

PRESS RELEASE

報道関係者各位

イシイの
本気は、
裏に出る。



2024年2月29日
石井食品株式会社

春の訪れを感じる筍は“朝掘り”の鮮度を生かし
収穫から「2日以内」で『筍まぜごはんの素』を製造、
千葉大多喜町・京都丹波・佐賀唐津市 3地域の筍商品を2月29日から先行予約開始
～全国発売・オンラインストアの商品発送は4月下旬より順次開始～

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、春の訪れを感じる筍は“朝掘り”のみを使用し、鮮度を生かすため、収穫から「2日以内」で『筍まぜごはんの素』の製造を行っています。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、千葉県大多喜町・京都府丹波地域・佐賀県唐津市の3地域の筍商品を2024年2月29日(木)より先行予約を開始いたします。

※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。

「石井食品の筍ごはん」専用サイト：<https://cp.directishii.net/takenoko>



春の訪れを感じる今季採れた“朝掘り”の国産筍を使った『筍まぜごはんの素』

3地域の筍を使った『筍まぜごはんの素』のほか、京都丹波の筍を使った『京都丹波の筍の山椒煮』、『京都丹波の筍の煮物』を2024年4月下旬※2より順次、オンラインストアでの商品発送に続き、全国での発売を開始いたします。

※2 ご注文数上限に達した場合、受付は終了となります。天候や筍の育成状況により収穫時期に変動がございます。それに伴い、予定日より発売やお届けが前後する可能性がありますこと、予めご了承ください。

■ 製造のこだわり

① 今季採れた“朝掘り”筍の鮮度を生かす協力体制

今季採れた“朝掘り”筍のみを収穫から「2 日以内」で『筍まぜごはんの素』の製造を行っています。筍は光に敏感に反応するため、光を感じるとかたくなり、そのアクが強くなる特長があります。そのため、早朝に収穫することで、アクによる苦み・渋み・えぐみが一番少ない状態で収穫できます。さらに、収穫後時間を追うごとにアクが増していく食材で、えぐみとして味に大きく影響します。えぐみがあると、苦みや渋みといった舌を刺激するような風味になり、筍のおいしさが半減してしまいます。そのため、石井食品ではお客さまに素材本来の味わいを一番おいしい状態で食べていただくための収穫から商品製造までの筍の鮮度にもこだわっています。これは、生産者さんと石井食品の調達部門、工場の製造部門、販売を行う営業部門が一丸となり協力体制を組むことで実現できています。



筍を収穫する生産者さんの様子



工場にて筍の下処理を行う様子

②3 地域それぞれの筍の特長を生かす商品づくり

石井食品の「地域と旬」事業では、地域食材に着目し、その食材の特長を生かす味付けで調理し、生産者さんと協力した商品開発に取り組んでいます。商品を通し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。

千葉県大多喜町・京都府丹波地域・佐賀県唐津市の3地域それぞれの特長やその土地の調理方法を生かした商品づくりを行っており、地元の食材や調味料も使用しています。


- ・千葉県大多喜町の筍：「白筍」と呼ばれるほど白く、アクが少ない特長があり、筍の穂先上部の柔らかい皮“ひめ皮”から出汁を取り、筍の風味を最大限に引き出しています。
- ・京都府丹波の筍：風味と香りが強い特長を生かすため筍の表面を焼き「焼き筍」にすることで香ばしさと甘みを引き出しています。
- ・佐賀県唐津市の筍：佐賀県産の鶏肉と筍を合わせ、地酒や片口いわしと鶏がらの合わせだしを使用して九州地方の味わいを楽しめる逸品です。



京都丹波地域で採れた筍にバーナーで焼き目をつける様子


■『筍まぜごはんの素』商品詳細


『筍まぜごはんの素』は、2024年4月下旬※2より発売いたします。また、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、2024年2月29日(木)より先行予約を開始いたしました。詳しくは「石井食品の筍ごはん」専用サイト(<https://cp.directishii.net/takenoko>)よりご覧ください。

商品名	主な特長	メーカー 希望小売価格
千葉大多喜町 筍ごはん まぜごはんの素 (2合用) 	その色の白さから「白筍」と呼ばれ、苦み、えぐみの少ない千葉県大多喜町の筍です。味付けには地酒の「大多喜城」と、千葉県醸造の醤油を使用しています。だしには枕崎製造本枯節とまぐろぶしだけでなく、筍の「ひめ皮」からもだしを取っており、筍の風味を最大限に引き出した一品です。	1,100円 (税抜) 1,188円 (税込)

<p>京都丹波 筍ごはん まぜごはんの素 (2合用)</p> 	<p>みずみずしく、風味と香りの強い京都府丹波の筍です。筍の表面を焼き「焼き筍」にし、香ばしさと甘さを引き出しました。だしは、鰹と昆布の合わせだしを使用しています。その他味付けには、京丹波の地酒「丹」と亀岡の醤油「京むらさき」、赤穂の粗塩を使用し、上品な味わいに仕上げられています。</p>	<p>1,200 円 (税抜)</p> <p>1,296 円 (税込)</p>
<p>佐賀唐津市 筍ごはん まぜごはんの素 (2合用)</p> 	<p>自然豊かな佐賀県唐津市で採れた筍に鶏肉を合わせた、風味も食感も楽しめる逸品です。味付けには唐津・鳴滝酒造の地酒「聚楽太閤(じゅらくたいこう)」と、宮島醤油(唐津市)の「本醸造 丸大豆醤油」を使用。片口いわしと鶏がらの合わせだしを使用するなど、地元の食材や調味料をふんだんに使用しています。</p>	<p>1,050 円 (税抜)</p> <p>1,134 円 (税込)</p>
<p>保管温度帯</p>	<p>常温保存</p>	
<p>賞味期限</p>	<p>製造日を含め 60 日以内</p>	
<p>調理方法</p>	<p>(1) 炊き上がったごはん 2 合分(約 650g) に調味液を入れ、しゃもじなどでほぐすようによく混ぜます。 (2) 筍具材を液ごと入れふっくらと混ぜて召し上がりください。</p>	

『京都丹波の筍の山椒煮』と『京都丹波の筍の煮物』は、2024 年 4 月下旬※2 より発売いたします。また、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、2024 年 2 月 29 日(木)より先行予約を開始いたしました。詳しくは「石井食品の筍ごはん」専用サイト(<https://cp.directishii.net/takenoko>)よりご覧ください。

商品名	主な特長	メーカー 希望小売価格
<p>京都丹波の筍の山椒煮</p> 	<p>丹波で採れた旬の筍を、山椒煮にしました。しっかりした醤油ベースの風味に、山椒がピリリと効いている、大人の味です。日本酒やビールのアテにもおすすめです。</p>	<p>710 円 (税抜)</p> <p>766 円 (税込)</p>

<p>京都丹波の筍の煮物</p> 	<p>丹波で採れた旬の筍を、かつお節と一緒に煮ました。大きくカットされているので、旬の筍の肉厚でやわらかい食感をお楽しみいただけます。</p>	<p>810 円 (税抜)</p> <p>874 円 (税込)</p>
<p>保管温度帯</p>	<p>常温保存</p>	
<p>賞味期限</p>	<p>製造日を含め 90 日以内</p>	
<p>調理方法</p>	<p>袋から器に出し、そのまま召し上がりください。</p>	

■ オンラインストア限定商品

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」限定商品として、セット商品をご用意しました。

- 超早期割：2月29日（木）から3月14日（木）までのご注文で、対象商品が5%OFF
- セット割：2月29日（木）から3月14日（木）までのご注文で、対象のセット品を2点以上購入でセール価格からさらに3%OFF
- 早期割：3月15日（金）から3月31日（日）までのご注文で、対象商品が3%OFF

1) 豪華たけのこづくし 5 種セット

3地域の筍それぞれの味や風味の違いを食べ比べてお楽しみください。

■ 内容:

- ・千葉大多喜町 筍ごはん まぜごはんの素(2合用)×1袋
- ・京都丹波 筍ごはん まぜごはんの素(2合用)×1袋
- ・佐賀唐津市 筍ごはん まぜごはんの素(2合用)×1袋
- ・京都丹波の筍の煮物×2袋
- ・京都丹波の筍の山椒煮×2袋

■ 価格:6,500 円 (税込・送料無料)



2) 筍ごはん と 島生姜ハンバーグのセット

旬の筍とともに春を感じる食卓を楽しむのはいかがでしょうか。

■ 内容:

- ・千葉大多喜町 筍ごはん まぜごはんの素(2合用)×2袋
- ・みじょ子 島生姜ハンバーグ ジンジャーソース×4袋

■ 価格: 4,400 円 (税込・送料無料)



【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 黒飛美美恵

TEL : 047-435-0141

mobile : 080-3364-4261

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