

# PRESS RELEASE

報道関係者各位



2022年8月23日  
石井食品株式会社

## 自然の甘さ引き立つ和栗を一番おいしい食べ方で手軽に 熟成栗の2商品『熟成むき栗 ほのか』・『冷凍熟成むき栗』を発売 ～-2℃～0℃でゆっくりと自社熟成。皮むき不要で手軽に秋をいただく～

無添加調理<sup>※1</sup>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、自然の甘さ引き立つ和栗を一番おいしい食べ方で手軽にいただきたいという思いから、糖度は15℃とメロン級の甘さを引き出した熟成栗の2商品『熟成むき栗 ほのか』・『冷凍熟成むき栗』を、2022年10月25日（火）より、12月末までの約2ヶ月間限定で発売を開始します。そして、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」にて、先行予約を開始しました。10月26日（水）<sup>※2</sup>より、順次お届けします。

「石井食品の熟成栗」専用サイト(<https://cp.directishii.net/jukuseiguri>)



『冷凍熟成むき栗』で作った「栗ときのこのクリームパスタ」  
栗をむいた状態で冷凍してお届けするため、そのまま料理に使用して便利

※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。それにとめない、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。

古来、豪雪地帯では雪室を使い、その年にとれた作物を保存貯蔵してきました。氷温で貯蔵された作物は、越冬に備えて自身のでんぷん質を糖に換えるため、時間と共に甘く、おいしく熟成されていき、冬の貴重な栄養となったそうです。石井食品ではこの雪室の伝統からヒントを得て、栗を約2週間、-2℃～0℃の低温で貯蔵し、ゆっくりと甘さを引き出した『熟成むき栗』を商品化しました。

## ■低温で寝かせることでメロン級の甘さに！『熟成むき栗』2種

栗は産地や品種だけでなく、収穫時期によっても甘さや食感が異なります。採れたては香りがよいのが特長ですが、栗の実はデンプン質なので、低い温度で寝かせることでデンプン質が糖に変わり甘みが強くなります。石井食品では、2020年から熟成栗の取り組みを開始しました。もともと糖度が高い栗ですが、 $-2^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$ の環境で約2週間、ゆっくり時間をかけて貯蔵することでより糖度が上がり、糖度 $15^{\circ}\text{C}$ とメロン級の甘さになります。誰かにちょっと贈りたくなるギフトとして、また、自分へのプチギフトとしてもおすすめの常温保存タイプの『熟成むき栗 ほんのか』と、ご自宅で栗ごはんやスイーツに使える、冷凍保存タイプの『熟成むき栗（冷凍食品）』の2種類をご用意しています。



$-2^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$ の環境で時間をかけて貯蔵することでより糖度 $15^{\circ}\text{C}$ とメロン級の甘さに。

## ■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、『熟成むき栗 ほんのか』・『冷凍熟成むき栗』を先行予約を開始しました。10月26日（水）<sup>\*2</sup>より、順次お届けします。

## ■『熟成むき栗 ほんのか』商品詳細

『熟成むき栗 ほんのか』は、その上品でありながら自然のめぐみから生まれた「和栗」本来の甘さを、ほんのりと感じていただきたいという思いから、「ほんのか」と名付けています。 $-2^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$ の環境で約2週間ゆっくり時間をかけて貯蔵し、和栗本来の甘みを最大限に引き出した「熟成栗」を手軽に召し上がっていただくため、常温保存でそのまま食べられるように仕上げています。栗本来の甘さが際立ち、なめらかな舌触りとほんのり優しい甘みを味わえます。少し肌寒い日のお茶請けにも最適です。常温品なので、贈答用にもおすすめです。

商品名	主な特長	メーカー 希望小売価格
熟成むき栗ほのか 京都府京丹波町 	大粒で上品な風味と、もっちりとした食感の栗を熟成させ、ほっくり柔らかく仕上げました。	1,800円（税抜） 1,944円（税込）
熟成むき栗ほのか 岐阜県山県市 	香りと甘みが強く、ほっくりとした食感の栗を熟成させ、ほっくり柔らかく仕上げました。	1,300円（税抜） 1,404円（税込）
熟成むき栗ほのか 熊本県やまえ村 	大粒でほくほくした食感、甘みたっぷりの栗を熟成させ、ほっくり柔らかく仕上げました。	1,250円（税抜） 1,350円（税込）
発売予定日※2	2022年10月20日（木）以降順次	
保存方法	直射日光や高温多湿な場所を避けて保存してください。	
賞味期限	製造日を含め60日間	
内容量	80g	
使用方法	袋から出し、そのまま召し上がり下さい。	

※「熟成むき栗 ほのか」は、石井食品の展開する直営店および全国の百貨店等にて、ご購入いただけます。

## ■『冷凍熟成むき栗』商品詳細

生の栗を料理に使うには、下処理に手間ひまが必要。栗をむく前に一晩水につけるなど時間がかかるうえ、固い栗の皮をむくのは慣れていないと大変な作業です。石井食品の『冷凍熟成むき栗』は、栗をむいた状態で冷凍してお届けするため、ご自宅で栗の皮むき処理を行うことなく、手軽にお料理に使えます。公式HPには、「栗ときのこのクリームパスタ」や「栗とあんこのパイ」など様々なアレンジレシピを掲載しており、イシイのオンラインストアで購入の方には、石井食品の管理栄養士が監修した簡単レシピ集も付いているから安心です。

商品名	主な特長	メーカー 希望小売価格	発売予定日※2
冷凍熟成むき栗 茨城県笠間市の栗 	寒暖差が育む強い甘みと味の濃さが特徴の笠間の栗の甘みを、低温下でさらに引き出しました。	2,200円（税抜） 2,376円（税込）	2022年10月13日（木）以降順次

<p>冷凍熟成むき栗 京都府京丹波町の銀寄栗</p> 	<p>濃厚でもっちりした食感。「極上の栗」と呼ばれる京丹波の銀寄栗の甘みを、低温下ですらに引き出しました。</p>	<p>3,500円 (税抜) 3,780円 (税込)</p>	<p>2022年10月20日 (木) 以降順次</p>
<p>冷凍熟成むき栗 岐阜県山県市の利平栗</p> 	<p>大粒で甘みが強く、「栗の王様」と呼ばれる山県の利平栗の甘みを、低温下ですらに引き出しました。</p>	<p>3,100円 (税抜) 3,348円 (税込)</p>	<p>2022年10月20日 (木) 以降順次</p>
<p>保存方法</p>		<p>-18℃以下で保存</p>	
<p>賞味期限</p>		<p>製造日を含め180日間</p>	
<p>内容量</p>		<p>200g</p>	
<p>使用方法</p>		<p>・凍ったまま栗ごはんなどの材料にご使用ください。 ・栗のみをお楽しみいただく場合、袋から出し、あらかじめお湯を沸騰させた蒸し器で約30分加熱してください。茹でる場合は、袋から出し、沸騰したお湯で約30分加熱してください。なお、茹でると甘みが溶け出すため、蒸し器で蒸すとよりおいしく召し上がれます。</p>	

※「熟成むき栗（冷凍食品）」は、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/>）や、石井食品の展開する直営店にて、ご購入いただけます。

### 【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](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/](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](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](mailto:press-is@ishiifood.co.jp)