

千葉市原の「姉崎だいこん」をふんだんに使った
「姉崎だいこんおろしソースハンバーグ」を期間限定販売！！



無添加調理(※)で商品作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、千葉縣市原市の姉崎地区で栽培されたブランド野菜「姉崎だいこん」を使用したハンバーグを開発し、千葉県内を中心に期間限定・数量限定で販売します。

(※)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。

■開発経緯

日本各地にはおいしく、伝統的な素材が沢山あります。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、昨年は約30件の地域との取り組みを行いました。

昨年10月に「市原市加茂地区の栗」を使用した栗ごはんの素を販売したご縁で、市原市の「姉崎だいこん」という美味しい素材を知りました。この度、その「姉崎だいこん」をお子様からご年配の方まで食べやすく、親しみを持っていただける商品として、おろしソースハンバーグの開発を行いました。旬の素材のため、期間限定にて販売します。

■姉崎だいこんとは？

千葉縣市原市の北西部に位置する姉崎地区で栽培・収穫され、JA市原市姉崎集出荷場で洗浄・選別・出荷されただいこんを「姉崎だいこん」と呼びます。2013年には農業関係で最も権威のある日本農業賞の特別賞も受賞しています。

姉崎地区で栽培される大根は「甘く」「芯まで真っ白」なのが特徴です。姉崎地区は千葉県内でもかなり冷え込み、霜が降りるほどの寒さで大根の葉が傷むこともある生育環境の厳しい地区です。

しかしこの冷え込みによって大根自体が凍らないように糖度を高めようとするため、甘みが強い大根になります。また土壌は富士山からの火山灰が降り積もってできた黒ボク土のため、大根の生育を阻害せずに横に肥大しやすくなり、芯まで真っ白なみずみずしい大根に育ちます。



■商品特徴

	商品名	千葉市原の姉崎だいこんおろしソースハンバーグ		
	内容量	185 グラム (固形量 95 グラム)	希望小売価格	本体価格 200 円 (税込 216 円)
	調理方法	袋のまま湯せんで約 3 分、または電子レンジ (500W) で約 1 分 20 秒(500W)加熱してください。		
	期間・販売先	1 月 20 日～4 月末頃まで販売。 せんだう・カスミ・ワイズマート・マミーマートなど 千葉県内の量販店やその他全国の量販店にて順次販売予定。 (無くなり次第終売)		

石井食品株式会社とは

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](#)★