

# PRESS RELEASE

報道関係者各位



2022年6月3日

石井食品株式会社

ロックファーム京都株式会社

## 夏の風物詩！生でも食べられる圧倒的な甘さの“京都舞コーン” わずか5日間の旬を閉じ込めた「京都舞コーンスープ」 京都を感じる特別な夏ギフトに

～地元民が自慢したくなる商品へ。京都から、全国へと認知拡大を強化～

無添加調理※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、夏の風物詩である、生でも食べられる圧倒的な甘さのホワイトコーン“京都舞コーン”を使い、わずか5日間の旬を「京都舞コーンスープ」に閉じ込めて、京都を感じる特別な夏ギフトとして、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/>)」にて2022年5月27日（金）より先行予約を開始し、7月2日（土）※2から順次お届けいたします。

※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。

詳しくはこちら：<https://cp.directishii.net/kyotomaicorn>



夏の風物詩！“京都舞コーン”を一年中味わえる「京都舞コーンスープ」  
白さと京都らしさを連想させる舞妓さんのイラストをパッケージに取り入れた

農業の衰退が危ぶまれる中、京都舞コーンの生産者であるロックファーム京都では、「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いています。石井食品と共同開発した「京都舞コーンスープ」の取り組みは、今年で3年目となります。

京都舞コーンは、最高糖度21.6度を記録した、生でも食べられる圧倒的な甘さと、まるで舞妓さんのような白さのホワイトコーンは京都の夏の風物詩。土づくりからこだわって育てた、京都舞コーンの収穫期間はわずか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しています。ロックファーム京都と石井食品は、希少性の高い京都舞コーンと「京都舞コーンスープ」の魅力をもっと多くの方にファンになっていただけるように、そして地元民の自慢したくなる商品になるように、京都から、全国へと認知拡大を進めていければと考えております。



「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り働くロックファーム京都

## ■冷やしておいしい！「京都舞コーンスープ」

コーンスープと言えば、温かいスープ・冬に飲むイメージが強いですが、「京都舞コーンスープ」は冷やしておいしいスープです。暑い夏にもさらっと飲みやすい食感、味付けにするために、何度も試作を繰り返しました。「京都舞コーンスープ」には粒だけでなく、芯のおいしさまで余すところなく使っています。芯を煮込むことによって、じっくり芯に含まれる出汁を取り、高温のガス窯で粒を炒めることによって甘みを引き出しました。最後にミキサーにかけ均一にすることによって、舌触りをさらっと良くしています。味付けには砂糖を使わずに、シンプルに塩だけで出した自然の甘さは、暑い夏に飲みたくなること間違いなしです。本来は夏の短い期間にしか味わえない京都舞コーンのやさしい甘さ・みずみずしさをお楽しみください。



高温のガス窯で粒ひとつひとつに熱が入るよう終始手を止めずに炒める工程  
このひと手間がおいしさにつながっている



専用の機械で京都舞コーンの芯と粒を手作業で1本1本分けている

## **新感覚のコーンスープができました！**

初めて、京都舞コーンを生で食べた時に、他のとうもろこしにはない甘さとみずみずしさに驚きました。生で食べた時の感動をそのままに体験できるように、生産者のロックファーム 京都さまにもご協力いただきながら作った、新感覚の「京都舞コーンスープ」。この夏、自信を持っておすすめする一品です！

(顧客サービス部 大阪営業所・行政 翔平)



## **うまみの詰まった芯まで余すことなく使用しています！**

「京都舞コーンスープ」には粒だけでなく、うまみの詰まった芯まで余すところなく使ってスープを作っています。専用の機械で粒と芯に分け、芯でじっくり出汁を取り、高温のガス窯で粒を炒め、シンプルに塩だけで味付けした「京都舞コーンスープ」。ぜひ皆様の食卓でもお楽しみください。

(商品価値創造部 京丹波工場・堤 智也)



## **■ お中元におすすめ！ 京都舞コーン付きのギフトセット**

イシイのオンラインストアでは、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/>)にて、2022年5月27日（金）より先行予約を開始しております。7月2日（土）※2から順次お届けいたします。

詳しくはこちら：<https://cp.directishii.net/kyotomaicorn>

## **「京都舞コーンとスープのセット」：4,800円（税込・送料無料）**

収穫時期には直売所でも完売続出の、貴重な京都舞コーンを「京都舞コーンスープ」とセットでご自宅にお届け。ベストなタイミングで朝に収穫し、収穫後最短翌日にお届けするため、生で味わうことができます。

(セット内容)

- ・京都舞コーンスープ・・・5袋
- ・京都舞コーン 本体・・・3本



## 「京都舞コーンスープセット」5袋セット：3,240円（税込・送料無料）

京都舞コーンと塩だけのシンプルな味付けで、シーンを問わずお飲みいただけます。5袋セットは送料無料でお届けします。

※「京都舞コーンスープセット」2袋セット

価格：1,080円（税込・送料別）



### ■ 商品詳細

商品イメージ	主な特長	メーカー 希望小売価格	発売予定日※
京都舞コーンスープ 	素材を味わうスープです。京都舞コーンの最大の特徴である糖度18度を超える「甘さ」を最大限に引き出すため、原材料は塩と京都舞コーンのみ。さらに芯から出汁を取り、京都舞コーンをまるまる使ってスープにしました。コクのあるすっきりとした甘みをお楽しみいただけ、冷製でも温製でも召し上がりいただける商品です。	500円 (税抜)  540円 (税込)	2022年7月2日※ 2 発売予定
保管温度帯	常温保存		
賞味期限	製造日含め360日、お届け後約240日		
使用方法	冷製：冷蔵庫で冷やして召し上がりください。 温製：[湯せん]袋のまま熱湯に入れ約3分温めてください。 [電子レンジ(500～600w)]別の器に注ぎ1分ほど温めてください。		

※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。

## 【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。素材本来のおい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・本物のおい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 (東証スタンダード:2894)
- 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
- 名称 : 株式会社ダイレクトイシイ
- 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

(関連リンク)

- 石井食品ホームページ : <https://www.ishiifood.co.jp>
- 石井食品公式Twitter : [https://twitter.com/ishii\\_official](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/](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](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 顧客体験デザイン部 広報 市川菜緒子・池田明子

TEL : 047-435-0141 mobile : 市川 : 070-3186-1739 池田 : 070-1303-5526

E-mail : [press-is@ishiifood.co.jp](mailto:press-is@ishiifood.co.jp)

ロックファーム京都株式会社 代表取締役 村田翔一

TEL : 075-633-5885 E-mail : [info@rockfarmkyoto.co.jp](mailto:info@rockfarmkyoto.co.jp)