

2022年6月1日

ごと株式会社

長崎県・五島列島育ちの野菜スープ 第一弾
さつまいも「五島ごと芋」を使用した
『おはようのスープ』
2022年6月1日（水）新発売

長崎・五島列島産の旬な食材を使用した加工食品の製造販売、PB・OEM商品製造および五島列島の特産品販売を行う、ごと株式会社（所在地：長崎県五島市/代表取締役社長：木下 秀鷹）は、五島列島育ちのさつまいもで、2022年度の『さつまいも・オブ・ザ・イヤー』安納べに部門で日本一を受賞した「五島ごと芋」を使った、濃厚ながらもやさしい甘口の味わいが目覚めの一杯にぴったりな『おはようのスープ』を、2022年6月1日（水）に発売いたします。



写真（左）おはようのスープ パッケージ / （右）調理イメージ

食品ロス削減への取り組み「おいしく SDGs」

今回使用しているさつまいもは、味はまったく問題がないのに、傷がついていたり変形していたり、大きすぎたり小さすぎたりといった理由で市場に出回りにくい規格外品をペースト状にして使用することで、食品ロス削減に配慮した商品となります。

PRESS RELEASE



■商品特徴 / こだわり

おはようのスープ

五島列島の豊かな土壌で、農薬を使わずに育てられたさつまいも「五島ごと芋」を使用した濃厚ポタージュ。収穫後に約40日熟成させ、じっくりと焼き上げることで平均糖度が36.4度と高くなった焼き芋をペースト状にして使用。さつまいものとろりとした食感とやさしい甘口の味わいが特徴です。1日の始まりに目覚めの1杯としてお召し上がりください。



「五島ごと芋」とは

約15年前に、五島のオリジナルのお芋を作りたいという想いから誕生した、長崎県・五島列島でのみ栽培されるさつまいもです。品種は安納芋で、ねっとりとした濃厚な甘みが特徴です。2022年2月、サツマイモの品評会「日本さつまいもサミット2022」にて、サツマイモ有識者による審査委員会が生芋を使用したブラインド食味審査と厳正な審査を重ねて、日本全国で生産されたサツマイモの中から、特に味わいの優れたものを選んで表彰する『さつまいも・オブ・ザ・イヤー』に選ばれました。



■商品概要



◎商品名：おはようのスープ

◎内容量：160g

◎賞味期限：製造日より2年

◎販売価格：330円（税込）

◎商品 URL: https://nagasakigoto.net/products/detail.php?product_id=254

<会社概要>

- 社名 ごと株式会社（商号：長崎五島ごと）
- 所在地 〒853-0031 長崎県五島市吉久木町726-1
- 連絡先 （代表）0959-75-0111
- ホームページ <https://nagasakigoto.co.jp/>
- 事業内容 「ごと焼きごと芋」など冷凍焼き芋の製造・販売、「五島の鯛で出汁をとったなんにでもあうカレー」シリーズやOEM・PB商品などレトルト食品の製造・販売、「カフェ&おみやげ ごと」の店舗運営

PRESS RELEASE



-
- 代表者 代表取締役社長 木下 秀鷹
 - 設立 2006年8月18日
 - 資本金 9,900万円
 - 従業員 38人（2022年1月現在）

<公式オンラインストア>

<https://nagasakigoto.net/>

<公式 SNS アカウント>

- Facebook : <https://www.facebook.com/nagasakigoto/>
- Twitter : <https://twitter.com/nagasakigoto>
- Instagram : (アカウント名 : @nagasakigoto510)
<https://www.instagram.com/nagasakigoto510/>
- LINE : @nagasakigoto

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先 :

ごと株式会社 安達、清水

TEL : 0959-75-0111 FAX : 0959-75-0022

E-mail : contact@nagasakigoto.jp