

2022年8月1日

ごと株式会社

## 長崎県・五島列島育ちの野菜スープ 第二弾 トマト「五島ルビー」を使用した 『おやすみのスープ』 2022年8月1日(月) 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商品製造及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、五島列島育ちの野菜スープ 第二弾として、列島育ちで果実のような甘さが特徴のトマト「五島ルビー」をベースに、もち麦やひよこ豆を使用した、満足感がありながらも身体にやさしい『おやすみのスープ』を、2022年8月1日(月)に発売いたします。



写真(左) おやすみのスープ パッケージ / (右) 調理イメージ

### 五島列島育ちの野菜スープ 第一弾『おはようのスープ』と合わせて1日を快適に

2022年6月に販売された、五島列島育ちの野菜スープ 第一弾は、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『おはようのスープ』。

濃厚ながらもやさしい甘口の味わいが特徴の『おはようのスープ』は朝の目覚めの一杯にぴったり。小腹が空いた夜には『おやすみのスープ』が最適です。2種類のスープと共に1日をお過ごしください。



# PRESS RELEASE



## 食品ロス削減への取り組み「おいしく SDGs」

今回使用しているトマトは、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ピューレと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。

### ■商品特徴 / こだわり

#### おやすみのスープ

五島列島育ちで果実のような甘さが特徴のトマト「五島ルビー」をピューレ状にしたものをベースに、もち麦やひよこ豆、トリッパやごぼうを使用することで様々な食感を楽しめ、満足感がありながらもカロリーを抑えた一品です。五島の塩と椿油を使用することでまろやかな味わいに仕上げました。1日の終わりや小腹の空いたときにお召し上がりください。



#### 「五島ルビー」とは

福江港から南西に30分ほど車を走らせたところに位置する富江地区は、かつてサンゴで栄えた町で、現在ではトマト栽培が盛んです。

『五島ルビー研究会』のメンバーが栽培する「五島ルビー」はその名の通り、ルビーや赤サンゴなど、まるで宝石のような鮮紅色をしており、皮が柔らかくて酸味が少なく、果実のような甘さが特徴の中玉トマトです。関東を中心に出荷され市場でも高い評価を得ています。



### ■商品概要



◎商品名：おやすみのスープ

◎内容量：160g

◎賞味期限：製造日より2年

◎販売価格：480円（税込）

◎商品 URL: <https://nagasakigoto.net/products/detail/246>

