

無添加調理の石井食品
今年採れた“日本各地の栗”を使った「栗ごはんの素」
各地の味をご家庭で食べ比べ！
～国内自社工場で珍しい、栗の皮むき取材を初開催～



無添加調理(※1)で商品づく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:石井 智康)は、年間を通じ、最も良質な素材が採れる“旬”のタイミングで商品づくりをする取り組みを行っております。

この度、秋の味覚の代表格である“栗”に着目し、今年採れた日本各地の栗を使い、地域ごとの味を再現した「栗ごはんの素」を2018年9月20日(木)(※2)より期間限定で発売いたします。

(※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。

(※2) 旬の素材を使用するため、産地によっては収穫時期が遅れ、発売も遅れる場合があります。

●地域の栗ごはん 商品サイト <http://campaign.ishiifood.co.jp/kuri>

■開発経緯

日本各地域にはおいしく、伝統的な素材があります。当社は素材の美味しさを生かす“無添加調理”で商品づくりを行っており、加工食品にすることで食べやすく、素材本来の味が味わえる商品提案を行っております。また、地域の農産物を使うことで、更なる地域の活性化を目指しており、2016年8月より産地を商品名に入れた“地域と旬”シリーズの開発・販売を開始し、現在まで約30地域と取り組んでおります。

このような取り組みの中、秋の味覚である“栗”に着目しましたが、栗一つとっても生育環境が異なり、味や食感、大きさなど異なります。地域によっても異なることを食べ比べていただき、実感していただきたいと思い、6地域の栗産地を厳選し、親しみのある「栗ごはん」として開発しました



【各栗産地の特徴】

- ◆茨城県笠間市の栗…日本一の収穫量を誇る栗産地
- ◆埼玉県日高市の栗…清流高麗川流域の豊かな自然が良質な栗を育みます
- ◆千葉県成田市の栗…低樹高栽培の改良型「成田版」と呼ぶ剪定方法で生育
- ◆京都府京丹波町の栗…いにしえより天皇への献上品として扱われた栗
- ◆岐阜県山県市の栗…利平栗発祥の地。自然豊かな大地の恵みを受けた栗
- ◆熊本県やまえ村の栗…赤土の肥沃な土壌と恵まれた地で育まれた栗

■商品紹介

各地域の栗を活かした2合用の炊き込みご飯の素です。

◆特徴：①無添加調理

栗本来の色・風味を味わっていただくため当社の製造過程においては食品添加物を使用せずシンプルに仕上げています。例：栗の色を鮮やかにする「着色料」、栗のシミを消す「漂白剤」、型崩れを防ぐ「ミョウバン」など不使用

②新栗

今年収穫した新栗を使用。自社で栗の皮むき加工・栗ごはんへの調理まで一貫で実施することでより鮮度・品質の良い栗ごはんに仕上げています。

③こだわりの調味料

栗本来の旨みを引き出すため、自社で一からとった出汁や、粗塩・地酒のみの調味液など、シンプルな味付けで仕上げています。また、地元の調味料を使用し、味付けを再現しています。

④砂糖不使用

通常の栗ごはんは甘露煮にし、甘い味つけが多くなりますが、そうすると栗の風味が損なわれてしまうため、砂糖を使用せず調理しています。

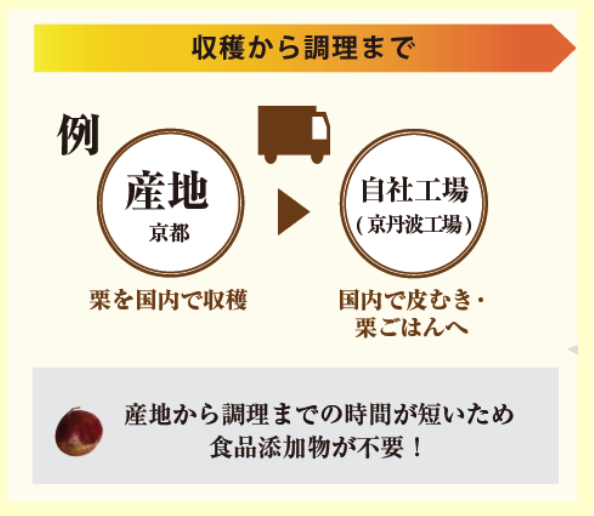
⑤自社で栗の皮むきを実施

通常は“国産栗”を使用しているも人手やコストの関係で一度海外へ輸送し、皮むきを行います。当社ではより“鮮度の良い栗”をお届けしたいという思いから自社で実施しています。

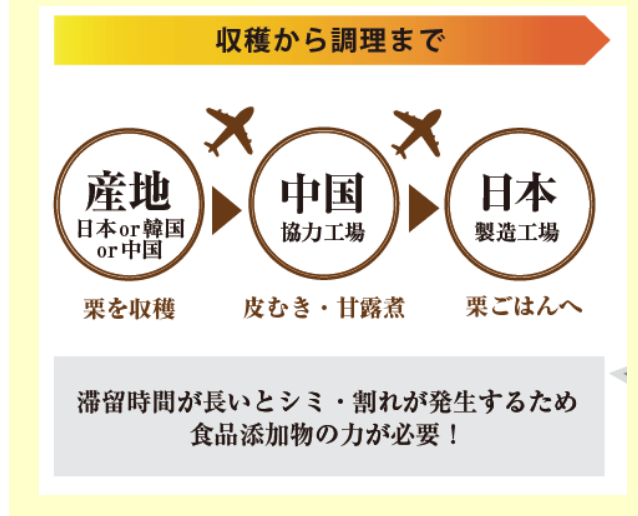


“今年収穫した国産の栗”を、当社の社員たちが一斉に手作業で皮むきする様子は、国内でも大変珍しい取り組みです。

例) 石井食品の栗ごはん (無添加調理)



一般的な栗ごはん (食品添加物あり)



	 <p>炊き込みごはんの素 今年とれた 茨城笠間の栗 栗ごはん 【直売価格1,058円（税込）】 (石井食品 八千代工場製造)</p>	 <p>炊き込みごはんの素 今年とれた 埼玉日高の栗 栗ごはん 【直売価格993円（税込）】 (石井食品 八千代工場製造)</p>	 <p>炊き込みごはんの素 今年とれた 千葉成田の栗 栗ごはん 【直売価格918円（税込）】 (石井食品 八千代工場製造)</p>
	 <p>炊き込みごはんの素 今年とれた 京都京丹波の栗 栗ごはん 【直売価格1,458円（税込）】 (石井食品 京丹波工場製造)</p>	 <p>炊き込みごはんの素 今年とれた 岐阜山県の栗 栗ごはん 【直売価格1,188円（税込）】 (石井食品 唐津工場製造)</p>	 <p>炊き込みごはんの素 今年とれた 熊本やまへ村の栗 栗ごはん 【直売価格1,188円（税込）】 (石井食品 唐津工場製造)</p>
温度帯・賞味期限	常温保存・製造日を含め60日以内		
販売場所	「石井食品 通信販売(ダイレクトイシイ)」 http://shop.directishii.net/ 一部百貨店・高級スーパー などにて販売 ※詳しくは詳細ページをご覧ください。		
詳細ページ	http://campaign.ishiifood.co.jp/kuri		
お召し上がり方 (※6種類 共通)	<ol style="list-style-type: none"> ① お米2合(180ccカップ2杯)をとぎ、普通に水加減します。 ② 栗の具を全て入れます。 ③ 別添の調理液(全て)を加え、軽にかき混ぜます。 ④ 炊き上げて出来上がりです。 		

■石井食品(株)とは

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。その他、幅広い加工食品を展開しています。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 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) ◆URL：<https://www.ishiifood.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

石井食品 広報 松井・蜂谷(はちや)・阿部・小原

TEL:047-435-0141 Eメール：press-is@ishiifood.co.jp