

ちば野菜を詰め込んだ 旬の贅沢スープ



【無添加・無着色】ちばの特産品を広めたい！ 子供から大人まで楽しめる旬野菜スープGORORI

千葉県産農産物をふんだんに使用したゴロっと野菜スープ【GORORI】です。栄養価が高い、千葉の「旬野菜」を使用。全商品が無添加・無着色にこだわり、食べ応えそのままに野菜本来の旨味を最大限に引き出した質の高いスープです。更に、仕入後すぐに調理・冷凍加工することで、鮮度・栄養をそのまま閉じ込めました。全ラインナップがマタニティフード認定を取得。チキンクリームスープは千葉県の水郷どり(※)を低温でじっくり煮込み、その煮汁で野菜を煮ることで鶏肉と野菜の旨味を最大限に引き出したスープです。柔らかい鶏肉と野菜で食べ応えも抜群！野菜は千葉県産の人参、ブロッコリー、ナスを使用しています。※水郷どりは、千葉県香取市を代表する地鶏。平飼いで丁寧に育てられた水郷どりは、柔らかくジュシーで、スープにコクと旨味をプラスします。



チキンクリームスープ

原材料 牛乳(千葉県産)、野菜(じゃがいも(千葉県産)、玉ねぎ(千葉県産)、ブロッコリー(千葉県産)、ナス(千葉県産)、シメジ、エリンギ、マイタケ)、鶏モモ肉(千葉県産)、生クリーム、バター、にんにく、小麦粉、オーガニックチキンブイヨン(食塩、有機コンスターチ、有機粗糖、有機オリーブオイル、有機玉ねぎ、鶏出汁、有機ウコン、有機トマト、その他)、塩、ホワイトペッパー、アレルゲン(乳・小麦・卵・大豆・豚肉・鶏肉を含む)

内容量 180g 賞味期限 180日 保存方法 冷凍

丸ごとトマトの生姜スープ

冬はHOTで体を芯から温め、夏はCOLDで夏バテ防止効果が期待できます。



原材料 トマト(千葉県産)、うすくちしょうゆ、本みりん、片栗粉、生姜、塩こうじ、かつおだし※アレルゲン(小麦・大豆を含む)

内容量 180g

賞味期限 180日 保存方法 冷凍



コーンスープ

千葉県旭市のスイートコーンを使用。砂糖は一切使用せず、とうもろこし本来の甘みを活かして作ったこれまでにないコーンスープです。

原材料 とうもろこし(千葉県産)(遺伝子組換えでない)、牛乳(生乳(千葉県産))、生クリーム、塩(一部に乳成分を含む)

内容量 180g

賞味期限 180日 保存方法 冷凍

旬の野菜、本来の美味しさをそのままに
 旬向にはべて賞味価値が高い。旬の野菜を仕入れたらすぐ調理・製造・冷蔵加工するがため鮮度の低下を相伝いある。冷凍は冷凍処理もそのままで別し込めたのが商品の利便性です。

千葉県産農産物をふんだんに使用したゴロっと野菜スープ
Season Soup GORORI
 チキンクリームスープ

千葉県の水郷どりを低温でじっくり煮込み、その煮汁で野菜を煮ることで鶏肉と野菜の旨味を最大限に引き出したスープです。
 柔らかい鶏肉と野菜で食べ応えも抜群！
 野菜は千葉県産のじゃがいも、人参、ブロッコリー、ナスをゴロコト使用しています。

水郷どり
 千葉県香取市を代表する地鶏。一羽が少なく、柔らかい水郷どりは、スープにコクと旨味をプラスします。

提供可能販促物

販売・表彰実績



販売の様子

販売実績

千葉県庁生活協同組合 様、「ICHISARA DINING HILLS CAFE」様、「ちいきの逸品」様、「PERIE Online powered by Onion」様などでお取り扱いいただいております。他にも成田空港での社員販売や各地マルシェなど、多数出店しております。



受賞の様子

受賞実績

「第9回 ちば起業家ビジネスプラン・コンペティション」にて、ちばの起業家を応援する企業が選考するサポーター賞を3社より受賞、千葉県民がおっぺす！おくりものグランプリではおっぺしたい賞(6位)など数々の賞を受賞しております。



地域新聞社様に掲載いただきました

メディアで紹介されました

「地域新聞社」様、「food edit Chiba」様、「PR TIMES」様、bay FM「YOU遊チバ」、「たこみんFM」、「ラジオ成田」など様々なメディアにて弊社をご紹介いただきました。

会社概要



LEGUMEnex (レギュームネクス)

〒289-2505

千葉県旭市鎌数 8865

E-mail: legumensex@gmail.com

https://gororisoup.base.ec/

あなたの暮らしと野菜をつなぐ、わくわくを創造する

【野菜・農業の新しい価値】を創造・提供し持続可能な農業の発展に貢献する。スーパーに行けば四季関係なく何でも揃い、工業製品のように「いつでも手に入るもの」とされている農産物。輸入品が増え、安価であることが正義とされ売値を上げることもできず、物価高の昨今、農家は頭打ちになっている。最近では健康志向やSDGsなど、食への興味・意識が高まっているものの、農家と消費者との間にはいまだ大きな隔りがあるように感じる。農業という仕事を1次産業(生産のみ)にとどめることなく、消費者にワクワクしてもらえるような「農家と消費者をつなぐサービス」を展開することで、消費者に応援される持続可能な農業のカタチを創造していきたい。

おいしさの POINT

- ・千葉の農家さんから直接仕入れた旬野菜を即日調理し、鮮度を保っています
- ・無添加、無着色にこだわっています
- ・野菜の特徴を活かした調理方法を取り入れています

