

PRESS RELEASE

報道関係者各位



2020年8月26日

石井食品株式会社



おいしい秋の味覚の季節がやってきます

京都京丹波の栗や、岐阜山県の栗など、今年これから収穫をむかえる

日本各地の旬な“新栗”を7種そろえ、「石井食品の栗ごはん」をお届け！

～石井食品公式オンラインストア「イシイのオンラインストア」で8月26日（水）より先行予約開始～

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、今年これから収穫をむかえる日本各地の旬な栗を素材とした「石井食品の栗ごはん」の発売を、2020年9月下旬より、順次スタートいたします。また、石井食品の公式オンラインストア「イシイのオンラインストア (<https://shop.directishii.net/>)」では、本日2020年8月26日（水）より先行予約を開始いたします。

※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。



今年お届けする“新栗”のストーリー

石井食品では、地域の旬の味を、そのすばらしい食材を求めて全国各地に出向き、旬な味わいを見つけ商品開発を行っています。そして、地域ならではの食べ方を生産者のみなさまに教えていただきながら、イシイの「無添加調理」技術で素材の味を最大限に引き出しています。これが石井食品の「地域と旬」事業であり、本格的な取り組みのきっかけとなったのは、「栗」との出会いからです。

栗は、収穫から加工までの滞留時間の長さで品質が変わります。またその過程の中で、シミを消す「漂白剤」や型崩れを防ぐ「ミョウバン」といった食品添加物が必要になってきます。移動時間を極力短く、採れたてをなるべく早く製品化することができれば、食品添加物を使わずに済み、「石井食品の栗ごはん」の栗は、これらを実現しているのです。また、「無添加調理」の技術を存分に発揮し、千葉・京都・佐賀に製造工場に比較的近くエリアにゆかりのある栗の産地から、旬の恵みを譲っていただくことを目指しました。そのため、社員がひとつひとつの産地を訪問し、生産者のみなさまとの出会いの中で関係を築き上げ、採れたての栗を産地直送で送っていただけるようになりました。収穫した栗を専用の機械にかけて鬼皮を剥いたあと、少しかだけ渋皮を残しながら、ひとつひとつ丁寧に、社員一人一人の手によって手剥きを行います。非常に繊細な「栗」を丁寧に、そしてこの取り組みができる石井食品だからこそ、その年に収穫した「栗」を、その年に旬なうちにお客様にお届けでき、そして今年もこの季節がやってきました。



社員一人一人の手で丁寧に丁寧に、栗の皮を手剥きしています。

「石井食品の栗ごはん」は渋皮をほんの少し残し、栗本来の風味も楽しんでいただけます。

今年は、この季節をむかえるまでに、梅雨の時期が長く、また気温の急な上昇などの影響もあり、「栗」の成長には非常に厳しい天候環境が続いています。そんな中でも、8月の下旬に入り、各地の生産者のみなさまからも続々と今年これから収穫の時期を迎える、一番栗のお話が届きました。各地の生産者のみなさまのお声は、

「石井食品公式 YouTube

(https://www.youtube.com/playlist?list=PLPYlcRidz_IsMn3PLYmOTyVCipAF1gnt7)」にて、本日より配信をスタートしますので、是非、ご覧ください。

石井食品が今年ご用意するのは、日本各地の旬な“新栗”を7種そろえ、栗がもつ自然本来の風味の残る「石井食品の栗ごはん」です。栗の収穫の最盛期はもう少し先になるので、今年の栗がどのような風味と食感になって、どのような栗の粒に育っているのか、わたしたちも今からとても楽しみにしています。



「石井食品の栗ごはん」

「石井食品の栗ごはん」は、今年採れた国産の栗を使用。市販されている栗ごはんの素は、昨年収穫した栗を保存して使われていることが多いですが、石井食品では産地直送の栗をそのまま使い、シンプルな無添加調理を実現しています。また産地ごとに異なる栗の特性に合うように、こだわりの調味料や味付けを研究。栗がもつ自然本来の風味を引き出せるように、砂糖を使わず、それぞれの生産地の自然の力蓄えた、どこか懐かしい自然な甘みをお楽しみいただけるような味付けに、仕上げました。気になった産地や応援したい産地のものを買ってもよし、いくつか購入して食べ比べてみるもよし。シンプルな栗ごはんだからこそ、是非産地の違いに着目して、お楽しみください。



「石井食品の栗ごはん」今年採れた栗ごはん 2 合用 商品ラインアップ

(上) 左から、京都京丹波の栗、岐阜山県の栗、熊本やまへ村の栗


(下) 左から、埼玉日高の栗、千葉成田の栗、千葉市原の栗、茨城笠間の栗

「石井食品の栗ごはん」商品詳細

「石井食品の栗ごはん」は 2020 年 9 月下旬より、順次発売をスタートいたします。また、石井食品の公式オンラインストア「イシイのオンラインストア (<https://shop.directishii.net/>)」にて、2020 年 8 月 26 日 (水) より先行予約を開始いたします。詳しくは「石井食品の栗ごはん」専用サイト

(<https://cp.directishii.net/kurigohan>) よりご覧ください。

※天候により収穫時期に変動がございます。それにとまない、発売日につきましても前後する可能性がありますこと、予めご了承ください。

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※
今年採れた京都京丹波の栗 栗ごはん 2 合 	ブランド力のある「丹波栗」。濃霧が発生する地域ゆえ、その水滴が実を引き締め、濃厚でもっちりとした触感。調味料には粗塩と米、水、酒蔵、杜氏、すべてが京丹波づくしの京丹波の地酒「丹」を使用。	1,350 円 (税抜) 1,458 円 (税込)	2020 年 9 月 20 日 (日)

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>今年採れた岐阜山県の栗 栗ごはん 2合用</p> 	<p>山のほどよい斜面で育成するのが1つの特長である岐阜県山県の栗は、水はけが非常によく、日照時間も長い恵まれた環境で栽培されているので、甘みの強い栗が育ちます。岐阜の地酒「淡墨長寿桜」を使用。</p>	<p>1,100円 (税抜) 1,188円 (税込)</p>	<p>2020年 10月1日(木)</p>
<p>今年採れた熊本やまえ村の栗 栗ごはん 2合用</p> 	<p>「やまえ栗」の存続が危うい時期を経て復活を遂げた、極上の和栗。県南部の温暖な気候で育ち、南向きの丘陵などの恵まれた条件の中、甘くほっくりとした栗に育ちます。</p>	<p>1,100円 (税抜) 1,188円 (税込)</p>	<p>2020年 9月20日(日)</p>
<p>今年採れた埼玉日高の栗 栗ごはん 2合用</p> 	<p>平地の栗畑に降り注ぐ太陽の力と、通気性・保水性に優れた「団粒構造」の土壌により、大粒でしっかりと実の詰まった良質の栗が実ります。北海道産利尻昆布とまぐろぶしの合わせだしを使用し、豊かな香りが広がります。</p>	<p>920円 (税抜) 993円 (税込)</p>	<p>2020年 9月20日(日)</p>
<p>今年採れた千葉市原の栗 栗ごはん 2合用</p> 	<p>南市原で自家消費かイノシシに食べられる餌となっていた栗。里おこしの取り組みとして、製品化になりました。石井食品八千代工場に近く、収穫から調理までの時間が短く、栗本来の良さをお楽しみいただけます。</p>	<p>850円 (税抜) 918円 (税込)</p>	<p>2020年 10月1日(木)</p>
<p>今年採れた千葉成田の栗 栗ごはん 2合用</p> 	<p>利根川と印旛沼を水源に、通年気候が穏やかな環境で育てられる成田市の栗。低樹高栽培の「成田版」と呼ばれる独特の方法により、他の品種と比べると栗のサイズが一回りも大きいのが特長です。</p>	<p>850円 (税抜) 918円 (税込)</p>	<p>2020年 9月20日(日)</p>
<p>今年採れた茨城笠間の栗 栗ごはん 2合用</p> 	<p>日本一の栗の収穫量を誇る、茨城県のなかでも最大の栽培面積を持つ笠間市。筑波山の恵みである火山灰性土壌と、盆地特有の寒暖差が、甘みが強く、味が濃い栗を育てています。</p>	<p>980円 (税抜) 1,058円 (税込)</p>	<p>2020年 9月20日(日)</p>

保管温度帯	常温保存
賞味期限	製造日を含め 60 日以内
調理方法	<p>(1) お米 2 合(180cc カップ 2 杯)をとぎ、普通に水加減します。</p> <p>(2) 栗の具を全て入れます。</p> <p>(3) 別添の調理液(全て)を加え、軽にかき混ぜます。</p> <p>(4) 炊き上げて出来上がりです。</p> <p>※7 種とも共通です</p> <p>※品質保持のため開封後はすぐに炊飯し、タイマーによる炊飯および保温はさけてください。また、分けてご使用にならず一度に全量を使い切ってください。</p>

【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/channel/UCa5gIvP992AvAR5RwxSPnOQ>

- 石井食品公式 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/>

【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 社長室 広報・PR 池田

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

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