News Release

ハウス食品グループ本社株式会社

2025年 7月 10日

辛みのないタマネギ、甘くみずみずしい白菜など
子どもが進んで食べたくなる新しい野菜を食卓に！

ハウス食品グループから日本の農業と食卓をもっと豊かで笑顔にする
新野菜ブランド「また明日も食べたくなる野菜」
2025 年 7 月 10 日（木）より立ち上げ

ホームページURL：https://housefoods-group.com/tsunagu/vegetables/

ハウス食品グループ本社株式会社は、新野菜ブランドとなる「また明日も食べたくなる野菜」を2025年7月10日（木）に立ち上げ、同日にホームページを開設いたします。「また明日も食べたくなる野菜を食卓へ」のブランドコンセプトに共感いただいた生産者に大事に育てられ、子どもが進んで食べたくなるような味や食感などの特徴を持った、みんなが笑顔になる”おいしい体験”をお届けできる野菜ブランドです。関東の量販店で販売を始め、今後、幅広いチャネルで展開できることを目指してまいります。

ハウス食品グループは、グローバルなバリューチェーン（VC）構築で成長を目指し、「食で健康」をお届けするために活動しています。そのVCの一つとして「付加価値野菜系バリューチェーン」を構築し、「涙のでない、辛みのないタマネギ『スマイルボール』」など付加価値の高い農産物の事業化をはじめ、グループ内外の共創による価値創出にチャレンジしています。

『「また明日も食べたくなる野菜」を食卓へ継続的にお届けする』をビジネスコンセプトに掲げ、自分や家族へ「食べなさい」ではなく、「おいしいから食べたい」というポジティブな会話から始まる、これまでにない野菜の需要を創り『“買いに行ったらいつもそこにある”』を目指して活動しています。

■「また明日も食べたくなる野菜」とは

ハウス食品グループは、長年お客様の食卓をもっと楽しいものにしていくことを目指し、素材の研究開発に取り組み、これまでも、「涙のでない、辛みのないタマネギ『スマイルボール』」の開発など、新しい価値の野菜をお客様の食卓にお届けしてきました。
そんなハウス食品グループが選定した「また明日も食べたくなる野菜」は、「また明日も食べたくなる野菜を食卓へ」をブランドコンセプトに、共感いただいた生産者に大事に育てられ、以下の特徴を持つみんなが笑顔になる”おいしい体験”をお届けできる野菜ブ

ランドです。
お買い物の時から、料理をする間、食卓を囲みながら、そして片付けの時までも。家族の会話が自然と生まれる、そんな野菜をお届けしたいと考えています。

「また明日も食べたくなる野菜」の特徴

・生産者が、手間ひまと愛情を込めて育てたこだわりの野菜
・産地の地理的特徴や、土地の気候や風土に合う野菜
・おいしさを裏付けるストーリーが見える野菜
・カレー＆サラダに合う野菜（メニューに合わせた野菜の提案）

「また明日も食べたくなる野菜」のブランドロゴ

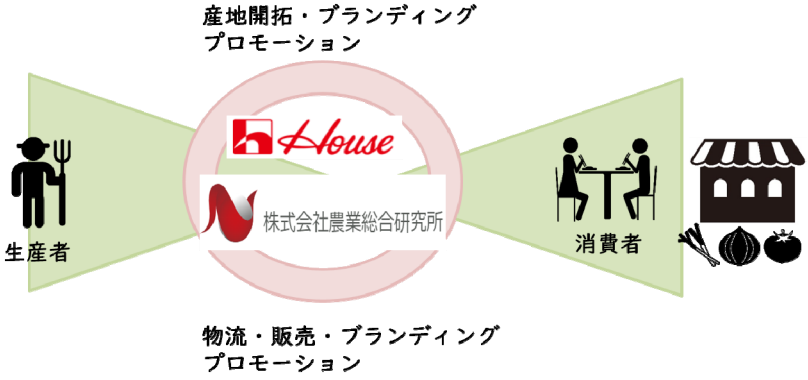
「また明日も食べたくなる野菜」がお届けしたいイメージをロゴで表現しました。
明るくハッピーで温かな食卓、食べることの楽しさ、毎日の食卓に彩りを添える野菜の魅力をカラフルな色味にのせています。
おいしい野菜で話題が弾む楽しい食卓を。このロゴマークが目印です。

■「また明日も食べたくなる野菜」ブランドにおけるハウス食品グループの活動について

愛情込めて育てられた野菜の魅力を余すことなくお客様にお伝えするために、実際の産地に足を運び生産者との会話を大切にしています。会話の中で生産者の想いや生産背景、野菜の特徴、おすすめの食べ方を伺い、野菜の付加価値をホームページや販売の際にパッケージへ掲載し、見える化することで、お客様に魅力を知ってもらうサポートを行っています。
まずは関東の量販店で販売を始め、今後、幅広いチャネルで展開できることを目指してまいります。

生産者×農業総合研究所×ハウス食品グループで目指す野菜の新価値創造

「また明日も食べたくなる野菜」は、食を通じて生活者を豊かにするという共通のビジョンを持ち、ハウス食品グループ本社が2023年に資本業務提携を行った株式会社農業総合研究所と協働で進めています。
農業総合研究所は農産物をブランディングしてスーパーなどで展開する「産直事業」を行っており、ハウス食品グループと共に生産者へのヒアリングや訪問を通じて「また明日も食べたくなる野菜」となる野菜を選定し、スーパーなどへの販売を担当します。
互いのリソースを融合することで、お客様の食卓に「また明日も食べたくなる野菜」をお届けします。



取り組みのイメージ図

■取り扱う野菜のご紹介

選び抜いた野菜をそれぞれの旬の季節に販売予定。これからも順次、品目を増やしていく予定です。

※野菜の詳細情報はホームページをご確認ください。

秋(10月～2月頃)：タマネギ　スマイルボール

ハウス食品グループが 10 年以上研究を重ねて開発した、品種改良※によって涙の出る成分（＝辛み成分）の発生を抑えた新しいタマネギです。生でそのまま丸かじりできるほどに辛みがない、水さらししないので栄養をまるごと摂れる、魅力たっぷりのタマネギです。

「スマイルボール」ホームページ：https://housefoods-group.com/tsunagu/smileball/

※遺伝子組み換えでない。

冬(12月～2月頃)：白菜　松島兄弟の極

群馬県で農業法人 Vegeta 株式会社を経営、近年メディアからの注目も高い、松島兄弟が土づくり、苗づくりに徹底的にこだわり抜いて育て、一番おいしいときに収穫される白菜です。ふかふかの土で育った極は甘くみずみずしく、生でパリッとした食感を楽しめるサラダがおすすめです。煮込むととろとろになるのでミルフィーユ鍋でももちろんおいしくお召し上がりいただけます。

Vegeta株式会社ホームページ：https://vegeta-inc.com/

春(12月～4月頃)：新タマネギ　遠州タマネギ

静岡県の農業法人株式会社あったか農場が生産する海からのミネラルを含んだ水はけのよい砂地で育った遠州タマネギ。苗を植えるのも収穫も手作業で愛情を込めて育てられたタマネギです。新タマネギの中では早く、12 月頃から販売されます。肉厚で水分量が多くみずみずしさと甘みが感じられるのでシャキシャキサラダがおすすめです。

株式会社あったか農場ホームページ：https://www.attakanoujyou.jp/

■ホームページ掲載内容について

生産者のこだわり、おすすめの食べ方など"また明日も食べたくなる"情報を紹介していきます。

【掲載イメージ】

■公式Instagramの開設について

「また明日も食べたくなる野菜」の公式Instagramを7月10日に開設！

ホームページに載せている内容に加えて、こちらではより旬な情報を発信いたします。

アカウント名：また明日も食べたくなる野菜

アカウントID：mata_ashita_yasai

＜参考＞

■タマネギをより知ることができるポータルサイト「YOURONIONS」

毎日なにげなく口にしているタマネギですが、実はいろいろな種類があり、色はもちろん収穫場所や 収穫時期に違いがあり、それぞれにおすすめの食べ方があります。

「YOURONIONS」ではそんなタマネギの秘密や知られざる魅力がわかる情報を掲載しています。

「YOURONIONS」ホームページ：https://housefoods-group.com/tsunagu/vegetables/your_onions/