

全国の産地へ実際に赴いて選びぬいた厳選素材を生かす
石井食品の2019年無添加調理おせち料理
9月21日(金)より受注スタート
～気軽に試せる「おためしおせち」も期間限定発売中～



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、2012年よりお正月商品においても無添加調理(※)での商品づくりに取り組んでいます。この度、「2019年おせち料理」を2018年9月21日(金)から受注スタートいたします。

新年の始まりを祝う大切な「おせち料理」を安心してお召し上がりいただくために、国内屈指の産地へ社員が実際に足を運び、素材を吟味・厳選しております。今年から主原料はすべて国産になりました。(昨年はエビなどの一部の食材に輸入品を使用)

着色料を一切使わずに、色鮮やかで華やかな「おせち料理」を実現することは非常に難しい取り組みですが、素材の味を最大限に生かせるよう、特に自慢の煮物については自社工場で一からこだわりのだしを取り、無添加調理で手間を惜しまず作っております。また、原産地や加工地の表示、どのような検査を実施したかは、お重に同梱される「原材料品質保証書」でご覧いただけます。

常にお客様の声を生かした商品展開を心掛け、今期初の提案となる気軽に試せる「おためしおせち」を期間限定で販売するほか「伝統のおせち」や「地域おせち」に加え、「食塩不使用おせち」や「食物アレルギー配慮おせち」などもご用意し、美味しさと安心安全を兼ね備えて多くの皆様に楽しんでいただけるおせち料理を開発しております。

(※) 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。

●2019年石井食品おせち料理 商品サイト <http://item.directishii.net/osechi/>

◆特徴：

①こだわりぬいた日本の素材

国内屈指の産地から素材を選び、吟味・厳選しております。中でも、栗と黒豆に特にこだわり、直接農家へ赴き、育成状況や品質の検査・確認を行っております。お料理一品一品につながる大切な素材選びを、およそ20年(無添加調理スタートより)に渡りこだわり続けております。

②無添加調理

保存料を使わない無添加調理で美味しく召し上がれるよう、徹底した衛生管理と温度管理のもとで製造を行っております。特に素材の鮮度を保つための工夫は、素材の仕入れ段階から始まります。

2012年までは一部の栗きんとんや黒豆等で天然着色料を使用しておりましたが、現在は、重曹を使わず、じっくりと時間をかけて炊きあげて黒豆を作るなど更なる工夫を凝らして無添加調理を追求しております。

これらの製造工程は非常に難しいため、同じ価値観を持つパートナー企業様と共に研究を重ねました。

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

③こだわりぬいだしの取り方

当社内で製造しているメニュー（特に自慢の煮物）の味作りは、鰹節を削るところからこだわっています。カツオ、アゴ、マグロ、昆布、鶏ガラ、すべて自社でだしを取ることで、鮮度が高く美味しい味を引き出しています。厳選したこだわり素材の本来の味や食感など、自然の恵みを最大限に引き立たせるために、だしや味付けを大切にしています。

毎年お客様からのアンケートを基に、おせちに最適な素材選びとそれに合う味の改良を重ねています。

◆商品紹介：

・地域おせち



食物史家 榎木伊太郎氏監修。京都が誇る豊富な素材を盛り込みました。大きく根を張る牛蒡や数の子は子孫繁栄。田づくりは小殿腹（ことのぼら）と別名があり、やはり子孫繁栄。黒豆は健康。叩き牛蒡の歴史は古く、文献では『多聞院日記』（1148年）にその記述がみられます。また、おせちのメインディッシュともいえるお煮しめには、海老芋、棒だら、京人参、新筍などのごちそうを盛り込みました。

■『京のお正月』2〜3人前 18品目 重詰め（和風1段重・紙製）
税込価格 12,960円・送料無料



豊かな大地と海を持つ千葉県。その大地には、温暖で肥沃な耕地が広がっています。そして、太平洋へ大きく突き出した房総半島。黒潮の恵みは千葉に美食の風土をもたらしました。そんな産物の幸せが、醤油造りに繋がり、東日本の大きな食味の発信地になりました。この恵まれた環境で育った素材を、一年のはじまりを祝う「おせち料理」に盛り込みました。豪快な伊勢海老を真ん中に、千葉県産の食材と調理の魅力をたっぷりとお楽しみください。

■『千葉 味めぐりお重』2〜3人前 17品目 重詰め（和風1段重・紙製）
税込価格 12,960円・送料無料



北は日本海に面している福岡県から、南は東シナ海に面している鹿児島県まで、海に囲まれた九州は個性豊かな特産品の宝庫です。九州の北部に位置する有明海は、数多くの河川が流れ込み、山からの恵みをたっぷり含んだ水で豊富な水産資源を育てています。それぞれの地域で独自の食文化を育てており、長崎県では江戸時代、唯一外国との貿易が認められていた経緯もあり、卓袱しっぽく料理が発達しました。九州の美味は、特有の自然や歴史の産物でもあります。そんな魅力を織り込んで、地元の食材を地元の調味料で仕上げた九州おせちが完成しました。

■『九州おせち 有明』2〜3人前 17品目 重詰め（和風1段重・紙製）
税込価格 12,960円・送料無料

・ 伝統のおせち料理



団欒のひとときに、日本の伝統のおいしさを。料理研究家・城戸崎 愛氏が監修した新春にふさわしく縁起の良い和のおせちです。

お子様からご年配の方まで皆様でお召し上がりいただけるやさしい味付け、多彩な品目を盛り込んでいます。新年のおせち料理は日本の大切な文化のひとつ。お子様にどうしてこうした料理をいただくのか、ぜひいわれを語りながら、皆様でお楽しみください。

■『祝春華(いわいしゅんか)』3~4人前 32品目 重詰め(和風3段重・紙製)
税込価格 23,760円・送料無料

■『豊春(ほうしゅん)』2~3人前 27品目 税込価格 15,660円



~11月15日までの期間限定で「おためしおせち(和風一段重)」を販売中~

「おせちは高価な買い物なので失敗したくない」「味を確かめてから贈答したい」そんなお客様のお声を生かし、まずはお口に合うかお試しいただけるよう、栗きんとんや煮物など、当社の厳選のお品を少量ずつお重に盛り込んだおためしおせちを販売します。税込価格 2160円 送料無料

Web注文限定で本品をご購入のお客様へ、石井食品公式オンラインショップでご利用いただけるイシイのおせち料理 2000円割引クーポンをプレゼント致します。

※一部のおせち料理対象

その他にも、食塩不使用おせち『千鶴(ちづる)』、食物アレルギー配慮おせち『のぞみ』『かなえ』、和洋中おせち『結(ゆい)』、中華おせち『中華オードブル』、盛り付けを楽しめるおせち『おうちで盛り付け』と多彩なラインナップをご用意しております。

■ 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)
- ◆HP：<https://www.ishiifood.co.jp/>
- ◆石井食品通販サイト「ダイレクトイシイ」<https://shop.directishii.net/>

【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