

白子町の新たまねぎのおいしさを全国に！
千葉白子町の新玉ねぎハンバーグ今年も販売開始！



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、2017年からは千葉県長生郡白子町の良質な新たまねぎを使用した「ハンバーグ」の販売を行いました。今年もより白子町の魅力を伝え、農業・地域の活性化を図るために販売数を増やして展開いたします。

(※)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。

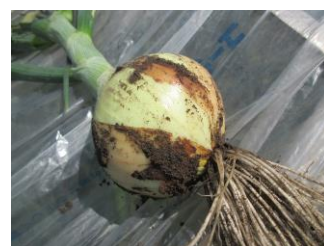
■「千葉白子町の新玉ねぎをつかったハンバーグ」とは

白子町の良質な新玉ねぎに着目して2017年より販売を行っている商品。白子町産の新玉ねぎをソースにもハンバーグのパーティにもふんだんに使用しています。特にソースは新玉ねぎをピューレ状にし、さらに炒めた刻み玉ねぎもいれて、素材の甘みを引き出しました。また、新玉ねぎの美味しさ・風味を損なわないため、自社で皮むきも行っております。通常の新玉ねぎよりもみずみずしいため、火入れ時間や配合など試作を重ね仕上げました。

■白子町の新玉ねぎとは

九十九里浜に面した白子町は塩分をたっぷり含んだ潮風とミネラルを含む砂質土で、玉ねぎの栽培に適しています。この環境から肉厚でみずみずしく、生で丸かじりできるほど甘味が強い玉ねぎが育ちます。

また千葉県では収穫量第一位を誇っており、毎年5月には「白子たまねぎ祭り」も開催されています。



肉厚で甘い新たまねぎ

■白子たまねぎ祭り

今年第19回目を迎える白子たまねぎ祭りでは、白子玉ねぎの収穫体験や直売、オニオンフライの試食などが行われます。当社も今年で3回目の出店を迎え「千葉白子町の新玉ねぎを使ったハンバーグ」を使った丼ぶりなどを販売します。

開催日時：2019年5月12日(日) 9:00~13:00


開催場所：千葉県長生郡白子町古所 3291-3

※荒天時は5月19日(日)に延期します



白子たまねぎ祭り

■商品概要

	商品名	千葉白子町の新玉ねぎをつかったハンバーグ
	メーカー希望 小売価格	200円（税込 216円）
	調理方法	袋のまま湯せんで約3分、または電子レンジで約1分20秒(500W)温める
	販売期間	5月1日～7月末日まで
	販売先	千葉県内のスーパー・小売店を始め、全国でも販売予定
	特徴	白子町の新玉ねぎの甘みをより味わえるように、ソースにもパーティにもふんだんに玉ねぎを使用しました。しょうゆベースのオニオンソースはメインのおかずにもぴったりの味付けです。

■お客様の声

「白子町の農産物直売所で購入し、大変美味しかったのでまた食べたいと思いました。」(女性 50代)

「お土産に使いたいので注文したい。」(男性 60代)

「夕飯のおかずとして出したら子供がすごい勢いで完食してくれました。知り合いにも贈りたいと思っています。」(40代女性)

「玉ねぎの味がしっかりと感じられて本当においしい。」(30代男性)

上述の通り評価をいただいております。地方の方を中心にまとめ買いをいただいております。

また白子町の飲食店やホテルでもご利用いただきました。

■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。



■白子町とは

千葉県の九十九里浜の南部に位置する白子町は、美しい景観を誇る砂浜と緑豊かな田園地帯が広がる農業と観光の町です。また全国屈指のテニスリゾートとしても知られており、年間を通して様々なスポーツが盛んにおこなわれています。

そのほか地下2000mからくみ上げている天然温泉「白子温泉」も人気があります。



ミネラルの源 九十九里浜

■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