

豆乳仕立てのCORNSOUP **コーンスープ**  
「北のハイグレード食品2022」に選定  
すべて北海道産素材、添加物不使用のコーンスープ

北海道旭川市で6次化事業に取り組む農業生産法人の株式会社谷口農場(北海道旭川市東旭川町、代表取締役社長・谷口 威裕)は、当社が製造販売を行う「豆乳仕立てのコーンスープ」が、2月22日発表の北海道経済部主催“北のハイグレード食品 2022”に選定されましたので、お知らせいたします。

## 商品概要



商品名	豆乳仕立てのコーンスープ
内容量/価格	190g 250円(税別) / 270円(税込) 190g×15本入 3,900円(税別) / 4,212円(税込) 190g×20本入 5,000円(税別) / 5,400円(税込)
原材料	とうもろこし(北海道産)、豆乳(北海道製造)、バター(北海道製造)、塩(北海道製造)、(一部に大豆・乳成分を含む)
商品特徴	昼夜の寒暖の差とこだわりの土で大切に育てた甘く濃厚なとうもろこしを相性の良い豆乳で仕立てたコーンスープです。

「北のハイグレード食品」とは、2011年よりスタートした制度で、一流シェフやカリスマパイヤーなど「食」分野の第一人者が集う北海道「食サポーター」等による選考を経て、道産食品のトップランナーを選考、その食品が持っている“ONLY1”の魅力を広くPRし、道産食品の販路拡大、食材や製法に対する生産者の「こだわり」を発信することで、道産食品全体の更なる魅力アップを目指すものです。

2022年度は過去最多の117品の応募があり、当社商品を含め17品目が選定されました。



## 「農法から加工まですべてトレーサブル、堂々と説明できる一品」 (メディア)

農場独自の「ぼかし堆肥(牛フン、米ぬか、もみ殻、海藻の粉末などで作った堆肥)」と昼夜の寒暖の差が育んだ、甘いとうもろこしの旬のおいしさをまるごと閉じ込めました。

## 「美味しいです。豆乳の新しい使い方」 (流通関係者)

「豆乳仕立てのコーンスープ」の主要原材料は、谷口農場産とうもろこし、北海道産豆乳・バター・塩を使用し、北海道素材にこだわりました。とうもろこしの甘さと相性の良い豆乳仕立てで、温めても冷やしてもおいしいさっぱりとした口あたりのスープです。寒い時はもちろん、暑さで食欲が落ちた時などにもぴったりです。

### その他 審査員のコメント(抜粋)

- ・「味と香りとても良し」 (料理関係者)
- ・「余計な物が入っていないのが嬉しい」 (料理関係者)
- ・「さっぱりしていて美味しい」 (料理関係者)
- ・「ヘルシー感があって面白い」 (料理関係者)
- ・「コーンの味がしっかりしている」 (流通関係者)
- ・「美味しく食べて健康に繋がる手軽な飲み物としてとても良い」 (流通関係者)
- ・「自然な甘味、後味もスッキリしている」 (流通関係者)
- ・「コーンの甘みがあり、美味しい」 (流通関係者)
- ・「味付けをオホーツクの塩と北海道産無塩バターでしているところが良い」 (流通関係者)
- ・「自然な甘味がとても良く生きている味」 (流通関係者)



### ● 「北のハイグレード食品」について

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/sss/brandpromotion/hg.html>

### ● 「豆乳仕立てのコーンスープ」の主な販売店

谷口農場ネットショップ

<https://www.taniguchifarm.net/>

谷口農場直売店&CAFE 「まっかなトマト」

北海道旭川市東旭川町共栄255番地 tel. (0166) 38-6336

- ・キヨスク（旭川駅構内）
- ・きたキッチン（新さっぽろ店、旭川店）
- ・道の駅（旭川、東川）
- ・高島屋（新宿店） など

### ●北のハイグレード選定キャンペーン実施中！

ただいま、谷口農場直売店「まっかなトマト」とネットショップでは、選定商品の「豆乳仕立てのコーンスープ」を20%OFFで販売中です。この機会にぜひお試しください。

#### 【お問い合わせ】

**株式会社 谷口農場** 〒078-8340 北海道旭川市東旭川町共栄255番地

電話：0166-34-6699 担当：松田 e-mail: matsuda@taniguchifarm.co.jp