

# PRESS RELEASE

報道関係者各位



2021年5月27日

石井食品株式会社

## 夏の風物詩！涼素材で食べるアレンジそうめんつゆ トマト・しょうが・レモンの「そうめん TO YOU(ツーユー)」3種を発売

～ そうめん研究家のソーメン二郎氏とともに、「そうめん」との新しい「ご縁」と伝統をお届け ～

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、夏の風物詩でもあるそうめんを「涼」を感じながら、夏にぴったりの素材をたっぷり食べることのできるアレンジそうめんつゆ「そうめん TO YOU」を2021年6月1日(火)より発売し、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/>)では、お中元にもおすすめしたいギフトセットの先行予約を開始いたしました。

また、そうめん研究家として活躍するソーメン二郎氏とともに、石井食品の「そうめん TO YOU」を通じそうめんのいとも違った一面と伝統による、新しい「ご縁」をお届けしてまいります。

※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。



涼素材で食べるアレンジそうめんつゆ「そうめん TO YOU」

左から、ミニトマトの鶏だしスープ・しょうがのごまだれスープ・レモンと有明鶏のスープ

## ■涼素材で食べるアレンジそうめんつゆ「そうめん TO YOU(ツーユー)」とは？

梅雨入りのこの時期は蒸し暑い日が続きますが、この梅雨があければ、夏はすぐそこです。そのような季節を前に、お店の様子も涼を意識した商品が増えてきています。そんなこれから迎える暑い夏の季節に、涼を感じる夏の風物詩の一つが「そうめん」です。王道の、かつおだしとお醤油をベースにしたそうめんつゆとあわせ、つるつとのどごしよく、さっと食べられ、暑さを感じる季節の食卓にはかかせません。一方で、「そうめんだけだと野菜が摂れない…」、「アレンジが効いた”そうめん”が食べたい」、「時間をかけず、簡単に作りたい」、「食材の具材感を味わえるそうめんが食べたい」、このようなお客さまからの声から、石井食品では「涼」を感じながら、夏にぴったりの素材をたっぷり食べることのできる、3種のアレンジそうめんつゆ「そうめん TO YOU」をご用意いたしました。

1つ目は、熊本県産のミニトマトを使用した「ミニトマトの鶏だしスープ」具材だけではなく、ピューレにしたものを入れ、さっぱりと食べやすい味に仕上げました。2つ目の「しょうがのごまだれスープ」は、長崎県産のしょうがとごぼうに鶏肉を入れ、しょうがの風味とごまだれの相性が抜群の、具沢山のそうめんつゆです。最後の3つ目は、熊本県産レモンのさわやかなつゆに、鶏肉と筍を入れ、食感ゆたかに仕上げました。口の中に広がるレモンの香りが、暑い季節でも食欲そそる味わいです。



「そうめん TO YOU」ギフトセット

また、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/>)では、お中元やちょっとした夏の手土産におすすめの、ギフトセットをご用意いたしました。詳しくはギフトセットページ([https://shop.directishii.net/shop/pages/lp\\_gift.aspx](https://shop.directishii.net/shop/pages/lp_gift.aspx))よりご覧ください。

### そうめん TO YOU 島原手延べそうめんセット ※お届け開始日：6月1日（火）より順次

セット内容 : 「そうめん TO YOU」ミニトマトの鶏だしスープ（2個）、しょうがのごまだれスープ（2個）、レモンと有明鶏のスープ（2個）、島原手延べそうめん 600g（50g×12束）

価格 : 3,500円（税込 3,780円）※送料無料

### そうめん TO YOU 九州を楽しむ3種の味わいセット ※お届け開始日：6月1日（火）より順次

セット内容 : 「そうめん TO YOU」ミニトマトの鶏だしスープ（2個）、しょうがのごまだれスープ（2個）、レモンと有明鶏のスープ（2個）※別途、そうめんをご用意ください。

価格 : 2,600円（税込 2,800円）※送料無料

### 島原手延そうめんとは

長崎県南島原市で生産される島原手延そうめんは全国の手延そうめんの約30%を製造している、そうめんのトップブランドです。島原手延そうめんは機械製麺のそうめんとはその製造工程が大きく異なり、時間をかけて丁寧に熟成させながら作ることで、茹で伸びにくく、しっかりとしたコシと歯ごたえ、小麦の豊かな味と香りを楽しむことができます。



写真提供：長崎県南島原市

## ■ ソーメン二郎氏とともに石井食品は「そうめん」を応援！

石井食品は、そうめん研究者として活躍するソーメン二郎氏とともに、石井食品の「そうめん TO YOU」を通じ、そうめんのいつもと違った一面とこれまでの伝統による新しい「ご縁」をお届けしてまいります。

ソーメン二郎氏との出会いは、この「そうめん TO YOU」がきっかけです。「そうめん TO YOU」の「TO YOU」には、相手のことを思いながら“大事なあなた”へ、そして“ご縁に感謝を”という意味を込め、この商品名が誕生しています。ソーメン二郎氏のお話の中に、「そうめんは、約 1200 年ものの伝統の歴史をもち、天皇陛下への献上品として、またお世話になった方への手土産として、人と人のご縁をつないできた。」と伺い、今回ご縁を大きく感じております。



しかしながらそうめん産業は、お中元文化などの急速な衰退に伴いそうめんの売上は減少、さらに全国の手延べそうめん職人の高齢化もあり、後継者不足に直面しています。そこで石井食品は、ソーメン二郎氏とのこのご縁に、「そうめん TO YOU」を通じ、「そうめん」をともに応援してまいります。そして、ソーメン二郎氏が監修する「ラク旨！無限そうめんレシピ」（扶桑社 MOOK）が、2021 年 5 月 31 日（月）に発売されます。この本の中にも、そうめんの新しい楽しみ方が、詰め込まれています。今年の夏は、そうめんであくさんの新しい涼を、楽しみましょう！

### profile : ソーメン二郎

そうめん研究者。奈良県桜井市生まれ。

メディアを通じてそうめん普及活動を行う。著者には、そうめんレシピ本『簡単！極旨！そうめんレシピ』（扶桑社）、そうめん絵本『そうめんソータロー』（ポプラ社 岡田やすたか作 ソーメン二郎企画・原案）などを手掛ける。テレビ、ラジオ多数出演など多方面で活躍。

## ラク旨！無限そうめんレシピ（扶桑社 MOOK）



テレビでおなじみのソーメン二郎が監修！話題沸騰の「キムたくそうめん」も掲載！好きな食材を組み合わせ、一生飽きない！そうめんがさらにおいしく進化中！十代目松本幸四郎さんも絶賛！「まさに“凄艶”。凄く楽しい、艶やかで上品なレシピばかり！」

監修 : ソーメン二郎  
出版社 : 扶桑社  
発売日 : 2021/5/31  
価格 : 990 円（税込）

夏の風物詩として、日本の食卓に欠かせない「そうめん」。最近はそうめんレシピも進化して、楽しみ方も豊富に。トッピングを工夫するだけで、バリエーションは無限大！しかも誰でも簡単にすぐつくれる！そんなそうめんの魅力をソーメン二郎がお伝えます。本書は 2017 年に刊行した『簡単！極旨！そうめんレシピ』に新たなレシピを大盛りで追加しました。オリーブオイル+塩の組み合わせがたまらない「基本を楽しむそうめん」、めんつゆとトマトジュースが絶妙の「ザ・イタリアンそうめん」、絶対おいしい食材の黄金比を堪能できる「キムたくそうめん」などなど、毎日でも食べたくなるそうめんレシピが満載！ヤミツキになること必至です！

## ■ そうめん TO YOU (ツュー) 商品詳細

伝統的な夏の風物詩そうめんを、いつもと違う新しい食べ方で楽しんでほしい、そんな思いを込めて作りました。つゆを冷やして、いつものそうめんにかけるだけ。夏らしい素材で食べるめんつゆです。「そうめん TO YOU」で、いつもとは違うアレンジそうめんをお楽しみください。

商品イメージ	主な特長	メーカー 希望小売価格	発売予定日
	<b>ミニトマトの鶏だしスープ</b> 熊本県産ミニトマトを具材としてだけでなく、さらにつゆにもピューレとして入っており、ミニトマトの酸味でさっぱりと食べやすい味に仕上げました。	380 円 (税抜)  410 円 (税込)	2021 年 6 月 1 日 (火) 予定
	<b>しょうがのごまだれスープ</b> 長崎県産のしょうがとごぼう、鶏肉をしっかり堪能できる具沢山のそうめんつゆです。しょうがの風味とごまだれがそうめんと相性抜群です。		
	<b>レモンと有明鶏のスープ</b> 熊本県産レモンのさわやかなつゆに、鶏肉と筍を入れ、食感ゆたかに仕上げました。口の中に広がるレモンの香りが、暑い季節でも食欲そそる味わいです。		
保存方法	直射日光や高温多湿な場所を避けて保存してください。		
賞味期限	製造日を含め 90 日		
調理方法	(1) そうめん (2 束約 100g) をゆで、ザルに取り、冷水で水洗いします。 (2) そうめんの水気を切って、お皿に盛りつけます。 (3) (2) に「そうめん TO YOU」をそのままかけて召し上がりください。 ※使用前に冷蔵庫で冷やすとよりおいしく召し上がることができます。		

### 【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)

(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・PR 池田・市川

TEL : 047-435-0141

mobile : 池田 : 070-1303-5526 市川 : 070-3186-1739

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