

～知多半島内での地域活性化の取り組み～

**大府市産 あいちの伝統野菜「知多3号たまねぎ」と武豊町南蔵商店の  
「たまり醤油」を使用した期間限定のハンバーグと玉ねぎスープを販売!**



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、2018年からは愛知県大府市にて栽培・収穫した、あいちの伝統野菜「知多3号たまねぎ」と、地元の味を生かし、素材本来の美味しさを引き出すため、醸造の里 武豊町 南蔵(みなみぐら)商店の「たまり醤油」を使用した「愛知県大府市産 知多3号たまねぎ使用ハンバーグ たまり醤油のオニオンソース」と「愛知県大府市産 知多3号玉ねぎスープ」を、愛知県内を中心にして、数量限定で販売いたしました。

今年も生産者・地域・行政との連携を深め、より一層の知多半島全体の活性化に取り組みたいと考え、愛知県を中心に期間限定・数量限定での販売を7月1日より開始いたします。

(※)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。

■「愛知県大府市産 知多3号たまねぎ使用ハンバーグ たまり醤油のオニオンソース」とは

愛知県の伝統野菜である甘さやみずみずしさが特徴の「知多3号玉ねぎ」をソースにもパティにもふんだんに使用したハンバーグです。さらに、醤油も地元の物、醸造の郷と呼ばれる愛知県武豊町で醸造されたたまり醤油を使用し、より地域性を高めた商品へと改良しました。国産若鶏を100%使用し、たまり醤油ベースのオニオンソースです。

■「愛知県大府市産 知多3号玉ねぎスープ」とは

知多3号玉ねぎのおいしさを味わっていただくため、自社で一からだし取りをする鶏ガラを使用することでコクのある味に仕上げています。こちらにも武豊町 南蔵(みなみぐら)商店のたまり醤油を使用しています。玉ねぎのカット方法を繊維と垂直に切ることで玉ねぎの甘みと食感を残しています。そのままはもろちんのこと、フランスパンとご一緒にお召し上がりいただくのもおすすめです。

### ■知多3号たまねぎとは

「あいちの伝統野菜」に認定。黄色味が強く真円球。肉質は柔らかく、辛味が少なく甘いのが特徴。形は甲高の真円球で、大玉で1コが500g程度もある大きなたまねぎ。

生産者の山口茂樹さんは「種から国産」の伝統野菜栽培を理念にした組織「あいち在来種保存会」会員です。  
※品種改良や京野菜、海外で採種されたF1種の登場により、市場性の高いたまねぎに押され、今生産しているのは木の山地区の数軒のみと「絶滅危惧種」になりつつあります。




### ■醸造の郷 武豊町 南蔵商店の“たまり醤油”の特徴


昔から豆味噌・たまりの本場といわれている武豊町で、代々受け継がれてきた製法を現在に至るまで守り、自然の味を造り続けています。

愛知県産の丸大豆を100%使用し、昔ながらの手法・二土用仕込み(夏を二回越し、あしかけ三年かけた仕込み)にてじっくりと熟成させました。旨みの多いたまりです。



### ■商品概要

	商品名	愛知県大府市産 知多3号たまねぎ使用 ハンバーグ たまり醤油のオニオンソース
	メーカー希望 小売価格	330円(税抜)
	調理方法	要冷蔵 湯せん:封を開封せずに、全体がつかないようにして熱湯で7分温めてください。電子レンジ:袋に切り込みを入れ、深めの容器の中に袋を立て、500Wで約2分40秒を目安に温めて下さい。
	販売期間	7月1日~8月末日頃 ※売り切れ次第終了
	販売先	愛知県内を中心に販売(げんきの郷、KURUTO おおぶ、グリーンプラザおおぶ、グリーンプラザ共和、やさいやみかど、ハイウェイオアシス刈谷、ピピットあいち、味の蔵たけとよ、星ヶ丘三越、伊勢丹京都、恵比寿三越『ISHII SHOKUHIN 365』、まちのえき八千代緑が丘、石井食品1階『ヴィリジアン』、自社通販サイト『ダイレクトイシイ』)など

	商品名	愛知県大府市産 知多3号玉ねぎスープ
	メーカー希望 小売価格	200円（税抜）
	調理方法	よく振ってから容器に移してお召し上がりください。 湯せん：封を開封せずに、全体が熱湯につかるようにして熱湯で3分温めてください。 電子レンジ：必ず電子レンジ対応の別容器に移し替えて、ラップをかけて600Wで1分10秒を目安に温めてください。
	販売期間	7月1日～8月末日頃 ※売り切れ次第終了
	販売先	愛知県内を中心に販売（げんきの郷、KURUTO おおぶ、グリーンプラザおおぶ、グリーンプラザ共和、やさいやみかど、ハイウェイオアシス刈谷、味の蔵たけとよ、石井食品1階『ヴィリジアン』）など

## ■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](mailto:press-is@ishiifood.co.jp)