

～ イオン埼玉久喜農場×ハナマルキのコラボレーション ～
食品ロスを減らす 『青いトマト・プロジェクト』 始動！
「青いトマト+液体塩こうじ」のEC販売を7月19日より開始

イオンアグリ創造株式会社埼玉久喜農場（以下、イオン埼玉久喜農場）は、2022年7月19日より、「イオン農場のまるまる赤トマト」の生産過程で発生する「青いトマト」と、味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ株式会社（以下、ハナマルキ）の「液体塩こうじ」をセットにした新商品を、イオンアグリ創造のECサイト「AEON農場SHOP」にて販売開始します。

これまで食べられることのなかった「青いトマト」を液体塩こうじと組み合わせたところ、赤いトマトとは一味違ったおいしさを発見！味の魔術師・ハナマルキのノウハウを結集し、農場での見えない食品ロスの削減に貢献する画期的なレシピを考案していただきました。

【農場で捨てられている野菜は食品ロスにカウントされないという現状】

日本では、まだ食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は570万トンとされ、これは日本人1人当たりお茶碗1杯分のごはんを毎日捨てている計算になります。※

しかもこの量の中には、農場で廃棄されている野菜はカウントされていません。農場で廃棄されているものの中にも、食べられる野菜は含まれています。本当の食品ロスの量は、実はさらに多いのです。

※【参考：日本の食品ロスの状況（令和元年度）：農林水産省】

【青いトマトがなぜできるの？】

イオン埼玉久喜農場では、広大な植物工場オリジナルブランドの大玉トマト『イオン農場のまるまる赤トマト』を周年生産しています。このトマトのこだわりの一つが『樹上で赤く熟してから収穫すること』。果肉のしっかりとした歯ごたえと、果汁の甘み・酸味のバランスが自慢です。

しかし、トマトを周年生産する過程でどうしても発生する作業が「植え替え」です。一定期間育てたトマトの樹を抜き、新しいトマトの苗を植えます。植え替えのタイミングで赤くなっていないトマトは、残念ながら捨てています。このたび、青トマトのためのオリジナルレシピを開発していただき、あと少しで赤くなれた青いトマトたちもおいしく食べることができるようになりました！



【青いトマト・プロジェクトとは？】

かねてより、弊社とハナマルキは食品ロス削減の取り組みの一環として、現状廃棄されている“青いトマト”に注目し、液体塩こうじを使ったレシピの研究を進めてきました。その結果、青いトマトを液体塩こうじに漬け込むことによって、酸味を抑え、青いトマトの特徴を活かしたレシピを開発することができました。






そこで、この新しいおいしさを広くみなさまに知っていただこうと、青いトマトと液体塩こうじに、ミニレシプリーフレットをセットした商品をイオンアグリ創造のECサイト「AEON農場SHOP」にて販売することにいたしました。名付けて「青いトマト・プロジェクト」です！

青いトマトに液体塩こうじを漬け込むことで生じる「さわやかな酸味」をうまくカレーに取り込

んだ「トマトキーマカレー」や、青いトマトならではのシャキシャキ感を活かした「トマトピクルス」など5レシピを掲載。青いトマトへの液体塩こうじの使用法を伝えることで、青いトマト+液体塩こうじの普及を図ります。

また、イオンアグリ創造、ハナマルキ各社の公式SNSにて、「青いトマト+液体塩こうじ」商品のプレゼントキャンペーンを実施する予定です。

＜ 液体塩こうじで“青トマト”絶品レシピ（ミニレシピリーフレット掲載） ＞

<p>トマトキーマカレー</p>	<p>トマトピクルス</p>	<p>えびとブロッコリーの トマトパスタ</p>
		
<p>青トマトのさわやかな酸味でさっぱりとした味わい</p>	<p>青トマトならではのしゃきしゃき感がおいしい、付け合わせにぴったり</p>	<p>赤くないのにしっかりとしたトマトの風味が味わえるおもしろい一品</p>
<p>炊き込みトマトピラフ</p>		<p>彩りラタトゥイユ</p>
 <p>ほどよく崩れた青トマトとベーコン、コーンが絶妙なバランス</p>		 <p>青トマトだからこそ、他の野菜のカラフルさが際立つ一品</p>

＜ 青いトマトプロジェクト スペシャルページ ＞
<https://www.hanamaruki.co.jp/bluetomato.html>

＜ AEON農場SHOP ＞
<https://www.aeonagricreate.com/>

＜ 商品情報 ＞
 【久喜農場よりお届け】液体塩こうじ×青トマトセット
 ※ 液体塩こうじ300ml 1本と青いトマト2段セット

税込1,000円（送料別、送料全国一律500円）



【ハナマルキよりコメント】

ハナマルキは、「液体塩こうじを使用することでの食品ロス削減」の取り組みを推進しています。2019年には、国連WFP協会の食品ロス削減SNSキャンペーンにて肉や野菜などの切れ端や皮を液体塩こうじに漬け込んだレシピを開発し、SNSにてPR展開しました。日本古来の調味料である「塩こうじ」が食品ロス対策に貢献できるということは大変意義のある取り組みだと考えています。

【ハナマルキ「液体塩こうじ」】

ハナマルキが製造・販売している「液体塩こうじ」は、日本の伝統調味料である塩こうじをハナマルキ独自の製法で液体化した調味料です。塩こうじを液体化することで計量しやすく、他の調味料や食材とも合わせやすく、調理シーンで使いやすいのが特長です。

塩こうじ由来の酵素が食材の旨味を引き出し、肉・魚の漬け込みから、煮物・炒め物などの味付けまで使用できる他、トマトについても、まろやかな味わいになるなど、万能調味料として幅広く使用いただけます。



【イオン埼玉久喜農場の「まるまる赤トマト」】

イオン埼玉久喜農場は、2017年3月から営農開始。当農場は、イオンアグリ創造の直営農場であり、また、農林水産省の次世代施設園芸導入加速化支援事業の1つの拠点施設としても運営されています。

ハウス11棟、3.3haで大玉トマトを生産し、“見た目も中味も二重まる”な、「まるまる赤トマト」を関東エリアの「イオン」「ダイエー」「アコレ」「マックスバリュ」の店舗で販売しております。また、イオン農場のネットショップでも販売しています。

愛情を込めて育てたトマトをおいしく召し上がっていただけることは、私たちにとってこの上ない喜びであり、日々の農作業を頑張る原動力です。

イオンアグリ創造ホームページ <https://aeonagricreate.jp/>
AEON農場SHOP <https://www.aeonagricreate.com/shopbrand/ct2/>
イオン農場Instagram https://www.instagram.com/aeon_agri/

【問合せ先】イオンアグリ創造株式会社 広報 齋藤（TEL 043-212-6462）