

NEWS RELEASE

報道関係者各位

イシイの
本気は、
裏に出る。



2023年2月8日

石井食品株式会社

生産者支援プロジェクト 地域密着型スーパーマーケット「ベルク」と石井食品が強力タッグ 商品売上の一部を生産者のみなさまへ寄付

～ 今年の埼玉県深谷の大根は、過去 28 年間作り続けて最高の出来！
プロジェクト商品『埼玉深谷の大根ハンバーグ 和風おろしソース』を今年も期間限定で発売中 ～

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、埼玉・千葉を中心とした関東で「安く、おいしく」を提供する地域密着型スーパーマーケット株式会社ベルクと、2021 年より、生産者支援プロジェクトを立ち上げ、共に開発をした商品の売上の一部を、生産者のみなさまへ還元する取り組みをスタートし、今年もプロジェクト商品『埼玉深谷の大根ハンバーグ 和風おろしソース』を、旬の期間限定で 3 月初旬^{※2}まで発売をいたします。

※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.在庫がなくなり次第、販売終了となります。



埼玉深谷の大根ハンバーグ 和風おろしソース

■ 取り組み背景



石井食品では、「地域と旬」という取り組みを進めております。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をすすめ、その商品を通じて生産者や産地、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型のビジネスモデルを目指しております。このような活動を進める中で、「Better Life with Community（地域社会の人々に より充実した生活を）」を経営理念に掲げ、地域に根付いたストアの展開をしている「ベルク」さまにおいても、お取引している農産物生産者さまの後継者不足や就農者の減少を食い止めたい、またその課題を解決する取り組みの中で、地域のお客さまに向け「食」を通じて新たな商品展開をすすめファンになってもらい、循環していく活動ができたらという思いをお伺いしました。今年も発売となった「埼玉深谷の大根ハンバーグ 和風おろしソース」は、この取り組みより誕生した商品になります。

「ベルク」さまと一緒に歩んできた生産者さまの素材を使用し、商品づくりを進めると共に、てまひまをかけた厳選素材である無農薬野菜の良さ、そして農福連携の活動などを推進するとともに、商品の売上の一部を生産者のみなさまに寄付をすることで、「食」を通じて生産者のみなさんの持続可能な未来に向け、更なる取り組みの強化を進めてまいります。

【株式会社ベルクについて】

ベルクは、1959年埼玉県秩父市に「主婦の店」としてスタート。現在では関東エリアに130店舗以上展開しています。

<https://www.belc.jp/>



■ スーパーマーケット「ベルク」の特長について

- 【1】標準化された店舗フォーマット→買い回りしやすい約600坪の売場と広い駐車場
- 【2】効率経営によるローコストオペレーション→売場や作業手順を統一化することで効率化を実現
- 【3】自社物流センターの保有→配送効率を高め、お求めやすい価格と安定した品質の商品を提供

（会社概要）

- 名称 : 株式会社ベルク
- 所在地 : 埼玉県鶴ヶ島市脚折 1646 番
- 代表者 : 代表取締役社長 原島一誠
- 設立 : 1959年5月

■ 「埼玉深谷の大根ハンバーグ 和風おろしソース」商品詳細

深谷の大根は、やわらかい砂地の土壌で育まれ、ほどよい甘味の中にも、ほんのり大根の辛みを味わえるのが特長です。特に今年は、長雨や台風の影響もなく天候にも恵まれ、やわらかくみずみずしい、深谷大根となっています。『埼玉深

谷の大根ハンバーグ 和風おろしソース』は、たっぷりとおろした深谷大根をソースにふんだんに使用し、しょうゆで和風の味付けに仕上げました。ソースを残さず、冬の大根を心底味わっていただける、大根おろしのハンバーグです。パッケージには、深谷大根の生産者である吉田さんをイラストで描き、愛着あるパッケージデザインに仕上げました。また、本商品をご購入いただくと、1袋当たり10円を、生産者のみなさまへ寄付をする仕組みとなっています。これまでの活動において、トータル約70万円の寄付を実現しております。



| 商品イメージ | 主な特長 | メーカー 希望小売価格 | 発売期間 |
|--|--|---|--|
| <p>「埼玉深谷の大根ハンバーグ 和風おろしソース」</p>  | <p>ほどよい甘味の中にも、ほんのり大根の辛みを味わえるのが、埼玉県深谷市の生産者の吉田さんが作った深谷大根の特長です。たっぷりとおろした深谷大根をソースにふんだんに使用し、しょうゆで和風の味付けに仕上げました。</p> <p>・原材料：鶏肉（岩手県産）、たまねぎ、パン粉（小麦を含む）ウスターソース、砂糖、しょうゆ（大豆・小麦含む）、食塩、醸造酢（小麦を含む）、ナツメグ、こしょう、なたね油、ソース（だいこん(埼玉県深谷市産)、しょうゆ（大豆・小麦含む）、醸造酢（小麦を含む）、でん粉、清酒、みりん、砂糖、なたね油）</p> <p>・内容量：200g（固形量 100g）</p> | <p>200円 （税抜）</p> <p>216円 （税込）</p> | <p>2023年 3月初旬まで ※在庫なくなり次第 終了</p> |

■商品販売店舗

埼玉県を中心とする、ベルク店舗にて販売。 <https://new.belc.jp/shop>

【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