

オーガニック・アップサイクル味噌を提案 イオングループ「えらぼう。未来につながる今を」フェア 2026年5月29日（金）より3日間参画

ひかり味噌株式会社^{※1}（長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博 以下、当社）は、全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」などで開催する「えらぼう。未来につながる今を」フェアに2026年5月29日（金）から5月31日（日）の期間に参画いたします。同フェアは、イオングループが、より多くのお客さまに環境に配慮したお買い物を意識していただきたいとの思いから、環境配慮型商品や環境をテーマとした商品、サービスの価値をサプライチェーン全体でお伝えする試みです。

オーガニック味噌のリーディングカンパニーである当社は、オーガニックの味噌や即席みそ汁、アップサイクル企画商品『中落ちみそ 500g』などのサステナブルな商品をご提案いたします。

※1 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾

◆ イオングループ「えらぼう。未来につながる今を」フェア開催概要

開催期間：2026年5月29日（金）～2026年6月30日（火）

開催店舗：イオングループ23社 約5,700店舗

[イオンえらぼうフェア公式サイト](#)



◆ ひかり味噌のサステナブル商品の販売

オーガニック味噌のシェア率約80%を占める^{※2}当社が、同フェアの特設コーナーにてオーガニックの味噌や即席みそ汁の販売および、アップサイクル企画商品『中落ちみそ 500g』の試飲販売を行います。また、オーガニック味噌に取り組む意義やフードロス対策について、展示パネル設置に加え、当社社員による説明を通じて、当社のサステナブルへの取り組みをご紹介します。（試飲販売は一部の店舗^{※3}に限ります）

◇オーガニック味噌

『こだわってます 750g』

有機栽培大豆と有機栽培米を原料とし、じっくり熟成させた味噌本来のおいしさを味わえる赤系の糀味噌です。当商品はオーガニック味噌の売れ筋 No.1※4 を獲得しており、オーガニック味噌市場をけん引しています。



◇オーガニック即席みそ汁

『有機そだちのおみそ汁 5食』

大豆や米、みそ汁の具材には、禁止された農薬や化学肥料を使わず自然の力を利用して栽培されている、有機 JAS 認証を受けた原料を使用しています。丁寧に仕込み熟成させた有機白みそと赤みそを合わせた、やさしくなめらかな味わいです。



◇アップサイクル企画商品

『中落ちみそ 500g』

工場の製造過程においてロスになる味噌をブレンドし、お値打ち価格で販売する、フードロス削減を目的とした商品です。販売店舗ではみそ汁での試飲をご用意いたします。

商品名：『中落ちみそ 500g』

参考価格：150 円（税込）※5

販売店舗：一部店舗※3

◆ ひかり味噌の有機味噌を使用したイオン共同企画商品

『有機原料で作った焼おにぎり』

ひかり味噌、フンドーキン醤油、イオンアグリ創造が有機原料をそれぞれ持ち寄り、ニチレイフーズが開発・製造したイオン共同企画商品を販売いたします。素材それぞれの特徴を最大限に発揮できる原材料配合で、しっかり焼きあげられた焼おにぎりは、独特の香ばしい風味をお楽しみいただけます。



◆ ひかり味噌のオーガニック味噌への取り組み

当社は、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。当社の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入れてまいります。有機・オーガニック味噌への取り組み：<https://www.hikarimiso.co.jp/enjoy-miso/organic/>



※2：出典 酒類食品統計月報 2026 年 3 月号「有機みその販売数量」参照

※3：イオン札幌元町店、イオンスタイル名取、イオンスタイル新潟亀田インター、イオンスタイルレイクタウン、イオンナゴヤドーム前、イオン福岡店

※4：2025 年 1～12 月 KSP-POS を基に当社集計

※5：価格は地域や店舗によって異なる場合があります。

＜お客様お問い合わせ先＞

ひかり味噌株式会社 お客様相談室 TEL：03-5940-8850