

信陽食品、北海道士別市産の新たな特産品を開発 「ROCKIN' SOBA（ロッキン蕎麦）」プロジェクト始動 ～ 創業約100年の製麺技術 × 音楽で、士別から日本の食文化を変える ～

信陽食品株式会社（本社：長野県長野市、代表取締役社長：齋藤利雄）は、株式会社ノースエレメンツ（北海道札幌市）との共同開発により、北海道士別市産の新商品「ROCKIN' SOBA（ロッキン蕎麦）」を完成させました。本商品は、北海道士別市の蕎麦農家・菊地隆雅さんの蕎麦畑でロックミュージックを聴かせながら育てた蕎麦を、信陽食品が誇る石臼挽き技術と高品質な製造体制で仕上げた、「音楽 × 食 × 文化」が融合したブランド商品です。
士別市の蕎麦を地域の誇れる特産品として全国に届けることを目指し、両社共同でクラウドファンディングプラットフォーム「FOR GOOD」にてプロジェクトを開始いたします。



信陽食品の挑戦 創業約100年の技術を新たな価値創造へ

信陽食品は信州そばの名産地・信濃町で創業以来約100年、製粉・製麺の技術を磨き続けてきました。高品質な素材をさらに多くの人に届けるために、これまでの技術やネットワークを活かした新たな商品開発と販路開拓を継続的に進めています。

今回、農業ブランディングのノウハウを持つノースエレメンツからの提案を受け、北海道士別市の蕎麦農家・菊地隆雅さんと連携。信陽食品が長年培ってきた石臼挽きの技術と、「音楽 × 農業」とい

う全く新しいコンセプトを融合させ、「ROCKIN' SOBA」の商品化に至りました。

消えゆく地域の食文化を守るために

北海道士別市で蕎麦を作り続ける菊地隆雅さんが丹精込めて育てた蕎麦が、市場に埋もれてしまっている現実があります。信陽食品は「命をはぐくむ食づくり」の理念のもと、生産者の想いと地域の食文化を守ることも使命と捉えています。ROCKIN' SOBAは、その解決策のひとつとして生まれた商品です。

信陽食品の製造技術とROCKIN' VEGETABLES®の世界観を融合させた「ROCKIN' SOBA」の主な特長は以下のとおりです。

商品名	ROCKIN' SOBA (ロッキン蕎麦)
使用原料	北海道士別市産・ロックを聴かせて育てた蕎麦 (菊地隆雅さん生産)
製造	信陽食品株式会社 (長野県長野市) 石臼挽き技術・音響スピーカー監修による製造管理
商品情報	名称：なまそば 保存方法：要冷蔵 (0℃～10℃) 賞味期限：14日 内容量：220g (2人前) 原材料名：そば粉 (そば (北海道産))、小麦粉、小麦たん白/加工でん粉、pH調整剤、増粘剤
体験設計	パッケージQRコードから蕎麦が聴いて育ったROCKのプレイリストを再生可能 五感で楽しむ次世代フード体験を提供
ブランド	ROCKIN' VEGETABLES® / North Elements ※ROCKIN' SOBAは商標登録出願中

士別市の蕎麦を全国へ。地域と生産者をつなぐクラウドファンディング開始

クラウドファンディングページ：<https://for-good.net/project/1003441>

士別市の蕎麦を特産品として根付かせ全国へ届けるための第一歩として、ソーシャルグッドなクラウドファンディングプラットフォーム「FOR GOOD」にてプロジェクトを開始いたします。単なる商品の先行販売にとどまらず、生産者・地域・支援者がつながる仕組みを構築することを目指します。



プロジェクト名	食×音の革命！ロックン蕎麦で地域を熱狂させたい
プラットフォーム	FOR GOOD（ソーシャルグッドなクラウドファンディング）
URL	https://for-good.net/project/1003441
目標金額	700,000円

主なリターン

金額	リターン名	内容
6,000円	ROCKIN' SOBA 蕎麦セット	オリジナル蕎麦（2人前）+お礼メッセージ 2026年8月中旬発送予定
8,000円	蕎麦セット+グッズ1点	蕎麦セット+ステッカーまたはリストバンド
10,000円	蕎麦セット+Tシャツ	蕎麦セット+ROCKIN' SOBAオリジナルTシャツ+活動報告
15,000円	蕎麦セット+グッズフルセット	限定パッケージ蕎麦セット+Tシャツ・リストバンド・ステッカー
20,000円	札幌トークイベント参加権（残り30）	札幌市内トークイベント参加+オリジナル蕎麦セット 2026年9月30日予定
30,000円	士別・蕎麦畑見学+BBQイベント（残り10）	士別市蕎麦畑見学+農家さんとBBQ交流イベント 2026年9月開催予定
50,000円	プロジェクト応援パートナー	企業名・屋号掲載（クラファンページ+活動報告）+グッズフルセット
100,000円	公式スポンサー（残り5）	企業名・ロゴ掲載+イベントブース+共同プレスリリース配信 +CSR/SDGs活用提案書など

・道の駅「羊のまち 侍・しべつ」での取り扱い（予定）

士別市を訪れる観光客への直接販売拠点として位置づけ、地域の顔となる商品を目指します。

・士別市ふるさと納税返礼品への展開（予定）

ふるさと納税を通じて全国の支援者に士別市の魅力を届け、継続的な関係人口の創出につなげます。

・長野県内・全国展開

信陽食品の地盤である長野県内での展開を経て、全国流通へと拡大してまいります。

・士別市蕎麦畑でのロックフェス開催（将来構想）

蕎麦畑を舞台にした音楽イベントを通じて、士別市を「音楽と農業が共鳴する地域」として全国・世界に発信する構想を検討しています。

齋藤利雄（信陽食品株式会社 代表取締役社長）

「信陽食品は創業以来、素材の良さを最大限に引き出す製麺技術を磨き続けてきました。今回、北海道士別市の菊地さんが丁寧に育てた蕎麦と出会い、私たちの石臼挽き技術が新たな形で活かせることを確信しました。ROCKIN' SOBAを通じて、生産者の想いと信陽食品のものづくりへのこだわり

を、全国のお客様に届けてまいります。」

殿木達郎（株式会社ノースエレメンツ 代表取締役）

「信陽食品さんの確かな技術があってこそ、ROCKIN' SOBAは生まれました。菊地さんが士別の大地で育てた蕎麦を、信陽食品さんの石臼挽き技術で仕上げ、音楽の力でブランドとして届ける。このプロジェクトは、士別市の新たな特産品を生み出す挑戦です。クラウドファンディングへの応援が、士別の食文化を守り次世代に繋ぐ力になります。」

野菜にロックを聴かせて育てた「ロックンベジタブル®」を生産・ブランディングする農業プロジェクト。パッケージのQRコードから野菜が聴いた楽曲のプレイリストにアクセスでき、料理・食事をしながら音楽体験を楽しめる設計になっています。規格外野菜を「ロックな野菜！」として価値化し、食品ロス問題の解決やSDGsの目標達成にも貢献しています。

公式サイト：<https://rockinvegetable.com/>

ECサイト：<https://shop.rockinvegetable.com/>

信陽食品株式会社

「創業100年、命をはぐくむ食づくり」を掲げ、信州そばの名産地・信濃町で創業。製粉・製麺の技術を守り続けながら、常に新しい食の価値創造に取り組む老舗食品メーカー。

代表者	代表取締役社長 齋藤利雄
所在地	長野県長野市北条町26番地
電話番号	026-243-2915
事業内容	そば粉製粉・生そば・ラーメン等の製造販売（創業約100年）
公式サイト	https://www.shinyo-f.co.jp/

株式会社ノースエレメンツ（共同開発パートナー）

代表者	代表取締役 殿木達郎
所在地	北海道札幌市中央区南二条西7丁目8-2 南2条ビル503号
事業内容	農業ブランディング（ROCKIN' VEGETABLES®）、地方創生・農業6次化支援、価値創造プロデュース
公式サイト	https://north-e.net/

信陽食品株式会社 広報担当：齋藤 利雄

メール：t-saito@shinyo-f.co.jp

電話：**026-243-2915**

プレスキットはこちらよりアクセスください →



※ROCKIN' SOBAは商標登録出願中

※「予定」と明記した施策は、時期・条件等が変更になる場合があります。