

2026年10月1日
イオン株式会社
イオン北海道株式会社

過去最大 全国約6,500店舗で開催 環境配慮商品のビッグフェア

「えらぼう。未来につながる今を」フェア開催

「代替原料」や「もったいないをおいしく」の商品を拡充し、“おいしく”環境配慮

イオンは10月1日※¹から10月31日までの約1カ月間、「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など、グループ25社、全国約6,500店舗で「えらぼう。未来につながる今を」フェア（以下、本フェア）を開催します。

本フェアは環境配慮商品や環境への取り組みを、お取引先さまとともにお客さまへ発信する企画として、第6回を迎えました。参加企業は第1回の28社から広がり、今回は過去最多の50社が参画します。「代替原料を活用した未来の食」「もったいないをおいしく」などをテーマに、日々のお買物が環境配慮につながる提案を実施します。



昨年の特別催事店舗の様子

【特設WEBサイト】<https://www.aeon.info/erabou-fair/>

第6回フェアの特長

■ 6つのテーマで展開 日々のお買物が3Rアクションに

本フェアでは、お客さまに商品を手にとっていただきながら、環境への取り組みを体感できるよう、テーマに沿った環境配慮商品を紹介します。

「未来の食」：持続可能な原料や代替原料を用いた次世代フード

「もったいないをおいしく」：未利用・規格外原料を活用した新商品で食品ロス削減に貢献

「オーガニック・ナチュラル」：オーガニック素材を使用した商品

「回収・リサイクル」：資源回収の取り組みや資源リサイクル商品

＜衣料品回収をさらに促進＞

イオンは1991年に店頭資源回収を開始し、ペットボトルや食品トレイ、紙パック、アルミ缶、衣料品など対象品目を拡大してきました。現在、全国に回収ネットワークを構築しています。さらに2026年3月から、衣料品のグループ共通循環モデルを開始し、2026年8月末時点で累計940トン回収しています。商品提案とあわせて資源循環の取り組みを発信し、お客さまの参加を促進します。

「増量・大容量」：増量・大容量パックや詰替商品の拡充で、ごみ・包装・配送回数を削減

「地域循環」：地域回収企画と地産地消商品の強化でローカル循環を推進

1. 開催概要

開催期間：2026年10月1日※1～10月31日

展開店舗：「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など全国約6,500店舗

2. 特別催事展開10店舗

全国10カ所の特別催事展開店舗では、お客さま参加型のイベントや各メーカー出展ブースでのワークショップを実施し、発信とコミュニケーションを一層強化します。

特別催事店舗でのイベント開催期間：10月16日（金）～10月18日（日）

北海道	イオン札幌苗穂店
宮城県	イオンスタイル新利府
新潟県	イオンスタイル新潟亀田インター
埼玉県	イオンスタイルレイクタウン
千葉県	イオンスタイル津田沼 North
愛知県	イオンスタイルナゴヤドーム前
京都府	イオンスタイル京都桂川
広島県	イオンスタイル広島祇園
福岡県	イオン福岡店
沖縄県	イオン南風原店



特別催事店舗での展開イメージ

3. 主な参加企業（五十音順、法人格・敬称略）

味の素、味の素AGF、伊藤園、内野、エフピコ、オタフクソース、おやつカンパニー、カイトックファミリー、花王グループカスタマーマーケティング、カゴメ、加藤産業、キッコーマン食品、麒麟ビール、キューピー、コカ・コーラ カスタマーマーケティング、国分グループ本社、小林製薬、サッポロビール、サラヤ、サントリー、サントリーフーズ、敷島製パン、シャボン玉石けん、象印マホービン、大商金山牧場、タカラトミー、ダノンジャパン、テーブルマーク、ニチレイフーズ、日清オイリオグループ、日清食品、日清製粉ウェルナ、ニッスイ、日本製紙クレシア、日本テトラパック、ハウス食品、バリラジャパン、P&G ジャパン、ひかり味噌、フジッコ、フジパン、フンドーキン醤油、Mizkan、森永乳業、山星屋、UCC上島珈琲、雪印メグミルク、ユニ・チャーム、ライオン、ロッテ

計50社

4. 各テーマの展開※2

『未来の食』の提案：代替原料や新技術を用いた商品で環境負荷を低減

味の素AGF 「ブレンディ®」 大麦とコーヒー 16本入り

本体498円（税込537.84円）※3

気候変動や生育環境の変化により、コーヒーの未来が見つめ直される時代にコーヒーとの付き合い方を提案する商品です。AGF®独自の風味設計技術により、インスタントコーヒーと大麦エキスをブレンドしました。大麦の香ばしさとコーヒーのまろやかさが重なり合うことで、これまでにない軽やかな飲み心地に仕上げています。コーヒー使用量を抑えながら、ホットでもアイスでも満足感のある味わいを楽しめます。

慣れ親しんだおいしさを大切にしながら、新しい原料を取り入れ、小さな選択が、未来のコーヒー文化を考えるきっかけにつながる商品です。



トップバリュ チョコか?シリーズ3品目

本体258円～498円（税込278.64円～537.84円）※3

チョコレートの原料であるカカオの供給や価格が大きく変動するなか、これからもチョコレートのような風味を楽しむための新たな選択肢として企画・開発しました。カカオだけに頼らない未来を見据え、慣れ親しんだ味わいを追求したシリーズです。

エンドウ豆と地中海沿岸原産のキャロブ（イナゴ豆）を組み合わせたミルクチョコレート風味の原料「アノザM」※4を使用しています。エンドウ豆がもたらすコクとまろやかさ、キャロブ由来の香ばしさや発酵感等が重なり、チョコレートのような風味を実現しました。初の個包装タイプとなる「ピスタチオ&スナック」、果肉感を楽しめる「クランベリークランチ」、香ばしい味わいの「キャラメリゼアーモンド」を展開し、未来の原料から生まれた新しいおいしさとの出会いを提案します。



トップバリュベストプライス 冷凍納豆2品目

本体298円（税込321.84円）※3

納豆は賞味期限が短く、買い置きや遠隔地への供給に課題がありました。本商品は、できたての納豆を急速冷凍し、必要な分だけ解凍して使えるため食品ロス削減に貢献します。小粒納豆は味付けし冷凍することでたれを加える手間がなく、包装資材の使用量も削減しました。長期保存を可能にすることで、離島や海外にも納豆のおいしさを届ける新しい納豆のかたちです。



『もったいないをおいしく』
未利用・規格外原料を活用した新商品の拡充で食品ロス削減に貢献

ニッスイ もち麦が入った かき揚げ混ぜ込みおにぎり※5

本体298円（税込321.84円）※3

冷凍かき揚げの製造工程では、おいしさに問題はないものの、形や仕様の都合で商品化できない規格外品が生じます。本商品は、こうした原料を無駄なく使いたいという想いから開発しました。

国産野菜のかき揚げを、お米ともち麦に混ぜ込み、香ばしく焼き上げています。商品には、冷凍かき揚げの製造工程で生じる規格外品を使用しています。かき揚げのコクや旨味に、もち麦と紅しょうがを合わせて食感と風味のアクセントを加えました。食品ロス削減につながる原料活用と、おいしさの両立を目指した商品です。※6



おやつカンパニー 素材市場サメのスナック タルタルソース味 51g

本体98円（税込105.84円）※3

前回の本フェアでは、低利用魚コノシロを活用したスナックが、「おいしさを楽しみながら環境課題にも目を向けるきっかけ」として好評でした。今回は、高級食材フカヒレで知られながら、その身のおいしさが十分に知られていない“サメ”に着目しました。

気仙沼港で水揚げされたサメの身を使用し、気仙沼のサメ専門水産加工会社の加工技術と、おやつカンパニーのスナック菓子製造ノウハウを掛け合わせて開発しました。

クセが少い淡白な身を、“カリッ、サクッ”とした食感とコクのあるタルタルソース味に仕立てています。サメの新たなおいしさとの出会いから、地域の水産資源への理解を深め、持続可能な漁業や豊かな海の未来につながることを目指した商品です。



オーガニック・ナチュラル

森永乳業 「あんこと苺ミルク」「あんことミルク」 140ml※5

本体198円（税込213.84円）※3

有機小豆・有機砂糖を使用した、あんこソースが特長の「あんことミルク」は、素材本来のおいしさを楽しめるアイスとして好評をいただいています。

今回、そのシリーズの新たな提案として誕生したのが「あんこと苺ミルク」です。あんこソースとの相性を追求し、国産「とちあいか」果汁を使用した、いちごアイスを開発しました。あんこのやさしい甘さと、いちごのほどよい酸味、ミルクのコクが調和する味わいに仕上がっています。有機素材へのこだわりを大切にしながら、素材のおいしさを楽しむ新しい組み合わせを提案します。



トップバリュ グリーンアイオーガニック

オーガニック ガリセンディ スパークリング ブリュット ハーフ

本体498円（税込547.80円）※3

お気に入りのワインを少しだけ楽しみたい日もある。そんなライフスタイルに合わせて生まれたのが、飲み切りやすいハーフサイズのオーガニックスパークリングワインです。JAS認証を取得したオーガニックワインで、ブリュットは果実味とキレのある後味、ブリュットロゼは華やかな香りと爽やかな酸味が特長で、オーガニックならではの価値を身近に感じられる商品です。

※2026年10月13日発売予定の商品です。



回収・リサイクル

トップバリュ EXセリアント× SAVING THE PLANET by KATHARINE HAMNETT Tシャツ各種※7

本体3,980円（税込4,378.00円）

“着る人の心地よさと、未来の地球へのまなざし” その両方を一枚に込めたのが、EXセリアント®とキャサリン ハムネットのコラボレーションTシャツです。再生ポリエステル素材を使用し、環境に配慮しながら、機能性素材EXセリアント®を組み合わせました。社会課題や環境問題に対するメッセージを発信し続けてきたキャサリン ハムネットの思想を取り入れ、外出シーンにもなじむ洗練されたシルエットとデザインに仕上がっています。快適な着心地と環境への配慮を両立し、日々の装いを通じて新しい選択肢を提案します。



5. イオンとメーカーの環境への取り組みに触れる体験ツアーを開催（一例）

- ・ キューピー「ヤサイな仲間たち サラダパレットでいのちと彩りを感じる旬野菜収穫体験」（埼玉県）
- ・ ひかり味噌「安心・安全でおいしい味噌作りを体感する工場見学と味噌仕込み体験」（長野県）
- ・ UCC上島珈琲「日本最大級のコーヒーミュージアム～豊かな香りから”好みのコーヒー”に出会う新体験」（兵庫）

※1：一部の店舗では開催期間が異なります。イオンスタイルレイクタウンでは10月14日より開始予定です。

※2：内容や取扱商品は地域や店舗によって異なります。

※3：単品で購入の場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。

※4：「アノザM」は不二製油株式会社の登録商標です。

※5：こちらの商品は10月14日（水）以降順次販売予定です。

※6：商品設計上、規格外品のかき揚げに加えて、同一工場で生産している通常品のかき揚げも使用しています。

※7：道内ではイオン札幌発寒店・札幌平岡店・札幌桑園店・旭川西店・帯広店での取り扱いとなります。

【本件に関するお問い合わせ先】

イオン北海道株式会社 コーポレートコミュニケーション部 電話：011-865-9111