



2025年10月01日
イオンアグリ創造株式会社

イオングループ「えらぼう。未来につながる今を」フェア開催 イオンアグリ創造が企業コラボでプロダクション・ロスを削減



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、イオンが10月3日（木）※¹から10月5日（日）の3日間に開催する「えらぼう。未来につながる今を」フェアにて、イオン農場「わけあり野菜」「オーガニック野菜」を販売します。

イオンアグリ創造は、大きさや形などを理由に通常の野菜として出荷・流通されない野菜を「わけあり野菜」として販売する活動を進めています。この活動により、畑で廃棄される農産物（プロダクション・ロス）の削減に取り組んでいます。また、オーガニック野菜の栽培にも注力をしています。イオン直営農場21農場のうち7農場で有機JAS認証を取得しており、持続的可能な農業を進めています。

「えらぼう。未来につながる今を」フェアでは、イオンアグリ創造の取り組みにご賛同いただいた企業さまと「わけあり野菜」や「オーガニック野菜」をおいしく食べる企画を展開し、また、一部の農産売場において「わけあり野菜」の量り売り販売を予定しています。多くのお客さまに、多種多様なお野菜を身近に感じ、親しんでいただける企画を通じて、未来につながる農と食の世界をお届けします。

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。

記

< 「えらぼう。未来につながる今を」フェア開催概要 >

1. 開催期間
2025年10月3日（金）※¹～2025年10月5日（日）
2. 開催店舗
イオングループ19社 約6,200店舗

「えらぼう。未来につながる今を」フェア 特設WEBサイト
<https://www.aeon.info/erabou-fair/>

3. ご賛同企業さまとイオンアグリ創造との共同企画（50音順）

企画内容	提案レシピ
<u>(1) アミュードさまとの取組み</u> 2024年秋からイオングループ従業員向けに「もったいないを美味しく」の取組みで協業。イオンスタイルレイクタウンの特別催事コーナーで、わけありの①トマト（埼玉久喜農場産）、②キュウリ（埼玉羽生農場産）、③タマネギ（埼玉羽生農場産）、④ビーツ（埼玉日高農場産）を活かした調味料をご紹介します。この調味料は、アミュードさまの埼玉羽生工場で製造されており、埼玉越谷にあるイオンスタイルレイクタウンで試食販売を実施することから、オール埼玉の地産地消の取組みとしてもご紹介します。	
<u>(2) キッコーマンさまとの取組み</u> 2024年秋のえらぼうフェアから協業。今回は、イオンスタイル鎌取の農産売場で、キッコーマンさまの「うちのごはん」白菜のうま煮にイオン農場のコマツナを加えて、1日に必要な野菜摂取量350gの半分を摂取しようという健康増進企画を展開します。	
<u>(3) ハナマルキさまとの取組み</u> 2022年夏から「もったいないを美味しく」の取組みで協業。毎年品目を変えて、直営農場で発生するわけあり野菜×「液体塩こうじ」のレシピ提案を行ってまいりました。過去に、青トマト、ナス、キュウリに取り組んでおり、今回はイオンスタイルレイクタウンの農産売場でニンジンの試食販売を実施いたします。	
<u>(4) ひかり味噌※2さまとの取組み</u> 2024年秋のえらぼうフェアから協業。今回は、イオンスタイルレイクタウンの特別催事コーナーで、オーガニックの野菜と味噌の展開を通じて、「地球にやさしいオーガニック」をお伝えする取組みを実施。また、イオンスタイルレイクタウン3Fイオンラウンジにて、お客さまに「オーガニックの農業＋加工食品」をご紹介します。紙芝居を日時限定で行います。	

※ご参考）イオン農場わけあり野菜の主な販売予定店舗 5店舗のご紹介

店 舗	わけあり野菜	備 考
イオンスタイルレイクタウン	トマト、ニンジン、キュウリ、マッシュルーム	店頭で量り売り、イオン農場従業員が立売り
イオンスタイル鎌取	トマト、ニンジン、コマツナ、生シイタケ（菌床）大袋	店頭で量り売り、イオン農場従業員が立売り
イオン津田沼店	トマト、ニンジン、コマツナ、マッシュルーム	店頭で量り売り、イオン農場従業員が立売り
イオンスタイル京都桂川	生シイタケ（菌床）大袋	イオン農場従業員が立売り
イオンスタイル広島府中	生シイタケ（菌床）大袋	

イオンアグリ創造は、今後も生産段階で発生するプロダクション・ロスの削減の活動「もったいないを美味しく」の取組み及び「オーガニックの輪を広げる」取組みを、ご賛同いただける企業さまとともに積極的に推進いたします。

※1：一部の店舗では開催期間が異なります。

※2：会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾

以上