

2022年9月12日

イオン九州株式会社

**「あふの環（わ）プロジェクト」活動（農林水産省 消費者庁 環境省 連携）  
未来につながるおかいもの『サステナウィーク』  
イオン熊本店が参加いたします！**

イオン九州株式会社は（以下、イオン九州）は、「食と農林水産業のサステナビリティ」について、より多くの方に知っていただくために、農林水産省・消費者庁・環境省 連携の「あふの環（わ）プロジェクト」活動に賛同して取り組んでいます。



◆あふの環プロジェクト サステナウィーク2022プレスリリース

[https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b\\_kankyo/220826\\_46.html](https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/220826_46.html)

「あふの環（わ）プロジェクト」とは、2030年のSDGs達成を目指し、今だけでなく次の世代も豊かに暮らせる未来を創るべく立ち上げられたプロジェクトです。2022年の「あふの環（わ）プロジェクト」の活動は、『サステナウィーク～未来につながるおかいもの～』というテーマのもと、“商品・サービスの背景情報・隠された価値”を丁寧に伝えることで、『見た目重視から持続性重視のおかいもの』が増える社会を目指しております。

イオン九州は今年もテーマに賛同し、若手従業員を中心にプロジェクトチームを結成。イオン九州設立50周年のテーマである『あしたの九州に、できること。』について考え、サステナウィーク期間にサステナブル商品の販売を実施いたします。合わせて熊本県のお取引先さまとも連携し、熊本県のサステナブル商品の催事販売も実施いたします

イオン九州は、「サステナブル経営」の実現に向けて、行政・地域のみなさま・ステークホルダーと連動し、環境活動・資源循環型社会の構築に積極的に取り組んでまいります。

## 【サステナウィークについて】

開催期間： 2022年9月16日（金）～2022年9月19日（月）

実施店舗： イオン熊本店 農産売場前催事場

住所：〒861-3106 熊本県上益城郡嘉島町大字上島字長池2232

代表電話： 096-235-6600

内容： サステナブル商品の販売  
熊本県のサステナブル商品の催事販売

## 参考資料 イオン九州 サステナブル商品の一例

### 「九州力作野菜®」「九州力作果物®」

イオン九州と味の素株式会社 九州営業所など約60の企業・団体が参画する「九州力作野菜・果実」プロジェクト共同体は、平成26年度に地球温暖化活動環境大臣表彰を受賞しました。令和元年には、第3回SDGs推進副本部長（内閣官房長官）賞を受賞いたしました。

◆詳しくは、下記からご確認いただけます。

[https://www.aeon-kyushu.info/flier/aeonmate\\_202103/#target/page\\_no=5](https://www.aeon-kyushu.info/flier/aeonmate_202103/#target/page_no=5)



## 熊本県 出店事業者さまご紹介

※ご出店される事業者さまを一部ご紹介いたします。

### ◆株式会社 肥後やまと

出店商品一例 有機野菜各種

熊本県山都町では40年以上前から有機農業に取り組み、持続可能な農業を続けています。現在多くの若者が山都町に移住し、オーガニックファーマーとして活躍しています。化学農薬、化学肥料を減らし、水や土、生き物、地域を守り、未来に自然を残します。



### ◆有限会社肥後あゆみの会

出店商品一例 有機野菜を使った加工品

自然に感謝し動植物に愛情を持ち有機農業を通して先祖が長い時間をかけて切り開き守ってきた田畑を次世代に継ぎ食べて頂く皆様が健康で元気になる農作物を栽培し様々な願いを実践しています。そのように栽培した作物を使った無添加の商品を是非ともお召し上がりください。



### ◆あまたま農園

出店商品一例 至高のアルグレイ

有機JAS認定で無肥料栽培のお茶でつくった芳醇和紅茶～Kuu～空と、通常は破棄してしまう、熊本県産の摘果甘夏を使用した、紅茶と甘夏ベルガモットのバランスの良い、至高の一品。



### ◆有限会社 古閑畜産

出店商品一例 からしれんこん棒

熊本の名産品の辛子れんこんを小さく刻み春巻きの皮で包んで揚げました。蓮根は熊本の農家さんと契約を結び市場に出せなくなったB級品及びC級品を使用し、廃棄物を減らす取り組みをしています。



### ◆肥後製油 株式会社

出店商品一例 国産菜種油 弁蔵

遺伝子組み換え不分別等の海外生産分の種子を使わず、希少な国産菜種を化学溶剤を一切使わない昔ながらの搾油方法で作った菜種油です。



以上