

茨城県筑波山麓の甘い玉ねぎと伝統の醤油を使ったハンバーグが今年も8月から発売！  
～玉ねぎの仕入れ量を増やして1次産業の活性化も目指します！～



無添加調理(※)で商品づく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、地域活性化を目指しています。2017年からは茨城県筑西市の良質な玉ねぎと同県常陸太田市の伝統的な手法で作られた「常陸丸大豆醤油」を使用した「ハンバーグ」の販売を行っています。今年も農業・地域の活性化を図るために茨城県を中心に販売エリア拡大して8月から全国へ販売いたします。

(※)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。

商品詳細ページ URL : <https://shop.directishii.net/detail.php?ctg=14001&keyno=295/>

### ■「筑波山麓の玉ねぎ」とは

日光連山の鬼怒川の支流、豊富なミネラルを運んでくる「五行川」「小貝川」に挟まれた肥沃で地温を確保しやすい土壌と、筑波山から吹き降りる冷風「つくばおろし」による寒暖差で育まれたみずみずしく肉厚で、加熱すると甘味が出てくる玉ねぎです。



生産者代表 <sup>からきた</sup> 百木田さん

### ■「常陸丸大豆醤油」とは

寛政12年(1800年)より、伝統的で昔ながらの手法を使い醤油を作り続けてきた「ヨネビシ醤油株式会社」が、常陸国(昔の茨城県の呼び名)の大豆と小麦を杉の木桶に仕込んだこだわりの醤油です。金属製のタンクではなく木桶を使用することで、100種類以上の微生物が作用し味わい深くうまみが強い醤油となります。




常陸丸大豆醤油

### ■「筑波山麓の玉ねぎを使ったハンバーグ オニオンソース」とは

筑波山麓の良質な玉ねぎと常陸太田市の伝統的な常陸丸大豆醤油を組み合わせたハンバーグです。パーティにたっぷり玉ねぎを使用し、しょうゆベースのオニオンソースを絡めたボリュームたっぷりのハンバーグに仕上げました。また、3年目を迎える今年は玉ねぎの仕入れ量を昨年の2倍にし、販売数を増やして全国に展開していきます。

## ■商品概要

	商品名	筑波山麓の玉ねぎを使ったハンバーグ オニオンソース
	メーカー希望小売価格	200円（税込216円）
	調理方法	袋に切り込みを入れて電子レンジで約1分20秒(500W)または袋のまま湯せんで約3分温める
	販売期間	8月1日から順次展開。10月末日まで ※旬の玉ねぎがなくなり次第終了
	販売先	きらいち農産物直売所筑西店、結城店を始め茨城県内の直売店・小売店を中心に、全国のスーパーでも販売
	特徴	鬼怒川の氾濫によってできた肥沃な土壌と関東内陸部の特徴的な季節風で育った、みずみずしく肉厚な玉ねぎの甘さを生かし、ソースには常陸丸大豆醤油を使用したハンバーグです。

## ■お客様の声

「地元の玉ねぎを使用した商品があるなんてうれしい。」

「夏休みでごはんの準備が大変。いつものチキンハンバーグは子供のおかず。筑波山麓の玉ねぎを使ったハンバーグはお父さんのために買います。」

「柔らかくて玉ねぎの甘味もありますね。あ、筑波の玉ねぎで作っているのですね。家族が筑波に住んでいます。」  
上述のように、地元の方々を中心に高く評価いただいております。

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