

全国どこからでも参加できる！オンラインでの商品発表会を初開催
2020年地域商品オンライン発表会（玉ねぎ vol.1 大月市 亀岡市）のご案内
～山梨県大月市・京都府亀岡市の生産者・市長参加 2020年7月16日（木）11時から～



（山梨県大月市の玉ねぎ畑）



（京都府亀岡市の生産者の皆様）

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、7月16日（木）、山梨県大月市の新玉ねぎ・京都府亀岡市の(曾)玉ねぎを使った各地域商品の発表会を初めてオンラインにて開催します。

当社では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」の取り組みを約30の地域で展開してきました。地域の風味を大切にする生産者や地域住民の皆様を応援し、一緒に商品をつくり、お客様にひとつひとつの商品の背景もご理解いただいた上で、提供できることを目標としています。その一環として日本各地の生産者のみなさまが作るこだわりぬいた農作物を、素材の風味を生かして加工品として販売するとともに、その魅力を広く伝えていくため農作物そのものの販売も開始しております。

つきましては弊社の「地域と旬」の主旨、ならびに各地域から行政・生産者の皆様も参加する商品発表および試食会を下記の日程にて開催します。オンラインですので、日本全国どこからでも参加可能です。

また、事前に商品をお届けしますので、ぜひご試食をしながらお気軽にご参加ください。地域の現状や今後について、生産者の皆様や行政の皆様よりディスカッション形式でお伝えします。

(※)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。

■会見概要 日時：2020年7月16日（木）11時～11時50分（開始30分前からオンライン会場を解放）

11:00	事前にご送付した商品のご試食をしながら本会のご挨拶とご説明
11:05	弊社「地域と旬」の取り組みに関してのご案内 石井食品株式会社 代表取締役社長執行役員 石井智康より
11:10	大月市・亀岡市の取組と各地域の商品のご紹介 弊社担当社員より
11:20	オンラインパネルディスカッション「テーマ：中山間地域の農業の今とこれから」 石井食品株式会社：代表取締役社長執行役員 石井智康 山梨県大月市長：小林信保氏 京都府亀岡市長：桂川孝裕氏 山梨県大月市「野草のさと・大月加工センター企業組合」：亀井好延様、山崎公江様 京都府亀岡市「曾我部町玉ねぎ栽培グループ副会長」：多田政紹様
11:35	質疑応答
11:45	今後の取組みについてのお知らせ 「玉ねぎ駅伝」企画

【ご参加方法】オンラインツール「Zoom」を使用。*Zoomが使えるインターネット環境とデバイス（パソコン、スマートフォン、タブレット等）のご用意をお願いします。*本イベントはメディア限定です。
(お申込みされた方には、当日用の Zoom の URL を事前にお送りいたします。)

■「曾我部町(曾)玉ねぎ」とは

京都府のほぼ中央部に位置する亀岡市の曾我部町では昭和 37 年-38 年頃は盛んに「(曾)玉ねぎ (まるそ-)」を特産品として生産していましたが、時代の変化と後継者不足のため生産量が減少しました。

しかし、2018 年より地元の有志による復活させる活動が始まり、昨年は 4 集落で生産、今年は 6 集落での生産を開始しています。現在生産される玉ねぎは亀岡盆地特有の昼夜・季節ごとの寒暖差が、シャキシャキと歯ごたえがあり、辛味が強いが加熱するとじわりと甘さを育むのが特徴です。



■商品概要

	商品名	京都亀岡曾我部町の特産品(曾)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	税抜 2 0 0 円 (税込 2 1 6 円)
	販売期間	7 月 20 日～9 月末日頃 ※旬の(曾)玉ねぎがなくなり次第終了
	販売先	亀岡、京都の農産所・道の駅、一部スーパーマーケット

	商品名	京都府亀岡市そがべ町産特産品(曾)玉ねぎを使ったスープ
	メーカー希望小売価格	税抜 2 0 0 円 (税込 2 1 6 円)
	販売期間	7 月 20 日～9 月末日頃 ※旬の(曾)玉ねぎがなくなり次第終了
	販売先	亀岡、京都の農産所・道の駅、一部スーパーマーケット

	商品名	(曾)玉ねぎとハンバーグのセット
	メーカー希望小売価格	税込 2,600 円 送料無料
	販売期間	7 月 20 日～9 月末日頃 ※旬の(曾)玉ねぎがなくなり次第終了
	販売先	公式 EC サイト「無添加調理専門店 イシイのオンラインストア」

■ 山梨県大月市産の新玉ねぎの特徴

山梨県の東の玄関口に位置する大月市の新玉ねぎの美味しさの秘密は、生育環境にあります。日夜の寒暖差が大きく、周りには高い山がないため風が吹き抜けます。また、山の中腹であるため日照時間が長くなり太陽の光をしっかりと浴びることができ、甘味があってみずみずしい良質な玉ねぎに成長します。

2015 年から「野草のさと・大月加工センター企業組合」と地域活性・遊休農地の活用を主目的とした商業ベースでの栽培がスタートしました。ハンバーグの製造としては今年 5 年目を迎え、大月市役所のご協力をいただきながら 17 軒の農家の方々に玉ねぎを生産いただけることになりました。「みずみずしく、柔らかくて美味しい」とお客様からご好評をいただいている大月の新玉ねぎが特産品になり、地域活性化に貢献できるよう取り組んでいきます。



■ 商品概要

	商品名	山梨県大月市産新玉ねぎを使ったハンバーグ オニオントマトソース
	メーカー希望小売価格	税抜 2 0 0 円 (税込 2 1 6 円)
	販売期間	7 月 20 日～9 月 20 日頃 ※旬の大月産玉ねぎがなくなり次第終了
	販売先	大月市観光案内所、猿橋農産物直売所はねぎ、道の駅甲斐大和、スーパーオギノ各店舗※、アマノパークス各店舗※ 公式オンラインショップ「無添加調理専門店 イシイのオンラインストア」、石井食品本社 1 階「コミュニティハウス ヴィリジアン」他 (※)一部店舗によりお取扱いのない場合がございます

■ 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。1986 年に京都府船井郡京丹波町に工場を設立。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)
- HP：<https://www.ishiifood.co.jp>
- 公式 Twitter アカウント：https://twitter.com/ishii_official
- 公式 Facebook アカウント：<https://www.facebook.com/ishiifood.co.jp>
- 公式 EC サイト「無添加調理専門店 イシイのオンラインストア」：<https://shop.directishii.net>

【本件に関するお問い合わせ先】

石井食品株式会社 広報 松井 TEL:047-435-0141

E メール：press-is@ishiifood.co.jp