

～今しか食べられない九十九里の旬の味覚をおうちにお届け～
千葉白子町の新玉ねぎとハンバーグのセットを新発売！！



(白子町の新玉ねぎとハンバーグのセット)

無添加調理※による加工食品の製造販売を展開する石井食品株式会社（本社：千葉県船橋市、代表取締役社長執行役員石井智康、以下石井食品）は、2016年より、生活者と生産者をつなげることをテーマにした「地域と旬」の取り組みを展開しており、約30の地域の地場食材を用いた商品を展開してきました。2017年からは千葉県長生郡白子町の良質な新玉ねぎを使用した「ハンバーグ」の販売を行っています。

外出自粛の今、この時期にしか食べられない旬の味覚を通して、おうちでの時間を有意義に過ごしていただければと、白子町の新玉ねぎとそれを使ったハンバーグのセットを新発売いたします。その他、ご家族みんなで楽しめるハンバーグのセットや白子町の新玉ねぎを存分に味わえる新玉ねぎのセットもご用意しました。

千葉白子町の新玉ねぎとハンバーグのご紹介ページ(https://cp.directishii.net/shirako_shintama)からご購入いただけます。ギフトにもぜひご利用ください。

(※)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

白子町産の新玉ねぎをソースにもハンバーグのパ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て仕上げました。

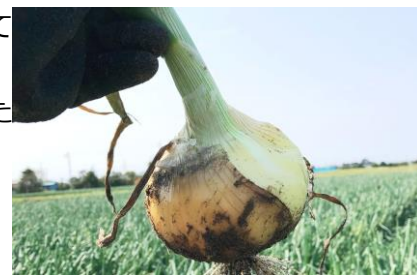
商品開発時には、素材のことを一番よくご存知の白子町の玉ねぎ生産者の皆様にもご協力いただいています。



■ 白子町の新玉ねぎとは

新玉ねぎは、乾燥させずに出荷しているため、外皮が薄く、白っぽい色をしています。通常の玉ねぎより水分量が多く柔らかいのが特徴です。

九十九里浜に面した白子町は広大な海に面し、一年中穏やかな気候に恵まれた地域です。塩分をたっぷり含んだ潮風とミネラルを含む砂質土壌で、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。玉ねぎ生産量は千葉県内で第一位です。



■ 「千葉白子町の新玉ねぎをつかったハンバーグ」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)


上述のような評価をいただいております。地方の皆様を中心にまとめ買いをさせて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。

■ 商品概要

	商品名	白子町の新玉ねぎとハンバーグのセット
	価格	2,100円 (税込・送料無料)
	お届け内容	<ul style="list-style-type: none"> ・白子町産の新玉ねぎ…6玉 ・白子町の新玉ねぎをつかったハンバーグ…4個 ・初夏を味わう新玉ねぎレシピ
	販売先	石井食品通販サイト「ダイレクトイシイ」にて注文受付中 https://shop.directishii.net/detail.php?keyno=354
	注文・お届け期間	ご注文受付：5月31日(日)まで お届け期間：5月16日(土)～6月7日(日)
	特徴	約1ヶ月間しか味わうことのできない白子町産の「新玉ねぎ」と、新玉ねぎを使用して作った旬の時期限定の「ハンバーグ」をセットにしました。数量限定販売です。

	商品名	白子町の新玉ねぎを使ったハンバーグ12個セット
	価格	2,800円 (税込・送料無料)
	お届け内容	白子町の新玉ねぎを使ったハンバーグ…12個
	販売先	石井食品通販サイト「ダイレクトイシイ」にて注文受付中 https://shop.directishii.net/detail.php?keyno=394
	注文・お届け期間	ご注文受付：7月20日(月)まで お届け期間：5月1日(金)～7月31日(金)
特徴	お得な12個セットになります。白子町の新玉ねぎの甘みを生かしたメインのおかずにもピッタリのハンバーグです。	

	商品名	白子町産 新玉ねぎ 5kg
	価格	2,500 円 (税込・送料無料)
	お届け内容	・白子町の新玉ねぎ・・・12~20 玉目安 (サイズ不揃い) ・初夏を味わう新玉ねぎレシピ
	販売先	石井食品通販サイト「ダイレクトイシイ」にて注文受付中 https://shop.directishii.net/detail.php?keyno=395
	注文・お届け期間	ご注文受付：5月31日(日)まで お届け期間：5月16日(土)~6月7日(日)
特徴	約1ヶ月間しか味わうことができない、白子町産新玉ねぎを5kg 詰めお届けします。初夏を味わう新玉ねぎレシピをご活用ください。	

	商品名	千葉白子町の新玉ねぎをつかったハンバーグ
	価格	216 円 (税込・送料別)
	お届け内容	白子町の新玉ねぎをつかったハンバーグ単品
	販売先	石井食品通販サイト「ダイレクトイシイ」にて注文受付中 https://shop.directishii.net/detail.php?keyno=279
	注文・お届け期間	ご注文受付：7月20日(月)まで お届け期間：5月1日(金)~7月31日(金)
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。	

■販売先 石井食品通販サイト『ダイレクトイシイ』 <https://shop.directishii.net>

【石井食品株式会社について】

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求を行っています。



所在地：〒273-8601 千葉県船橋市本町 2-7-17

代表者：代表取締役社長執行役員 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)

【本件に関するお問い合わせ先】

石井食品 広報 松井

TEL:047-435-0141 Eメール：press-is@ishiifood.co.jp

HP：<https://www.ishiifood.co.jp>