

2023年10月4日
イオンアグリ創造株式会社

～ イオンアグリ創造×ハナマルキのコラボレーション ～

10月4日始動 『液体塩こうじ×もったいない野菜』第2弾

「液体塩こうじ+規格外のなす」のEC販売を開始

イオンアグリ創造株式会社（代表取締役社長：福永 庸明、「イオンアグリ創造」）は、2023年10月4日（水）より味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ株式会社（代表取締役社長：花岡 周一郎、以下「ハナマルキ」）とコラボレーションした『液体塩こうじ×もったいない野菜』プロジェクト※1の第2弾となる、「液体塩こうじ+規格外のなす」プロジェクトを始動します。

液体塩こうじと傷などの理由で廃棄されてしまう規格外なす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」にて販売します。これまで廃棄処分されてきた「規格外のなす」をハナマルキの液体塩こうじと組み合わせて、なすのおいしさを引き出すレシピも提案しています。

イオンアグリ創造は今後もこうした食品ロス削減の取組みを進めてまいります。

※1 『液体塩こうじ×もったいない野菜』プロジェクト

2022年より食品ロス対策として、ハナマルキとコラボレーションした『液体塩こうじ×もったいない野菜』プロジェクトを始動。第1弾は液体塩こうじと青いトマトをコラボレーションさせ、その取り組みは現在も継続しています。

■ 「液体塩こうじ+規格外のなす」で食品ロス対策

10月4日（水）より、『液体塩こうじ×もったいない野菜』プロジェクトの第2弾となる、「液体塩こうじ+規格外のなす」を始動します。生育過程で傷がついてしまったなすや、大きさなどの規格を満たさないなすは、通常市場に出回らず多くの場合廃棄されています。この問題に対処し食品ロス削減するため、“液体塩こうじと規格外のなすのセット（レシピ付き）”をECサイト「AEON農場SHOP」にて販売します。10月2日からはハナマルキの公式SNSにて、「液体塩こうじ+規格外のなす」商品のプレゼントキャンペーンも実施いたします。さらに10月7日と8日にはイオンモール浦和美園でコラボイベントを予定しています。イベントでは、イオンアグリ創造のブースで「青いトマト」と「規格外のなす」を、ハナマルキのブースで「液体塩こうじ」を販売予定です。

【液体塩こうじ+規格外のなすセット（ミニレシピリーフレット付）】



価格：2,000円（税込）+送料全国一律500円

内容：液体塩こうじ 300ml 1本、規格外のなす 14～20本

発売日：2023年10月4日（水）～

AEON農場SHOP

<https://www.aeonagricreate.com/>

■X (旧 Twitter) キャンペーン

期 間：10月2日(月)～10月6日(金)

当 選 者 数：10名

プレゼント商品：液体塩こうじ 300ml 1本、規格外のなす14～20本

応募方法：ハナマルキ公式Xをフォロー&キャンペーンの投稿をリツイートした方の中から抽選で、10名様に「ハナマルキ・液体塩こうじ1本」と「イオンアグリ創造 規格外のなす14～20本」のセットをプレゼントします。

※当選された方には、ハナマルキの公式アカウントよりダイレクトメッセージ(DM)が届きます。

・ハナマルキ公式 Twitter (X) @Hanamaruki_PR https://twitter.com/Hanamaruki_PR

■イオンアグリ創造 コメント

夏秋の味覚「なす」は和洋中問わず幅広いメニューにお使いいただける人気の野菜ですが、つややかな果実はとってもデリケート。互いに擦れて傷がついたり、虫に汁を吸われたところがかさぶたになったりします。もちろん食べても何の問題もなく、味は規格品のなすと全く同じ。こんなにおいしいなすを捨ててしまうなんてモッタイナイ!! なすを一度にたくさん買っても食べられないし…と思った方、ご安心ください! なすは生のままだと日持ちしませんが、冷凍すれば1か月ほど保存できます。食べきれないなすは一旦冷凍保存していただき、様々な塩こうじアレンジレシピで長くお楽しみください。

■ハナマルキ コメント

当社は、「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展開をしました。2022年にはイオンアグリ創造の“青いトマト”と液体塩こうじを使用したレシピを開発し、「AEON農場SHOP」にてセットを販売したところ多くの反響を頂きました。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。

■液体塩こうじで“規格外のなす”絶品レシピ(ミニレシピリーフレット掲載)

レンジで簡単! なすとトマトの旨塩パスタ♪	豚こまボールと なすの塩こうじ炒め	レンジで即席! なすの塩こうじナムル
		
<p>火を使わずレンジで簡単調理! 液体塩こうじで味付けをすることで、ベーコンとなすの旨味を引き出します。</p>	<p>豚こま肉を液体塩こうじに漬けることで、加熱しても柔らかくジューシーに。ジュワッと旨味たっぷりのなすをお楽しみください。</p>	<p>液体塩こうじとごま油でかんたんにジューシーナムルに。レンジで作れるので、忙しい日の一品としてもオススメです。</p>

以上

【本件に関するお問い合わせ先】

イオンアグリ創造株式会社 創造室 043-212-6462