



各 位

2024 年6月 12 日

驚きの鮮度と糖度を期間限定でお客さまのもとへ！ 綿半とうもろこし「畑買い3年目」突入 信濃町産ブランドとうもろこしを店頭・全国に販売！

綿半パートナーズ株式会社(長野県飯田市 代表取締役社長:野原勇)は、農家から畑ごと買い付ける「畑買い」で、朝採れ高糖度の信濃町産とうもろこしをインターネットにて予約販売を開始しました。店頭では8月上旬～中旬に販売予定です。



清流と気候に育まれた「糖度抜群」の信濃町産とうもろこし



信濃町は、長野県と新潟県の境に位置し、周囲を山々に囲まれた信濃町は冷涼な気候と清らかな水が豊富なことで有名です。また、昼夜の寒暖差が大きいこの地で育てられたとうもろこしは糖度が高く食味に優れています。

8月上旬から一か月足らずの短い期間が、とうもろこしの収穫期になります。毎年このシーズンには、長野県内外から多くの方々が信濃町産のとうもろこしを目当てに訪れます。

綿半がとうもろこしを畑買いした目的は究極の「鮮度」と「糖度」へのこだわり

【とにかくお客様に美味しいとうもろこしをお届けしたい】

とうもろこしは収穫してからの鮮度落ちが早く、収穫時の高温によっても糖度が下がってしまう事が知られています。

鮮度と糖度をより高く保つためには気温の低い「朝採れ」が絶対条件です。育成、収穫を依頼している農家さんは収穫から選別までを早朝に行います。綿半は自社のチャーター便で早朝に畑に行き、とうもろこしを積み込んだ後に長野県の北信店舗にスピード配送します。そして店頭で鮮度の良い朝採れの信濃町産のとうもろこしが並び、お客さまにお買求めいただくことが可能となりました。



「畑買い」のデメリットをメリットにできるのが綿半の強み



【契約した畑のとうもろこしは全て買い取り】

本来、見た目が悪いとうもろこしは安く「まとめ売り」または廃棄するのが一般的ですが、「畑買い」は全てのとうもろこしが対象です。

今年はグルメ部門でのお総菜や、カフェコーナーで期間限定スイーツとしての販売も検討中です。

農家の安定した収入×店舗の安定した供給×究極の鮮度をお客さまに届けたい！

【農家さんとの長年の信頼関係】

とうもろこしを「畑買い」した農家さんと綿半は10年来のお付き合いの中で、お互いに信頼関係を育み、一昨年かから間に卸売業者を介することなく、直でのお取引が実現しました。

【農家のメリット】

「畑買い」は農家さんにとっては不作だったり、逆に豊作過ぎて市場の価格が暴落するリスクを、収穫前に契約した価格で「畑ごと売る」ことで安定した収入の柱になります。

【綿半のメリット】

安定した価格の信濃町産とうもろこしを計画的に販売することが可能となり、高品質な商品をお届けすることが、お客さまからの信頼を得ることにもつながります。

【お客さまのメリット】

美味しい信濃町産とうもろこしを近隣の店舗やお取り寄せで購入することができます。
インターネットでご予約を受け付け中！QRコードより予約サイトにお進みください。



【取り扱い予定店舗】

綿半スーパーセンター長池店 稲里店 千曲店 中野店 須坂店 権堂店 上田店

「生」でも食べられる
とうもろこし

こちらの商品、予約商品です
7/31 23:59まで
予約受付中！

果物並みの
甘さ！

平均糖度
18度

【商品に関するお問合せ】

○綿半パートナーズ株式会社

住所 長野県長野市南長池 205 TEL 026-243-5700 FAX 026-259-1977

【IRに関するお問合せ】

○綿半ホールディングス株式会社 広報室

住所 長野県飯田市北方 1023-1 TEL 0265-25-8155 MAIL ir@watahan.co.jp