

鮮度にこだわりぬいた筍をお届け
今年も収穫当日にアク抜きし2日間で商品化した
大多喜・京丹波・唐津の筍ごはんの素3種類を発売!



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。その取り組みの一つである鮮度にこだわった「まぜごはんの素 千葉大多喜の筍」「まぜごはんの素 京都京丹波の筍」「まぜごはんの素 佐賀唐津の筍」を期間・数量限定で今年も販売いたします。

(※)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。

筍ごはんの素紹介ページ

<https://campaign.ishiifood.co.jp/takenoko-gohan>

■イシイのこだわりの調理法

①収穫当日にアク抜き

「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、調理法にこだわりました。

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。



1日目収穫&アク抜き

2日目完成

②地元の調味料を使用

筍に使用する調味料も地域の風土の特色を最大限に生かすために、それぞれ該当地域の調味料をふんだんに使いました。

■商品概要

| | | |
|--|----------------|---|
|  | 商品名 | まぜごはんの素 千葉大多喜の筍 |
| | メーカー希望 小売価格 | 1,000 円 (税込 1,080 円) |
| | 保存・ 調理方法 | 要冷蔵: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ます |
| | 販売期間 | 4 月 20 日ごろ～ ※原材料がなくなり次第終了 |
| | 販売先 | 自社通販サイトをはじめ、百貨店や高級スーパーなどで販売予定 |
| | 特徴 | えぐみが少なく柔らかい大多喜の筍を、筍のひめ皮と <u>枕崎産本枯節</u> ・ <u>焼津産まぐる節</u> の 1 番だしを使用して仕上げました |
|  | 商品名 | まぜごはんの素 京都京丹波の筍 |
| | メーカー希望 小売価格 | 1,100 円 (税込 1,188 円) |
| | 保存・ 調理方法 | 要冷蔵: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ます |
| | 販売期間 | 4 月 20 日ごろ～ ※原材料がなくなり次第終了 |
| | 販売先 | 自社通販サイトをはじめ、百貨店や高級スーパーなどで販売予定 |
| | 特徴 | 風味と香りが強い良質な京丹波の筍を焼筍にし、 <u>利尻昆布</u> と <u>枕崎産本枯節</u> の合わせだしを使用して仕上げています |
|  | 商品名 | まぜごはんの素 佐賀唐津の筍 |
| | メーカー希望 小売価格 | 950 円 (税込 1,026 円) |
| | 保存・ 調理方法 | 要冷蔵: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ます |
| | 販売期間 | 4 月 20 日ごろ～ ※原材料がなくなり次第終了 |
| | 販売先 | 自社通販サイトをはじめ、百貨店や高級スーパーなどで販売予定 |
| | 特徴 | 身が柔らかく食べやすい唐津の筍を、 <u>いりこ (片口いわし)</u> と <u>佐賀県産鶏 ガラだし</u> の合わせだしを使用して仕上げています |

■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