



2025年10月1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 10月1日始動『液体塩こうじ×わけあり野菜』第4弾 「液体塩こうじ+規格外のオーガニックニンジン」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、2025年10月1日（水）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×わけあり野菜』の第4弾となる、「液体塩こうじ+規格外のオーガニックニンジン」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オーガニックニンジンをセットした商品を、イオンアグリ創造のECサイト「AEON農場ショップ」にて販売します。これまで廃棄処分されてきた「規格外のオーガニックニンジン」をハナマルキの液体塩こうじと組み合わせて、ニンジンのやさしい甘みを活かした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×わけあり野菜』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×わけあり野菜』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」を第3弾は「規格外のキュウリ」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+規格外のオーガニックニンジン”で食品ロス対策

10月1日（水）より、『液体塩こうじ×わけあり野菜』プロジェクトの第4弾となる、「液体塩こうじ+規格外のオーガニックニンジン」を始動します。生育過程で割れてしまったり、既定のサイズよりも小さい、大きいなど規格を満たさないオーガニックニンジンは、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オーガニックニンジンのセット（レシピ付き）”をイオンアグリ創造のECサイト「AEON農場ショップ」にて販売します。10月20日（月）からはハナマルキの公式SNSにて、「液体塩こうじ+規格外のオーガニックニンジン」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オーガニックニンジンのセット（レシピ付き）” 商品概要】



内 容：

液体塩こうじ300ml 1本+わけありオーガニックニンジン5キロ

2,625円（税込）

※送料全国一律500円

発売日：2025年10月1日（水）～

販売サイト：AEON農場ショップ

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

【Xプレゼントキャンペーン“液体塩こうじで食品ロス削減！プレゼントキャンペーン”】

第4弾

液体塩こうじで食品ロス削減

液体塩こうじと
規格外の **にんじん約5kg**
抽選で **10 様** にプレゼント！

①ハナマルキ (@Hanamaruki_PR) をフォロー
②この投稿にいいね&リポストで応募完了！

応募期間：2025年10月20日(月)～10月27日(月)

応 募 期 間：

2025年10月20日（月）～10月27日（月）

プレゼント内容：

液体塩こうじ1本、規格外のオーガニックニンジン約5キロ、ミニレシピ

応 募 方 法：

- ・ハナマルキ公式 X (@Hanamaruki_PR) のフォロー
- ・キャンペーンの投稿に「いいね」とリポストをして完了

液体塩こうじで“規格外のニンジン” 絶品レシピ(ミニレシピリーフレット掲載)

丸ごとにんじんの 炊き込みご飯	さっぱりノンオイル キャロットラペ	にんじんのドレッシング
ニンジン丸ごと1本を使用した炊き込みご飯。しっとりと柔らかいニンジンの、優しい甘味をお楽しみください。	和えるだけの簡単レシピ。お弁当の一品としてもおすすめです。	ニンジンや玉ネギの甘味を活かしたドレッシング。サラダにたっぷりかけてお召し上がりください。

【イオンアグリ創造 コメント】

鮮やかなオレンジ色のニンジンとは、お料理を華やかに彩る名脇役。β-カロテンをはじめ、栄養豊富な緑黄色野菜です。畑では葉っぱがきれいに茂っていても、土の下のニンジンがどんな形をしているかは、抜いてみるまでのお楽しみ。収穫の瞬間は、いつもドキドキワクワクします。みなさんがお店で目にする、まっすぐでツルツとしたニンジンのほかにも、畑からは個性豊かなニンジンが顔を出します。今にも歩き出しそうなニンジン、ちょっと恥ずかしそうなニンジン、宇宙人みたいなニンジン…。もちろん、味や栄養価は規格品と変わりませんが、袋に入りにくかったり、皮がむきにくかったり、土が落ちにくかったりするため、出荷されず捨てられてしまうものも多いのです。

思わずクスッと笑ってしまうようなユニークな形のニンジンたちを、液体塩こうじで美味しい料理に変身させてみませんか？

【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年からイオンアグリ創造社と始動した「液体塩こうじ×わけあり野菜」プロジェクトでは、これまでに青いトマト、傷のついたナス、そして形が不揃いなキュウリと、さまざまな規格外の野菜とコラボレーションし、多くの反響をいただきました。味は変わらず美味しい規格外の野菜と液体塩こうじを組み合わせ、新たな魅力を引き出したレシピを提案することで、食品ロス対策に貢献できることは大変意義のある取り組みだと考えています。今後も積極的に取り組んでまいります。

【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