

2024年6月7日
イオンアグリ創造株式会社

【ハナマルキ × イオンアグリ創造】コラボレーション 6月7日始動『液体塩こうじ×もったいない野菜』第3弾 「液体塩こうじ+規格外のきゅうり」のEC販売を開始

イオン直営農場の運営および農産物の生産委託に取り組むイオンアグリ創造株式会社（以下：イオンアグリ創造）は、2024年6月7日（金）より、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）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』の第3弾となる、「液体塩こうじ+規格外のきゅうり」プロジェクトを始動。液体塩こうじと傷やくびれ、曲がりなどの理由で廃棄されてしまうきゅうり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「規格外のきゅうり」をハナマルキの液体塩こうじと組み合わせて、きゅうり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、今後も自然資源の持続可能性と事業活動の継続的発展の両立を目指し、自然・生態系・社会と調和のとれた持続可能な農産物の提供に努めてまいります。

『液体塩こうじ×もったいない野菜』プロジェクトとは

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、第2弾は「傷などの理由で廃棄されてしまうナス」をコラボレーションさせ、その取り組みを現在も継続しています。今後もレシピ開発やコラボ販売を通して、食品ロス対策に取り組む続けたいと考えています。

“液体塩こうじ+規格外のきゅうり”で食品ロス対策

6月7日（金）より、『液体塩こうじ×もったいない野菜』プロジェクトの第3弾となる、「液体塩こうじ+規格外のきゅうり」を始動します。生育過程で傷がついてしまったきゅうりや、くびれや曲がりなどの形が理由で規格を満たさないきゅうりは、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を削減するため、“液体塩こうじと規格外のきゅうりのセット（レシピ付き）”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。6月17日（月）からはハナマルキの公式SNSにて、「液体塩こうじ+規格外のきゅうり」商品のプレゼントキャンペーンも実施いたします。

“液体塩こうじと規格外のきゅうりのセット（レシピ付き）”商品概要



価格：1,728円（税込）+送料全国一律500円
内容：液体塩こうじ300ml 1本+規格外のきゅうり
20本以上（2キロ以上）

発売日：2024年6月7日（金）～

販売サイト：AEON農場SHOP

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

<X (旧Twitter) キャンペーン>

LIQUID SHIOKOJI × MOTTAINAI YASAI PROJECT
 液体塩こうじ×もったいない野菜プロジェクト
 抽選で **10** 名様
液体塩こうじ1本と、規格外のきゅうり約2kg分セットで10名様にプレゼント!
 参加方法 ①ハナマルキ公式アカウントをフォロー ②本投稿をリポスト
 応募期間 / 2024年6月17日(月)～6月23日(日)

期 間：2024年6月17日(月)～6月23日(日)

当 選 者 数：10名

プレゼント商品：液体塩こうじ1本、規格外のきゅうり約2キロ分

応募方法：ハナマルキ公式 X のフォロー&キャンペーンの投稿をリポス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・規格外のきゅうり 約2キロ分」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 X @Hanamaruki_PR https://twitter.com/Hanamaruki_PR

液体塩こうじで“規格外のきゅうり” 絶品レシピ(ミニレシぴリーフレット掲載)

きゅうりとシーフードの こしょう炒め	液体塩こうじで♪ 梅と大根とささみのサラダ	和風オイキムチ
		
味付けかんたん、失敗し ず!シーフードの旨みときゅう りの爽やかな食感が、蒸し暑く なるこの季節にぴったりです。	ささみを液体塩こうじに漬け ることでしっとり柔らかに。梅 干しの甘酸っぱい酸味が食欲を そそります。	味付けは液体塩こうじのみ! 香味野菜をたっぷり入れたオイ キムチは、おつまみにもご飯の おともにもぴったりです。

イオンアグリ創造 コメント

きゅうりは成長が早く収穫が遅れると大きくなり規格から外れてしまいます。また、水分管理が難しくきゅうりに与える水分が、多くても少なくても曲がってしまいます。

見た目は不格好ですが、お味は規格品同様、美味しくいただけます。きゅうりは夏野菜の代表で、これからますます美味しくなります。体を冷やす成分のカリウムは加熱をしても損なわれません。様々な塩こうじアレンジレシピでお楽しみください

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展開しました。2022年にはイオンアグリ創造の“青いトマト”、2023年には”傷などの理由で廃棄されてしまうなす”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。

【ハナマルキ 会社概要】

名	称	：ハナマルキ株式会社					
所	在	地	：長野県伊那市西箕輪2701				
代	表	取	締	役	社	長	：花岡 周一郎
事	業	内	容	：味噌醸造販売および加工食品製造販売			
U	R	L	：https://www.hanamaruki.co.jp				

以上