

市原市里おこし活動第三弾！
地元に眠っていた筍を使い**千葉南いちはらの筍ごはんの素**発売！



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、2016年より日本各地の良質な食材を探して商品化し、今までに約30地域と取り組み地域活性化を目指してきました。昨年の10月から小湊鐵道株式会社(本社・同県市原市 代表取締役社長・石川晋平)と、市原市で里おこし及び特産の食材を販売している南市原里山連合・喜動房倶楽部(活動拠点・同県市原市)と始めた、市原市の活性化において、栗・だいこんに続き「筍」を使用して「まぜごはんの素 千葉南いちはらの筍」を期間・数量限定で販売し、食を通じた市原活性化を目指します。

(※)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。

■市原市里おこし活動とは

当社が日本各地の食材を探し地域活性化を目指して活動している中で、小湊鐵道から味が良いにも関わらず管理する人が少なく、ほとんどがイノシシのイサになってしまう市原市の栗を紹介されたことがきっかけとなり、2018年10月に栗ごはんの素として商品化、「市原市里おこし活動」をスタートしました。

この活動は市原市のおいしい食材や眠っている食材を商品化し、地元の販売店をはじめ小湊鐵道沿線や全国規模でも販売することで、市原市の活性化や一次生産者の増加を目指した活動です。2019年1月には第二弾として同市の「姉崎だいこん」を使用したハンバーグも期間限定で販売しました。

■南いちはらの筍とは

今回商品化をする南市原里山連合・喜動房倶楽部の筍も、竹林を管理する人が時代とともに減っていき、現在では自家消費がシカやイノシシのイサとなっていました。この筍を商品化し販売を行い「市原市里おこし活動第三弾」として一次生産者の増加を狙いさらなる活性化を目指します。




市原市里おこし活動スタート
(18.10.2)



筍ごはん盛り付け例

■商品概要

	商品名	まぜごはんの素 千葉南いちはらの筍
	メーカー希望 小売価格	1,000 円 (税込 1,080 円)
	調理方法	炊いたごはん 2 合分(650g)に調味液を入れて混ぜたあと、 具を液ごと入れて混ぜ合わせる。
	販売期間	4月23日ごろ～ ※原材料がなくなり次第終了
	販売先	自社通販サイト「ダイレクトイシイ」を始め、市原市の小湊鐵道 里見駅や養老溪谷駅、Yショップ朝日屋、その他地元のイベント を中心に販売予定

■商品のこだわり

筍は収穫直後からどんどんアクが増していく食材です。「旬の物は旬の時期に食べるから美味しい」「本当の旬の美味しさをお客様へお届けしたい」そうした考えから、当社は徹底的に鮮度を追求し『収穫から2日以内に商品化』ということにこだわりました。

社員が直接産地まで足を運び、その日の朝に採れた筍を農家さんから買い付けすぐに工場へ運び、アク抜きを行います。アク抜きが終わった次の日に調理を行い商品が完成します。

まただしにおいても筍のひめ皮からだしをとることでさらに筍の風味を高め、枕崎産本枯節・焼津産まぐろ節の1番だしを使用することで関東風の味付けに仕上げています。

パッケージについても市原市の春を連想させる「なのはな」「トロッコ」を盛り込むことで、より親しみを持ってもらえるようデザインしました。



■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