

**YouTube Liveで全国どこからでも参加できる商品発表会
2020年地域商品発表会（下仁田町産下仁田ねぎ使用ハンバーグ）のご案内
～群馬県甘楽郡下仁田町の生産者・町長登壇 2020年11月5日（木）11時から～**



（下仁田町の下仁田ねぎ畑）



（下仁田町産下仁田ねぎを使ったハンバーグ）

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、11月5日（木）、群馬県甘楽郡下仁田町の伝統野菜、下仁田ねぎを使った地域商品の発表会を開催します。

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。当日は下仁田町にある「道の駅しもにた」からYouTube Liveで生配信を行いますので、日本全国どこからでも参加可能です。また、オンライン参加の皆様には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11月5日（木）11時～12時00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
11:10	下仁田町の取組と各地域の商品のご紹介
11:20	パネルディスカッションテーマ：『伝統野菜下仁田ねぎと地域活性化』 群馬県甘楽郡下仁田町町長：原 秀男様 下仁田葱の会：田中芳重様、堀口博志様 上野村農業協同組合代表理事組合長：黒沢清隆様 石井食品株式会社執行役員 マーケティング部総括マネージャー：染谷 芳子 石井食品株式会社顧客サービス部 北関東チーム：町田 扶美子
11:35	質疑応答
11:45	フォトセッションと今後の取組について

【ご参加方法】YouTube Liveにて配信 *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。

【お申し込み方法】下記の URL もしくは QR コード、添付の FAX 返信票からお申し込み下さい。
お申し込みされた方には、当日の Youtube ライブの URL を事前にお送りします。

※今後の新型コロナウイルス感染拡大の際は、開催延期や中止の可能性もございますのでご了承下さい。
※当日の配信環境によりご覧いただけない際は、会の終了後 YouTube にアップする動画をご覧ください。



<お申込フォーム・11月2日（月）12:00 締切> <https://forms.gle/NUazp7D5ikG41w9BA>

■「下仁田ねぎ」の特徴とは

群馬県甘楽郡下仁田町産の特産品として有名で、味のよさと外見の特徴から「殿様ねぎ」とも言われます。200年以上の歴史がある伝統野菜です。短くて太い白根が特徴で煮たり焼いたりすると、柔らかくとろりとした触感になり特有の甘みがでます。

播種から収穫までの期間は15ヶ月と長く、11月に入り霜に何回かあたると甘み柔らかみが整い美味しくなります。12月は出荷の最盛期で、葉先が茶色くなるのはもっとも美味しく食べられる時期と言われています。



(下仁田ねぎ)

■商品概要

	商品名	群馬県下仁田町産下仁田ねぎを使ったハンバーグ ねぎ味噌ソース
	メーカー希望 小売価格	税抜 350 円
	販売期間	11月11日～1月末日頃 ※旬の下仁田ねぎがなくなり次第終了
	販売先	道の駅 しもにた、道の駅 上野、道の駅 玉村宿、ららん藤岡、JR 高崎駅 いろは、ファームドウ食の駅吉岡、こんにやくパーク、ぐんまちゃん家等
	特徴	下仁田ねぎをハンバーグのソースとして使用しました。熱を通すと、特有な甘みととろみが出てハンバーグのソースとして合います。群馬上野村の天然醸造の十石みそ使用、ねぎ味噌ソース味に仕上げました。

■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。



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)

y _____

y _____

y _____

■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 松井携帯 080-9421-6145

Eメール：press-is@ishiifood.co.jp