



農林中央金庫



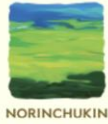
2026年10月14日
株式会社グリーンエース
農林中央金庫
イオンアグリ創造株式会社

未利用素材の活用と持続可能な食の未来を目指したアップサイクルの取組み イオンアグリ創造、グリーンエース、農林中金が連携 規格外野菜のアップサイクル商品の販売を開始

「えらぼう。未来につながる今を」フェア期間中の10月14日(水)から、野菜の個性を活かした新商品を通じて、日常の食卓にアップサイクルを広げていきます。

イオンアグリ創造株式会社（以下、「イオンアグリ創造」）、株式会社グリーンエース（以下、「グリーンエース」）、農林中央金庫（以下、「農林中金」）は、規格外野菜の活用と持続可能な食の未来を目指し、3社で連携して規格外野菜を活用するアップサイクル※¹の取組みを推進しています。





未利用野菜をアップサイクル

イオンアグリ創造とupvege、農林中央金庫 連携のもと、
イオンアグリ創造の未利用野菜を upvegeへ提供。
未利用野菜を活用したアップサイクル商品を
イオン・イオンスタイルの一部店舗で販売。

本取り組みは、農林中金の支援のもと、イオン農場で発生する規格外野菜を原料として活用し、グリーンエースが、野菜の栄養とおいしさを新たなカタチで届けるアップサイクル商品として開発するものです。

イオンが主催する「えらぼう。未来につながる今を」フェアの特別催事展開（10月16日（金）～10月18日（日）開催予定）にあわせ、関東・北陸信越・中部・近畿・四国のイオンおよびイオンスタイルの一部店舗にて販売します。

【商品について】

「upvege」の商品として、イオンアグリ創造の未利用野菜を活用した、毎日の食事に取り入れやすい野菜が気軽に摂れる商品をラインナップいたしました。「おいしく、手軽に、環境にもやさしい」アップサイクル商品を、ぜひあなたの食卓へ。



商 品 名：たまねぎと香ばし醤油ドレッシング
品 目：ドレッシング
容 量：210ml
販売価格：本体378円（税込408.24円）
発 売 日：2026年10月14日（水）より順次



商 品 名：キャベツとたまねぎとだいこんと鰹節の出汁が香るふりかけ
品 目：ふりかけ
容 量：30g
販売価格：本体188円（税込203.04円）
発 売 日：2026年10月14日（水）より順次



商 品 名：野菜の自然由来の栄養が摂れるビスケットバー（ほうれん草・かぼちゃ・にんじん）
品 目：菓子
容 量：1本
販売価格：本体168円（税込181.44円）
発 売 日：2026年10月14日（水）より順次
※なくなり次第終了

【取り組みの背景について】

イオンアグリ創造の未利用資源活用とupvegeが推進するアップサイクル

イオンアグリ創造では、これまでも大きさや形などを理由に規格外品として区分される野菜を「わけあり野菜」として販売するなど、自社農場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まいりました。



この取り組みを進展させるため、「JAアクセラレータープログラム^{※2}」をはじめとする食農分野でのオープンイノベーション推進に取組む農林中金の支援のもと、同プログラム出身企業であるグリーンエースとイオンアグリ創造の連携が実現しました。

この連携により、イオンアグリ創造が供給する未利用野菜を、グリーンエースが独自の技術により粉末化し、「upvege（アップベジ）^{※3}」の新商品として「たまねぎと香ばし醤油ドレッシング」、「キャベツとたまねぎとだいこんと鰹節の出汁が香るふりかけ」、「野菜の自然由来の栄養が摂れるビスケットバー」を開発しました。

本取り組みを通じて、お客さまが日常のお買い物の中で食品のアップサイクルに貢献できる機会を創出するとともに、未利用資源に新たな価値を付加する有効活用を推進してまいります。

※1 アップサイクルとは、本来ならば利用予定のないものについて、デザインやアイデアなど新たな価値を加えることで、より良い別製品として再利用することを指す。クリエイティブリユース（創造的再利用）とも呼ばれる。

※2 農林中金をはじめとするJAグループ8団体が設立したAgVenture Labが主催する、農業・食・地域社会の課題解決に取り組むスタートアップの成長を支援するプログラム

※3 グリーンエースの規格外野菜のアップサイクルブランド (<https://upvege.com/>)



アップサイクル技術：グリーンエースの「双熱気流式粉碎技術」

本取り組みの技術的基盤は、グリーンエースが独自に開発した高度な粉碎・乾燥技術「双熱気流式粉碎」にあります。本技術は、加熱空気と過熱水蒸気を制御・混合した「双熱気流」を用いることで、農産物を瞬時に殺菌・乾燥させながら微細粉碎する革新的なフードテック技術です。現在、農林水産省の中小企業イノベーション創出推進事業（SBIRフェーズ3）に採択され、社会実装に向けた技術実証とアップサイクル食品の市場展開を加速させています。

野菜本来の色・香り・栄養をそのままに

独自の粉末加工技術によって、農産物を短時間・低温で殺菌乾燥粉碎。色や香り、栄養成分を保持したまま野菜を粉末に加工。



従来の熱風乾燥に比べて、野菜本来の鮮やかな色合いや豊かな香り、熱に弱いビタミンなどの栄養成分を極めて高い水準で保持したまま、高品質で長期保存が可能な微粉末へと加工することができます。この高い技術力があるからこそ、イオンアグリ創造の生産現場から発生する多種多様な未利用野菜の価値を保持したままアップサイクル商品へと生まれ変わらせ、日常の食卓へとお届けすることが可能になっています。

【「えらぼう。未来につながる今を」フェア概要】

開催期間：２０２６年１０月１６日（金）～２０２６年１０月１８日（日）

フェアの詳細は、イオン公式サイトをご確認ください。

公式サイト：

イオンえらぼうフェア公式サイト（リンク：<https://www.aeon.info/erabou-fair/>）

本取り組みは、えらぼうフェア特別催事展開店舗「イオンスタイル津田沼 North」「イオンスタイルナゴヤドーム前」にて、紹介します。

【イオンアグリ創造株式会社】

本社所在地：千葉県千葉市美浜区中瀬一丁目５番地１

代 表 者：代表取締役社長 福永 庸明

設 立：２００９年７月１日

事 業 内 容：農産物の生産・加工・卸売および直売事業

Ｕ Ｒ Ｌ：<https://aeonagricreate.jp/>

【株式会社グリーンエース】

本社所在地：山形県酒田市蔵小路３番地

代 表 者：代表取締役 中村 慎之祐

設 立：２０１８年９月２０日

事 業 内 容：未利用農産物のアップサイクル事業

Ｕ Ｒ Ｌ：<https://greenase.jp/>

【農林中央金庫】

本店所在地：東京都千代田区大手町一丁目２番１号

代 表 者：代表理事理事長 北林 太郎

設 立：１９２３年（大正１２年）１２月２０日

事 業 内 容：協同組織（ＪＡ・ＪＦ・ＪＦｏｒｅｓｔ等）の全国金融機関としての預金・融資・投資事業、農林水産業および食農ビジネスの支援

Ｕ Ｒ Ｌ：<https://www.nochubank.or.jp/>