

# NEWS RELEASE

報道関係者各位



2021年4月21日

石井食品株式会社

## イシイのハレの日ギフト

### 「千葉県銚子沖産つりきんめの塩炊き」

### 日本ギフト大賞 2021 都道府県賞 千葉賞を受賞

～ 受賞を記念し石井食品公式 無添加調理専門店「イシイのオンラインストア」で

4月20日（火）より40セット数量限定販売 ～

無添加調理<sup>※</sup>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、日本ギフトの経済的・文化的発展に貢献することを目的とした日本ギフト大賞（主催：日本ギフト大賞選考委員会）にて、「日本ギフト大賞 2021 都道府県賞 千葉賞」を受賞しました。この度の受賞を記念し、石井食品公式 無添加調理専門店「イシイのオンラインストア」（<https://shop.directishii.net/>）にて、40セット数量限定の販売を行います。

※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。



日本ギフト大賞



#### ■日本ギフト大賞 2021 詳細はこちら

<http://japan-gift-awards.jp/>

#### ■「千葉県銚子沖産つりきんめの塩炊き」商品ページ

<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210218/>

この度、地域に根ざした独自のギフト商品であることが評価され「日本ギフト大賞 2021 都道府県賞 千葉賞」を受賞しました「千葉県銚子沖産つりきんめの塩炊き」の金目鯛は高級魚としても知られ、真っ赤な姿が特長です。その色も相まって、古くから縁起物として子どもの日や、七五三、結婚式やお正月な

ど、ハレの日の食卓を彩るお祝いの魚として、楽しまれています。石井食品は、その金目鯛に最低限の塩を加え、独自の低温加熱処理を施すことで、しっとり柔らかい金目鯛の味わいを可能にしました。これから迎えるハレの日には、お子様からご年配の方まで楽しめる「千葉県銚子沖産つりきんめの塩炊き」を囲い、楽しいひと時をお過ごしください。

## ■ 千葉県銚子沖産つりきんめの塩炊きとは


寒流と暖流がぶつかる千葉県銚子沖は、その寒暖差から生まれるプランクトンを目当てに魚が群れる格好の漁場です。その良好な漁場で一尾一尾丁寧に手釣りする立縄という漁法で釣り上げ、銚子市外川漁港に水揚げされた金目鯛のみが「銚子つりきんめ」を名乗ることを許されます。その貴重な「銚子つりきんめ」を石井食品は3つのこだわりで、素材の本来の美味しさを引き出し商品化をしました。

### ◆ イシイの3つのこだわり

1. 獲りたてよりも、ある程度熟成させた魚体を使うことで、煮上がりの身がふっくら。身と皮目の一体感が増し、味の染み込みも向上しました。
2. 下処理で内臓や皮についた水分をしっかり拭き取り、薄塩のみの味付けにすることで、加熱の際に出る余分な水分を抑え、旨みを閉じ込めました。
3. 70度のお湯で90分間という「低温加熱処理」を行いました。高温で処理したときのように身がかたくならず、しっとり柔らかい味わいを可能にしました。

## ■ 「千葉県銚子沖産つりきんめ」商品詳細

日本ギフト大賞 2021 都道府県賞 千葉賞の受賞を記念しイシイのオンラインストアにて、2021年4月20日（火）より数量限定40セットの販売を行います。詳しくは商品ページ (<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210218/>) よりご覧ください。

商品イメージ	主な特長	メーカー希望小売価格	発売期間※
<p>千葉県銚子沖産 つりきんめの塩炊き</p> 	<p>親潮と黒潮がぶつかる千葉県の銚子沖は、国内屈指の漁場です。この恵まれた環境で育った金目鯛を使用し、塩炊きました。低温で加熱調理した身はしっとり、ふっくらとしており、食べると魚の旨みが口いっぱい広がります。</p>	<p>4,100円 (税抜)</p> <p>4,428円 (税込)</p>	<p>2021年 4月20日（火）</p>

※数量限定販売につき予定数がなくなりしだい販売終了となります。予めご了承ください。

## ■ 日本ギフト大賞とは

日本ギフト大賞選考委員会（選考委員長：せたがや文化財団理事長、国際演劇協会会長 永井多恵子氏）が主催する、日本におけるギフト文化の活性化やギフトの社会的・文化的水準の向上を

目的として創設された賞です。応募は「日本ギフト大賞」のオフィシャルサイト

(<http://japan-gift-awards.jp/>) および選考委員からの推薦によって行われ、審査は独自性、創造性、社会性の視点に加え、売上/シェア、話題性、消費者レビュー、特色について総合的に行われます。

### 【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求を行っています。

#### (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)

#### (関連リンク)

- 石井食品ホームページ : <https://www.ishiifood.co.jp>
- 石井食品公式 Twitter : [https://twitter.com/ishii\\_official](https://twitter.com/ishii_official)
- 石井食品公式 Facebook : <https://www.facebook.com/ishiifood.co.jp>
- 石井食品公式 Instagram : [https://www.instagram.com/ishii\\_official/](https://www.instagram.com/ishii_official/)
- 石井食品公式 note : <https://note.com/directishii>
- 石井食品公式 YouTube : [https://www.youtube.com/c/ishiifood\\_official](https://www.youtube.com/c/ishiifood_official)
- 石井食品公式 無添加調理専門店「イシイのオンラインストア」 : <https://shop.directishii.net/>

### 【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

石井食品株式会社 広報チーム 小原・市川

TEL : 047-435-0141

E-mail : [press@ishiifood.co.jp](mailto:press@ishiifood.co.jp)