

大人気! めっちゃ旨い!
北海道で人気急上昇!!

ロイシーコーン

白いとうもろこしは、独特の味と希少性で人気がありますが、短所は、**穂が小さい／皮の緑色が薄い／茹でた場合に色がくすむ** ことでした。弊社では、**穂が大きい／皮の緑色が濃い／茹でても色がくすみにくい** 品種の開発に取り組み、これまでにない白いとうもろこし「ロイシーコーン」を発売いたしました。



販促用シールあります

「ロイシーコーン」誕生～現在

3年前、札幌市の小野青果株式会社の出町社長（通称：とうもろこしの目利き名人）のところに、この“白いとうもろこし”の普及について相談したところ、ぜひやってみようということになり、命名もお願いしました。投機的な栽培で悪いものを作らないため、1年目は弊社北海道営業所と、出町社長の知り合いのみで栽培。大きくて皮の緑の濃い、「ロイシーコーン」は6名で栽培され穂は大きく、皮の緑色は濃く、茹でても色がくすみにくい最高のものができました。2年目はそれぞれ限られた農家内で拡大し、知り合いの紹介や作りたい人への指導などで栽培されています（直売などの小規模を除く経済栽培）。現在では、従来品種よりも大きくて美味しい、希少な白いとうもろこしとして北海道のみならず、全国各地へ羽ばたいております。



小野青果株式会社
出町社長



長沼町の生産者菊池夫妻

10aあたり3,000本程度と粗植ですが、8割以上が2L規格で、500g以上となり、ギフト用に使っています。



新千歳空港内の野菜直売所

シーズンの8～9月にかけて、販売されています。すぐに売り切れてしまうこともあるそうです。

一度食べたならやめられない「ロイシーコーン」をどうぞ!