

Suomalaisen menestysresepti 2025 -kilpailun voittaja on Kinnarin tila – herkulliset täysjyväkauravalmisateriat oivalluttavat suomalaisia kauran monipuolisempaan käyttöön ruokapöydässä. Kauravalmisateriaperhe sai ennätykselliset makupisteet kuluttajatestissä.

Kinnarin tilan kauravalmisateriasarja on voittanut Suomalainen menestysresepti 2025 -kilpailun. Tilan emäntä Terhi Kinnarin osallistumista kilpailuun innoitti se, että markkinoilta puuttui herkullinen kaurapohjainen valmisateria, ja hän päätti rohkeasti tarttua haasteeseen.

"Koko Suomen pitäisi tietää, millainen huipputuote monipuolinen kaurasuurimo on ruokapöydässä", sanoo kilpailun voittaja ja Kinnarin tilan emäntä Terhi Kinnari.

"Kauran ravitsemukselliset arvot ovat itsessään huippuluokkaa. Sen mieto maku sekä kaunis vaalea väri ja muoto mahdollistavat monipuolisen käytön. Sillä voi korvata niin riisin, perunan kuin pastankin. Meidän kaikkien suomalaisten tulee olla ylpeitä superraaka-aineestamme kaurasta, joka tukee hyvinvointia, omavaraisuutta ja huoltovarmuutta. Tämä ilmastoviisas kasvi selviää sääolosuhteissamme Etelästä Pohjoiseen. Yhteinen kauran eteen tehtävä työ sataa suomalaisten viljelijöiden, työntekijöiden ja myllyjen laariin."

"Visioni on, että Suomi voisi tulla tunnetuksi kaura-alueena ympäri maailman, samaan tapaan kuin Ranskan Champagnen maakunta samppanjastaan", Terhi valottaa kilpailuun osallistumisen tausta-ajatusta.

"Kisakokemus on ollut mullistava. Olen saanut tutustua mahtavaan joukkoon ammattilaisia. Muiden finalistien kanssa olemme kokeneet tiiviin yrittäjämatkan", kertoo Terhi.

"Saimme poikkeuksellisen korkeat pisteet ohjelman kuluttajatestissä valmisruokien mausta, mikä vahvasti meille sen, että olemme onnistuneet luomaan kilpailukykyisen tuoteperheen. Tuotteen kehittäminen ei ole ollut helppoa. Suomalaisen sieniraaka-aineen löytäminen oli myös haastavaa, mutta onnistuimme. Saimme korvaamatonta ammattitaitoa Foodwestin tuotekehityskonsultilta, jonka kanssa olemme oppineet tekemään tuotteen kaupan hyllyille saakka. Myös Hyvää Suomesta -tuotteen rakentaminen oli alun perin tinkimätön periaattemme, sydämen asia", Terhi valottaa tuotekehitysprosessin kulkua kilpailun aikana.

"On tässä tarvinnut nipistellä itseään, että onko se todella totta, että voitto tuli kotiin", nauraa Terhi.

"Olemme luoneet maailman ensimmäisen kaurapohjaisen ateriasarjan. Valmiin aterian kautta kaurasuurimoon tutustuminen esimerkiksi riisin korvikkeena on helppoa ja vaivatonta. Kaurasuurimon kypsennystä ei itse tarvitse miettiä. Haluamme tästä eteenpäin innoittaa suomalaiset käyttämään kaurasuurimoita monipuolisesti ruoan valmistuksessa. Tulemme myös Kinnarin tilana jatkamaan vahvasti uusien valmisruokatuotteiden kehittämisen parissa."

Terhi arvostaa suuresti Hoviruoan mukanaoloa Kinnarin tilan kauravalmisruokien valmistajana:

"Olemme erittäin tyytyväisiä, että olemme saaneet valmistajaksi kouvolaalaisen HoviRuoan, joka on alusta saakka ottanut meidät vakavasti, työllistää Kymenlaaksossa ja on läpäissyt korkeimmat mahdolliset laatusertifioinnit, kuten BRC Global Standard Food- ja FSSC 22000 Food Safety Systems -laatusertifikaatit."

HoviRuoka Oy:n toimitusjohtaja Pekka Kaikkonen kertoo Kinnarin tilan kauravalmisruokien valmistamisesta Hoviruoka Oy:ssä: "Uusien aterioiden valmistaminen nostaa tehtaamme käyttöastetta ja sen työllistävät vaikutukset ovat vähintään viisi henkilötyövuotta. On ollut hienoa nähdä henkilökuntamme korkea osaaminen ja sitoutuminen kauravalmisruoan tuotekehityksen eri vaiheisiin. Uskon, että uudet tuotteet tulevat hurmaamaan kuluttajat ja saamme jatkaa yhteistyötä näiden tuotteiden ja mahdollisesti uusien Kinnarin tilan kauratuotteiden kehittämisen parissa."

Kinnarin tila

Hollolalainen Kinnarin tila kasvattaa omaa kauraa, jonka alkuperäinen maku tulee Päijät-Hämeen viljavilta pelloilta. Kinnarin tilalla on vahvat perinteet. Tila on toiminut vuodesta 1667 lähtien ja on erikoistunut kauratuotteisiin.

Kinnarin tilan uudet kauravalmisateriat

Kinnarin tilan uudet kotimaiset kauravalmisateriat valmistaa kouvolaalainen Hoviruoka. Tuoteperheestä löytyy kolme erilaista makua: Lempeä jauheliha ja kasvikset, Mausteinen kana ja kasvikset sekä Metsäsienet ja juusto. Tuotteilla on Hyvää Suomesta -merkki. Lisäksi Mausteinen kana ja kasvikset -tuotteella on Sydänmerkki. Uutuustuotteet ovat saatavilla valtakunnallisesti S-ryhmän kaupoista.

HoviRuoka Oy

HoviRuoka aloitti toimintansa vuonna 2011, kun se osti Kouvolasta piirakka- ja valmisruokaliiketoiminnan. Nykyisellään HoviRuokalla on kaikki ydintoiminnan osa-alueet omissa käsissä, aina tuotannosta omaan logistiikkakeskukseen. HoviRuoka Oy panostaa henkilöstön osaamiseen, aitoihin raaka-aineisiin, perinteisiin resepteihin ja jatkuvaan uusien tuotteiden kehittämiseen.

Median yhteydenotot ja haastattelupyynnöt:

Kinnarin tilan emäntä, Terhi Kinnari

+358 40 027 9250

terhi@kinnarintila.fi

kinnarintila.fi