報道関係者各位

2026 年 11 月 6 日
株式会社はなまるフードサービス

神奈川の農商工連携から生まれた、赤いとうもろこし「大和ルージュ®」のクリームスープ 11 月 9 日（月）発売、初年度 5000 個限定

夜明け前に収穫したトウモロコシを、その日のうちに加工。農家×加工×販売――
「神奈川の農産品に育てたい」という思いに応えた共同開発商品

関東・東海地方で惣菜専門店を運営する株式会社はなまるフードサービス（本社：神奈川県横浜市港北区、代表取締役：川名 勝経）は、湘南佐藤農園株式会社（神奈川県藤沢市、代表取締役：佐藤 智哉）、株式会社アシスト（神奈川県綾瀬市、代表取締役：長嶺 孝）との農商工連携により開発した『湘南佐藤農園の「大和ルージュ®」と香味野菜のクリームスープ』（180g）を、2026 年 11 月 9 日（月）より自社 EC サイト「はなまるデリ」、Amazon、Yahoo!ショッピング、楽天市場で発売します。今年収穫した神奈川県産の新鮮なトウモロコシだけで仕込む、期間限定・初年度 5000 個の数量限定商品です。

「神奈川の農産品に育てたい」――農商工連携で生まれた 1 杯

本商品の始まりは、湘南佐藤農園が地元農協から種の紹介を受けて始めた大和ルージュの試験栽培でした。「大和ルージュを神奈川県の農産品に育てたい」――その思いに、農・工・商がそれぞれの持ち場で応えました。湘南佐藤農園が植え付けから収穫まで丹精込めて生産し、株式会社アシストが収穫当日に加工、はなまるフードサービスが「スープで野菜」シリーズのクリームスープとして商品化・販売する――神奈川県産の農産品をつくるための農商工連携です。

土づくりから夜明け前の収穫まで――畑のこだわり

湘南佐藤農園は、食品残渣を活かした堆肥で土をつくり、化学肥料の使用をできるだけ抑えて大和ルージュを育てています。収穫は、トウモロコシの糖度が最も高まる夜明け前。日が昇る前に作業を終える早朝収穫で、一番甘い状態のまま畑から送り出します。

入荷から最長 3 時間以内に加工――「朝採れの甘さ」をつなぐ時間との勝負

夜明け前に収穫された大和ルージュは、朝 8〜9 時には同じ神奈川県内の加工場（株式会社アシスト）に到着します。収穫後のトウモロコシは酵素の働きで糖度が下がっていくため、ヒゲ取り・粒ほぐし・脱水・袋詰めを一気に進め、入荷から最長 3 時間以内にブランチング（短時間の加熱処理）を行います。その後約 5℃まで冷却して酵素の働きを止め、糖度が落ちない状態にしたうえで、その日のうちに急速冷凍。「朝採れの甘さ」を一杯のスープまで途切れさせない、時間との勝負の加工です。本商品は、この神奈川県産大和ルージュを原材料の中で最も多く使用し（原材料表示の先頭に記載）、香味野菜と合わせてクリームスープに仕上げました。

赤いとうもろこし「大和ルージュ®」とは

大和ルージュ®は、種苗会社の株式会社大和農園（奈良県天理市）が開発した、鮮やかな赤色の実が特徴のスイートコーンです。赤色のもとは、一般的な黄色いスイートコーンにはほとんど含まれないアントシアニン（ポリフェノールの一種）。スイートコーンの甘みにほのかな渋みが重なる独特の味わいで、スープにすると「こんなコーンスープがあったのか」という新しいおいしさに出会えます。鮮やかな色合いは目でも楽しめます。

※「大和ルージュ」は株式会社大和農園の登録商標です

広がる連携――横浜銀行の紹介で「地方銀行フードセレクション」に出展

本商品は、横浜銀行からの紹介を受け、2026 年 11 月 10 日（火）・11 日（水）に東京ビッグサイトで開催される「地方銀行フードセレクション」に出展します。農家・加工業者・販売者という複数の事業者の連携によって商品化された本商品を、全国のバイヤーに紹介します。

生産者・加工担当コメント

湘南佐藤農園株式会社 代表取締役 佐藤 智哉 氏

「食品残渣を活かした堆肥で土をつくり、化学肥料をできるだけ抑えて育てています。収穫は糖度が一番高い夜明け前。スープになった大和ルージュの、甘みとほのかな渋み、そして鮮やかな色をぜひ楽しんでいただきたいです」

株式会社アシスト（長嶺 大輔 氏）

「朝採れをうたう以上、糖度が勝負。入荷からブランチングまでをどんなに長くても 3 時間以内で行うことに、最もこだわりました」

商品概要

商品名	湘南佐藤農園の「大和ルージュ®」と香味野菜のクリームスープ
内容量	180g
賞味期限	6 か月
発売日	2026 年 11 月 9 日（月）
販売場所	はなまるデリ（自社 EC サイト）／ Amazon ／ Yahoo!ショッピング ／ 楽天市場
限定性	今年収穫のトウモロコシを使用した期間限定・初年度 5000 個の数量限定（なくなり次第終了）

販売場所

はなまるデリ（自社 EC サイト）：https://hanamarudeli.com/

Amazon：
https://www.amazon.co.jp/b?node=26286483051&ie=UTF8&marketplaceID=A1VC38T7YXB528&me=ANS13ATOMC3TB

Yahoo!ショッピングモール：https://store.shopping.yahoo.co.jp/hanamarudeli/

楽天市場：https://www.rakuten.co.jp/hanamarudeli/index.html

会社概要

湘南佐藤農園株式会社（生産） 代表取締役：佐藤 智哉　所在地：神奈川県藤沢市亀井野 2818-3
https://www.shonansatonouen.com/

株式会社アシスト（加工） 代表取締役：長嶺 孝　所在地：神奈川県綾瀬市上土棚北 3-11-2
https://www.vege-assist.com/

株式会社大和農園（品種開発） 所在地：奈良県天理市　事業内容：野菜・花きの品種開発および種子販売。「大和ルージュ」は同社の登録商標

株式会社はなまるフードサービス（販売） 代表取締役：川名 勝経　所在地：〒222-0033 神奈川県横浜市港北区新横浜 2-5-1 SD13 ビル 5F　TEL：045-475-1100

事業内容：関東・東海地方で惣菜専門店を運営。百貨店・駅ビルを中心とした店舗で手づくり惣菜を製造販売するほか、自社 EC サイト「はなまるデリ」で全国に商品を届けています。

https://www.hanamaru-fs.co.jp/

本件に関するお問い合わせ

株式会社はなまるフードサービス　はなまるデリ EC 事業部「スープで野菜」担当：江草 和彦

TEL：045-475-1100　メール：info@hanamaru-fs.co.jp

（参考）EC・SNS 告知用 転用文

神奈川・藤沢の湘南佐藤農園が育てた赤いとうもろこし「大和ルージュ®」。夜明け前に収穫し、その日のうちに加工した大和ルージュのクリームスープが 11 月 9 日（月）発売。神奈川の農商工連携から生まれた、今年収穫分だけ・初年度 5000 個の限定商品。はなまるデリ・Amazon・Yahoo!ショッピング・楽天市場にて販売。