

PRESS RELEASE

報道関係者各位

イシイの
本気は、
裏に出る。



2024年1月11日
石井食品株式会社

琵琶湖を望む水田地で育む「東近江キャベツ」の生産者と取り組み 3年目 地元・東近江市民が自慢したくなる商品へ

～生産者の課題に寄り添う「地域と旬」事業を通じて開発した

『滋賀東近江のキャベツを使ったハンバーグ 甘辛みそソース』を1月15日(月)から発売～

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、2021年より滋賀県東近江市の琵琶湖を望む豊かな水田地を活かし栽培された「東近江キャベツ」を使った商品開発を生産者と取り組みは3年目を迎え、地元・東近江市民が自慢したくなるような商品になるべく、地元・東近江市から「東近江キャベツ」の魅力を伝えていき、生産者が持続可能な生産を行えるように認知向上と消費増加を目指しております。この取り組みにより開発された『滋賀東近江のキャベツを使ったハンバーグ 甘辛みそソース』を2024年1月15日(月)より販売を開始いたします。※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。

『滋賀東近江のキャベツを使ったハンバーグ 甘辛みそソース』 商品詳細ページ

<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210402/>



「東近江キャベツ」生産者のみなさま

■「東近江キャベツ」生産者の課題と想い

琵琶湖の東岸に位置する滋賀県東近江市五個荘地区は歴史的な街並みが広がり、農業が盛んな地域です。この地域では、近江米を作る栄養豊富な水田を活用した高収益作物（園芸品目）の栽培を行っており、高品質で甘さがきゅっと詰まった「東近江キャベツ」の生産が行われています。特に寒さが厳しく雪深い地域で栽培される「東近江キャベツ」はキャベツ自身が凍らないように糖を貯め込むため、キャベツの芯に近いほど甘みが増します。



「東近江キャベツ」収穫の様子

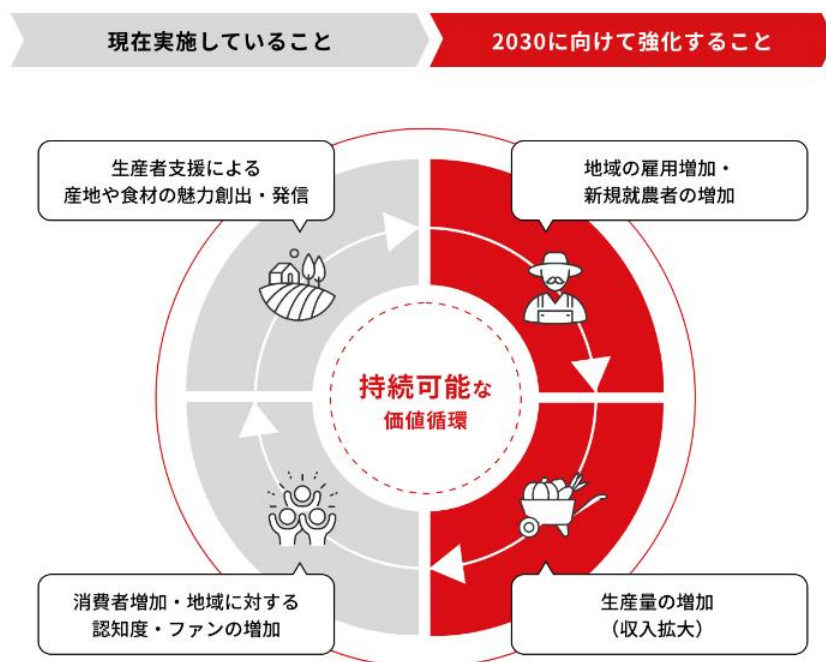
しかし、生産者さんは「今夏の猛暑による水不足や暖冬などの影響で安定した収益確保が難しい。」という課題を抱えています。このような天候や昨今の物価高騰の影響を受けながらも、生産者さんは高品質でおいしい「東近江キャベツ」を生産するため、日々愛情を込めて栽培の試行錯誤と研究を続けています。生産者さんからは「地元・東近江市民から東近江キャベツを知り、ファンになってもらうことで農業を身近に考えてもらうきっかけにしたい」とのお声があり、今後も生産者と石井食品が手を取り、地元・東近江市から「東近江キャベツ」の魅力を伝えていき、持続可能な生産を行うためにも農地を守る活動へも尽力してまいります。

■「東近江キャベツ」生産者とともに歩む石井食品の「地域と旬」事業

石井食品は 2026 年までの中期経営計画で掲げた「地域と旬」事業を通じて、国産の地域食材に焦点を当て、その地域特有の方法や味付けで調理し、生産者さんと協力した商品開発に取り組んでいます。商品を通じて生産者さんや産地、食材の「ファン」を増やし、生産量の増加や地域の雇用増加に貢献することを目指し

ております。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ビジネスモデルを構築してまいります。生産者さんと石井食品がつながることにより、市場の価格変動に左右されず、収穫時期ごとに適正価格での仕入れを行うことができる持続可能な生産の実現に取り組んでおります。

この度は、旬の時期にしかお届けできない『滋賀東近江のキャベツを使ったハンバーグ甘辛みそソース』をお客様にお届けすることで、東近江市や東近江キャベツの認知向上と消費増加につながる活動を強化してまいります。



地域食材プロデュースによる価値循環モデル(石井食品 2022 年度-2026 年度中期経営計画より)

■『滋賀東近江のキャベツを使ったハンバーグ 甘辛みそソース』製造のこだわり

「東近江キャベツ」ならではの味や特長を活かすため、生産者さんとともに商品開発に取り組んでいます。1～3月の旬の時期は特にキャベツ自身が寒さから身を守るため、芯まで糖分をため込み甘くなります。そのため、一番甘みがあるキャベツの“芯”まで余すことなく使用しています。さらに「東近江キャベツ」の甘みと旨味を引き出すために、“炒める”ひと手間を加えて、最大限「東近江キャベツ」の良さを引き立てるハンバーグに仕上げました。



「東近江キャベツ」の甘さと旨味を引き出す“炒め”工程



『滋賀東近江のキャベツを使ったハンバーグ 甘辛みそソース』の盛り付けイメージ

また、ソースは「農作業の後でもごはんが進むような味付けに」という生産者さんからのアドバイスがあり、しっかりとした味わいの甘辛みそ味に仕上げています。ソースの隠し味には地元の丸中醤油を使用し、さらなるコクをプラスしました。今後、『滋賀東近江のキャベツを使ったハンバーグ 甘辛みそソース』の販売を通じて「東近江のキャベツ」の魅力を伝え、食べていただく機会を増やしていきたいと考えております。そのためにもまずは、未来を紡ぐ地元・東近江市の子どもたちの食に貢献できるよう学校給食の導入を目指してまいります。

■ 商品詳細

商品イメージ	主な特長	メーカー 希望小売価格	発売日
滋賀東近江のキャベツを使った ハンバーグ甘辛みそソース 	琵琶湖の東岸、東近江市のキャベツは一番寒くなる時期に収穫することで引き出される甘味が特長です。そのキャベツの食感を甘味を活かし、コクのあるソースに仕上げました。ご飯が進むハンバーグです。	240 円 (税抜) 260 円 (税込)	1 月 15 日 発売開始 ※期間限定販売、 なくなり次第 販売終了
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	中身を深めの容器にあけ、電子レンジ(600w)で約 2 分、または袋のまま湯せんで約 5 分温める。		

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/> ）」では、『滋賀東近江のキャベツを使ったハンバーグ甘辛みそソース』の先行予約販売を開始しております。

(内容)

・5 袋：（1,080 円税込・送料別）

<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210402/>

・12 袋：（3,700 円税込・送料無料）

<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210403/>

【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」を発売し、2024 年に 50 周年を迎えます。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

(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・黒飛美美恵

TEL : 047-435-0141

mobile : 池田 : 070-1303-5526 黒飛 : 080-3364-4261

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