

**台風被害を乗り越えた、千葉県市原市の「姉崎だいこん」をふんだんに使用
「姉崎だいこんおろしソースハンバーグ」を期間限定で全国販売！！**



(「姉崎だいこんおろしソースハンバーグ」の盛り付け例)

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、千葉県市原市の姉崎地区で栽培されたブランド野菜「姉崎だいこん」を使用したハンバーグを、12月2日(月)から期間限定で全国販売します。

(※)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。

日本各地にはおいしく、伝統的な素材が沢山あります。当社は素材のおいしさを生かす“無添加調理”で商品づくりを行っており、加工食品にすることで食べやすく、素材本来の味が味わえる商品提案を行っています。

千葉県市原市の魅力を伝えるべく、生産者、地域、行政、メーカーが協力して地域の活性化を図っており、「姉崎だいこん」をふんだんに使用し、お子様からご年配の方まで食べやすく、親しみを持っていただけるよう、おろしソースハンバーグに仕上げました。今年1月に千葉県を中心に販売したところ大変ご好評をいただき、この度全国にこのだいこんの魅力を知ってもらおうべく、旬の時期に合わせて千葉県内を中心とした全国の量販店にて販売いたします。

JA市原市姉崎野菜組合によりますと、9月の台風15号により、8月に種播きを行なった「姉崎だいこん」はほぼ全て被害を受けました。順調に生育していただいだいこんが根ごと吹き飛ばされて散乱し、土も平らになってしまいました。順調に育っていただけに落胆も大きかったとのことですが、美味しいだいこんを皆様にお届けしたいという使命感から気持ちを入れ替えて取り組まれたそうです。

台風15号後に改めて土を作り直して種を播くという大変厳しい状況の中、その後の台風の影響も少なく、無事に生育して出荷することができました。

千葉県が創業地である当社としましては、県内の地域復興のためにも、これからも積極的に地域の旬の食材を活かした商品づくりに取り組んでまいります。


■ 姉崎だいこんとは？

千葉県市原市の北西部に位置する姉崎地区で栽培・収穫され、JA 市原市姉崎集出荷場で洗浄・選別・出荷されただいこんを「姉崎だいこん」と呼びます。選別が非常に厳しく、食の安全や環境保全などの取り組み強化を行っています。2013年には農業関係で最も権威のある日本農業賞の特別賞も受賞しています。

この姉崎だいこんは「甘く」「芯まで真っ白」なのが特徴です。姉崎地区は千葉県内でもかなり冷え込み、霜が降りるほどの寒さで大根の葉が傷むこともある生育環境の厳しい地区です。しかしこの冷え込みによって大根自体が凍らないように糖度を高めようとするため、甘みが強い大根になります。また土壌は富士山からの火山灰が降り積もってできた黒ボク土のため、大根の生育を阻害せずに横に肥大しやすくなり、芯まで真っ白なみずみずしい大根に育ちます。



■ 商品特徴

	商品名	千葉 市原の姉崎だいこんおろしソースハンバーグ		
	内容量	185グラム (固分量 95グラム)	メーカー希望 小売価格	本体価格 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(500W)で約1分20秒(500W)加熱してください。		
	期間・販売先	12月2日～4月末頃まで販売。千葉県内を中心とし、全国の量販店にて順次販売予定。(原材料が無くなり次第終売)		

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。

1970年に業界初の調理済みハンバーグ「チキンハンバーグ」、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る。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魅力を生かす調理と技術の追究を行っている。

◆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