

石井食品(株)と西日本旅客鉄道(株) サクラマスに続き共同開発第2弾
鳥取県のブランドサバ「お嬢サバ」を使った
「サバ煮シリーズ3種」を3月8日(サバの日)に新発売！！



(お嬢サバ サバ煮シリーズ3種の盛り付け例)

無添加調理(※)で商品作りを進めている石井食品株式会社(千葉県船橋市 代表取締役社長:石井智康)は、西日本旅客鉄道株式会社(大阪府大阪市北区 代表取締役社長:来島達夫 以下 JR 西日本)と昨年発売したJR西日本の食のブランド「いいち星」シリーズの富山県産サクラマスを使用した商品に続き、鳥取県産のブランドサバ「お嬢サバ」を使用した新商品を3月8日(サバの日)より数量限定で販売いたします。

(※)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。

■取り組み概要

“イシイのおべんとクン ミートボール”でおなじみの石井食品は、産地に赴いて地域の良い素材を厳選し、素材のおいしさを活かす“無添加調理”で商品づくりを行っており、地域の一次産品を使うことにより地域活性化を目指しています。

JR西日本グループとは産業振興による地域活性化への取り組み趣旨が一致したことから、地域の素材を発掘し、新たな地域加工食品を共同開発して地域活性化に貢献してまいります。

■お嬢サバとは？

鳥取県(鳥取県栽培漁業センター)は地下海水を使って陸上養殖することで、寄生虫が付きにくく新鮮なまま生で食べられるマサバの養殖試験を2012年から進めています。2017年6月からJR西日本が鳥取県岩美町において陸上養殖事業を開始し、「お嬢サバ」と名付けて販売を行っています。

「お嬢サバ」というネーミングは、寄生虫が付きにくくなるという養殖プロセスから大切に育てたという意味を込めて、「箱入り娘」から連想される「お嬢様」にちなんで名付けられました。また、産地が分かる「鳥取生まれ」という言葉をネーミングに併記されています。「お嬢サバ」を「鳥取県」の新たな地域産品として多くの方々を知って頂き、召し上がって頂けるようJR西日本が大切に育て、提供しています。



完全養殖の「お嬢サバ」




鳥取生まれの箱入り娘

お嬢サバ

お嬢サバのロゴ

■商品概要

○特徴：鳥取生まれの箱入り娘「お嬢サバ」と国産中心の厳選食材を無添加調理により仕上げ、開けやすくレンジで温められる容器を“箱”に入れて3種類をご用意いたしました。

	商品名	お嬢サバのトマト煮		
	内容量	90 グラム	希望小売価格	980 円 (税抜)
	特徴	相性の良い熊本県産トマトを使い、お嬢サバを骨まで柔らかく煮込みました。トマトの酸味、コク深く上品な味わいをお楽しみください。		
	商品名	お嬢サバのオイル煮 瀬戸内産レモン仕立て		
	内容量	85 グラム	希望小売価格	980 円 (税抜)
	特徴	お嬢サバを兵庫県淡路島産の玉ねぎとグレープシードオイルで煮込み、広島県大崎上島産のレモンを入れることで、香り豊かに仕上げました。		
	商品名	お嬢サバの塩・バジル仕立て		
	内容量	90 グラム	希望小売価格	980 円 (税抜)
	特徴	お嬢サバを赤穂の塩でじっくり煮込みました。シンプルで上品な味わい、バジルの爽やかな風味、唐辛子のピリッとした大人な味をご堪能ください。		
主な販売店	<p>3月8日より「ルクア大阪キッチン&マーケット(大阪駅)」、「おみやげ楽市鳥取店、米子店、松江店(鳥取駅、米子駅、松江駅)」、「おみやげ処金沢、富山(金沢駅、富山駅)」や都内のアンテナショップ「とっとり・おかやま新橋館」、「石井食品コミュニティハウス ヴィリジアン(千葉県船橋市)」、石井食品通販サイト「ダイレクトイシイ」などで順次展開予定。</p> <p>また、高島屋日本橋店地下一階「味百選イベントスペース」にて3月13日～3月19日の間、数量限定発売。</p>			

■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・阿部

TEL:047-435-0141 Eメール：press-is@ishiifood.co.jp