

PRESS RELEASE

イシイの
本気は、
裏に出る。

報道関係者各位



2023年1月10日
石井食品株式会社

**三浦半島の海風を受けた甘くてふわふわの“三浦キャベツ”を使った
『神奈川三浦のキャベツを使ったハンバーグ トマトソース ロールキャベツ風』を
神奈川県限定で1月20日（金）より先行発売スタート
～産地直送の三浦野菜のおいしさを全国へお届け～**

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、神奈川県三浦市・三浦市農業協同組合と連携して、神奈川県三浦半島の海風を受けた、甘くてふわふわの“三浦キャベツ”を使った『神奈川三浦のキャベツを使ったハンバーグ トマトソース ロールキャベツ風』を全国販売に先駆け、神奈川県限定で2023年1月20日（金）より先行発売をスタートいたします。*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。

詳しくはこちら：<https://cp.directishii.net/miura>



三浦市のキャベツ生産者 高き会の4名（左から鈴木健一氏、清水孝幸氏、加藤直樹氏、鈴木靖浩氏）

全国での販売は2023年2月1日（水）よりスタートします。産地直送の三浦野菜のおいしさをハンバーグにして神奈川県だけでなく、全国へお届けしていきます。また、2023年1月10日（火）より、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/>)にて予約を開始し、2023年2月1日(水)より、順次お届けします。

■商品を通じて三浦市と消費者をつなぐ「地域と旬」の取り組み

石井食品の「地域と旬」事業では、地域食材に着目し、良質な食材を、その地域ならではの方法で調理し、生産者のみなさまとともに商品開発に取り組んでいます。商品を通じてその生産者や産地、食材の「ファン」を増やし、また、商品に対する消費者の声を直接生産者のみなさまにフィードバックすることで持続的に良質な食材を作り、発展していける循環的なビジネスモデルを目指しております。

『神奈川三浦のキャベツを使ったハンバーグ トマトソース ロールキャベツ風』に使用しているキャベツは昨年2022年から三浦市のキャベツ生産者 高清会 4名のものを使用しています。生産者、産地、地域と一体となって商品化を進めることで、生産者のこだわりがダイレクトに消費者へと届き、消費者からは商品を手取る際、「生産者の顔が見えることで安全性や安心を感じることができる」、「食べて産地を応援したい」というお声もいただいております。

今後は、同市の他の生産者さまや、三浦大根をはじめとした他の三浦野菜を使った商品開発などで取り組みを検討し、三浦市全体の振興に貢献し、日本中の消費者においさと喜びを届けていきたいと思っております。

「昨年子どもたちは給食や自宅で食べておいしい！と喜んでいましたよ。三浦市だけでなく、全国の子どもたちや、みなさんに三浦キャベツを使ったハンバーグを食べてもらい、笑顔になっていただきたいですね。」(高清会の4名より)

商品に使用する旬のキャベツは、まもなく最盛期をむかえます。今年のキャベツがどのような風味と食感に育っているのか、石井食品一同、今からとても楽しみにしています。



高清会 4名、三浦市農業協同組合 3名、石井食品（顧客サービス部、八千代工場・素材価値開発部、顧客体験デザイン部の3名）※2022年12月上旬に現地訪問した際の様子

『神奈川三浦のキャベツを使ったハンバーグ トマトソース ロールキャベツ風』

生産者インタビュー動画：<https://youtu.be/9xRZU8s9hNI>

■商品のこだわり

① 神奈川県三浦半島の海風を受けたみずみずしい旬のキャベツを使用

神奈川県三浦市では、温暖な気候と水はけの良い土壌、そしてミネラルを多く含んだ海風を受けることで、一年を通して質の高い三浦野菜が生産されています。中でも冬から春にかけて生産が盛んとなるのが、三浦キャベツです。三浦市では冬と春、2回キャベツを収穫するタイミングがあり、時期ごとに最適な品種を作付けしています。特に1月頃に採れる早春キャベツは、寒さにより甘みをぎゅっと詰め込んでいて、みずみずしくおいしいとされています。採れたてのキャベツは水分量を多く含み、柔らかさが特長です。



12月上旬のキャベツ畑の様子。ひとつひとつ、成長を確認しながら人の手で収穫をしています。実際に使用する旬のキャベツの様子は石井食品公式 SNS 等で1月下旬以降お届けしていきます。

② 甘くてふわふわ食感のキャベツを活かしたトマトソース作り

「キャベツのおいしさを最大限に引き出すロールキャベツの組み合わせを、石井食品が得意とするハンバーグでも再現出来ないか」、社員のそうした思いから、商品開発がスタートしました。キャベツで肉を巻いてトマトと共に煮ることで、それぞれの味が相性よく絡み合い、ロールキャベツのような軽やかな食感、甘さや柔らかさをイメージし、三浦キャベツをソースに使用しています。特にこだわったのは、採れたての新鮮なキャベツならではの甘さと、ふわふわとした食感です。キャベツの柔らかい食感がそのまま残るようにカットサイズにこだわりました。



旬の三浦キャベツの柔らかな食感がそのまま残るようにカットサイズにこだわった

■ オンラインストアにてセット商品の予約販売開始

2023年1月10日（火）より石井食品の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/>）」では、『神奈川三浦のキャベツを使ったハンバーグ トマトソース ロールキャベツ風』のセット商品の先行予約を開始し、2023年2月1日（水）より順次お届けします。

（内容）

・5袋セット：1,080円（税込・送料別）

<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210258/>

・12袋セット：3,000円（税込・送料無料）

<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210259/>




<早期割り>

期間：2023年1月10日（火）～2023年2月28日（火）

対象商品：5袋セット、12袋セット

キャンペーン内容：対象期間 5%OFF（クーポンコード利用。クーポン利用の詳細は商品ページを確認）

■商品詳細

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>神奈川三浦のキャベツを使った ハンバーグ トマトソース ロールキャベツ風</p> 	<p>神奈川県南部に位置する三浦半島最南端で栽培されるキャベツは昼夜の寒暖差があり甘みが強く、潮風が海のミネラル分を畑に運び、ふわふわとした食感が特長で、そのおいしさを生かしたハンバーグです。ソースはキャベツの甘みをトマトの酸味で際立たせたトマトソースです。手間のかかるロールキャベツの味を、ハンバーグで再現しました。手軽に召し上がれる商品です。</p>	<p>200 円 (税抜) 216 円 (税込)</p>	<p>1 月 20 日 神奈川県限定で先行発売 2 月 1 日 全国発売予定</p>
保管温度帯	冷蔵保存：10℃以下で保存		
賞味期限	製造日を含め 30 日以内		
使用方法	袋のまま湯せんで約 5 分、または電子レンジで約 1 分 50 秒（600W）温める。		



『神奈川三浦のキャベツを使ったハンバーグ トマトソース ロールキャベツ風』盛付イメージ

【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。素材本来の美味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(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/>

【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](tel:047-435-0141) mobile:市川:070-3186-1739 池田:070-1303-5526

E-mail:press-is@ishiifood.co.jp