

NEWS RELEASE

報道関係者各位

イシイの
本気は、
裏に出る。



2023年8月30日

石井食品株式会社

農福連携から誕生した開発商品

農福一体のソーシャルファームの思いを伝える

「埼玉熊谷の玉ねぎと食べる和風ソースハンバーグ こくま醤油仕立て」新発売

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・群馬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（本社：埼玉県鶴ヶ島市、代表取締役社長：原島一誠、以下「ベルク」）とともに、2021年より、生産者支援プロジェクトを立ち上げ、福祉・農業の事業を軸にソーシャルファームを推し進める埼玉福興の生産者のみなさまとともに、今年で商品開発第3弾となる、『埼玉熊谷の玉ねぎと食べる和風ソースハンバーグ こくま醤油仕立て』を、期間限定で10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。



商品イメージ	主な特長	販売価格	発売期間
	<p>埼玉熊谷の玉ねぎと食べる和風ソースハンバーグ こくま醤油仕立て</p> <p>玉ねぎは食感だけではなく、玉ねぎ本来の甘さを感じていただけるよう、大きくスライスカットしました。ソースは玉ねぎの甘さにも相性の良い、こくのある醤油仕立て。ごはんにもぴったりです。</p> <p>・内容量：170g（固形量 100g）</p>	239円 （税抜） 258円 （税込）	2023年 10月初旬まで ※在庫なくなり次第終了

※商品販売店舗：埼玉・群馬を中心とする、ベルク店舗にて販売。<https://new.belc.jp/shop>

埼玉県熊谷市の地で育った旬の時期を迎える玉ねぎは、福祉・農業の事業を軸に、社会課題の解決に取り組む農福連携、農福一体という新たなかたちでの農業生産を行っているソーシャルファームのみなさんから届けられています。第1弾となる2021年は、『埼玉熊谷の玉ねぎを使ったトマトソースハンバーグ』、2022年には『埼玉熊谷の玉ねぎを使ったハンバーグカレーソース』、そして2023年の第3弾は『埼玉熊谷の玉ねぎと食べる和風ソースハンバーグ こくま醤油仕立て』と、その年々の玉ねぎの甘味を生かすソースとあわせた商品を展開してまいりました。



■ 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ればという思いをお伺いしました。

「ベルク」さまと一緒に歩んできた生産者さまのてまひまをかけた厳選素材である素材を使用した商品作りを通し、農福連携の活動などを推進するとともに、「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

【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 ブランド&コミュニケーション部 広報

池田明子、市川菜緒子、黒飛美美恵

TEL : 047-435-0141、mobile : 070-1303-5526

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