

PRESS RELEASE

報道関係者各位

 **小湊鐵道株式會社**

 **石井食品**

2021年10月15日

石井食品株式会社

小湊鐵道株式會社

10月16日（土）・17日（日）の2日間限定
石井食品と小湊鐵道が地元の旬を味わう特別企画を実施
希少性の高い市原市の栗を使った『こみなとランチBOX』を限定販売
～今年早くもオンラインで完売した
「炊き込みごはんの素 千葉市原の栗 栗ごはん2合」も数量限定で再販決定～

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）と、房総里山トロッコ列車などを運営する小湊鐵道株式会社（本社：千葉縣市原市、取締役社長：石川晋平、以下小湊鐵道）は、小湊鐵道の運営するこみなと待合室にて、市原の秋の味覚を楽しんでいただけるよう、希少性の高い市原の栗を使った『こみなとランチBOX』を2021年10月16日（土）・17日（日）の2日間限定で販売します。※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。



「炊き込みごはんの素 千葉市原の栗 栗ごはん2合」を使用した『こみなとランチBOX』

『こみなとランチBOX』に使われる栗ごはんは、今年早くもオンラインで完売した「炊き込みごはんの素 千葉市原の栗 栗ごはん2合」を使用。当日は、こみなと待合室にて商品も数量限定でお買い求めいただけます。

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/>）」にて、「炊き込みごはんの素 千葉市原の栗 栗ごはん2合」は9月末の予約の時点で、予定販売数を達しましたが、ご好評につき、数量限定で再販を開始しました（<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210194/>）。

10月中旬から養老渓谷などでは、秋の紅葉が始まります。この機会に、都心からのアクセスも良い五井駅のこみなと待合室にて、地元の旬の味をお楽しみください。

■経緯

石井食品と小湊鐵道は、千葉県市原市役所とともに、2018年より小湊鐵道×石井食品×市原市「いちほら栗プロジェクト」の取り組みを進め、「炊き込みごはんの素 千葉市原の栗 栗ごはん2合」を販売してきました。

初年度の2018年は、テスト販売ということもあり、約1,000個という数量を絞って限定販売を行いました。しかし2019-2020年以降は、台風などの影響がかなり大きく、ほぼ収穫ができない状態が続きました。栗自体の収穫ができず、商品自体も数量の確保が難しく、2020年は完売はしたものの販売実績は期待には届きませんでした。

今年2021年は、去年の台風の影響も残る中、今年も厳しいと想定していましたが、計画通りの栗の収穫を行うことができました。8月25日より、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」にて予約販売を開始。大変ご好評をいただき、9月末に予定販売数（746個）を達しました。



水と緑豊かな美しい里山で育った市原市の栗を使用

栗の生産数日本一である茨城県笠間などの産地に比べ、市原市の栗は生産量も少なく、地元の方だけで消費されていた希少性の高い栗です。水と緑豊かな美しい里山で育った市原市の栗を、石井食品が栗ごはんの素として新たな価値を付加することにより、地元の方だけでなく、市原市を訪れた観光客の皆さまに味わっていただき、これからも作り続けお届けしていきたい、という思いから、地域の皆さまに愛される五井駅のこみなと待合室にて、「炊き込みごはんの素 千葉県原の栗 栗ごはん2合」を使った『こみなとランチBOX』を2021年10月16日（土）から10月17日（日）の2日間のみ限定販売します。

こみなと待合室は、石井食品も監修に携わり、2021年3月24日（水）に開店しました。今春には石井食品の「千葉県原の筍まぜごはんの素（2合用）」を使った筍おにぎりを販売し、地元の方や観光客のみなさまに大変ご好評をいただき、多くの方に地産地消の大切さ、市原のおいしい食材を知っていただく良いきっかけとなりました。第二弾として、秋の紅葉が始まる今秋には「炊き込みごはんの素 千葉県原の栗 栗ごはん2合」と、市原市産のアイガモ自然米を使用し、地元の旬の味をお楽しみいただける『こみなとランチBOX』の販売を行います。

■10/16(土)・17(日)限定販売『こみなとランチBOX』

『こみなとランチBOX』には、「炊き込みごはんの素 千葉県原の栗 栗ごはん2合」を使用しました。栗に加えて、今年市原市で収穫されたアイガモ自然米を使用しています。ちばエコ農産物の認証で、除草剤を使用せずアイガモ水稲同時作でつくった安全でおいしいお米です。お米本来の甘さが際立っており、一粒一粒がしっかりとしているのが特長です。この栗と米が合わさった栗ごはらは、栗の甘味と米の甘味それぞれの良さを引き立たせる好相性の組み合わせです。また、栗ごはんの単品メニューもございます。



地元の旬が詰まったランチBOX 食べたあとはお弁当箱として使用可能です。

メニュー詳細

こみなとランチBOX

価格：店頭1,540円(税込)

テイクアウト1,512円（税込）

市原市の栗や米を使った栗ごはん、れんこんの土佐煮、さつまいも甘露煮など、体に優しい食材を詰めております。

栗ごはん 単品

価格：店頭550円（税込）

テイクアウト：540円（税込）

栗ごはんを単品でお楽しみ頂けます。使い捨て紙パック容器での提供となりますのでテイクアウトが可能です。

炊き込みごはんの素 千葉県原の栗 栗ごはん2合

販売価格：918円（税込）

・小湊鐵道よりコメント

今年春には、石井食品株式会社の「千葉県原の筍まぜごはんの素」をおにぎりにして販売させて頂きました。好評につき、まぜごはんの素、おにぎり共に完売致しました。当社との栗プロジェクトもスタートしました。今回は、市原市で今年収穫した市原の栗を使用した「炊き込みごはんの素 千葉県原の栗」を「こみなとランチBOX」を数量限定で販売します。数量限定ではございますが、訪れたお客様に食して頂きたいと思えます。


■石井食品のオンラインストアにて60個限定で再販開始！

2021年10月1日（金）より、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、11月末までの2ヶ月間限定で7地域の「栗ごはんの素」を発売しています。「炊き込みごはんの素 千葉県原の栗 栗ごはん2合」は9月末の予約の時点で、予定販売数を達しましたが、ご好評につき、60個限定で再販を開始しました（<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210194/>）。詳しくは「石井食品の栗ごはん」専用サイト（<https://cp.directishii.net/kurigohan>）よりご覧ください。



・炊き込みごはんの素 千葉県原の栗 栗ごはん2合 ：918円（税込）

■商品詳細

商品名	主な特長	メーカー希望小売価格
炊き込みごはんの素 千葉県原の栗 栗ごはん2合 	甘味・風味・食感共にバランスが良い栗です。調味液には、北海道産利尻昆布とまぐろぶしの合わせだしを使用しています。	850円（税抜） 918円（税込）
発売日	2021年10月1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調味液を加え、軽にかき混ぜます。 ③栗具材を入れます。 ④炊き上げて出来上がりです。	

【小湊鐵道について】

小湊鐵道株式会社

1917年創立、千葉県市原市JR五井駅から上総中野駅を結ぶ鉄道会社。

一般車両と別に「房総里山トロッコ」を運行し四季折々の景色と窓の無い車両に乗れる観光としても人気の鐵道です。

また、鉄道事業だけでなくバス・タクシー・ゴルフ・飲食等、幅広く展開しております。

地域住民と協力し「さとやま」の発展を進めているベンチャー企業です。

【こみなと待合室について】

五井駅すぐ。小湊鐵道直営によるCaféスペースが併設された待合室です。誰でも利用できるパブリックスペースになっております。「五井駅周辺にはバスや列車を待つのに雨や風、暑さや寒さを凌げる場所がない」という話から、こみなと待合室の構想が始まりました。列車やバスを待つ時、ゴルフ場行きのバスを待つ時、待ち合わせ場所として・・・様々な場面に利用でき、お客様がほっと落ち着けるそんなスペースにしていきたいと思っています。

住所 : 〒290-0054 千葉県市原市五井中央東1丁目1-2

最寄り駅 : 小湊鐵道 五井駅 「五井駅」より徒歩1分

営業時間：平日 9:00～19:00 土日祝 9:00～17:00

TEL：0436-21-2411

<https://kominatomachiai.com/>

【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

小湊鐵道 総務部

鳥澤裕介（とりさわ ゆうすけ）

TEL : 0436-21-3133（代表） E-mail : info@kominato.co.jp