

PRESS RELEASE

報道関係者各位

イシイの
本気は、
裏に出る。

 石井食品

2022年7月7日
石井食品株式会社
株式会社 minitts

おにぎりが常温で製造日より100日保存可能、1個でたんぱく質10g以上。

新商品『イシイの佰にぎり』を佰食屋×石井食品で共同開発

～ 1日100食限定、京都：国産牛ステーキ丼専門店「佰食屋」と開発した“四角い”おにぎり ～

無添加調理^{※1}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」）と、1日100食限定で食事を提供し「佰食屋」を手掛ける株式会社 minitts（本社：京都府京都市、代表取締役：中村朱美、以下、「minitts」）は、本商品1つでたんぱく質を10g以上摂取でき、常温での長期保存^{※2}も可能な『イシイの佰にぎり』を共同開発いたしました。佰食屋の人気メニュー国産牛ステーキ丼を再現した「ステーキ丼味」の他、「炒飯味」「カレー味」の3種を、2022年7月15日（金）より、石井食品の直営店2店舗にて発売を開始いたします。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、先行予約販売を開始いたしました。

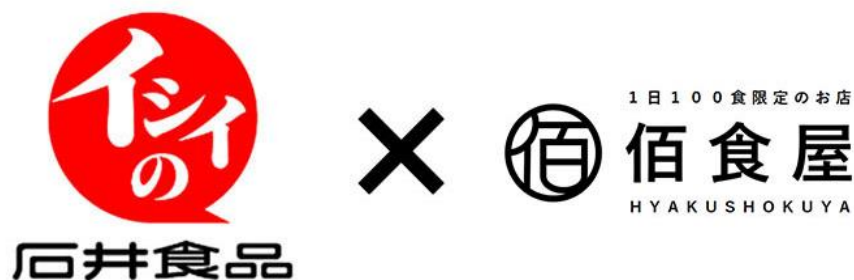
※1.石井食品での製造過程においては食品添加物を使用しておりません。※2.製造日より100日



『イシイの佰にぎり』 左からステーキ丼味、炒飯味、カレー味

■「イシイの佰にぎり」商品詳細：<https://shop.directishii.net/shop/pg/1100nigiri/>

■ 開発背景



石井食品では、災害時に必要な非常食だけでなく、『potayu』という日常においても非常時に備えられるよう、ローリングストックなどにも役立つ商品の開発に積極的に取り組んでおります。minitts のプロジェクト「防災筋力®」においても、日頃から災害への備えを意識しておくことの重要性をうたっており、高たんぱく商品で筋力強化・健康増進を目指す商品開発をスタートいたしました。『イシイの百にぎり』の開発に約1年。何度も試作を繰り返し、安心安全に召し上がりいただくために、様々な条件で品質管理検査を実施。目指したのは、誰もがおいしく食べられる味であること、便利に使えること、そして生活を豊かにする商品であることです。



突然降りかかってくる災害時、例えば生き埋めや閉じ込められた際の救助について、ほとんどのケースでは自力での脱出や、周りの人による救助が必要となります。そのためには日頃から筋力を蓄えておく必要があり、毎日の食生活にもたんぱく質を取り入れていくことが重要となります。『イシイの百にぎり』は、全て10g以上のたんぱく質を含むように商品開発いたしました。仕事の合間の軽食など、日頃の筋力強化に役立つ食事として。そして災害時に不足しがちなたんぱく源として、『イシイの百にぎり』は「防災筋力®」プロジェクトの想いが込められています。

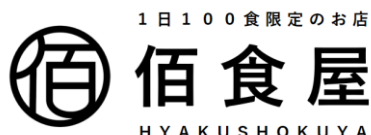
【防災筋力®とは】



防災筋力®は、これまで誰も組み合わせでこなかった「防災×筋力」の概念の普及により、企業でも個人でも取組める新しい防災の在り方を提案することを目的とした事業です。高タンパク商品の開発や防災筋力トレーニングの周知、そしてそれをサポートする仕組みや商品の開発・制度の導入を目指します。更に、自社の新商品・新サービスの提案のみならず、他企業や既存商品・既存サービスの良いところを繋げ、組み合わせることで、日本国民の防災意識向上と筋力強化・

健康増進を目指します。<https://bousaikinryoku.com/>

【株式会社 minitts について】



1日100食限定のお店「100食屋」を2012年に開業。ランチ営業のみ、完売次第営業終了という飲食店の常識を覆す経営手法で、飲食店でのワークライフバランスとフードロスゼロを実現。

<https://www.100shokuya.com/>

(会社概要)

- 名称 : 株式会社 minitts
- 所在地 : 〒615-8193 京都市西京区川島玉頭町2-4-3
- 代表者 : 代表取締役 中村朱美
- 設立 : 2012年9月19日

■商品詳細

『イシイの100にぎり』はたんぱく質含有量10g以上で、普段の食生活で不足しがちなたんぱく質も、無理なく摂れます。常温で長期保存※2可能なので、災害時への備えとしてもおすすめです。四角の形にこだわったおにぎりは、複数人で分けやすくシェアもしやすい形にしました。湯煎で温める（封を開けずに8～15分）際は、しっかり温めるとやわらかくおこわ風になるなど、好みの固さにあわせてお楽しみいただけます。また湯煎した後、封を開けずに保管した場合、48時間後までおいしく召し上がりいただけるので、おでかけ前に家で湯煎してから持ち運ぶのも便利です。

商品イメージ	主な特長	メーカー希望小売価格	発売予定日
<p>イシイの100にぎり ステーキ丼味</p>	<p>「100食屋」の看板メニュー、国産牛ステーキ丼を再現した『イシイの100にぎり』ステーキ丼味です。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原材料：うるち米（国産）、食肉〔国産（鶏肉、牛肉）〕、赤ワイン、フライドオニオン、しょうゆ（大豆を含む）、食塩、なたね油、コシヨウ、昆布 ・内容量：110g 	300円 (税込)	2022年 7月15日（金） より順次※
<p>イシイの100にぎり 炒飯味</p>	<p>食べ応えのある炒飯味です。小麦・卵不使用でお子さまにもおすすめです。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原材料：うるち米（国産）、鶏肉（国産）、鶏がらスープ、ねぎ、なたね油、しょうがペースト、食塩、砂糖、にんにくペースト、コシヨウ、昆布 ・内容量：110g 	250円 (税込)	
<p>イシイの100にぎり カレー味</p>	<p>世代を問わず人気のカレー味。鶏肉を使いチキンカレー風味に。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原材料：うるち米（国産）、鶏肉（国産）、鶏がらスープ、ソテーオニオン（大豆を含む）、野菜（セロリ、にんじん）、カレー粉、砂糖、食塩、トマトペースト、なたね油、にんにくペースト、しょうゆ（大豆を含む）、コシヨウ、クミン ・内容量：110g 	250円 (税込)	

■商品販売店舗（予定）：

直営店 コミュニティハウス「Viridian（ヴァイリジアン）」、ISHII SHOKUJIN365 新宿高島屋店の2店舗
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、先行予約販売をスタートしており、順次お届けを開始いたします。

※2022年7月7日時点での販売予定店舗、以降順次拡大予定。

【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。素材本来の美味しさを最大限に引き出すため、「無添加調理^{※1}」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生かす調理と技術・本物の美味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

（関連リンク）

- 石井食品公式ホームページ：<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/>

【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 池田明子、市川菜緒子

TEL：047-435-0141、mobile：070-1303-5526

E-mail：press-is@ishiifood.co.jp

株式会社 minitts 佰食屋

お問い合わせフォーム

<https://bousaikinryoku.com/contact/>