

PRESS RELEASE



報道関係者各位

2021年8月25日

石井食品株式会社

日本各地の旬の新栗を使った「栗ごはんの素」
ふわっと香り立つ栗の風味をおうちで楽しむ
茨城県笠間市や京都府京丹波町などの和栗のおいしさの極限に挑戦
～ごはんに入れて炊くだけ！手軽で本格的な秋の味覚
8月25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、日本各地の新栗を使った「栗ごはんの素」を発売して、今年で5年目となりました。今年は、ふわっと香り立つ栗の風味や栗本来の甘みをおうちで楽しんでいただく、離れて暮らす大切な方と共有していただくために、栗そのものにして味付けをやめ、茨城県笠間市や京都府京丹波町など、全国7ヶ所の産地の和栗本来のおいしさの極限に挑戦しました。

※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。



ごはんに入れて炊くだけ。秋刀魚など秋の食卓にぴったりの栗ごはんの素

作り方は、ごはんに栗と調味液を混ぜて炊くだけ。ふたを開けた時、ふわっと香る秋の香りとともに、お楽しみください。2021年10月1日（金）より、11月末までの2ヶ月間限定で発売を開始します。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/>）」限定で、本日2021年8月25日（水）より先行予約を開始し、9月下旬より順次お届けします。

■今年採れた国産栗100%使用。和栗のおいしさの極限に挑戦

石井食品では、地域の旬の味を求めて全国各地に出向き、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。日本各地の新栗を使った「石井食品の栗ごはんの素」を発売して、今年で5年目となりました。



栗本来のおいしさが活かした「栗ごはんの素」は小さいお子さまにも安心

石井食品の栗ごはんの素は、今年採れた国産の栗を使用。産地直送の栗をそのまま使い、素材を活かした「無添加調理」を実現しています。『栗本来の美味しさや、地域による味の違いを、より感じていただきたい・そのままお届けしたい』そう言った思いから、議論や試作を重ねて参りました。その結果、今年は、栗本来の甘みや風味を楽しんでいただくために、栗そのものへの味付けは行わず、調味液にも砂糖を使わないシンプルな組み合わせで仕上げています。石井食品は素材本来の味を活かすため、「引き算」の考えのもと製品作りを行っています。良い素材にこだわり、原材料をシンプルにすることでおいしさを追求しています。

■ごはんに合わせて炊くだけ。手間いらずでホクホクの栗ごはんを

栗ごはんを作る時に大変なのが、栗の皮むきです。栗には固い鬼皮と薄い渋皮の2つの皮があり、自分で皮をむくとなると、なかなか手のかかる作業になります。石井食品の栗ごはんの素は栗をむいた状態でパッケージにしました。作り方も簡単で、ごはんに栗と調味液をまぜて炊くだけ。手軽に本格的な栗ごはんを味わえます。



簡単に炊飯器で炊ける商品。土鍋で炊くとより本格的に

■栗の産地は7カ所。選んで贈る楽しさも



栗は全国7ヶ所の産地に石井食品のスタッフが直接赴き、生育環境や育成状況を確認した上で、厳選した素材を仕入れています。日本一の収穫量を誇る栗産地である「茨城県笠間市の栗」や、いにしえより天皇への献上品として扱われた栗である「京都府京丹波町の栗」をはじめとし、7地域の栗ごはんの素をご用意しました。

一口に栗といっても、気候や土壌などの生育環境の違いや品種の違いもあり、大きさや食感、甘みなどの特徴は産地によって個性があります。また、採れたて・炊きたての“新栗”の香りや味わいは格別です。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、シンプルな味付けに仕上げました。好きな栗の食感や、贈答する相手の出身地・応援したい産地など選ぶ楽しさも。旅行に行けない今だからこそ、複数買っておうちで食べ比べてみるのも楽しいです。シンプルな栗ごはんの素だからこそ、是非産地の違いに着目して、お楽しみください。



石井食品のスタッフが直接赴き、生育環境や育成状況を確認

■オンラインストアにて予約販売開始

2021年8月25日（水）より石井食品公式 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、7地域の「栗ごはんの素」の先行予約を開始し、9月下旬より順次お届けします。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。



「栗ごはんの素」今年採れた栗ごはん 2合用 商品ラインアップ

（左から） 茨城県笠間市、千葉県成田市、埼玉県日高市、千葉県市原市、京都府京丹波町、岐阜県山県市、熊本県やまえ村

■商品詳細

商品名	主な特長	メーカー希望小売価格
炊き込みごはんの素 茨城笠間の栗 栗ごはん2合 	甘みが強く、ホクホクとした食感の栗です。調味液には北海道産利尻昆布とまぐろぶしの合わせだしを使用しています。	980円（税抜） 1,058円（税込）
炊き込みごはんの素 千葉成田の栗 栗ごはん2合 	甘味・風味・食感共にバランスが良い栗です。調味液には、北海道産利尻昆布とまぐろぶしの合わせだしを使用しています。	850円（税抜） 918円（税込）
炊き込みごはんの素 埼玉日高の栗 栗ごはん2合 	大粒で甘みが強く、ねっとりとした食感の栗です。調味液には北海道産利尻昆布とまぐろぶしの合わせだしを使用しています。	920円（税抜） 993円（税込）
炊き込みごはんの素 千葉市原の栗 栗ごはん2合 	甘味・風味・食感共にバランスが良い栗です。調味液には、北海道産利尻昆布とまぐろぶしの合わせだしを使用しています。	850円（税抜） 918円（税込）
炊き込みごはんの素 京都京丹波の栗 栗ごはん2合 	上品な風味を持ち、ねっとりとした食感の栗です。調味液には粗塩と京都の地酒「丹」を使用しています。	1,350円（税抜） 1,458円（税込）

<p>炊き込みごはんの素 岐阜山県の栗 栗ごはん2合</p> 	<p>香りと甘みが強く、ホクホクとした食感の栗です。調味液には、粗塩と岐阜の地酒「淡墨長寿桜」を使用しています。</p>	<p>1,100円（税抜） 1,188円（税込）</p>
<p>炊き込みごはんの素 熊本やまえ村の栗 栗ごはん2合</p> 	<p>大粒で甘みが強く、ホクホクとした食感の栗です。調味液には長崎県の塩と福岡県の地酒を使用しています。</p>	<p>1,100円（税抜） 1,188円（税込）</p>
<p>発売予定日</p>	<p>2021年9月下旬</p>	
<p>保存方法</p>	<p>直射日光や高温多湿な場所を避けて保存してください。</p>	
<p>賞味期限</p>	<p>製造日を含め60日間</p>	
<p>使用方法</p>	<p>①お米2合（180mlカップ2杯）をとぎ、普通に水加減します。 ②調味液を加え、軽にかき混ぜます。 ③栗具材を入れます。 ④炊き上げて出来上がりです。</p>	

■地域の栗ごはん 3種詰め合わせセット：3,900円（税込・送料無料）

食べ比べや、贈り物に！茨城県笠間市、京都府京丹波町、熊本県やまえ村で今年採れた栗を使用した、栗ごはんの素のセットです。送料無料でお得に購入可能。無添加調理だからわかる、産地ごとの栗の違いをお楽しみください。



（内容）

- ・炊き込みごはんの素 茨城笠間の栗 栗ごはん2合・・・1袋
- ・炊き込みごはんの素 京都京丹波の栗 栗ごはん2合・・・1袋
- ・炊き込みごはんの素 熊本やまえ村の栗 栗ごはん2合・・・1袋

■地域の栗ごはん 6種詰め合わせセット：6,300円(税込・送料無料)

全国6か所の栗ごはんの素をひとまとめにした、セットです。お世話になった方にギフトとして送ってもよし。ご自宅用に買って何袋かおすそ分けするのもよし。全国の栗を皆様でお楽しみください。



(内容)

- ・炊き込みごはんの素 茨城笠間の栗 栗ごはん2合・・・1袋
- ・炊き込みごはんの素 千葉成田の栗 栗ごはん2合・・・1袋
- ・炊き込みごはんの素 埼玉日高の栗 栗ごはん2合・・・1袋
- ・炊き込みごはんの素 千葉市原の栗 栗ごはん2合・・・1袋
- ・炊き込みごはんの素 京都京丹波の栗 栗ごはん2合・・・1袋
- ・炊き込みごはんの素 熊本やまえ村の栗 栗ごはん2合・・・1袋

【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。素材本来のおい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活かす調理と技術・本物のおい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/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/>
- 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」
「石井食品の栗ごはんの素」専用サイト : <https://cp.directishii.net/kurigohan>

【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

市川菜緒子 (いちかわ なおこ) ・ 池田明子 (いけだ あきこ)

TEL : 047-435-0141 mobile : 市川 : 070-3186-1739 池田 : 070-1303-5526

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