

2025年10月6日
イオン九州株式会社

高校生が挑む！食品ロス削減と地域活性化 『柿とナッツのネギ味噌ラー油』『胡麻ネギッピードレッシング』 『和風ネギッピードレッシング』

10月12日（日）イオン甘木店 特設会場にて販売開始

イオン九州株式会社（以下、イオン九州）は、食品ロス削減を目的とした「産官学連携プロジェクト」に参画しています。

本プロジェクトでは、朝倉市・筑前あさくら農業協同組合・朝倉調味料株式会社・地元高校（朝倉光陽高校・朝倉東高校（株式会社 Easter Inc.）・朝倉高校）と連携し、廃棄ネギを活用した商品開発に取り組んでまいりました。

このたび、地元高校生が考案した「柿とナッツのネギ味噌ラー油」「胡麻ネギッピードレッシング」「和風ネギッピードレッシング」の3品が完成し、10月12日（日）にイオン甘木店にて販売を開始いたします。販売初日には、高校生による商品プレゼンテーションや試食会、展示即売会を実施し、地域の魅力を発信します。

イオン九州は、サステナブルな社会の実現に向けて、地域の皆さま、お取引先さまと協力しながら「あしたの九州に、できること。」に取り組んでまいります。

【高校生考案 規格外ネギを使用した商品について】

- ◆商 品：①「柿とナッツのネギ味噌ラー油」 容量 90g
②「胡麻ネギッピードレッシング」 容量 180ml
③「和風ネギッピードレッシング」 容量 180ml
- ◆価 格：本体価格438円（税込473.04円）
- ◆協 力：筑前あさくら農業協同組合、朝倉調味料株式会社、株式会社 Easter Inc.
- ◆企画・考案：朝倉光陽高校・朝倉東高校・朝倉高校
- ◆特 徴：廃棄ネギを活用。地元朝倉産の素材を組み合わせ、サラダだけでなく肉や魚料理にも合う万能調味料。



高校生がデザインしたラベル



3校の校章をデザイン

■ 写真で見るプロジェクトの舞台裏

① 規格外（廃棄）野菜の現場

流通に乗らない、調整後の廃棄のネギが大量に集められる JA 施設。
これらが商品開発の出発点に。



② 商品開発風景（朝倉光陽高校）

試作したドレッシングやなどを検証中。企業・行政と連携しながら商品力を高めています。



③ 高校生によるプレゼンテーション

この規格外ネギでレシピを提案した理由、調理や試作の工夫感想など自分の言葉でプレゼン。



④ 試食会の様子（3校・企業・行政との連携）

味や食感についての評価・改善を行う重要な場。実践的な学びの中で商品が完成へ。



【新商品記念セレモニーについて】

日 時：２０２５年１０月１２日（日）１４：００～１４：２５

場 所：イオン甘木店 特設会場

出席者：朝 倉 市 市 長 林 裕二（はやし ゆうじ）さま
朝 倉 光 陽 高 校 校 長 矢野 信一（やの しんいち）さま
朝 倉 東 高 校 校 長 東 條 拓也（とうじょう たくや）さま
朝 倉 高 校 校 長 平川 正洋（ひらかわ まさひろ）さま
ＪＡ筑前あさくら 代表理事組合長 熊本 廣文（くまもと ひろふみ）さま
朝倉調味料株式会社 社 長 原田 裕太（はらだ ゆうた）さま
イオン九州株式会社 執 行 役 員
熊本・筑後事業部長 武富 恭子（たけどみ きょうこ）
イオン九州株式会社 イオン甘木店店長 姫野 裕次（ひめの ゆうじ）

主 催：イオン九州株式会社

共 催：朝倉東高校（株式会社 Easter Inc.）・朝倉光陽高校・朝倉高校

協 力：筑前あさくら農業協同組合、朝倉調味料株式会社、朝倉市

【試食・販売会について】

日 時：２０２５年１０月１２日（日）１４：２５～１７：００

場 所：イオン甘木店 特設会場（福岡県朝倉市甘木３８０）

内 容：高校生によるプレゼンテーション／試食会／展示即売／SNSキャンペーン など

■ 主催者コメント

「朝倉市は福岡の素材の宝庫です。食品ロス削減の観点から、規格外・廃棄される野菜を活用して商品開発が出来ないか？」と、朝倉市の公立高校３校がそれぞれの特徴を生かすため役割を明確にして取り組みました。

- ・朝倉光陽高校食農科学科に規格外野菜を使った商品開発
- ・朝倉高校には商品のラベル・包材のデザイン
- ・朝倉東高校 株式会社 Easter Inc. は販売戦略の策定を担当して頂きました
また、朝倉市のＪＡさまや地元の老舗企業さまからの支援・協力を頂きました
- ・筑前あさくら農業協同組合さまからは、規格外・廃棄野菜の紹介及び提供
- ・老舗のまるは醤油で有名な朝倉調味料さまは商品開発の支援
- ・朝倉市役所 農業振興課さまには全体調整

各担当の方々の協力により完成した商品３品です。

規格外・廃棄される野菜を何とかしたいという、方々の思いを一心に個性あふれる高校生が、自信をもって開発した商品ばかりです。

地元の恵みを最大限に活かした“朝倉らしい味”を、ぜひ多くの皆さまに楽しんでもいただきたいと思います。

以上