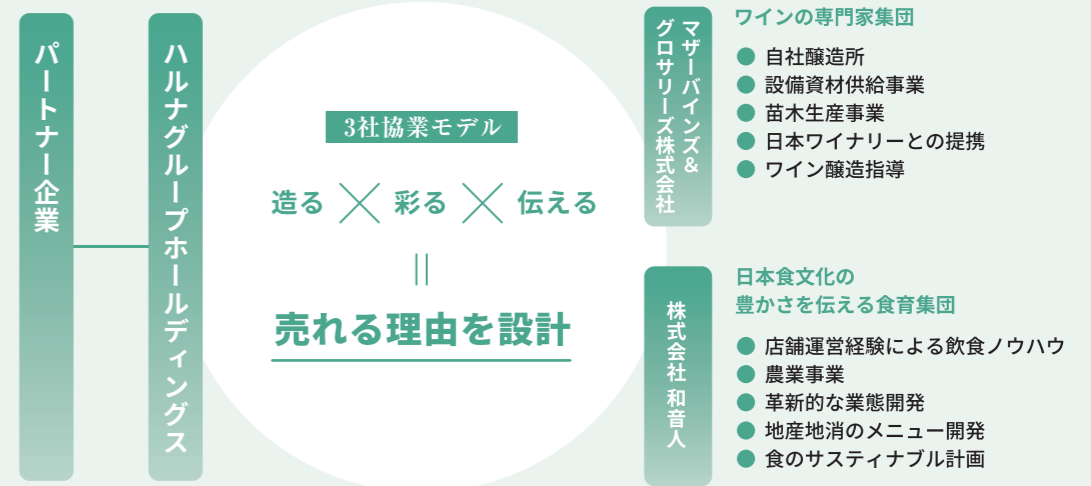
## 食の可能性を豊かに広げる、輸入ワイン販売と日本ワイン事業を展開。



世界各国のワインの輸入販売、日本ワインのプライベートブランド開発、食とのペアリング提案を通じ、ワインと食の新たな価値を創造しています。ワインを食とともに楽しむ文化を広げ、新しい市場の創出を目指します。

また成長余力のある日本ワイン市場に対し、専門性の高い2社との協業による日本ワインのプライベートブランド開発を展開しています。ワインと食のマリアージュを軸に日本ワインの価値を創出し、その価値を通じて日本の農業・食文化・地域の活性化に貢献します。

## 日本ワイン価値創造パートナーシップ



### 【ワイン専門パートナー】 マザーバインズ&グローサリーズ株式会社



生産から販売までをつなぐ、日本ワイン事業基盤の構築  
ワイナリー運営支援、コンサルティング、販路開拓を軸に、日本ワインの事業基盤を構築し、市場拡大を実現。

### 【食文化協創パートナー】 株式会社 和音人



ワインと食をつなぐ、日本ワイン体験の創出  
飲食店運営・商品開発・教育を通じ、日本ワインと食文化の魅力をお届け、ブランド価値向上に貢献。

## 日本ワインの価値創出を加速する3つの展開モデル

### 自社ブランド開発

#### 日本ワインの価値を 体現するブランドの構築

長野県高山村マザーバインズ長野醸造所にて、ハルナブランドによる日本ワインの製造・展開を推進。地域の風土・食文化・生産背景を一本のストーリーとして再設計し、「選ばれる理由」を持つ商品を開発します。

- コンセプト設計
- 商品設計
- 提供設計



### プライベートブランド開発

#### チャンネルに最適化した 日本ワインの共同開発

小売・業務用・ECなど各チャンネルに合わせて、売場特性や顧客ニーズを踏まえた専用商品を設計します。風土・食文化・生産背景を一本のストーリーとして再構成し、販売チャンネルごとに「出会いの価値」を設計したワインを開発。

- チャンネル別商品設計
- 売場・MD運動設計
- 限定/地域運動モデル



### ペアリング提案/体験設計

#### ワインと食の関係性を設計し、 体験価値を創出

料理・惣菜・地域食材とのペアリングを通じ、ワインを「選ばれる体験」へと転換。マザーバインズ社による全国23拠点のワイナリー連携により、地域特性に応じたペアリング設計を実現します。

- メニュー/惣菜運動設計
- 食シーン別提案
- 体験型プロモーション



# ハルナイノベーションセンター

ハルナグループが創業の地に2024年12月に設立した、「新たな価値を創造していくハブ」となるための拠点施設です。

## コミュニケーションと共創

【価値創造のハブ】  
社員、顧客、地域住民とのコミュニケーションを活性化し、イノベーションを加速させる場として構想されました。  
【一体化された空間】  
研究開発エリア、オフィス、一般客も利用できるギャラリーを併設し、社内外の交流から新しい食品・飲料をプロデュースします。

## 建築・デザイン

【森の中に佇む小屋】  
榛名山の山並みから着想を得た切妻屋根のデザインを採用し、自然と調和する温もりのある建築を目指しています。  
【どこにいても自然が感じられる】  
高窓からの採光や木造建築の活用により、社員がフレッシュな感性で働ける環境を提供しています。

## ワークスタイル

その時の気分やシーンに合わせて場所を選べる完全フリーアドレス型のオフィスとなっています。思考を深める集中ブース、リラックスした雰囲気アイデアを出し合えるソファエリア、部署の垣根を越えて自然な会話が生まれるカフェスペースなど、多様な空間が用意されています。

## 3つの場を行き来して生まれる創造的なものづくり

### 概要・コンセプト

お客様と地域の皆様、社内外問わずコミュニケーションを活性化、イノベーションを加速し新たな価値を創造していく場所



創造性と快適さを両立。榛名山の山並みを模した切妻屋根のデザイン。



せせらぎの水路や木々に囲まれた、温もりのある木造建築。



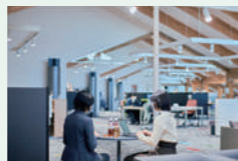
ものづくりへの第一歩を踏み出すエントランス。



4つのゾーンからなるギャラリーエリア。



飲料の生まれるプロセスをご紹介します。体験いただけます。



社内外のコミュニケーションを活性化させるオフィスエリア。



原料の研究から製品の企画開発までを行う研究ラボ。

ハルナイノベーションセンターは、このたび「グッドデザインアワード2025」を受賞しました。さらに「群馬アーキテクチャアワード2026」においても最優秀賞を受賞し、デザイン性に加えて、地域と調和した建築の価値が評価されました。今後も、持続可能な社会の実現に向けた拠点づくりと運営に取り組んでまいります。

## グッドデザイン賞受賞



## 自然との調和や地域への開放性が高く評価され、2025年度グッドデザイン賞を受賞

「ハルナイノベーションセンター」が、2025年度グッドデザイン賞を受賞しました。自然と調和し、光や風を取り込む開放的な設計が高く評価されています。



## ■ 建築(産業/商業施設)部門 オフィス・研究開発施設

### 【ハルナイノベーションセンター】

群馬県高崎市を創業の地とする飲料メーカー、ハルナグループの新たな価値の創造拠点、イノベーションセンターの計画である。研究開発とオフィス・開かれたギャラリーを併設し、社内外のコミュニケーションを活性化・新たな視点で飲料をプロデュースする施設として、森の中に佇む小屋のような自然豊かで温もりのある建築を目指した。

### 【評価】

工業団地の一角に、森の中に佇むような温かみある拠点をつくり出している。榛名山の山並みを思わせる切妻屋根が連なり、光や風を取り込む開放的な空間は、どこにいても自然を感じられる心地よさがある。研究開発やオフィス、展示の場を1つにまとめながらも、雁行配置により多様な居場所が生まれ、社員や来訪者が自然に交流できる工夫がされている。木の温もりや環境への配慮も重なり、働く人に新鮮な感覚をもたらし、地域や未来に開かれた場となっている。

### 【受賞者】

ハルナグループホールディングス(株)+ (株)佐藤尚巳建築研究所

【プロデューサー】ハルナプロデュース(株)

### 【デザイナー】

(株)佐藤尚巳建築研究所 佐藤尚巳、大塚悠太+(株)丹青社 向山雄二、庄司巧哉  
Office, Innovation Center  
Haruna Innovation Center  
Award Winner: Haruna Beverage Inc. + Naomi Sato Architects

## 地域の建築文化への貢献「群馬アーキテクチャアワード2025」最優秀賞(オールオーバージャパン部門)を受賞



ハルナイノベーションセンターは、群馬県内の建築関係7団体および住宅関係2団体が連携して開催する第4回「群馬アーキテクチャアワード2026」において、最優秀賞(オールオーバージャパン部門)を受賞しました。

本アワードは、群馬県における建築文化の醸成・高揚、建築の質の向上、建築関係者の資質および社会的地位の向上を目的として実施されています。主催・共催団体の専門会委員による一次審査に加え、有識者3名を含む二次審査を経て受賞作品が選定され、表彰式が開催されました。

ハルナイノベーションセンターは、地域と調和した建築のあり方を追求し、学びと共創を生む拠点として整備してきました。今回の受賞を励みに、今後も環境・地域社会への配慮を重視しながら、持続可能な価値創出に取り組んでまいります。

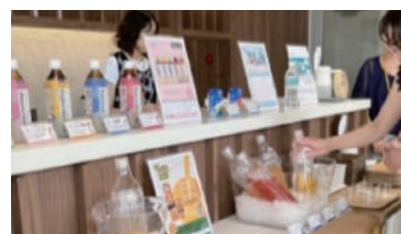


群馬アーキテクチャアワード2026 表彰式の様子

私たちは、この受賞を大きな誇りと受け止めています。このイノベーションセンターを拠点に、これからも創発的なコミュニケーションを促し、持続可能な未来に貢献する新たな価値を、創業の地・群馬から発信してまいります。



## 活用方法



### 内覧会

イノベーションセンター竣工後にステークホルダーの皆様向けに内覧会を開催し、お客様・お取引先様・金融機関様、株主様など約100名の方にお越しいただきました。1階ギャラリー、開発エリア、2階オフィスをご見学いただき自社商品のオリジナルブレンドレシピの試飲などお過ごしいただきました。



### 社員向けファミリーデー企画

社員には完成間近の見学会の他に、自身の家族も見学に来られるようにファミリーデーを3日間に分けて実施し、約100名来場しました。家族が働いている職場や会社を知る機会として、またオリジナルラベルの作成とブレンドレシピの試飲を体験して楽しんでいただきました。また、外ではキッチンカーを呼んで昼食や地域の方にもご利用いただけるようにしました。



### 創造性と知的更新を促すコワーキングの推進

2階のオフィスエリアでは、研究開発、管理部門、物流、製造などあらゆる部門が集約。社内間、社外の皆様との自由な発想から飲料をプロデュース。独創性ある飲料を、スピード感をもってオープンイノベーションで生み出していき、そんな場となることを目指しています。