

PRESS RELEASE



報道関係者各位

2021年10月14日

石井食品株式会社

**お米に焦点を当てたライフスタイルショップ「AKOMEYA TOKYO」
と「ISHII SHOKUHIN 365」が秋の味覚で共同開発
旬の食材を使用した栗ごはんの素『茨城県石岡市産 栗ご飯』
～AKOMEYA TOKYO各店舗で新米祭り 10月15日から数量限定販売～**

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、お米に焦点を当てたライフスタイルショップ「AKOMEYA TOKYO」（運営：株式会社サザビーリーグ）と、毎日の食卓に日本の地域と旬をテーマにした上質な食品をお届けする石井食品のブランド「ISHII SHOKUHIN 365」で、厳選した旬の食材の栗を使用した栗ごはんの素『茨城県石岡市産 栗ご飯』を共同開発しました。
※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。



秋の味覚！今年採れた栗を使った栗ごはんの素『茨城県石岡市産 栗ご飯』

2021年10月15日（金）から11月18日（木）までAKOMEYA TOKYO全店舗（13店舗）で行われる新米祭りに合わせて、数量限定で販売をスタートします。

■開発経緯

石井食品では、2017年から産地直送の栗を使った国産の栗ごはんの素を作り始め、今年で5年目となりました。栗ごはんのおいしさは、お米との相性で楽しみ方が広がります。品種や産地によって異なるもっちり感、あっさり感、甘み、食べやすさなど、掛け合わせ次第でおいしさは無限大です。新型コロナウイルスの影響で自宅で過ごす時間が増えた今、改めてごはんを炊く時間を栗ごはんとともに楽しんでいただきたい、旬の味覚を味わう幸せを大切な方とシェアしてもらいたいという考えに至りました。

今回、贈る人に思いを込めた、こだわりの商品を展開しているお米に焦点を当てたライフスタイルショップ「AKOMEYA TOKYO」と毎日の食卓に日本の地域と旬をテーマにした上質な食品をお届けする石井食品のブランド「ISHII SHOKUJIN 365」がコラボレーションすることで、高品質でギフトにもぴったりの秋の味覚商品『茨城県石岡市産 栗ごはん』を販売することになりました。

石井食品のブランド「ISHII SHOKUJIN 365」は、お米に焦点を当てたライフスタイルショップ「AKOMEYA TOKYO」とともに、今後も厳選した旬の味や素材そのものを感じられる商品を追求し、日本各地の旬の食材を中心とした、食に関するライフスタイル提案の取り組みを進めてまいります。

■AKOMEYA TOKYOが提供するこだわりのお米と相性抜群

AKOMEYA TOKYOで扱うブランド米は約20種類です。お米は生鮮品ということから、少量サイズ（2合）の販売も行っており、栗ごはんの素とセットで購入するのもおすすめです。



いつものごはんに栗と付属の出汁（調味液）を入れて炊飯器で炊くだけ！

『茨城県石岡市産 栗ご飯』には素材からじっくり吟味し、今年採れた茨城県石岡市の栗を使用しています。ご家庭で料理をする時と同じように、栗は栗本来の風味を損なわないよう無漂白・無着色で仕上げ、付属の出汁は砂糖やアミノ酸等を使わずに、北海道産利尻昆布とまぐろ節のすっきりとした合わせ出汁にし、無添加調理で仕上げました。

いつものごはんに、栗と付属の出汁（調味液）を入れて炊飯器で炊くだけで簡単に作ることができます。AKOMEYA TOKYOが提供するこだわりのお米と相性がよい栗ごはんの素『茨城県石岡市産 栗ご飯』を、組み合わせてお好みの栗ごはんをお楽しみください。

『栗と、合わせ出汁の旨みを味わっていただきたいので、もっちりとした食感のお米がおすすめです。和栗の使用、また無漂白、無着色で仕上げていることで、まさに素材のおいしさを感じられる、栗ご飯です。栗のほくほくが素晴らしく、より多くの方に楽しんでいただけるよう、販売していきます。』（AKOMEYA TOKYO PR担当者様）

■商品詳細

2021年10月15日（金）より、AKOMEYA TOKYO全店舗（13店舗）とオンラインショップ（<http://www.akomeya.jp>）にて、栗ごはんの素「茨城県石岡市産 栗ご飯」を数量限定で販売します。詳しくは「AKOMEYA TOKYO」専用サイト(<http://www.akomeya.jp>)よりご覧ください。※在庫なくなり次第終了

商品名	主な特長	メーカー希望小売価格
茨城県石岡市産 栗ご飯 	茨城県石岡市で今年採れた新栗を使用しています。甘みが強くホクホクとした味わいです。利尻昆布とまぐろ節の合わせ出汁で味付けをしています。	1,500円（税抜） 1,620円（税込）
発売日	2021年10月15日	
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60日間	
使用方法	①お米2合（180mlカップ2杯）をとぎ、普通に水加減します。 ②付属の調味液（全て）を加え、軽にかき混ぜます。 ③栗の具を液ごと全て入れます。 ④炊き上げて出来上がりです。	

※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」、ISHII SHOKUHIN 365では販売しておりません。

【AKOMEYA TOKYOについて】

「一杯の炊きたてのごはんから、つながり広がる幸せ」をコンセプトに、全国各地から厳選したさまざまな種類のお米を中心に、食卓を彩るごはんのお供や調味料、おいしく炊ける調理道具、食卓を囲む環境など、豊かな暮らしを楽しむための商品を取り揃える、お米に焦点を当てたライフスタイルショップです。

販売店舗：AKOMEYA TOKYO全店、オンラインショップに販売

ホームページ：<http://www.akomeya.jp>

【ISHII SHOKUHIN 365について】

家族の食事に気遣いながらいつも食べているものがいつでも買え、ハレの日には旬の食材を楽しむ上質な時間をお届けするブランドです。素材からじっくり吟味し、石井食品の製造過程においては食品添加物を使わずに一つ一つ真心を込めて作られています。

新宿高島屋店：東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2 新宿高島屋 地下1階グルメスクエア

ホームページ：<https://365.ishiifood.co.jp/>

【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。素材本来のおい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活かす調理と技術・本物のおい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

- 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/>

■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」

「石井食品の栗ごはんの素」専用サイト: <https://cp.directishii.net/kurigohan>

【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

市川菜緒子 (いちかわ なおこ) ・ 池田明子 (いけだ あきこ)

TEL : 047-435-0141 mobile : 市川 : 070-3186-1739 池田 : 070-1303-5526

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