



2026年5月20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
5月21日始動『液体塩こうじ×わけあり野菜』第5弾
「液体塩こうじ+わけあり新玉ねぎ」のEC販売を開始

イオンアグリ創造株式会社（以下：イオンアグリ創造）は、2026年5月21日（木）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5弾となる、「液体塩こうじ+わけあり新玉ねぎ」プロジェクトを始動。液体塩こうじと傷や既定のサイズに当てはまらないなどの理由で廃棄されてしまう新玉ねぎをセットした商品を、イオンアグリ創造のECサイト「イオン農場ショップ」にて販売します。これまで廃棄処分されてきた「わけあり新玉ねぎ」をハナマルキの液体塩こうじと組み合わせ、新玉ねぎのみずみずしさや、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「ナス」を第3弾は「キュウリ」を第4弾は「オーガニックニンジン」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み続けたいと考えています。

■“液体塩こうじ+わけあり新玉ねぎ”で食品ロス対策

5月21日（木）より、『液体塩こうじ×わけあり野菜』プロジェクトの第5弾となる、「液体塩こうじ+わけあり新玉ねぎ」を始動します。収穫時に傷ができてしまったり、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新玉ねぎは、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、“液体塩こうじとわけあり新玉ねぎのセット（レシピ付き）”をイオンアグリ創造のECサイト「イオン農場ショップ」にて販売します。また同日、5月21日（木）からはハナマルキの公式Xにて、「液体塩こうじ+わけあり新玉ねぎ」商品のプレゼントキャンペーンも実施いたします。



■“液体塩こうじとわけあり新玉ねぎのセット”
内 容：

液体塩こうじ300ml1本+わけあり新玉ねぎ約3kg
1,512円（税込）※送料全国一律500円
発 売 日：2026年5月21日（木）～
販 売 サイト：イオン農場ショップ

<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 キャンペーン!

液体塩こうじ1本と わけあり新玉ねぎ 約3kg分をセットでプレゼント!

抽選で **10** 名様

参加方法

- ① ハナマルキ公式 X (@Hanamaruki_PR) のフォロー
- ② キャンペーンの投稿に「いいね」とリポスト

【プレゼント内容】
液体塩こうじ300ml、わけあり新玉ねぎ約3kg分

応募期間 / 5月21日(木)～5月28日(木)まで

キャンペーン名：

「液体塩こうじで食品ロス削減キャンペーン！」

応募期間：

2026年5月21日(木)～5月28日(木)

プレゼント内容：

液体塩こうじ1本、わけありの新玉ねぎ約3kg

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"わけあり新玉ねぎ"絶品レシピ紹介

| 減塩♪ 玉ねぎゴロゴロ生姜焼き | 超簡単! 玉ねぎのうま塩レンジ蒸し♪ | 生ハムと新玉ねぎの デリ風マリネ | 液体塩こうじで 自家製新玉ねぎドレッシング |
|---------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|---|
| | | | |
| 玉ねぎを大きめカットすることで甘さが引き立ち、減塩でも満足感のある一品に。 | 電子レンジで加熱するだけで、玉ねぎの甘みが楽しめる絶品メニューです。 | みずみずしい新玉ねぎと生ハムが、初夏にぴったりの簡単マリネです。 | 液体塩こうじでマイルドな味わいに。材料をミキサーにかけるだけの簡単レシピです。 |

各ハナマルキ公式レシピはこちら：

<https://www.hanamaruki.co.jp/recipe/recipe921/>

<https://www.hanamaruki.co.jp/recipe/recipe958/>

<https://www.hanamaruki.co.jp/recipe/recipe934/>

<https://www.hanamaruki.co.jp/recipe/recipe588/>

■ ハナマルキ コメント

2022年にイオンアグリ創造株式会社様と始動した「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、青いトマトや形が不揃いな野菜など、さまざまな「わけあり」の素材を活用したレシピを発信し、多方面から関心を寄せていただいております。

素材本来の魅力を引き出す液体塩こうじを通じて、わけあり野菜の新しい活用法を共有していくことは、食の資源を大切にするためのひとつの形だと考えています。これからもこうした取り組みを、継続的に広げていければと考えております。

■イオンアグリ創造 コメント

収穫直前の玉ねぎは、葉が折れてぐったり地面に倒れています。「えっ、大丈夫なの？」と思われるかもしれませんが、実はこれが食べごろの合図！地中の玉ねぎがしっかり栄養をためて、おいしくなったサインなんです。収穫が遅れると病気や腐敗の心配もあるので、畑全体の8割くらいの葉が倒れたら、いざ一斉に収穫スタート。とはいえ、自然のものなので、大きすぎたり小さすぎたり、ちょっと傷があったり形が不揃いなものも出てきます。

収穫後に乾燥させない新玉ねぎは、辛みが少なくてみずみずしさたっぷり！シャキシャキ食感のまま生で食べてもおいしく、加熱するとびっくりするほど甘みがアップします。料理のバリエーションも豊富で、液体塩こうじとの相性も抜群。たくさんあっても、つつい手が伸びて、ぺろりと食べられちゃいますよ。水分が多くて傷みやすいので、長くは楽しめない今だけの春の味覚。ぜひこの季節ならではのおいしさを、たっぷり味わってください！

以上

【本件に関するお問合せ】

ハナマルキ株式会社 コミュニケーション室 03-5651-3057

イオンアグリ創造株式会社 043-212-6462