

佐賀県唐津工場製造の「イシイのおべんとクン ミートボール」

『骨太有明鶏』ロゴをパッケージに入れて、産地・銘柄をわかりやすく



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、ロングセラー商品「ミートボール」を、千葉県八千代市・京都府京丹波町・佐賀県唐津市の3カ所にある自社工場にて全て製造しています。ミートボールの主原料である鶏肉は、工場によって仕入れの鶏舎を分けており、飼育方法が徹底管理され、鮮度が良く、良質な物だけを使用しています。

その中でも、佐賀県唐津市にある唐津工場では、佐賀県の銘柄鶏として知られる「骨太有明鶏」を使用していますが、今までのパッケージでは佐賀県産若鶏の表記のみでした。

お客様からは「どこの鶏を使っているの?」などのお問い合わせがあり、商品パッケージを一目見るだけでも若鶏の銘柄がわかるように、唐津工場で製造の「ミートボール」には、骨太有明鶏のロゴを使用したわかりやすい表示に変更することとしました。

石井食品では、2000年より製品ひとつひとつに独自の品質保証番号を付けています。品質保証番号と賞味期限を、HP内の「OPEN ISHII」(<https://www.ishiifood.co.jp/open-number01>)で入力し検索すると、原料の加工地・加工日・原材料・原産地・検査内容などの情報を知ることができます。これからもお客様の声に寄り添い、常に安心安全な美味しい商品づくりを行っていきます。

(※)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。

■骨太有明鶏とは?

◆鶏の健康のため、厳選飼料を使用

全飼育期間、カルシウムを豊富に含んだ有明海産中心のカキガラを使用。骨が丈夫で健康な鶏に育ち、コクのある味わいになります。全飼育期間抗菌性物質を含まないオリジナルの飼料で飼育されています。

◆酸化を防ぐため、鮮度の良さを持続

徹底した衛生管理の中で短時間処理を行い、室内・輸送庫内の低温管理で鮮度の良さを持続させ、新鮮さと美味しさにこだわっています。



■イシイのおべんとクン ミートボールとは？

1974年に発売スタート。当時は夕飯のおかずを想定したため中華風の味付けであり、パッケージも現在と異なる物でした。1979年にお子様のお弁当のおかずとしてコンセプトを変え、「おべんとクン」というシリーズ名に変更。パッケージもお子様向けに可愛らしいメルヘン調にし、味も甘めのトマト風味に変更したところ、長年皆様に親しまれるロングセラー商品となりました。

1997年からは素材のおいしさを生かす「無添加調理」の取り組みを開始し、製造過程においての食品添加物や履歴のわかりにくい食材を抜いていきました。厳選素材にこだわり、原材料をシンプルにすることでおいしさを追求し続けています。

2006年には乳・卵アレルギーの方でもお召し上がりいただけるように、乳・卵を取り除きました。現在も尚、お客様の声に寄り添って改良を行っています。

■リニューアル内容

有明鶏専用ロゴマークを使用

佐賀県産若鶏の表記のみでしたが、佐賀県産若鶏骨太有明鶏のロゴを使用

※佐賀県唐津工場生産品に限る



■販売先

九州各地の小売店(スーパー)にて販売。

■商品概要

	商品名	イシイのおべんとクン ミートボール		
	希望小売価格	129円(税込)	保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
	内容量	120g(固形量75g)	賞味期限	製造日より30日以内
	切替予定日	2019年2月19日唐津工場出荷から順次入れ替え		
	生産工場	石井食品 唐津工場		

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

★取材のお申込みは[こちら](#)から★