

**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～」
京都が誇る豊富な素材で作った『京のお正月』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、京都府周辺で産の食材と調理の魅力をつまみと詰め込んだ『京のお正月』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。

京都府に自社工場があるため、京都府の美味しい素材の鮮度を落とさず加工することができ、春は「まぜごはんの素 京都 京丹波の筍」、秋は「炊き込みごはんの素 京都京丹波の栗 栗ごはん」など、地元根付いた商品づくりを行っております。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ため、実際に社員が足を運び、素材を吟味・厳選して、主原料は京都府産の素材を中心に使用し、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：

『京のお正月』 2~3人前 18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)



京都府産 玉子の 伊達巻(巻)	花れんこん 紅白なます	京都府産 玉子の だし巻き(巻)
味付け 数の子(巻) 国産 しょうゆ漬 ブロッコリ	京都府産の 海老芋、 金時人參、 京丹波町産 椎茸、 栗、 黒豆、 占地、 卵(だし巻き、 伊達巻)	棒だら煮 含め煮
京丹波産 黒豆煮 (カマブ)	丹波占地の 利休和え	京都舞鶴産 片口いわしの 田つくり

食物史家 榎木伊太郎(えのき・いたろう)氏監修。大きく根を張る牛蒡や数の子は子孫繁栄。田つくりは小殿腹(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、京人參、新筍などのごちそうを盛り込みました。

京都府産食材の海老芋、金時人參、聖護院蕪、筍、椎茸、栗、黒豆、占地、卵(だし巻き、伊達巻)、片口いわしを使用しています。京都が誇る豊富な素材と調理の魅力をお楽しみください。

京都府・京丹波市「海老芋の含め煮」

使用している食材には様々な歴史があります。「海老芋の含め煮」に使用している京野菜の一つ“海老芋”は、江戸時代の中頃、名高い門跡寺院・青蓮院の宮様が長崎の旅から里芋の種を持ち帰られ、専門の者に栽培させたことがはじまりと伝えられています。土壌の相性が良かったのか、大振りの立派な芋が育ち、その形状から海老芋と呼ばれ、いつしか欠かせぬ京野菜として町衆の食卓にのぼるようになりました。

京丹後の里で丹精された海老芋を、京都の特徴である昆布と鰹の合わせだしを用い上品な薄味でじっくりと柔らかく煮含めて「京のお正月」の代表的な一品として仕上げています。



立派に反り返った形と縞模様が特徴の味わい深い海老芋は、京都近郊の農家で大切に栽培されています。

だしを利かせて仕上げる、京都ならではの含め煮。お正月料理の原点がここに。

◆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](#)★