

2023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』**  
**イオン佐賀大和店・ホームワイド佐賀大和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（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。2023年の「あふの環（わ）プロジェクト」の活動は、2022年に引き続き『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。

◆あふの環プロジェクト サステナウィーク2023についてはこちら

[https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kanky/seisaku/being\\_sustainable/index2023.html](https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kanky/seisaku/being_sustainable/index2023.html)



イオン九州は今年もテーマに賛同し、『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。また、15日（金）には環境に優しい堆肥を使用した家庭菜園のワークショップを開催いたします。合わせて佐賀市役所とも連携し、佐賀市のサステナブル関連のパネル展示や佐賀市が選定したお取引先さまによるサステナブル商品の催事販売を実施いたします。

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。

## 【イオン佐賀大和店・ホームワイド佐賀大和店 サステナウィークについて】

開催期間： 2023年9月15日（金）～2023年9月18日（月・祝日）

実施店舗： ■イオン佐賀大和店 食品売場・食品催事場

住 所： 佐賀県佐賀市大和町大字尼寺3535

代表電話： 0952-64-8000

内 容： サステナブル商品の販売

佐賀市サステナブル関連パネル展示

佐賀市事業者によるサステナブル商品の催事販売

■ホームワイド佐賀大和店 ※9月15日（金）のみ

住 所： 佐賀市大和町大字尼寺字巻本松2953-1

代表電話： 0952-64-8520

内 容： 「循環型環境・農業の会」サステナ家庭菜園ワークショップ

## サステナブル商品の一例

竹下製菓さまから限定販売されている「マルチブラックモンブランバナナ」は、本来食べられるのに廃棄されてきたバナナである「もったいないバナナ」を使用したバナナ風味のブラックモンブラン。食品ロス削減や、環境問題を意識した商品です。



## 「循環型環境・農業の会」サステナ家庭菜園ワークショップを開催

9月15日（金）「循環型環境・農業の会」の人気講座がホームワイド佐賀大和店に登場！  
環境に優しい堆肥（佐賀市下水道由来肥料・九州力作堆肥）を使った家庭菜園のコツや、育て方のポイントを説明いたします。イベント参加は、申し込み不要・参加無料となります。

「循環型環境・農業の会」の  
人気講座がホームワイドに登場！

あふの園  
2030

# サステナ 家庭菜園 ワークショップ

9月15日(金)開催

開催日時  
9月15日(金)  
1回目/10:00~11:00  
2回目/13:00~14:00  
3回目/15:00~16:00

開催場所  
ホームワイド佐賀大和店

参加  
無料

申込み  
不要

初心者  
大歓迎

サステナ  
家庭菜園

サステナブルな  
堆肥を使った  
家庭菜園のテクニック

環境に優しい堆肥を使った  
家庭菜園のコツや、育て方の  
ポイントをご説明します。

当日使います！

佐賀市下水道由来肥料 九州力作堆肥

循環型環境・農業の会 × イオン九州 / AEON

## 佐賀県 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。

### ◆丸秀醤油株式会社

出店商品一例 佐賀県産野菜の彩りドレッシング

形が悪かったり、傷があって出荷できない佐賀県産玉ねぎと人参を使用。食品ロス削減や行き場のない農産物支援に配慮した商品です。二年熟成醤油と黒酢で風味よく仕上げた生タイプのドレッシングです。



### ◆有限会社 ムーラン・ルージュ

出店商品一例 壮健美卵・三瀬バウム(プレーン)

佐賀市ごみ処理場から発生する二酸化炭素を使って培養したヘマトコッカス藻(アスタキチンサンを多く含む)をエサに加えて育てた鶏の卵です。鮮やかなオレンジ色と濃厚でコクのある味が特徴です。



### ◆菓心 まるいち

出店商品一例 どらせん

人気のどら焼き「さがどら」の皮を、窯でじっくりと焼き上げた、サクッとした食感のほんのり甘いせんべいです。リベイクし、見事に生まれ変わったどら焼きの皮のおいしさが楽しめます。



### ◆合同会社 友幸素舎

出店商品一例 蒸し生姜シロップ・生姜たまごプリン

佐賀市の下水資源と籾殻、米糠で発酵させたアミノ酸豊富なボカシで土づくり！ケミカルフリーの栄養豊富な生姜を蒸して作ったシロップです。訳ありも使い食品ロスゼロを目指し残渣を用いた生姜プリンです。



### ◆大富牧場 Flying Cow

出店商品一例 牧場プリン3

飼育する牛から自社で堆肥をつくり、その堆肥を活用して自社で牧草を育て、その牧草を食べて牛が成長する、という「循環型農業」を実践しています。原料の生乳を生産する“牧場だからこそ”を追求し、「生乳」、「たまご」、「きび砂糖」の3つの素材のみで作った、体にも優しいプリンです。



### ◆株式会社 中村(えこびと)

出店商品一例 えごまたまご はちみつプリン

えごま油の搾りカスをにわとりに食べさせ、平飼いの「えごまたまご」を作っています。

「えごまたまご はちみつプリン」は、えごまたまごを贅沢に使用したプリンです。はちみつも自社農園の有機JAS認証を取得した田んぼで採蜜したはちみつを使用しており、お客さまに安心してお召し上がりいただける商品です。



### ◆香月農園

出店商品一例 いちごミルクプリン

2010年より規格外いちごを使った加工品を製造開始。捨てていた農産物を再利用することによってフードロスがないようにしています。

1次加工をし、それを利用したいちごミルクプリンは佐賀県産のいちご、牛乳、レモン果汁、はちみつと県内産の食品を使用しています。



以上