

【コーンスープのみ期間限定】
2026年4月30日(木)まで
(Web注文は5月1日(金)正午まで)

食べる人に幸せなひとときを提供します。

私たちの野菜がみなさまの食卓を“笑顔”で
いっぱいにできるよう、これからも一つ
ひとつに心を込めて育てていきます。



生産者：彦坂 航さん

★**New!**★

愛知県
田原市

【有限会社ホクシン】豊橋百農人 玉蜀黍農人 ▼購入はこちら

原材料は「とうもろこし」と「塩」のみ



彦坂さん家のコーンスープ（黄色）

200g **1,000円** (税込 1,080円)

一口でわかる、素材が主役のコーンスープ！

平均糖度 20度以上の自慢の極甘とうもろこしを
贅沢に 1.5～2本使用しています。

誰もが笑顔になる濃厚なコーンスープを家族
みんなで堪能しませんか？一度食べたらやみつきます。



生産者：河合 浩樹さん

「自然のおいしさ」を追求しています！

安全でおいしいものを作るため農薬と
化学肥料の使用を代替え技術で実践。
自然の恵みをお届するために、頑張っ
ていきます。

愛知県
豊橋市

【河合果樹園】豊橋百農人 檸檬農人 ▼購入はこちら

一番おいしい時に収穫したものを使用



初恋レモン果汁・レモネーディア露纏

150ml **660円** (税込 713円)



あなたの知っているレモンじゃない。
思わず“うまっ”と声が出る果汁！

低農薬栽培のレモネーディア露纏をまるまる3個、
皮ごと搾ったストレート果汁。

酸味がないので水や炭酸水で割って飲んだり、
料理のアクセントとして大活躍です！



スマイルセレクト 《参加無料・完全予約制》
東三河地域のめぐみを楽しむ会
～とうもろこしの魅力をたっぷりお伝えします～

2026年3月28日(土)

【第1部】10:00～11:30

【第2部】13:30～15:00

各部15名ずつ ※定員に達し次第応募終了

会場

ヤクルト穂の國湊センター
コミュニティルーム(愛知県豊橋市前芝町山内6)

【講師】

有限会社ホクシン 代表 彦坂 航氏

【内容】

- ①極甘とうもろこしのヒミツやこだわりを説明
- ②コーンスープを使ったアレンジ料理を伝授&試食
- ③質疑応答・商品販売

Web申込

