



# INFORMATION

2026年3月5日  
イオンアグリ創造株式会社

## ひかり味噌株式会社※<sup>1</sup> × イオンアグリ創造株式会社 2月27日(金)開催オンラインコラボイベントレポート 3月5日(木)より「イオン農場ショップ」にてオーガニック詰め合わせセット販売開始

イオンアグリ創造株式会社（以下 イオンアグリ創造）は、ひかり味噌株式会社（以下 ひかり味噌）と共に、オーガニック野菜とオーガニック味噌でサンドイッチをつくるコラボファンミーティングを2026年2月27日（金）にオンラインで開催しました。また、両社のオーガニックへの取り組みや想いをインタビュー形式で綴った記事をひかり味噌の公式サイトにて公開し、あわせて情報発信を行っています。

さらに、3月5日（木）には、イオンアグリ創造が運営するECサイト「イオン農場ショップ」にて、ひかり味噌のオーガニック味噌「こだわってます」とイオン農場のオーガニック野菜を詰め合わせた商品を販売します。



イオンアグリ創造は全国21箇所の直営農場を運営しており、その内8農場※<sup>2</sup>が有機JAS認証を取得しています。2028年度までに全ての直営農場※<sup>3</sup>で有機JAS認証の取得を目指しています。自然や生態系、地域社会に負担をかけない持続的可能な農業をめざしています。

また、ひかり味噌は、日本で有機認証制度が整う前から30年以上にわたり、自然由来の味噌をおいしさそのままに、安心・安全に届けたいという想いでオーガニック味噌づくりに取り組んできました。両社のオーガニックへの想いが共鳴し、今回のコラボ企画が実現しました。

参加者は、イオン農場が取り扱うオーガニックのニンジンとレタス、ひかり味噌のオーガニック味噌「こだわってます」、および各自で用意したお好み具材を使ってサンドイッチを作り、共に食べるランチ会に参加しました。オーガニック野菜がたくさん入ったサンドイッチを味わいながら、イオンアグリ創造とひかり味噌によるオーガニックの基本知識を学ぶクイズや、オーガニックに取り組む理由を語るトークが行われ、両社の垣根を越えた交流イベントは盛況のうちに終了しました。

今後もイオンアグリ創造は、ひかり味噌とともにオーガニックの価値を広げる活動を共同で推進して参ります。

以上

※1 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾

※2 埼玉日高農場、大分臼杵農場、大分九重農場、兵庫三木里脇農場、福井あわら農場、山梨富士山中湖農場、徳島あわ農場、北海道三笠農場が有機JAS認証を取得しています。

※3 原則有機JAS認証が認められていない養液栽培のみを行っている埼玉久喜農場を除く20農場です。

## ■コラボファンミーティング概要

イベント名：「オーガニック」を語りながらサンドイッチを作って食べるオンラインランチ会

開催日時： 2026年2月27日（金）11：30～13：00

参加者：ひかり味噌アンバサダー※4計27名、他両社社員

プログラム：

### 1. 「サンドイッチ」の調理

参加者全員で、オーガニックにんじんとオーガニック味噌「こだわってます」を使用した「味噌キャロットラペ」を調理。オーガニックレタスと各自で用意した具材を挟み、サンドイッチを完成させました。

### 2. オーガニッククイズ

ひかり味噌社員より、オーガニックに関するクイズを出題。

### 3. オーガニックにかける想いの共有

イオン農場社員より、オーガニック農法の苦労や想いを紹介。続いて、ひかり味噌社員よりオーガニック味噌の製造管理について説明しました。

## ■インタビュー記事公開

オーガニック野菜をつくる理由— 有機生産者が語る、環境、そして未来のこと—

ひかり味噌が、イオン農場社員にオーガニック野菜をつくるその想いをインタビューしました。

掲載URL：<https://www.hikarimiso.co.jp/kodawattemasu/pdf/reason.pdf>

## ■ECサイト「イオン農場ショップ」販売について

2026年3月5日（木）14：00より、イオン農場ショップにてコラボ商品を販売いたします。

### 【セット内容】

- ・オーガニック味噌「こだわってます」
- ・季節のオーガニック野菜詰め合わせ
- ・野菜と味噌のレシピリーフレット

発売当初は、イベントでも使用したニンジン、レタスのほか、玉ねぎ、レモンなどを予定しています。

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

販売価格：2,000円（税抜）



※商品一例 季節で異なります。

## ■オーガニック味噌「こだわってます」商品の特長

オーガニック味噌ブランド売上No.1、発売より30余年、長く愛され続ける、ひかり味噌のオーガニック味噌です。

厳しく管理された農場で、丁寧に育てられた自然の味わい豊かな有機原料を使用した、有機JAS認証を取得。良質な大豆、米、塩だけでつくった大地の恵みを、発酵・熟成によって仕上げた味噌の奥深い風味をご堪能いただけます。

「こだわってます」公式ブランドサイト：<https://www.hikarimiso.co.jp/kodawattemasu/>



#### ■ ひかり味噌のオーガニック味噌への取り組み

ひかり味噌は、ブランドメッセージ「自然の恵み、いただきます。」を掲げ、オーガニック味噌への取り組みを主力事業として位置付けてまいりました。オーガニック味噌は、おいしさを徹底的に追求すると同時に、究極の安心 安全も実践するために第三者有機認証を取得しています。昨今のサステナブルな取り組みに対する関心の高まりを受け、オーガニック味噌づくりのリーディングカンパニーとして、おいしさの追求はもちろんのこと、持続可能な商品開発にも力をいれてまいります。

#### ※4 ひかり味噌アンバサダー

ひかり味噌の商品をご愛顧いただいている方はもちろん、味噌が好き、味噌のことをもっと知りたい、料理が好き、食べることが好きという方々にご参加いただき、ひかり味噌と一緒にSNSなどを通じて、味噌の魅力を発信していく活動。公式アンバサダーとして登録いただくと、味噌やひかり味噌に関する情報が届くだけでなく、商品のモニターやアンバサダー限定イベントへの参加など、味噌を楽しむ活動にご参加いただけます。

ひかり味噌アンバサダー プログラム <https://www.hikarimiso.co.jp/ambassador/>