

**各地の良質な素材を生かす「地域おせち料理～寿ぎ(ことほぎ)の味紀行～」
房総、九十九里の名高い素材で作った『千葉 味めぐりのお重』発売**



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、2016年より日本各地の良質な食材を探して商品化し、地域活性化を目指す「地域と旬」の取り組みを今までに約30地域で行ってきました。

この度、新年の始まりを祝う大切な「おせち料理」にもこの取り組みを実施し、地元である千葉県産の食材と調理の魅力をつつりと詰め込んだ『千葉 味めぐりのお重』を販売いたします。

◆開発経緯

日本各地には美味しい伝統的な素材があります。当社は素材のおいしさを生かす無添加調理(※)で商品づくりをしており、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しています。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います。

昭和21年より千葉県船橋市にて佃煮屋として創業し、現在も地元である千葉県の素材を使い、春は「まぜごはんの素 千葉 大多喜の筍」、秋は「炊き込みごはんの素 千葉成田の栗 栗ごはん」など、地元根付いた商品づくりを行っています。この度、地域の食文化を再現した「おせち料理」をお届けしたいと思い、開発に至りました。産地から工場が近いので、実際に社員が足を運び、素材を吟味・厳選しており、主原料はすべて千葉県産の素材を使って作り上げています。

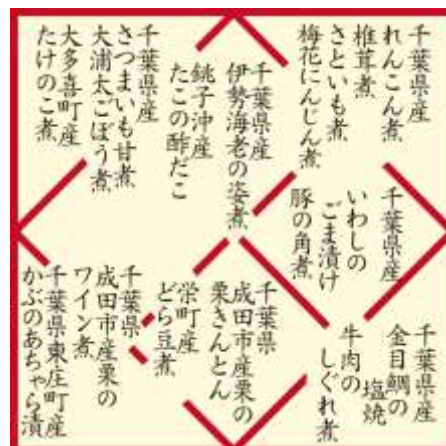
(※) 当社での製造過程においては食品添加物を使用していません。

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

◆商品紹介：

『千葉 味めぐりお重』2~3人前 17品目 重詰め (和風1段重) 税込価格 12,960円

(注文承り期間 2018年12月20日(木)まで)



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。

千葉県産食材の伊勢海老、いわし、金目鯛、タコ、栗、さつまいも、さといも、大浦太ごぼう、にんじん、たけのこ、どら豆、かぶ、れんこん、椎茸、牛肉、豚肉を使用しています。

豪快な伊勢海老を真ん中に、千葉県産の様々な食材と調理の魅力をたっぷりとお楽しみください。

千葉県・勝浦市「伊勢海老」

伊勢海老は、その名から三重県の特産物と思われませんが、実は千葉県房総も三重に負けない国内屈指の漁場を有しています。中でも、今回使用する伊勢海老は極上の美味しさ。ミネラル豊富な勝浦の海水、洞窟内で一時保管することで一定の水温、そんな環境が、見事な伊勢海老を育てます。甲胃をまとったような凛々しい見栄えから、鯛と並んで、日本のハレの日には欠かせない縁起もの・伊勢海老。房総がテーマのおせちに是非、と考え、この度主役にそえました。独特のコクは、身を召し上がった後に汁物のだしとして殻もお楽しみいただけます。



水温にこだわって、質のよい伊勢海老を育てる

しっかりと実の締まった、きれいな伊勢海老を厳選

◆石井食品のおせち料理の特徴

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・厳選しています。社員が直接農家へ赴き、育成状況や品質の検査・確認を行っています。お料理一品一品につながる大切な素材選びを、無添加調理スタートからおよそ20年に渡りこだわり続けています。

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います。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。また2012年までは栗の色を鮮やかにみせる“クチナシ”や、黒豆をふっくら炊き上げるための“重曹”など一部に食品添加物を使用していましたが、現在はこれらも使わず、雑味を加えない本当の素材の味を楽しんでもらえるように無添加調理を追求しています。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ています。

③こだわりぬいただしの取り方

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、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。厳選した国産の食材の旨味を活かし、後を引く美味しさに仕上がるように、調理の原点に戻って、だしにも手間をかけています。鰹だしはまるやかな香りで旨味が強い「鹿児島県枕崎産本枯節」を厳選し、風味を損なわないよう、だしをとる直前に自社工場です削っています。

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。

■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求を行っています。



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

★取材のお申込みは[こちらから](#)★