

2020年8月25日
石井食品株式会社

「イシイのおべんとクンミートボール」 9月より九州エリア期間限定でリニューアル

～オーガニックの先駆者であるイタリア、アルチェネロのオーガニックトマトを取り入れ
持続可能な社会と環境づくりへの取り組みをさらに推進～



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、代表取締役社長執行役員：石井智康、以下石井食品)は、オーガニックの先駆者Alce Nero S.p.A. (イタリア：CEO Massimo Monti (マッシモ・モンティ)：以下アルチェネロ)のオーガニックトマトを使用したりリニューアル商品「アルチェネロの有機トマトペースト使用 イシイのおべんとクンミートボール」を9月上旬より12月末まで九州エリアを中心に期間限定で発売いたします。なお、石井食品公式通信販売サイト「無添加調理専門店 イシイのオンラインストア」ではエリアを問わず購入可能です。

※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

石井食品は企業理念「地球にやさしく美味しさと安全の一体化を図りお客様満足に全力を傾ける」を掲げ、日本の各自治体や生産者と直接関係を結ぶことで、食を通じて地域活性化を行う取り組みを進めてきました。また、主力商品の「イシイのおべんとクンミートボール」においても時代のニーズに合わせ、様々なリニューアルを重ねてきました。

■「イシイのおべんとクンミートボール」の変遷

1974年から発売を開始した「ミートボール」は当初中華味で食卓のおかずとして提案をしていましたが、当時は「ミートボール」という料理が浸透しておらず売上が低迷していました。実際に消費者がどのように「ミートボール」を使用しているかを調査する中で多くが”お弁当”に活用されていることがわかり、1979年に「イシイのおべんとクンミートボール」としてトマトの味付けと子供が食べやすい大きさにリニューアルを行ったところ大ヒット商品となりました。1990年代には食の安全性が社会問題となるなか、1997年により「おいしさ」「安全」「ヘルシー」を追求する「無添加調理」の取り組みを開始しました。2000年には利用している食材の産地、加工地などの履歴をすべて開示できる履歴管理を導入。2006年には食物アレルギーに配慮するため原料から「乳・卵」を抜きました。2010年には問い合わせが増加していた食物アレルギーに対して、表記をアイコンに刷新し視覚的にわかりやすいようリニューアルを行いました。

■歴代の「イシイのおべんとクンミートボール」パッケージ



1974年



1979年



1997年



2000年



2006年



現在（九州エリア）

■「アルチェネロの有機トマトペースト使用 イシイのおべんとクンミートボール」について

「安心・安全」を追求するためオーガニック食材の導入を検討する中で、アルチェネロの「消費者の健康・安心・安全」だけではなく、「生物多様性・生産者・地球」をも尊重する取り組みと位置づけているオーガニックへの姿勢に賛同し、アルチェネロのトマトペーストを使用することを決めました。



千葉県・京都府・佐賀県にある3つ石井食品の工場のうち、もっともアルチェネロの考えるオーガニックと親和性の高い、抗菌性物質不使用の若鶏を使用している佐賀県唐津工場で製造します。また、アルチェネロは1つ1つの作物を丁寧に栽培するため、依頼を受けてから種まきを行います。そのため、石井食品は仕入れ数量の限られる今回の発売を九州エリアを中心に期間限定のトライアル商品と位置づけ、現在販売しているミートボールからの切り替えを行います。

2021年に種まき、収穫を経て2022年には3工場での全国展開を目指しています。この商品の販売を通じてアルチェネロを中心としたオーガニックの取り組みで、生産者と消費者を尊重した持続可能な社会と環境づくりを日本に広げてまいります。



アルチェネロの有機トマトペースト使用
イシイのおべんとクンミートボール

■リニューアル内容※従来品から変更のある箇所は色付き

	<p>商品名</p> <p>アルチェネロの有機トマトペースト使用 イシイのおべんとクンミートボール</p>
	<p>原材料</p> <p>鶏肉(佐賀県産)、たまねぎ、つなぎ〔パン粉(小麦を含む)、でん粉〕、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、しょうが汁、食塩、醸造酢(小麦を含む)、なたね油、ソース〔砂糖、有機トマトペースト(イタリア製造)、醸造酢(小麦を含む)、みりん、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、でん粉、食塩、香辛料〕</p> <p>内容量</p> <p>120グラム(10個入)</p> <p>メーカー希望 小売価格</p> <p>120円(税込129円)</p> <p>販売時期</p> <p>2020年9月1日~12月下旬予定 ※店舗によって異なります</p> <p>販売先</p> <p>九州エリアを中心としたスーパー、石井食品公式通信販売サイト「無添加調理専門店 イシイのオンラインストア」(8月25日より予約販売開始)</p> <p>パッケージ 変更箇所</p> <p>【表面】 ○商品名下部に「アルチェネロの有機トマトペースト使用」を追加 ○盛り付け例をお弁当からパスタに変更 【裏面】 ○左上にアルチェネロHPへのQRコードを掲載</p>

【石井食品について】

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。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。

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>

石井食品公式通信販売サイト「無添加調理専門店 イシイのオンラインストア」：
<https://shop.directishii.net>

【アルチェネロについて】

1978年に設立。1991年にEUオーガニック認証が規定される以前より、オーガニックを実現するために田畑と人を選定し、大地から加工、すべての原料に至るまでプロジェクトを管理することで、フードサプライチェーンを構築することを決意。現在、イタリア国内で有機農業に転換した農地を10,000ヘクタール以上運営し、今なお成長を続ける。1,000名を超えるイタリアの農家と世界各国の14,000名の農家により成り立っている。

HP：<http://www.alcenero.jp/>

【本件に関するお問い合わせ】
 石井食品 広報 松井・池田
 TEL:047-435-0141、(池田携帯:070-1303-5526)
 FAX:047-435-0151、Email:press-is@ishiifood.co.jp