

2025.10.31

消費者のニーズに応じた和食商品の展開

イオンリテール株式会社
食品本部 コーディネーター部
萬 修身

イオンリテール株式会社の紹介

AEON

当社はイオン株式会社を純粹持株会社とする小売の事業会社です

東北6県を除く本州・四国でイオン・イオンスタイル・清水フードセンターの屋号で総合スーパー事業を展開しています

日本国内では

北海道：イオン北海道、東北：イオン東北、九州：イオン九州、沖縄：イオン琉球
がそれぞれ総合スーパーを展開しています



新潟市内でスーパー
マーケット展開



「Let's 和ごはんプロジェクト」にはイオン株式会社が参加しています

当社は小売業であり商品の販売が生業ではありますが、販売以外でも「和ごはん」プロジェクトとの関わりがある事例があります

本日お伝えする内容としては

①素材（主に農産物）

②商品づくり

この2点と

③販売事例

をご紹介します

フードアルチザン（食の匠）活動 ~日本の食で日本を元氣にする~

イオン株式会社は「フードアルチザン（食の匠）」活動を通して、日本の食文化を支える食材や技術といった伝統そのものを、日本各地の地域の方々と保護・保存・発展のお手伝いを進めています。



伝

地域に根づく
独自の食の価値を継承



育

日本の食文化を
守り育てる



拡

地域の産品を全国、
そして海外へ



農産物を中心に北海道から沖縄まで日本各都道府県の生産者の方をお手伝いしています

<https://www.foodartisan.jp/>

神奈川県開成町 開成弥一芋

※10月8日(水)より今年の出荷が始まりました



粘りがあって、しっとり甘い
神奈川県開成町

開成弥一芋

開成弥一芋は、開成町由来の里芋です！



① 見た目

楕円形で実は白く、芋が大きい。

② 味

粘りがあってしっとり甘い。
まるやかな甘みと、ねっとりした食感が美味です。

③ 地元の方に聞いた美味しい食べ方

- ・そのままふかして塩で食べる
- ・煮物、カレー
- ・お味噌汁など

型崩れしにくいので、
いろいろな料理に使えます！

開成弥一芋のとろみを活かした「弥一芋カレー」が学校給食のメニューとなり、開成町内の幼稚園、小学校、中学校で提供されています！



明治36年に種芋から始まり
各地に広まりました
年々衰退していくなかで平成
23年に地元有志が研究会
を立ち上げて生産拡大に取り
組んでいます

弥一芋と鶏肉の吹き寄せ煮

◆材料（大人4人分）

弥一芋……………200グラム（正味）
鶏もも肉……………100グラム
がんもどき……………100グラム
板こんにゃく……………1/3枚（100グラム）
にんじん……………1/2本
ぶなしめじ……………1/2パック
さやいんげん……………3本
みりん……………小さじ1
三温糖……………大さじ1
濃口醤油……………大さじ1と1/3
かつおだし……………200 cc
く作り方

- ①がんもどきは湯通しして、食べやすい大きさに切る。
- ②鶏肉、弥一芋は一口大、こんにゃくは角切り、にんじんは いちょう切り、しめじは石づきを落とし、小房に分ける。
- ③さやいんげんは下ゆでし、1cm幅に切る。
- ④鍋にだし汁を入れ、鶏肉、弥一芋、板こんにゃく、にんじん、ぶなしめじを入れて煮る。
- ⑤みりん、三温糖、濃口醤油で味をつけ、がんもどきを入れ、煮含める。
- ⑥さやいんげんを散らして完成。

「吹き寄せ」とは、落ち葉が木枯らしに舞って、集められた様子のこと。吹き寄せられた落ち葉を思わせるように秋の味覚を盛り合わせた一品です。



出典：神奈川県足柄上郡開成町ウェブサイト「広報かいせい」
平成25年12月号

<https://www.town.kaisei.kanagawa.jp/info/294#r11c0>

イオンのプライベートブランド トップバリュのパウチ惣菜に
「レディミール」という商品があります

主菜をはじめ、前菜、汁物 メニューも和風、洋風、中華、エスニックと多岐にわたります

「惣菜だと調味料の味が強い」というお客様の声を受けて、味付を和風の商品では「だし」を工夫しています



【一例】

「プロのひと品 橋本幹造監修
鶏肉と大根の炊き合わせ」

原材料名：大根、鶏肉、みりん、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、**だし(昆布、うるめ節、さば節、いわし節、かつお節)**、清酒、発酵調味液
※原料原産地は文字数の都合上割愛しています

「忙しくてなかなか料理ができない、でも食事はちゃんと食べたい」というお客様のニーズが高まる中、

そのままお皿に盛りつける・電子レンジ調理と簡単に準備できるパウチ惣菜は年々売上が拡大しています



「和惣菜」で固めた売場を作っています

かつては「ごぼう・ポテト」のサラダ類が売上の上位でしたが、

近年は
さつまいも・かぼちゃなどの「煮物」の
売上伸び率が高くなっています



「さつまいも煮」

合わせだし（煮干し、
さば節、かつお節）
野菜だし入り調味料、
こんぶだし

「だし」を使っています

トップバリュ 安全安心なごはんとおやつ 「fun fun smile」



味付に「だし」をつかった離乳食

豆腐と野菜のとろとろ煮込み

原材料名：野菜(有機キヤベツ(転換期間中)(国産)、有機玉ねぎ、有機にんじん、有機小松菜)、豆腐(大豆を含む)、米でん粉、昆布だし、しょうゆ(大豆・小麦を含む)



保育園で働く栄養士さん・保育士さんと一緒に開発しました

添加物の使用を極力減らし、オーガニックの米と野菜を使用（※）。おうちで作るような手作りに近い、素材の味をいかしたベビーフードを目指しました。

※一部オーガニックではない野菜も使用しています。

鶏肉と根菜のうま煮

原材料名：野菜(有機玉ねぎ、有機さつまいも、有機にんじん)、鶏肉(国産)、米でん粉、昆布だし、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖



地域と学校と連携して「おにぎり」を開発

イオンリテール×千葉県立保健医療大学×千葉市

6/11栄養学科の大学生考案のおむすび3品目「イオン」85店舗で発売

千葉市の食の課題「健康的な食習慣」実現に向け3者連携

イオンリテール(株)南関東カンパニー（支社長：執行役員 松本 信男）は、商品開発・販売を通じ、地域が目指す健康増進政策実現の一助を担います。千葉市の食の課題解決に向けて、産・学・官が連携し商品化したおむすび3品目を6月11日（水）より販売開始します。千葉・東京・神奈川・山梨の総合スーパー「イオン」「イオンスタイル」など、85店舗で展開し“千葉市発”のおむすびを広くお客様にご提案します。なお本取り組みは「千葉開府900年記念事業」の一環として当社も参画し実施するものです。



千葉市食育おむすびプロジェクト



左から「元気豚ケチャップライス」「ノリノリのり佃煮」「イワシきんぴらおむすび」



学生と当社商品開発担当が商品について検討

商品名：イワシきんぴらおむすび

価 格：本体価格 158円（税込み 170円）

販売店舗：千葉・東京・神奈川・山梨の「イオン」
「イオンスタイル」など 85 店舗

販売期間：6月11日（水）～7月10日（木）

販売目標：期間の販売店舗合計で 6,000 個

特 長：**銚子産いわし梅煮を使用。**イワシは梅の風味を利かせてさっぱりとした味わい。
きんぴらごぼうとごはんの食感が楽しめます。朝にも食べたい味付けです。
(朝食・野菜)



手作りのおすすめPOP



実際の売場事例



【開発の背景】

千葉市の食の課題解決に向けて開発
「朝食欠食」「共食機会増加」「野菜摂取量増加」

子ども含めてあらゆる世代が気軽に喫食できることから
「おにぎり」を選定

千葉県（地元）産食材を使用

他の小売業様でも商品づくりの取組がなされています

新規出店に際して、地域に伝わる「和食」を導入しています

「おやき」



出典：農林水産省ウェブサイト「うちの郷土料理」

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/oyaki_nagano.html

長野県：イオンスタイル須坂



「麸の辛し和え」



出典：農林水産省ウェブサイト「うちの郷土料理」

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/funo_karashi_ae_fukui.html

福井県：イオンスタイル福井開発



「県産フェア」 地元の味・素材の再発見、他の地域の食文化を紹介



「地産地消」による地元の味や素材を改めて知っていただく機会の提案
各都府県の店舗にてセールスを実施しています

「県産フェア」地元の味・素材の再発見、他の地域の食文化を紹介



日本の味・素材を各地へ紹介
お客様の食に関する知りたい・楽しみたい
をお手伝い

出典：農林水産省ウェブサイト「うちの郷土料理」
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/jakoten_ehime.html

和食と関連が深い「発酵食品」を各売場で販売

AEON イオン COOL de ACTION 深く、かつよく、過ぎず

和を代表する発酵食品「味噌・納豆・甘酒・糀」、
海外発祥の「ヨーグルト・キムチ」などを集めて販売しました

今年は暑い夏を乗り切るために「発酵食品を食べて体調を整える」お客様の
動きが顕著でした… 甘酒・納豆は特に売上伸びが高まっています



和食普及プロジェクトの主役は「子供たち」だと考えています

AEON

地域に寄り添う心と
生産者の想いで紡ぐ、ふるさとの味。

HOT PRESS

Vol.710 September 17, 2025



2025年8月「コードアルチザン(食の匠)下妻甘熟梨 農場体験」

イオンは、お客さまから「地域の食文化を守る活動をしてほしい」というお声をいただき、2001年から「コードアルチザン(食の匠)」の活動を推進しています。全国各地で郷土の味を守り続ける生産者の方々とともに、自治体や大学研究機関の協力をいただきながら、日本の優れた食文化の継承に取り組んでいます。



「コードアルチザン」の詳細はこちら
<https://www.foodartisan.jp/>

<https://www.aeon.info/>

木を植えています
新規木造建築

イオンチアーズクラブ × フードアルチザン

イオン チアーズクラブとは、小学生を中心に、環境や社会貢献活動に興味・関心を持ち、考える力を育む場として、全国のイオングループの店舗を拠点に、「環境・社会」に関する体験学習を行っています。
自然や地域の特色に触れ、仲間と一緒に様々な体験をしながら学ぶ場です。

前述のフードアルチザン農産物の生産地近隣店舗の小学生が収穫体験に参加しています

※素材への興味・素材から和食への興味を持つてもらいたいと願っています

今回の「新たな和食普及プロジェクト」の開始に際し、
「和食」に関わる素材・商品・取組を継続・より強くしていきたいと
考えています

また、次世代への継承として主役の「子供たち」への普及活動も
引き続き行って参ります

本日はありがとうございました