

NEWS RELEASE

報道関係者各位

イシイの
本気は、
裏に出る。



2024年6月14日

石井食品株式会社

ロックファーム京都株式会社

“舞妓さんのようなまっしろさ”がひと目で伝わるパッケージにリニューアル 『京都舞コーンスープ』を7月1日より旬の季節限定発売

～農業のカッコよさを未来の食を紡ぐ子どもたちに伝えるため、7月20日に農業体験・スープづくり教室を開催～

無添加調理※1で商品作りを進めている石井食品株式会社(本社：千葉県船橋市、代表取締役社長 執行役員：石井智康、以下、「石井食品」)と「農業をカッコよく」をスローガンに掲げるロックファーム京都株式会社(本社：京都府久御山町、代表取締役：村田翔一、以下ロックファーム京都)は、“舞妓さんのようなまっしろさ”と最高糖度22.4度の素材本来の甘さをいかし、わずか5日間が旬のホワイトコーン“京都舞コーン”を塩のみで味付けをした『京都舞コーンスープ』をひと目でわかるように“舞妓さん”のパッケージへとリニューアルをして、7月1日(月)※2より旬の季節限定で発売いたします。

※1 当社での製造過程においては、食品添加物を使用しておりません。

※2 天候により収穫時期に変動がございます。それにとまない、発売日につきましても前後する可能性がありますこと、予めご了承ください。



商品詳細ページ：

<https://x.gd/pcbAt>

■ ロックファーム京都との取り組み背景と今後の展望

石井食品とロックファーム京都が共同開発した『京都舞コーンスープ』の取り組みは 2019 年に開始しました。“京都舞コーン”は土づくりからこだわって育てており、収穫期間はわずか 5 日間です。生産者のロックファーム京都のスタッフが毎朝品質管理を行い、糖度が高まるベストなタイミングで収穫をしています。そのため、生の“京都舞コーン”を味わえる期間がとても短いことに加え、一粒でも虫食いがあれば出荷できないことから「廃棄などで無駄にすることなく有効に使いたい」との思いがあり、生産・加工・流通を掛け合わせた 6 次産業化で『京都舞コーンスープ』やペーストの商品の展開を進め、昨年には規格外品の廃棄ゼロを達成しました。2024 年は記念すべき累計販売本数 40 万本を突破予定です。

また、ロックファーム京都は農業人口の減少が加速するなか、「農業をカッコよく」をスローガンに 20~30 代の若手が中心となって働く農業法人です。今後は未来の農家である子どもたちに農業の楽しさを伝えていく活動にも注力し、さらなる進化に向けて邁進しています。

■ 「ミニロックファーマーになろう！」イベントの取材案内

2024 年 7 月 20 日には、ロックファーム京都にて小学生向けの京都舞コーン農業体験と京都舞コーンスープの手作り体験できるイベントを開催します。このイベントは未来の食を紡ぐ子どもたちに“農業のカッコイイ”を伝えるために企画し、関西圏をはじめ 30 名のお子さまに参加いただく予定です。イベントへの参加特典として、自由研究が完結する限定冊子の配布やお土産のお渡しも予定しております。



過去の収穫体験の様子

■ 「ミニロックファーマーになろう！」イベント概要

- 日時 2024 年 7 月 20 日(土)
前半の部：13:00-14:30(12:45 受付) / 後半の部：15:00-16:30(14:45 受付)
- 場所 ロックファーム京都直売所(〒613-0041 京都府久世郡久御山町中島南城 85)
<https://rockfarmkyoto.co.jp/projects/kyotomaicorn/>
- 内容 ・イベント概要説明
・京都舞コーン収穫・出荷体験
・京都舞コーンスープづくり
・アンケート、自由研究シート記入
- 出席者 ロックファーム京都・村田翔一
石井食品・藤本操
イベント参加者(小学生)30 名
- イベント参加申込サイト (一般参加者用)
https://select-type.com/ev/?ev=wS_-B1rYMb8
※右記の QR コードからも参加申し込みをいただけます。
- その他
・雨天の場合は、開催を延期させていただきますので、2 日前までにご連絡いたします。
・取材につきましては、7 月 18 日(木) 午後 5 時までにご連絡ください。
また、取材時は、ロックファーム京都直売所の駐車場をご利用ください。



■『京都舞コーンスープ』製造のこだわり

①原材料は“京都舞コーン”と“塩”のみ

舞妓さんのような“白さ”と最高糖度 22.4 度の素材本来の甘さを活かすため、原材料は“京都舞コーン”と素材の甘さを引き立てる塩のみで味付けをしています。冷やしてそのまま食べるのがおすすめです。



②1本1本手作業で手間ひまをかけ調理工程

京都舞コーンの芯と粒の分離は専用の機を使っ、手作業で1本1本行い、京都舞コーンスープを製造しています。

専用の機械で京都舞コーンの芯と粒を手作業で1本1本分ける様子

③芯まで丸ごと使用

“京都舞コーン”の芯を煮込むことによって芯からじっくりと出汁を取り、粒は高温のガス窯を使い短時間で炒めることによって甘みを引き出しました。

■商品詳細

商品イメージ	主な特長	メーカー希望小売価格	発売日
	京都舞コーンの最大の特徴である最高糖度 22.4 度を記録した、素材本来の「甘さ」を最大限に引き出すため、原材料は京都舞コーンと塩のみで、さらに芯から出汁を取り、京都舞コーンを丸ごと使ってスープに仕上げました。コクのあるすっきりとした甘みをお楽しみいただけて、冷製でも温製でも召し上がれる商品です。	500 円 (税抜) 540 円 (税込)	7月1日 発売開始 ※期間限定販売、 なくなり次第 販売終了
保管温度帯	直射日光や高温多湿な場所を避けて保存(常温保存)		
賞味期限	製造日を含め 360 日間		
使用方法	冷蔵庫で冷やし、よく振ってから容器にあげ、そのまま召し上がりください。 温める場合： 中身を電子レンジ対応の深めの容器にあげ、ラップをかけて 500~600w で約 1 分、または袋のまま湯せんで約 3 分温める。		

石井食品公式 無添加調理専門店「イシイのオンラインストア (<https://shop.directishii.net/>)」では、『京都舞コーンスープ』の先行予約販売を開始しております。

(内容)

・2 袋 : 1,080 円税込 (送料別)

<https://shop.directishii.net/shop/g/q8210126/>

・5 袋 : 3,240 円税込 (送料無料)

<https://shop.directishii.net/shop/g/q8210305/>

【ロックファーム京都について】



ロックファーム京都株式会社は 2019 年に設立された、京都舞コーンと九条ネギなどを生産する農家です。自社ブランド“京都舞コーン”は、その人気ぶりが話題になり、昨年は各メディアに数多く取り上げられました。“カッコいい農業”を

目指し、従来の農業にとらわれない豊かな発想でお客様を震撼させる新しい価値を提供していきます。

(関連リンク)

- ロックファーム京都公式 HP :<https://rockfarmkyoto.co.jp>
- オンラインショップ :<https://rockfarm.thebase.in>

【石井食品について】



1946 年千葉県船橋市にて佃煮製造を開始し、真空包装品・煮豆小袋を発売。その後 1970 年には業界初の調理済みハンバーグ『チキンハンバーグ』を発売。1974 年には『イシイのおべんとクンミートボール』でおなじみの「ミートボール」を発売し、2024 年に 50 周年を迎えました。素材本来の美味しさを最大限に引き出すため、「無添加調

理※」に取り組んでおり、味や色そして食感など素材のもつ本来の力を生かす調理と技術・本物の美味しさの追究を行っています。

(会社概要)

- 名称 : 石井食品株式会社 (法人番号 7040001016687)
- 所在地 : 〒273-8601 千葉県船橋市本町 2-7-17
- 代表者 : 代表取締役社長執行役員 石井智康
- 設立 : 1945 年(昭和 20 年)5 月
- 資本金 : 9 億 1,960 万円

(関連リンク)

- 石井食品公式ホームページ :<https://www.ishiifood.co.jp/>
- 石井食品公式 X:https://twitter.com/ishii_official
- 石井食品公式 Facebook :<https://www.facebook.com/ishiifood.co.jp>
- 石井食品公式 Instagram :https://www.instagram.com/ishii_official/
- 石井食品公式 note :<https://note.com/directishii>
- 石井食品公式 YouTube :https://www.youtube.com/c/ishiifood_official
- 石井食品公式 無添加調理専門店「イシイのオンラインストア」:<https://shop.directishii.net/>

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

石井食品株式会社 ブランド&コミュニケーション部 広報 黒飛美美恵

TEL : 047-435-0141

mobile : 黒飛 080-3364-4261

E-mail : press-is@ishiifood.co.jp

ロックファーム京都株式会社 広報担当 下村なつみ

TEL:075-633-5885 E-mail : info@rockfarmkyoto.co.jp/