



2024年4月1日
イオン九州株式会社
イオンアグリ創造株式会社

**規格外の“訳ありトマト”を活用した商品開発で食品ロス削減！
楊志館高校 調理科の生徒さんが考案したドレッシング**

『まるまる赤トマト 赤獲れ(赤ドレ)ガーリック&トマト』

2024年4月6日(土)より大分県内の「イオン」「マックスバリュ」19店舗にて販売！

イオン九州株式会社（以下 イオン九州）は、学校法人 後藤学園 楊志館高等学校（大分県大分市、以下 楊志館高校）調理科の生徒さんが企画・考案した規格外の訳ありトマトを使用したドレッシングを4月6日（土）より大分県内の「イオン」「マックスバリュ」19店舗で販売いたします。

販売初日の4月6日（土）には、イオンパークプレイス大分店（大分県大分市）にて発売記念セレモニーを開催し、4月6日（土）・7日（日）の2日間は楊志館高校の生徒さんによる販売会を実施いたします。



今回販売するドレッシングには、イオンアグリ創造株式会社（千葉県千葉市、以下 イオンアグリ創造）が大分臼杵農場で栽培している「イオン農場のまるまる赤トマト」の中で規格外となった「訳ありトマト」を使用しています。大きさや形などの関係でやむなく廃棄せざるを得なかったトマトに着目し、楊志館高校 調理科の172人の生徒さんが商品化に向けてメニューを考案しました。地域のつながりを活かし、約160年にわたり大分県で醤油や味噌を醸造しておられるユワキヤ醤油株式会社（大分県大分市）にご協力いただき、生徒さんたちが試食を重ね、試行錯誤を繰り返してドレッシングが完成しました。楊志館高校の生徒さんの創意工夫が詰まった地元大分のドレッシングを皆さまぜひご賞味ください。

イオン九州とイオンアグリ創造は、サステナブルな社会の実現に向けて地域の皆さま・お取引先さまと協力・連携して、「あしたの九州にできること」に取り組んでまいります。



【楊志館高校 調理科の生徒さん考案 訳ありトマトを使用したドレッシングについて】



- ◆商品名：まるまる赤トマト 赤獲れ(赤ドレ)ガーリック&トマト
- ◆内容量：180ml
- ◆販売価格：1本 本体価格398円(税込429.84円)
- ◆発売日：2024年4月6日(土)
- ◆販売店舗：大分県内の「イオン」6店舗「マックスバリュ」13店舗
- ◆製造者：ユワキヤ醤油株式会社（大分市大字竹中3336番地）
- ◆企画・考案：学校法人 後藤学園 楊志館高等学校 調理科
- ◆特徴：生トマトの風味を熟成感のある甘くマイルドな味に仕上げました。
ガーリックとバジルを加えたイタリアンテイストのドレッシングです。

大きさや形の関係でやむなく廃棄せざるを得なかったイオンアグリ創造 大分臼杵農場のトマトを使用しています。



※訳ありトマトイメージ画像

【楊志館高校 調理科の生徒さんによるドレッシング試食・販売会について】

日時：2024年4月6日(土) 11:30~16:00

4月7日(日) 10:00~15:00

※数量限定のため、予定販売数に達し次第、終了いたします。

場所：【試食】イオンパークプレイス大分店 1階 サニーウォーク 中央催事場

【販売】イオンパークプレイス大分店 1階 農産売場

(大分市公園通り西2-1)



試食もご準備しておりますので、
皆さま、ぜひお越しください！

【訳ありトマトを使用したドレッシング発売記念セレモニーについて】

日 時：2024年4月6日（土）11：30～11：50

場 所：イオンパークプレイス大分店 1階 サニーウォーク 中央催事場

ご来賓：大分県 生活環境部 循環社会推進課長 北村 雅子（きたむら まさこ）さま

出席者：ユワキヤ醤油株式会社 代表取締役社長 門脇 正幸（かどわき まさゆき）さま
学校法人 後藤学園 楊志館高等学校 校長 大久保 和弘（おおくぼ かずひろ）さま
有限会社 夢野菜おおざいファーム 代表取締役 姫野 清高（ひめの きよたか）さま
大分県農林水産物直売ネットワーク 会長 三浦 俊荘（みうら しゅんそう）さま
イオンアグリ創造株式会社 代表取締役社長 福永 庸明（ふくなが やすあき）
イオン九州株式会社 上席執行役員 サステナブル推進責任者 兼
コーポレートコミュニケーション本部長 兼 エリア推進部長
武富 恭子（たけどみ きょうこ）

含む9人を予定

主 催：イオン九州株式会社

共 催：学校法人 後藤学園 楊志館高等学校・イオンアグリ創造株式会社

後 援：大分県

【環境整備産業と取り組む『食品リサイクルループ』について】

イオン九州とイオンアグリ創造は、株式会社環境整備産業（大分県大分市、以下 環境整備産業）と協力して店舗から出る食品廃棄物を活用した「食品リサイクルループ」に取り組んでいます。

店舗から出る食品廃棄物（期限切れ・売れ残り商品等）を環境整備産業が回収・堆肥化し、その堆肥を使用してイオンアグリ創造が大分臼杵農場で農産物を栽培しています。

「イオン農場のまるまる赤トマト」など栽培された農産物をイオン九州の店舗で販売するこの一連の取り組みは、2021年5月に農林水産大臣・環境大臣・経済産業大臣より食品循環資源の再生利用事業計画（食品リサイクルループ）として認定されました。

今回発売するドレッシング「まるまる赤トマト 赤獲れ（赤ドレ）ガーリック&トマト」に使用しているトマトも、店舗から出た食品廃棄物を活用した堆肥を使用して栽培されています。



以上