

PRESS RELEASE

報道関係者各位



2021年9月1日

石井食品株式会社



おひとりさまでもご家族みんなでも
日本の食文化を“つむぐ”石井食品の新春「おせち料理 2022」
9月1日（水）より予約販売を開始

～ 次の時代にもずっと続いていく、丁寧につむいできたおいしさのすべてを込めて ～

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、日本の食文化を“つむぐ”をテーマとした、石井食品の新春「おせち料理 2022」を、2021年9月1日（水）より予約販売を開始いたします。

※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。



日本の食文化をつむぐ「石井食品のおせち料理 2022」

「石井食品のおせち料理 2022」特設 WEB サイト

https://shop.directishii.net/shop/pages/lp_osechi.aspx

創業 76 年を迎える石井食品は佃煮製造業からスタートしました。長年培ってきた製造技術を活かし佃煮や煮物など食材の風味を引き出したおせち製造を続ける一方で、時代の変化にあわせながら商品作りを行い、みなさまの大切な一年のはじまりを、石井食品の「おせち料理」とともに過ごしていただいております。特にこれから迎える新年においては、2020 年より続くコロナ禍による外出の自粛や年末年始の帰省控えなど、大人数では集まることができないといった、これまでとは異なる時を迎えることがまだまだ予想されております。それにとまない、普段通りに会えない遠く離れている方々へのご挨拶などによるおせち料理のギフト需要、おうちで過ごす年末年始など、近年のお正月の過ごし方の多様化が見受けられます。

石井食品は 2022 年の新年に向け、新しい生活様式にあわせ取り組んできた「安心とおいしさ」の追求から生まれたおせち料理に加え、衛生的な観点のニーズの高まりでさらなる人気が予想される、取り分け不要の「おひとりさま用」のおせちや、個包装でお届けするおせち料理のラインアップを充実させ、日頃から時間をかけて向き合い、丁寧につむいできたおいしさのすべてを、今年の「おせち料理」に込めました。明るく健やかな新しい年の始まりにふさわしい団らんの食彩をお届けいたします。



「石井食品のおせち料理 2022」主な商品ラインアップ^o

地域と伝統でつなぐ「慶春譜」（重詰め）

選りすぐりの国内産食材にこだわり、贅を尽くした石井食品のおせちの最高峰「慶春譜」。北は北海道産のいくら醤油漬から、南は長崎県産鮑煮、鹿児島県産車海老の姿煮まで、全国各地のこだわり食材が贅沢に揃ったおせちです。黒豆煮やお煮しめなどの定番品に、豚の角煮や秋鮭のサーモンロールなど、和洋中バラエティ豊かなラインアップの 37 品目を詰めました。ご家族みんなで、華やかなお正月にふさわしいおせちを召し上がりください。



「慶春譜」（3～4 人前）、37 品目、和洋中 3 段重、40,000 円（税込・送料無料）

伝統と革新でつなぐ「迎春小箱」(おひとりさま用おせち)

それぞれでいただく個食タイプのおせち料理「迎春小箱」が新登場です。長方形の重箱には、小さいながらも、おめでたいといわれのある品々 18 品目を丁寧に詰め込みました。江戸雑煮のつゆと角餅もセットにし、全 20 品目と充実の内容。これ一つでお正月料理はばっちりです。お 1 人で召し上がる時にも、1 人前ずつセットして皆で食べたいときにも、どちらにもおすすめの和のおせちです。



「迎春小箱」(1 人前)、20 品目、(1 段重 18 品目 + 雑煮のつゆ、角餅)
8,500 円 (税込・送料無料)

食卓と食文化でつなぐ配慮おせち「のぞみ」と「千鶴」

家族の健康を願いながら、みんなで揃っておいしいものを食べられるように、食物アレルギー配慮や食塩不使用でもおいしさそのままのおせちをご用意しました。元日からひとつのおせちを囲むしあわせ、家族の笑顔華やぐ年始の宴をお楽しみください。

食物アレルギー配慮おせち「のぞみ」

和風のお重ながら、食物アレルギーをお持ちの方もおいしく召し上がられるおせちをご用意しました。小麦を使用しない醤油など、特定原材料 7 品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)を使用せずに調理し、食材ごとそして盛付後にも食物アレルギー検査を実施しています。お正月だからこそ、お子様からご年配の方まで、家族揃って一つのお重を食べたい方におすすめです。



「のぞみ」(2~3 人前)、20 品目、和風 3 段重、15,660 円 (税込・送料無料)

食塩不使用おせち「千鶴」

健康を気遣う方の、塩分摂取量に配慮したおせちをご用意しました。通常は日持ちするように濃いめの味付けをする傾向のあるおせち料理ですが、脂分の少ない本枯節のだしや利尻昆布などの旨味を十分に活かし、食塩を使わなくとも満足のゆく深い味わいを実現しました。全品個包装のため、お好きな時に、お好きな量をお皿に盛ってお楽しみいただけます。



「千鶴」(2~3人前)、12品目、全品個包装、8,000円(税込・送料無料)



「石井食品のおせち料理 2022」ご注文承り概要

- ご注文承り期間：2021年9月1日(水)～12月20日(月)
- 商品お届け予定日：2021年12月30～31日(予定)※
※当日は宅急便の混雑が予想され、また悪天候や災害交通障害等の影響で、お届けが遅延する可能性があります。
- ご注文方法：

「石井食品のおせち料理 2022」特設 WEB サイトより

https://shop.directishii.net/shop/pages/lp_osechi.aspx

【石井食品について】



石井食品

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)

- 石井食品公式ホームページ : <https://www.ishiifood.co.jp/>
- 石井食品公式 Twitter : 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/
- 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
- 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 顧客体験デザイン部 広報 池田明子、市川菜緒子

TEL : 047-435-0141、mobile : 070-1303-5526

E-mail : press-is@ishiifood.co.jp