

PRESS RELEASE

報道関係者各位

イシイの
本気は、
裏に出る。



2022年3月1日
石井食品株式会社

収穫から最短2日で調理した
日本各地の朝掘り筍を使った「筍まぜごはんの素」
国産筍のおいしさを絶やさない商品づくりを
～京都府京丹波や千葉県大多喜などの名産地の味をたのしむ
筍ご堪能セットや専用ブレンド米など新セット商品も充実～

無添加調理※で商品作りを進めている石井食品株式会社(本社：千葉県船橋市、代表取締役社長執行役員：石井智康、以下、石井食品)は、収穫から最短2日で調理を行い、日本各地の朝掘り筍を使った「筍まぜごはんの素」をはじめとした筍商品を石井食品公式オンラインストア無添加調理専門店「イシイのオンラインストア」(<https://shop.directishii.net/>)にて、2022年3月1日(火)より期間限定で先行予約を開始いたします。現在、竹林所有者の高齢化等に伴い管理されない放置林が増加し社会問題になっておりますが、この国産の筍のおいしさや日本の伝統を絶やさないために、旬の筍を使った商品づくりを今年も変わらず続けてまいります。

※当社での製造過程においては食品添加物を使用しておりません。

「石井食品の筍ごはん」専用サイト：<https://cp.directishii.net/takenoko>



収穫から最短2日で調理！朝掘りの筍を使った「筍まぜごはんの素」

京都府京丹波や千葉県大多喜などの名産地をはじめとし、4地域の筍を使用した「筍まぜごはんの素」、京都府京丹波の筍をぜいたくに使った「京都京丹波の筍の山椒煮」、「京都京丹波の筍の煮物」や、「春の味覚筍ご堪能セット」や、筍まぜごはんの素専用のブレンド米などを新セット商品に加えて、多彩なラインアップでお届けします。2022年4月20日（水）※2より期間・数量限定で発売いたします。

■収穫から最短2日で調理し朝掘り筍を使用

筍のおいしさは、何といたってもその鮮度によって決まります。特に朝掘りの筍は、新鮮なうちに収穫するため、あくによる苦み・渋み・えぐみが少ないと言われています。石井食品では、早朝に収穫した筍をその日のうちにアク抜きを行うことで、鮮度を落とさずに、筍の風味を残しつつ、えぐみ成分を減らす工夫をしています。



早朝に収穫した筍をその日のうちにアク抜きを実施

■日本各地の国産の筍を絶やさない商品づくり

石井食品では、今年2022年に採れた国産の筍を使用しております。石井食品の工場は全国に3箇所（千葉県八千代市、京都府京丹波町、佐賀県唐津市）ありますが、それぞれの工場に近い産地の筍農家のみなさまに収穫を依頼しています。

一般的に、竹は非常に水を好みます。筍の芽子ができる前年の夏季に雨量が多いほど翌年の筍は豊作（表年）、逆に乾燥年の夏では凶作（裏年）になると言われています。また、筍収穫期間に雨量が多いほど筍が多く発生するとも言われています。今年は、日本各地の旬な筍を4地域そろえ、筍がもつ自然本来の風味が残る商品を作りました。筍の収穫の最盛期はもう少し先。今年の筍がどのような風味と食感になって育っているのか、わたしたち社員も今からとても楽しみにしています。



筍農家の高齢化が社会問題になっている

現在、生活様式の変化や安価な製品の輸入等により竹林・竹材利用の激減、管理してきた竹林所有者の高齢化や後継者不足等に伴い管理されない放置林が急増し社会問題になっています。石井食品では、この国産の筍のおいしさや日本の伝統を絶やさないためにも旬の筍を使った商品づくりを今年も変わらず続けてまいります。筍農家のみなさまの想いの詰まった筍を存分にお楽しみください。

■「筍まぜごはんの素」商品詳細

「筍まぜごはんの素」は、2022年4月20日（水）※2より発売いたします。また、石井食品公式 無添加調理専門店「イシイのオンラインストア」（<https://shop.directishii.net/>）では、2022年3月1日（火）より先行予約を開始いたします。詳しくは「石井食品の筍ごはん」専用サイト（<https://cp.directishii.net/takenoko>）よりご覧ください。

商品名	主な特長	メーカー希望小売価格
<p>千葉大多喜の筍まぜごはんの素 (2合用)</p> 	<p>その色の白さから「白筍」と呼ばれ、苦み、えぐみの少ない千葉県大多喜町の筍です。味付けには地酒の「大多喜城」と、千葉県醸造の醤油を使用しています。だしには枕崎製造本枯節とまぐろぶしの他、筍のひめ皮からもだしを取っており、筍の風味を最大限に引き出した一品です。</p>	<p>1,000円 (税抜) 1,080円 (税込)</p>
<p>京都京丹波の筍まぜごはんの素 (2合用)</p> 	<p>みずみずしく、風味と香りの強い京丹波の筍です。筍の表面を焼き「焼き筍」にし、香ばしさと甘さを引き出しました。だしは、鰹と昆布の合わせだしを使用しています。その他味付けには、京丹波の地酒「丹」と亀岡の醤油「京むらさき」、赤穂の粗塩を使用し、上品な味わいに仕上げられています。</p>	<p>1,100円 (税抜) 1,188円 (税込)</p>

<p>佐賀唐津の筍まぜごはんの素 (2合用)</p> 	<p>自然豊かな佐賀県唐津市で採れた筍に鶏肉を合わせた、風味も食感も楽しめる逸品です。味付けには唐津・鳴滝酒造の地酒「聚楽太閤(じゅらくたいこう)」と、宮島醤油(唐津市)の「本醸造 丸大豆醤油」を使用。片口いわしと鶏がらの合わせだしを使用するなど、地元の食材や調味料をふんだんに使用しています。</p>	<p>950円 (税抜) 1,026円 (税込)</p>
<p>千葉南いちはらの筍まぜごはんの素 (2合用)</p> 	<p>千葉県市原市で里山保全を行っている団体「南市原里山連合」、市原を走る「小湊鐵道」、石井食品がタッグを組み、里山の恵みである筍を活かした商品です。</p>	<p>1,050円 (税抜) 1,134円 (税込)</p>
<p>保管温度帯</p>	<p>常温保存</p>	
<p>賞味期限</p>	<p>製造日を含め60日以内</p>	
<p>調理方法</p>	<p>(1) 炊き上がったごはん2合分(約650g)に調味液を入れ、しゃもじなどでほぐすようによく混ぜます。 (2) 筍具材を液ごとに入れ、ふっくらと混ぜて召し上がりください。 ※白い粉状の固まりが見られることがありますが、筍から出るチロシンというアミノ酸です。安心して召し上がりください。</p>	

■「筍の名産地 京都京丹波の煮物」商品詳細

「京都京丹波の筍の山椒煮」と「京都京丹波の筍の煮物」は、2022年4月20日（水）※2より発売いたします。また、石井食品公式 無添加調理専門店「イシイのオンラインストア」(<https://shop.directishii.net/>)では、2022年3月1日（火）より先行予約を開始いたします。詳しくは「石井食品の筍ごはん」専用サイト(<https://cp.directishii.net/takenoko>)よりご覧ください。

京都府の中部に位置する京丹波町。山に囲まれたこの地は、黒大豆・松茸・栗など旬の味覚を育む名産地でもあり、京の豊かな食文化の伝統を担っています。冬場に古い竹を間引き、収穫後には肥料を埋め戻すなど、手間暇をかけた筍は、みずみずしく風味や香りも強いのが特長です。京都のお土産物として定番人気の「京都京丹波の筍の山椒煮」と、かつお節をたっぷりとし口の中で旨味が広がる「京都京丹波の筍の煮物」は、京丹波の筍だけのオリジナル商品です。どちらも京都府亀岡市製造のしょうゆ「京むらさき」を使用。今年採れた筍に香り・旨味が加わった一品をぜひお楽しみください。

商品名	主な特長	メーカー希望小売価格
京都京丹波の筍の山椒煮 	京丹波で採れた旬の筍を、山椒煮にしました。しっかりした醤油ベースの風味に、山椒がぴりりと効いている、大人の味です。日本酒やビールのアテにもおすすめです。	700円 (税抜) 756円 (税込)
京都京丹波の筍の煮物 	京丹波で採れた旬の筍を、かつお節と一緒に煮ました。大きくカットされているので、旬の筍の肉厚でやわらかい食感をお楽しみいただけます。	800円 (税抜) 864円 (税込)
保管温度帯 賞味期限	常温保存 製造日を含め90日以内	
調理方法	袋から器に出し、そのまま召し上がりください。 ※白い粉状の固まりが見られることがありますが、筍から出るチロシンというアミノ酸です。安心して召し上がりください。	



「京都京丹波の筍の山椒煮」（左）と「京都京丹波の筍の煮物」（右）

■数量限定！春の味覚筍ご堪能セットなど新セット商品も充実

石井食品公式 無添加調理専門店「イシイのオンラインストア」限定商品として数量限定でセット商品をご用意しました。2022年3月1日（火）より先行予約を開始し、2022年4月20日（水）※2より発売いたします。石井食品公式「無添加調理専門店 イシイのオンラインストア(<https://shop.directishii.net/>)」の他、石井食品が運営する楽天、PayPayモール、Amazonにてご注文が可能です。

今年は「春の味覚筍ご堪能セット」や「千葉大多喜の筍3kg」などを新セット商品に加えて、多彩なラインアップでお届けします。

商品名	内容	販売価格
春の味覚 筍ご堪能セット 	<ul style="list-style-type: none"> ・千葉大多喜の筍まぜごはんの素 (2合用) 1袋 ・京都京丹波の筍まぜごはんの素 (2合用) 1袋 ・佐賀唐津の筍まぜごはんの素(2合用) 1袋 ・京都京丹波の筍の山椒煮 1袋 ・京都京丹波の筍の煮物 1袋 	4,800円 (税込/送料 込)
千葉大多喜の筍3kg 	<ul style="list-style-type: none"> ・千葉大多喜の筍3kg 1～3本程度 ※筍の大きさにより本数は異なります ※写真はイメージとなります。 	5,800円 (税込/送料 込)

<p>地域の筍ごはん 3種詰め合わせセット</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・千葉大多喜の筍まぜごはんの素(2合用) 1袋 ・京都京丹波の筍まぜごはんの素(2合用) 1袋 ・佐賀唐津の筍まぜごはんの素(2合用) 1袋 	<p>3,600円 (税込/送料込)</p>
<p>京都府京丹波町産筍を 味わうセット</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・京都京丹波の筍まぜごはんの素(2合用) 1袋 ・京都京丹波の筍の山椒煮 1袋 ・京都京丹波の筍の煮物 1袋 	<p>3,300円 (税込/送料込)</p>



春の味覚をぜいたくに堪能できる新セット商品も！

■隅田屋商店監修！「筍まぜごはんの素」専用のブレンド米

筍ごはんのおいしさは、筍の鮮度や味はもちろん、お米との相性で楽しみ方が広がります。今回、隅田屋商店の5つ星お米マイスター片山真一氏に監修いただき、石井食品の筍まぜごはんの素専用のお米をブレンドしていただきました。石井食品公式 無添加調理専門店「イシイのオンラインストア」限定商品として数量限定で2022年3月1日（火）より先行予約を開始し、2022年4月20日（水）※2より発売いたします。石井食品公式「無添加調理専門店イシイのオンラインストア(<https://shop.directishii.net/>)」の他、石井食品が運営する楽天、PayPayモール、Amazonにてご注文が可能です。

セット商品名	内容	販売価格
<p>五つ星お米マイスターが選ぶ 「筍まぜごはんの素のためのお米」 つき筍ごはんを楽しむセット</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・千葉大多喜の筍まぜごはんの素(2合用) 2袋 ・隅田屋謹製 筍まぜごはんの素のためのお米(2合) 2袋 	<p>4,500円 (税込/送料込)</p>
<p>隅田屋謹製 筍まぜごはんの素のためのお米</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・隅田屋謹製 筍まぜごはんの素のためのお米(2合) 1袋 	<p>700円 (税込)</p>



隅田屋商店 5つ星お米マイスター 片山真一氏

※2 ご注文数に達した場合、受付は終了となります。天候や筍の育成状況により収穫時期に変動がございます。それにともない、発売日やお届け日につきまして前後する可能性がありますこと、予めご了承ください。

【石井食品について】



石井食品

1946年千葉県船橋市にて佃煮製造を開始し、真空包装品・煮豆小袋を発売。その後1970年には業界初の調理済みハンバーグ『チキンハンバーグ』を発売。1974年には『イシイのおべんとクンミートボール』でおなじみの『ミートボール』を発売。素材本来のおいしさを最大限に引き出すため、「無添加調理」に取り組んでおり、味や色そして食感など素材のもつ本来の力を活かす調理と技術・本物のおいしさの追究を行っています。

(会社概要)

- 名称 : 石井食品株式会社
- 所在地 : 〒273-8601 千葉県船橋市本町 2-7-17
- 代表者 : 代表取締役社長執行役員 石井智康
- 設立 : 1945年(昭和20年)5月
- 資本金 : 9億1,960万円 (東京証券取引所第二部上場)

(関連リンク)

- 石井食品ホームページ : <https://www.ishiifood.co.jp>
- 石井食品公式Twitter : https://twitter.com/ishii_official
- 石井食品公式Facebook : <https://www.facebook.com/ishiifood.co.jp>
- 石井食品公式Instagram : https://www.instagram.com/ishii_official/
- 石井食品公式note : <https://note.com/directishii>
- 石井食品公式YouTube : https://www.youtube.com/c/ishiifood_official
- 石井食品公式 無添加調理専門店「イシイのオンラインストア」 : <https://shop.directishii.net/>
- 「石井食品の筍ごはん」専用サイト : <https://cp.directishii.net/takenoko>

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

石井食品株式会社 顧客体験デザイン部 広報
市川菜緒子 (いちかわ なおこ) ・ 池田明子 (いけだ あきこ)

TEL : 047-435-0141 mobile : 市川 : 070-3186-1739 池田 : 070-1303-5526
E-mail : press-is@ishiifood.co.jp