



OGINO
報道関係者各位



2020年10月吉日

株式会社オギノ
石井食品株式会社

**株式会社オギノと石井食品株式会社、山梨夏っ子きのこ®使用の
「クロアワビタケの混ぜごはんの素」販売状況を10月20日(火)山梨県知事へ報告のご案内
～山梨の特産林産物『山梨夏っ子きのこ®』の商品が新発売!～**

拝啓、秋涼の候、貴社いよいよご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のお引き立てをいただき、厚く御礼申し上げます。

さて、このたび、山梨県産の優れた特産林産物のおいしさを、県民の皆様にご存知いただきたく、山梨夏っ子きのこ®を原料に使用した「クロアワビタケの混ぜごはんの素」を株式会社オギノ(本社:山梨県甲府市、代表取締役社長:荻野寛二)と無添加調理(※)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、代表取締役社長執行役員:石井智康)が共同開発し、9月14日(月)から山梨県内のオギノ限定10店舗にて発売させて頂きました。発売以降、「山梨の魅力を再発見できた」とお客様から評価頂いております。

つきまして、山梨県知事への表敬訪問として、食べる山梨の取組状況と「クロアワビタケの混ぜごはんの素」の販売状況について報告に伺います。

お忙しい中恐縮ですが、報道関係の方々に立会いただき、ご取材いただきますようお願い申し上げます。

※石井食品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

敬具

記

- 日時 令和2年10月20日(火) 14:00～14:15
受付 13:45～
- 場所 山梨県庁 3階 第一応接室
(山梨県甲府市丸の内1丁目6-1)
- 表敬訪問先 山梨県知事 長崎 幸太郎 様
- 訪問者 株式会社オギノ
代表取締役社長 荻野寛二
取締役 食品部総括マネージャー 五味良夫

石井食品株式会社
代表取締役社長執行役員 石井智康
取締役執行役員 伊藤幸一郎
- 主な内容 株式会社オギノ、石井食品株式会社からの商品説明・活動報告
山梨県知事による商品試食
写真撮影
会の終了後、個別取材時間あり

■山梨夏っ子きのこ®（クロアワビタケ）とは

県では山梨らしい新たな特産林産物として、県森林総合研究所が開発した「クロアワビタケ」の新品種を「山梨夏っ子きのこ®」と名付け(商標登録済)、産地化・販路拡大に向けた取り組みを行っています。

(※この名前は「暑い山梨の夏に、元気に育ったきのこ」をイメージしています)

クロアワビタケは、産地が限られていることから希少性が高く、夏場でも収穫できるきのこです。アワビのような歯ごたえがあり、くせが無く、様々な料理に利用できます。また、普通のキノコよりも日持ちがよく、冷蔵庫で2週間ほど保存できます。

「山梨夏っ子きのこ®」は平成29年から県内で栽培が始まりました。県では種菌メーカーや生産者の方々と協力しながら、生産体制の構築に向けた取り組みを推進しています。



■食べる山梨について


「食べる山梨」は株式会社オギノと石井食品株式会社が立ち上げた商品シリーズで、山梨県産の素材や郷土の味を楽しむ食品をコンセプトとしています。今回の「クロアワビタケの混ぜごはんの素」がシリーズ最初の商品であり、今後浅尾大根や大塚人参を活用した商品の発売を予定しております。

このシリーズを展開することで、県内の地産地消の推進と地域経済の振興を目指しております。

■山梨フェアについて

オギノでは2020年11月5日～8日まで全店舗で山梨フェアを開催し、地元山梨の特産品振興に努めます。

■商品概要

	商品名	山梨夏っ子きのこ®クロアワビタケの混ぜごはんの素
	メーカー 希望小売価格	税抜 500 円 (税込 540 円)
	販売期間	9月14日より発売分は終了、 10月20日より限定数で再発売 ※なくなり次第終了
	販売先	山梨県内オギノ限定10店舗 (リバーシティ店、長坂店、須玉店、葎崎駅前店、富士川店、笛吹店、城東店、貢川店、河口湖店、山中湖店)
	特徴	山梨夏っ子きのこ® (クロアワビタケ)の特徴である旨みと歯ごたえを活かした1合用の混ぜごはんの素。

【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 松井携帯 080-9421-6145

Eメール: press-is@ishiifood.co.jp