

ALFRED KORDELININ SÄÄTIÖ

Tiedote

Julkaisuvapaa

5.5.2025

Kordelinin Jaakko Kolmosen ruokakulttuuripalkinnot eteläpohjalaisille edelläkävijöille

Vuoden 2025 Jaakko Kolmosen 5000 euron arvoiset ruokakulttuuripalkinnot on myönnetty. Arvostetun Kokki Kolmosen palkinnon saavat seinäjokiset Juurella-ravintolan yrittäjät Miia Keski-Nikkola ja Jani Unkeri sekä rypsiöljyalosteita valmistava Alavuden Öljynpuristamo.

Alfred Kordelinin säätiön Jaakko Kolmosen ruokakulttuuripalkinto myönnetään vuosittain henkilölle tai yhteisölle, joka on merkittäväällä tavalla toiminut suomalaisen ruoan, ruoantuotannon ja ruokakulttuurin puolesta. Vuoden 2025 palkinnoilla huomioidaan erityisesti raaka-aineen jalostus ja uudet tuotteet sekä kunnianhimoinen lähiruokatyö.

Alavuden Öljynpuristamo palkitaan esimerkillisestä työstä suomalaisen ruokakulttuurin edistämiseksi. Toiminnassa yhdistyvät vastuullisuus, innovatiivisuus ja paikallisuus: yritys jalostaa kotimaista, viljelijään asti jäljitettävissä olevaa rypsiä sekä kehittää ravitsemuksellisesti laadukkaita tuotteita.

Seinäjokisen Juurella-ravintolan takana olevat yrittäjät **Miia Keski-Nikkola ja Jani Unkeri** palkitaan eteläpohjalaisen ruokakulttuurin ylläpitämisen ja tunnettuuden eteen tehdystä kunnianhimoisesta työstä. Ravintola Juurella on kolmentoista vuoden ajan rakentanut Seinäjoelle ja sen ympäristöön korkeatasoista ja vahvaa, paikallisuuteen pohjautuvaa ruokakulttuuria sesonki- ja lähiajattelun kautta.

Kotimaan pelloilta puristettua

Etelä-Pohjanmaalla sijaitseva, paikallisten viljelijöiden toimesta perustettu ja lähialueen rypsiä jalostava Alavuden Öljynpuristamo on merkittävä suomalaisen ruokakulttuurin edistäjä, joka yhdistää perinteet, vastuullisuuden ja innovatiivisuuden. Yritys hyödyntää 100 %:sti kotimaista, viljelijään asti jäljitettävissä olevaa rypsiä ja tukee vahvasti paikallista maataloutta.

Yrityksen kylmäpuristusmenetelmä on lähes jätteen ja tuotannossa hyödynnetään uusiutuvaa aurinkoenergiaa ja prosessilämpöä, mikä osoittaa vahvaa sitoutumista kestäväan kehitykseen. Tuotteet edustavat ravitsemuksellista laatua, luonnollisuutta ja kotimaisia makuja, mikä tekee öljynpuristamosta esimerkillisen toimijan suomalaisen ruoantuotannon ja jalostuksen vaalijana ja kehittäjänä. Esimerkki innovatiivisesta tuotekehityksestä on Juureva-punajuurilevite, joka eteni Suomalainen menestysresepti 2025-kilpailun finaaliin ja suomalaisten ruokakauppojen hyllylle.

Yritys vaalii paikallista ruokakulttuuria tekemällä tiivistä yhteistyötä lähialueen viljelijöiden kanssa ja tuomalla esille suomalaisia makuja. Kylmäpuristettu rypsiöljy ja muut ravitsemuksellisesti laadukkaat tuotteet ovat oivallisia esimerkkejä yrityksen intohimosta luonnollisiin ja terveellisiin raaka-aineisiin.

Juurien äärellä Etelä-Pohjanmaalla – Miia Keski-Nikkola ja Jani Unkeri nostavat lähiruoan arvoonsa

Ravintola Juurella on 13 vuoden ajan rakentanut Seinäjoelle ja sen ympäristöön vahvaa, paikallisuuteen pohjautuvaa ruokakulttuuria, jossa yhdistyvät huipputason fine dining, sesonkijattelu ja tinkimätön käsityötaito. Toimintanojaa tiiviisti lähialueen tuottajiin, omiin sopimusviljelijöihin sekä yrittäjiensä omaan puutarhaan. Ravintola vaalii raaka-aineiden puhtautta ja alkuperää ja nostaa esiin niiden aidot maut harkituilla, elämyksellisillä annoksilla.

Juurella on noussut seudun ruokamatkailun kärkinimeksi ja Etelä-Pohjanmaan gastronomian suunnannäyttäjäksi. Ravintola on paitsi säilyttänyt alueellisia ruokaperinteitä, myös vienyt suomalaista gastronomiaa rohkeasti eteenpäin. Innovatiivisuus, paikallisuus ja vastuullisuus yhdistyvät kokonaisuudeksi, joka puhuttelee niin paikallisia kuin matkailijoitakin.

Juurella-ravintolan takana ovat yrittäjät **Miia Keski-Nikkola ja Jani Unkeri**. Heidän intohimonsa lähiruokaan, pitkäjänteinen yhteistyönsä tuottajien kanssa ja kunnianhimoinen otteensa ravintola-alan kehittämiseen ovat nostaneet heidät alansa edelläkävijöiksi. Keski-Nikkolan ja Unkerin työ on esimerkki siitä, miten intohimolla, osaamisella ja sinnikkyydellä voi rakentaa kestäväää ja inspiroivaa ruokakulttuuria.

Keittiömestari Jaakko Kokki Kolmosen (1941–2016) rahasto tukee suomalaista ruokakulttuuria ja huomioi vuosittain jaettavilla palkinnoilla alan ansioituneita tekijöitä ja edistäjiä. Kolmosen nimeä kantavan rahaston pääoma pohjaa Jaakko Kolmosen 50-, 60- ja 70-vuotispäivien muistamisiin. Alfred Kordelinin säätiö on yksityinen yleishyödyllinen apurahasäätiö. Säätiö jakaa vuosittain apurahoja ja palkintoja yli kuusi miljoonaa euroa.

Lisätiedot

Alavuden Öljynpuristamo
Toimitusjohtaja Hanna Yli-Kuha
hanna.yli-kuha@alavuden.fi
040 189 5530

Ravintola Juurella
Miia Keski-Nikkola
miia.keski-nikkola@juurella.fi
045 886 5171

Jaakko Kolmosen rahasto
rahaston asiamies Saara Terva
Alfred Kordelinin säätiö
040 125 3010