

**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～」  
九州各県が誇るうまいもの『九州おせち 有明』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、九州全土から食材と調理の魅力をたっぷりと詰め込んだ『九州おせち 有明』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。

佐賀県に自社工場があるため、九州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 佐賀 唐津の筍ごはん」、秋は「炊き込みごはんの素 熊本やまえ村の栗 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ため、実際に社員が足を運び、素材を吟味・厳選し、主原料は九州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：

『九州おせち 有明』 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)



熊本県天草産 酢だこ	九州産 ぶり照焼(筵) 紅白なます	鹿児島県産 勝の焼製 佐賀県唐津市 七山産 白美草の 中華和え	佐賀県産 鶏肉と 国産野菜の がめ煮(筵)
佐賀牛の ロースト ビーフ(筵)	佐賀県産 Qサバの ねたえ	鹿児島県産 車海老の 茶煮(筵)	唐津市産 Qサバの 九州産大根の ねたえ
熊本県 長洲町の カマツ(筵)	九州産 砂糖漬	熊本県産 栗の甘露煮	国産馬肉の しくれ煮 九州産 ぼんたんの 砂糖漬

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。九州の中心に位置する有明海は水産資源の豊富さで知られ、九州のシンボルとなっています。また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込んだ九州おせちが完成しました。

九州産食材のタコ、ぶり、Qサバ、車海老、佐賀牛、豚肉、鶏肉、白美草、大根、金柑、黒豆(クロダマル)、きびなご、栗、ぼんたんを使用しています。九州が誇る豊富な素材と調理の魅力をお楽しみください。

**熊本県・天草市「天草の酢だこ」**

日本人が弥生時代から食べていたといわれるタコ。日本の沿岸、どこからでもなじみのある食材ですが、特に兵庫県の明石、岡山県の下津井、そして天草が名産地として知られています。風光明媚、海底も起伏や変化が豊かな天草の海は、タコのおいしさもゆっくり育むのでしょうか。「天草ありあけタコ街道」など町おこしにもタコが一役買っているこの地から、おせちの酢だこにふさわしい味が乗ったいいものを吟味しました。浜茹でで新鮮なおいしさを閉じ込めたものを、ふっくらと味の染み込んだ酢じめに仕上げます。天草だからこそこのタコをお楽しみいただけます。



タコの生育に適した天草周辺の海。変化の多い環境が美味しさを育てます。



噛み締めるほど味わい深い名産、天草のタコ。

## ◆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。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](mailto:press-is@ishiifood.co.jp)

★取材のお申込みは[こちら](#)から★