



農林中央金庫

2026年10月14日

イオンアグリ創造株式会社

株式会社グリーンエース

農林中央金庫

イオンアグリ創造、グリーンエース、農林中金が連携

規格外野菜のアップサイクル商品の販売を開始

～未利用素材の活用と持続可能な食の未来を目指したアップサイクルの取り組み～

イオンアグリ創造株式会社（以下、「イオンアグリ創造」）、株式会社グリーンエース（以下、「グリーンエース」）、農林中央金庫（以下、「農林中金」）は、規格外野菜の活用と持続可能な食の未来を目指し、3社で連携して、規格外野菜を活用するアップサイクル¹商品の販売を開始します。



未利用野菜をアップサイクル

イオンアグリ創造とupvege、農林中央金庫 連携のもと、
イオンアグリ創造の未利用野菜を upvegeへ提供。
未利用野菜を活用したアップサイクル商品を
イオン・イオンスタイルの一部店舗で販売。

本取り組みは、農林中金の支援のもと、イオンアグリ創造の農場で発生する規格外野菜を原料として活用し、グリーンエースが、野菜の栄養とおいしさを新たなカタチで届けるアップサイクル商品として開発するものです。

今般、イオンが主催する「えらぼう。未来につながる今を」フェアの特別催事展開（10月16日（金）～10月18日（日）開催予定）にあわせ、関東・北陸信越・中部・近畿・中四国のイオンおよびイオンスタイルの一部店舗にて商品を販売します。

¹ アップサイクルとは、本来ならば利用予定のないものについて、デザインやアイデアなど新たな価値を加えることで、より良い別製品として再利用することを指す。クリエイティブリユース（創造的再利用）とも呼ばれる。

1. 取組みの背景:イオンアグリ創造の未利用資源活用とupvegeが推進するアップサイクル

イオンアグリ創造では、これまでも大きさや形などを理由に規格外品として区分される野菜を「わけあり野菜」として販売するなど、自社農場で廃棄される農産物（プロダクション・ロス）の削減に取り組んでまいりました。



この取組みを進展させるため、「JAアクセラレータープログラム²」をはじめとする食農分野でのオープンイノベーション推進に取り組む農林中金の支援のもと、同プログラム出身企業であるグリーンエースとイオンアグリ創造の連携が実現しました。この連携により、イオンアグリ創造が供給する未利用野菜を、グリーンエースが独自の技術により粉末化し、「upvege（アップベジ）³」の新商品として「たまねぎと香ばし醤油ドレッシング」、「キャベツとたまねぎとだいこんと鰹節の出汁が香るふりかけ」、「野菜の自然由来の栄養が摂れるビスケットバー」を開発しました。

本取組みを通じて、お客さまが日常のお買い物の中で食品のアップサイクルに貢献できる機会を創出するとともに、未利用資源に新たな価値を付加する有効活用を推進してまいります。



² 農林中金をはじめとするJAグループ8団体が設立したAgVenture Labが主催する、農業・食・地域社会の課題解決に取り組むスタートアップの成長を支援するプログラム

³ グリーンエースの規格外野菜のアップサイクルブランド (<https://upvege.com/>)

2. アップサイクル技術：グリーンエースの「双熱気流式粉碎技術」

本取組みの技術的基盤は、グリーンエースが独自に開発した粉碎・乾燥技術「双熱気流式粉碎」にあります。本技術は、加熱空気と過熱水蒸気を制御・混合した「双熱気流」を用いることで、農産物を瞬時に殺菌・乾燥させながら微細粉碎するフードテック技術です。現在、農林水産省の中小企業イノベーション創出推進事業（SBIRフェーズ3）に採択され、社会実装に向けた技術実証とアップサイクル食品の市場展開を加速させています。

野菜本来の色・香り・栄養をそのままに

独自の粉末加工技術によって、
農産物を短時間・低温で殺菌乾燥粉碎。
色や香り、栄養成分を保持したまま野菜を粉末に加工。



従来の熱風乾燥に比べて、野菜本来の鮮やかな色合いや豊かな香り、熱に弱いビタミンなどの栄養成分を極めて高い水準で保持したまま、高品質で長期保存が可能な微粉末へと加工することができます。本技術によって、イオンアグリ創造の生産現場から発生する多種多様な未利用野菜の価値を保持したままアップサイクル商品へ生まれ変わらせ、日常の食卓にお届けすることが可能になっています。

3. 商品概要

「upvege」の商品として、イオンアグリ創造の未利用野菜を活用した、毎日の食事に取り入れやすい野菜が気軽に摂れる商品をラインナップいたしました。「おいしく、手軽に、環境にもやさしい」アップサイクル商品を、ぜひあなたの食卓へ。



商品名：たまねぎと香ばし醤油ドレッシング

品目：ドレッシング

容量：210ml

販売価格：本体378円（税込408.24円）

発売日：2026年10月14日（水）より順次



商品名：キャベツとたまねぎとだいこんと鰹節の出汁が香るふりかけ

品目：ふりかけ

容量：30g

販売価格：本体188円（税込203.04円）

発売日：2026年10月14日（水）より順次



商品名：野菜の自然由来の栄養が摂れるビスケットバー（かぼちゃ・ほうれん草・にんじん）

品目：菓子

容量：1本

販売価格：本体168円（税込181.44円）

発売日：2026年10月14日（水）より順次

※なくなり次第終了

4. 「えらぼう。未来につながる今を」フェア開催概要

■ 開催期間

2026年10月16日（金）～2026年10月18日（日）

フェアの詳細は、イオン公式サイトをご確認ください。

■ 公式サイト

イオンえらぼうフェア公式サイト（リンク：<https://www.aeon.info/erabou-fair/>）

また、本取組みは、えらぼうフェア特別催事展開店舗「イオンスタイル津田沼North」「イオンスタイルナゴヤドーム前」にて、紹介します。

5. 本取組みに参画する各社の概要

■ イオンアグリ創造株式会社

本社所在地：千葉県千葉市美浜区中瀬一丁目5番地1

代表者：代表取締役社長 福永 庸明

設立：2009年7月1日

事業内容：農産物の生産・加工・卸売および直売事業（直営「イオン農場」の運営、持続可能な農業の推進など）

URL：<https://aeonagricreate.jp/>

■ 株式会社グリーンエース

本社所在地：山形県酒田市蔵小路3番地

代表者：代表取締役 中村 慎之祐

設立：2018年9月20日

事業内容：未利用農産物のアップサイクル事業

URL：<https://greenase.jp/>

■ 農林中央金庫

本店所在地：東京都千代田区大手町一丁目2番1号

代表者：代表理事理事長 北林 太郎

設立：1923年12月20日

事業内容：協同組織（JA・JF・JForest等）の全国金融機関としての預金・融資・投資事業、農林水産業および食農ビジネスの支援

URL：<https://www.nochubank.or.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

○ イオンアグリ創造株式会社

秘書・広報部 TEL：043-212-6462

○ 株式会社グリーンエース

広報担当 info@greenase.jp

○ 農林中央金庫

経営企画部 広報コミュニケーション班（蔵方・田島） TEL：03-6362-7172