

ひかり味噌×イオンアグリ創造“オーガニック”コラボ企画
ひかり味噌とイオンアグリ創造がコラボイベント開催
インタビュー記事公開およびコラボ商品を発売

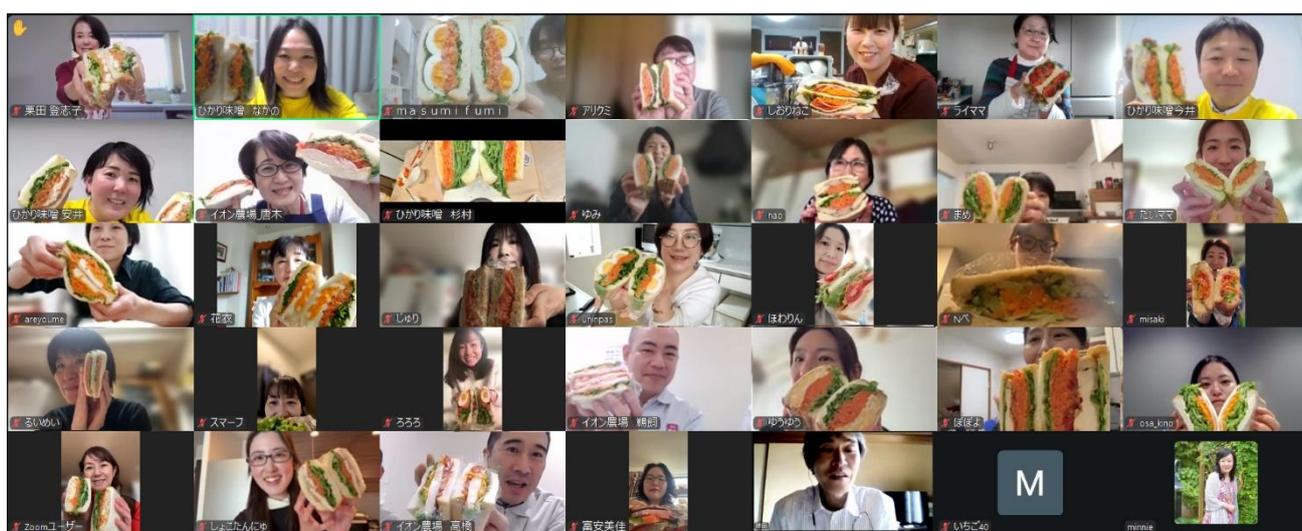
ひかり味噌株式会社※¹（長野県諏訪郡、代表取締役社長 林善博、以下 当社）とイオンアグリ創造株式会社（本社：千葉県千葉市、代表取締役社長 福永庸明、以下 イオンアグリ創造）は、オーガニック味噌とオーガニック野菜をテーマにしたコラボレーション企画を実施しております。

2026年2月27日（金）に、当社のオーガニック味噌とイオンアグリ創造が生産するオーガニック野菜を使用したサンドイッチをつくるランチ会として、オンラインでのコラボファンミーティングを開催いたしました。また、イオンアグリ創造が運営するイオン農場社員へのインタビュー記事を、当社の公式サイト上に公開し、オーガニックへの想いを広く発信しています。

2026年3月5日（木）からは、イオンアグリ創造が運営する「イオン農場ショップ」ECサイトで、当社のオーガニック味噌『こだわってます』と、イオン農場からのオーガニック野菜を詰め合わせた商品を販売いたします。

本コラボレーション企画によって、日々の生活にオーガニック食品を取り入れる意義を、より多くのお客さまにお届けしてまいります。

※¹ 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



オーガニック味噌のリーディングカンパニーであるひかり味噌は、日本における有機認証制度が確立する前から30年以上、オーガニック味噌づくりに取り組んでいます。一方、イオンアグリ創造は、全国にあるイオン直営農場の運営および農産物の生産委託に取り組む企業です。持続可能なオーガニック農業を実践し、安全・安心な農産物を提供しています。両社の「オーガニックをもっと広げたい、持続可能な食卓づくりを応援したい」という想いが共鳴し、今回のコラボ企画が実現しました。

オンラインランチ会では、参加者のみなさまに当社のオーガニック味噌『こだわってます』と、イオン農場が取り扱うオーガニックにんじん・レタス及び、各自で用意したお好みの具材を挟んだサンドイッチを調理していただきました。その後、味噌のコクや香りが引き立つオーガニック野菜をたっぷり使用したサンドイッチを味わいながら、クイズや両社社員からの説明を通じて、オーガニックの基本的な知識を楽しく学んでいただきました。

両社は今後も協働して、オーガニックの価値を広げる活動を推進してまいります。

◆ 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計27名、他、ひかり味噌・イオンアグリ創造社員

プログラム：

1. 「サンドイッチ」の調理

参加者全員で、オーガニック味噌『こだわってます』とオーガニックにんじんを使用した「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し参加者が回答しました。

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、ひかり味噌社員からは、オーガニック味噌の製造管理について紹介しました。

◆ インタビュー記事

「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-」

イオン農場の鵜飼邦明氏に、オーガニック野菜をつくる想いについてうかがいました。当社のオーガニック味噌「こだわってます」のブランドサイトに、記事を掲載しています。

インタビュー記事：<https://www.hikarimiso.co.jp/kodawattemasu/pdf/reason.pdf>

◆ コラボ企画商品の EC 販売について

2026年3月5日(木)14:00より、イオン農場のECサイト「イオン農場ショップ」にてコラボ企画商品を販売いたします。

【コラボ企画商品内容】

- ・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、コラボファンミーティングでも使用したにんじんとレタスの他、玉ねぎ、レモンなどの詰め合わせを予定しています。

販売サイト：<https://www.aeonagricreate.com/>

販売価格：2,160円(税込)



※ 商品一例。季節で異なります。

◆ イオンアグリ創造について

イオンアグリ創造は、運営するイオン農場で野菜・果物・米を育て、安全・安心で新鮮な農産物を届ける会社です。農薬や化学肥料の使用を抑えた栽培や農業活動由来のCO₂排出量の実質ゼロ化など環境にやさしい取り組みを行い、地域とともに持続可能な農業を目指しています。収穫物はイオングループの店舗や、イオン農場のECサイト「イオン農場ショップ」で販売され、毎日の食卓を支えています。



◆ ひかり味噌アンバサダープログラム

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。

当社味噌はこのアンバサダープログラムを通じて、今や多くの国で食されている発酵食品「味噌」の魅力を発信し、新たな楽しみ方を再発見していただくと共に、味噌が日常にある健やかな食生活を推進してまいります。

<https://www.hikarimiso.co.jp/ambassador/>

◆ 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※2の『こだわってます』は、発売より30余年にわたり、長く愛され続ける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 認証を取得しています。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。

※2 2025年1月～12月 KSP-POS を基に集計



『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

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入れてまいります。

<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

<報道関係者お問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 広報室 TEL:03-5940-8848(代)

ひかり味噌株式会社 PR 事務局 担当:友松、羅、松井、森山

TEL:03-5572-6062/FAX:03-5572-6065/Mail:hikarimiso@vectorinc.co.jp