

PRESS RELEASE

報道関係者各位



2022年8月23日
石井食品株式会社

日本7地域の和栗を使った『栗ごはんの素』を発売 ホクホク食感の茨城県笠間市の栗やねっとり食感の京都府京丹波町の栗 など産地による食感や味の違いをえらんで楽しむ

～今年採れた国産和栗を100%使用！2022年9月下旬より、順次お届け～

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）は、ホクホク食感が特長の「茨城県笠間市の栗」や、ねっとり食感が特長の「京都府京丹波町の栗」など、産地による食感や味の違いをえらんで楽しむことのできる、日本7地域の『栗ごはんの素』の発売を、2022年9月下旬^{※2}より、順次開始いたします。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」で先行予約を開始いたしました。

「石井食品の栗ごはん」専用サイト (<https://cp.directishii.net/kurigohan>)



ホクホク食感が特長の「茨城笠間の栗」やねっとり食感が特長の「京都京丹波の栗」など
産地による食感や味の違いを選んで楽しめる

※1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。

※2 天候により収穫時期に変動がございます。それにともない、発売日につきましても前後する可能性がありますこと、予めご了承ください。

石井食品は、この秋採れた国産和栗を100%使用した日本各地の『栗ごはんの素』の発売を今年も開始しました。作り方は、炊飯器に洗ったお米・栗・調味液を混ぜて炊くだけ。ふたを開けた時、ふわっと香る秋の香りや産地ごとに異なる栗の味わいをお楽しみください。



この秋採れた国産和栗を100%使用した『栗ごはんの素』

■栗の限られた旬がきっかけとなり始まった「地域と旬」事業

石井食品では、地域の旬の味を求めて全国各地に出向き、商品開発を行っています。そして、地域ならではの食べ方を生産者のみなさまに教えていただきながら、イシイの「無添加調理」技術で素材の味を最大限に引き出しています。これが2016年から取り組んでいる、石井食品の「地域と旬」事業であり、本格的な取り組みのきっかけとなったのは、限られた本当の旬をもつ「栗」との出会いからです。「地域と旬」の商品は現時点で100種類を超えています。



栗といえば、モンブランや栗の甘露煮など、年中食べることができるイメージが強いですが、生の栗が市場に出回るのは9月から10月の限られた時期だけです。石井食品の『栗ごはんの素』は、9月から収穫を本格的にスタートする”今年採れた日本の栗”を使用しています。栗本来の甘みや風味を楽しんでいただくために、栗そのものへの味付けは行わず、調味液にも砂糖を使わないシンプルな組み合わせで仕上げ、本当の旬のおいしさをお届けします。

■手軽だけど本格的！炊飯器で栗と調味液を混ぜて炊くだけ

栗ごはんを作る時に大変なのが、栗の皮むきです。栗には固い鬼皮と薄い渋皮の2つの皮があり、自分で皮をむくとなると、なかなか手のかかる作業になります。石井食品の『栗ごはんの素』は栗をむいた状態でパッケージされています。作り方も簡単で、炊飯器に洗ったお米・栗・調味液を混ぜて炊くだけ。手軽に本格的な栗ごはんを味わえる商品です。



■産地で異なる栗の個性。選んで産地・味を知る

石井食品では、初夏から全国7カ所の栗の産地に社員が直接赴き、生育環境や育成状況を確認した上で、厳選した素材を仕入れています。栗は5月～6月ごろ、比較的過ごしやすい気候の時期に開花が始まり、梅雨が明けると茶色く色づき始め、イガが開くと自然に落果。早いものは8月下旬から、9月を最盛期に10月の下旬まで収穫時期が続きます。




石井食品は、日本一の収穫量^{*3}を誇る栗産地である「茨城県笠間市の栗」や、いにしえより天皇への献上品として扱われた栗である「京都府京丹波町の栗」をはじめとし、7地域の栗ごはんの素を販売します。栗は、気候や土壌などの生育環境の違いや品種の違いもあり、大きさや食感、甘みなどの特徴は産地によって個性があります。その土地に住む方の味の好みや、産地ごとに異なる栗の特性に合うように試作を重ね、茨城県や千葉県には醤油ベースの調味液を、京都府や岐阜県には地酒や塩ベースの調味液を使用して仕上げました。シンプルな栗ごはんの素だからこそ、是非産地の違いに着目して、お楽しみください。

■オンラインストアにて予約販売開始

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」では、『栗ごはんの素』の先行予約を開始しました。9月下旬^{*2}より順次お届けします。

「石井食品の栗ごはん」専用サイト(<https://cp.directishii.net/kurigohan>)

■『栗ごはんの素』商品詳細

商品名	主な特長	メーカー希望 小売価格
炊き込みごはんの素 茨城笠間の栗 栗ごはん2合 	甘みが強く、ホクホクとした食感の栗です。調味液には北海道産利尻昆布とまぐろぶしの合わせだしを使用しています。	1,100円(税抜) 1,188円(税込)

<p>炊き込みごはんの素 千葉成田の栗 栗ご はん2合</p> 	<p>甘味・風味・食感共にバランスが 良い栗です。調味液には、北海道 産利尻昆布とまぐろぶしの合わせ だしを使用しています。</p>	<p>1,000円 (税抜) 1,080円 (税込)</p>
<p>炊き込みごはんの素 千葉市原の栗 栗ごはん2合</p> 	<p>甘味・風味・食感共にバランスが 良い栗です。調味液には、北海道 産利尻昆布とまぐろぶしの合わせ だしを使用しています。</p>	<p>1,000円 (税抜) 1,080円 (税込)</p>
<p>炊き込みごはんの素 埼玉日高の栗 栗ごはん2合</p> 	<p>大粒で甘みが強く、ねっとりとし た食感の栗です。調味液には北海 道産利尻昆布とまぐろぶしの合わ せだしを使用しています。</p>	<p>1,000円 (税抜) 1,080円 (税込)</p>
<p>炊き込みごはんの素 京都京丹波の栗 栗ごはん2合</p> 	<p>上品な風味を持ち、ねっとりした 食感の栗です。調味液には粗塩と 京都の地酒「丹」を使用していま す。</p>	<p>1,500円 (税抜) 1,620円 (税込)</p>
<p>炊き込みごはんの素 岐阜山県の栗 栗ごはん2合</p> 	<p>香りと甘みが強く、ホクホクとし た食感の栗です。調味液には、粗 塩と岐阜の地酒「淡墨長寿桜」を 使用しています。</p>	<p>1,200円 (税抜) 1,296円 (税込)</p>
<p>炊き込みごはんの素 熊本やまへ村の栗栗 ごはん2合</p> 	<p>大粒で甘みが強く、ホクホクとし た食感の栗です。調味液には長崎 県の塩と福岡県の地酒を使用し ています。</p>	<p>1,200円 (税抜) 1,296円 (税込)</p>
<p>発売予定日^{※2}</p>	<p>2022年9月下旬</p>	
<p>保存方法</p>	<p>直射日光や高温多湿な場所を避けて保存してください。</p>	
<p>賞味期限</p>	<p>製造日を含め60日間</p>	
<p>使用方法</p>	<p>①お米2合 (180mlカップ2杯) をとぎ、普通に水加減しま す。 ②調味液を加え、軽にかき混ぜます。 ③栗具材を入れます。 ④炊き上げて出来上がりです。</p>	

■イシイのオンラインストア限定セット

・地域の栗ごはんの素 詰め合わせセット

産地ごとの栗の違いをお楽しみいただける、贈り物にぴったりな栗ごはんの素のセットです。3種・5種・7種の3つのセットからお選びいただけます。専用のギフト箱に入れてお送りいたします。

- ・3種セット（笠間、京丹波、やまえ）・・・4,300円（税込・送料無料）
- ・5種セット（笠間、京丹波、やまえ、日高、成田）・・・6,200円（税・送料無料）
- ・7種セット（全種類）・・・8,000円（税込・送料無料）



・五ツ星お米マイスターが選ぶ「栗ごはんのためのお米」つき

栗ごはんを楽しむセット：5,500円（税込・送料無料）

東京の老舗米穀専門店・隅田屋商店の五つ星お米マイスターに、石井食品の栗ごはんのためにブレンドいただいたお米と笠間の栗ごはんの素です。栗の味が引き立つよう、食感や喉越し、後味など、絶妙なバランスで配合されたお米で、新栗をつかったイシイの栗ごはんを味わってみてください。

（内容）

- ・炊き込みごはんの素 茨城笠間の栗 栗ごはん2合・・・2袋
- ・隅田屋謹製 栗ごはんのためのお米・・・2袋



【石井食品について】



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(東証スタンダード:2894)
- 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/>
- 石井食品公式 無添加調理専門店「イシイのオンラインストア」
「石井食品の栗ごはんの素」専用サイト : <https://cp.directishii.net/kurigohan>

【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