

イオングループが提案するサステナブルなお買物体験 「えらぼう。未来につながる今を」フェアに参画 2025年5月30日（金）より3日間開催

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、2025年5月30日（金）から6月1日（日）まで全国の「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の展示と試食販売、アップサイクル企画商品として『中落ちみそ』の販売などサステナブルな商品をご提案いたします。また、昨年開催の同フェアで販売した、イオン共同企画商品である有機原料で作った焼きおにぎりを、今年も販売いたします。

※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：2025年5月30日（金）^{※2}～2025年6月1日（日）

開催店舗：イオングループ19社 約6,200店舗

[イオンえらぼうフェア公式サイト](#)



◆ ひかり味噌のオーガニック商品展示・試食

オーガニック味噌のシェア率約80%を占めるひかり味噌が、同フェアの該当店舗内特設コーナーにてオーガニックの味噌や即席みそ汁の展示および試食販売を行い、オーガニック味噌に取り組む意義やオーガニック食品について、当社社員がお客さまに直接ご説明をいたします。（試食は一部の商品および店舗^{※3}に限ります）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の2店舗では、当社のオーガニック味噌『こだわってます』とイオンアグリ創造のオーガニック野菜^{※4}などを使用した、オーガニックみそ汁を試食いただけるコラボ企画を実施いたします。

◇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糎味噌です。

『THE ORGANIC 有機大豆 400g』

なめらかな口当たりとバランスがとれた味わいで、枝豆のようなコクと香りが楽しめます。

『THE ORGANIC 有機米麴 400g』

米麴の甘さを感じるまろやかな味わいが特長。減塩（当社比 25%カット）仕立てにすることで素材の旨みを引き立てました。

～『THE ORGANIC』シリーズとは～

厳しく管理された農場で育てられた有機原料を使用した、有機 JAS 認証のオーガニック味噌です。素材そのものの味を楽しめるよう、丁寧に発酵・熟成を重ね、やさしい味わいに仕上げています。

さらに、小容量の使いきりサイズでパッケージには環境に配慮したバイオマスインク、分別しやすい再剥離ラベルを採用しました。天面に情報を一括表示することで裏面ラベルを無くし、使用資材を削減しています。自分にも地球環境にもやさしい味噌です。



◇オーガニック即席みそ汁

『有機そだちのおみそ汁』

丁寧に仕込み熟成させた有機白みそと赤みそを合わせ、やさしくなめらかな味わいに仕上げた即席みそ汁です。



◆ アップサイクル味噌『中落ちみそ』

『中落ちみそ』は、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アップサイクル企画商品です。昨年は1店舗のみでの販売でしたが、ご好評につき今回は6店舗に販売店舗を拡大いたします。販売店舗では『中落ちみそ』のみそ汁の試食もしていただけます。

商品名：中落ちみそ 500g

参考価格：150円（税込）

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

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。

販売価格：4個入り（260g） 本体 398円（税込 429.84円^{※5}）



◆ 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。

有機・オーガニック味噌への取り組み：<https://www.hikarimiso.co.jp/enjoy-miso/organic/>

※2：一部の店舗では開催期間が異なります。

※3：イオン名取店、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、イオン幕張新都心店、イオンナゴヤドーム前店、イオン福岡店

※4：具材は当日変更の場合がございます。

※5：価格は地域や店舗によって異なる場合があります。また、単品で購入の場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。

＜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