

PRESS RELEASE

報道関係者各位

イシイの
本気は、
裏に出る。

 石井食品

2022年4月22日

石井食品株式会社

6年目を迎えた、石井食品と白子町との歩み 累計100万食を突破 「千葉白子町の新玉ねぎをつかったハンバーグ」を今年も発売

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、これから旬をむかえる千葉県白子町の新玉ねぎをふんだんに使った「千葉白子町の新玉ねぎをつかったハンバーグ」を2022年5月1日(日)より今年も期間限定発売いたします。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/>)では、「千葉白子町の新玉ねぎをつかったハンバーグ」と「白子町の新玉ねぎ」セットの予約を受け付けております。また、5月8日(日)までにご予約をいただくと、5%OFFとなる早期割を実施しております。

※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。

「千葉白子町の新玉ねぎをつかったハンバーグ」の特設ページ：

https://cp.directishii.net/shirako_shintama



「千葉白子町の新玉ねぎをつかったハンバーグ」

■ 甘みを凝縮した白子玉ねぎは厳しい冬を乗り越えて

全長 66 キロと日本最大級の砂浜である千葉県の九十九里浜。この海岸線沿いに面した、1年を通じて温

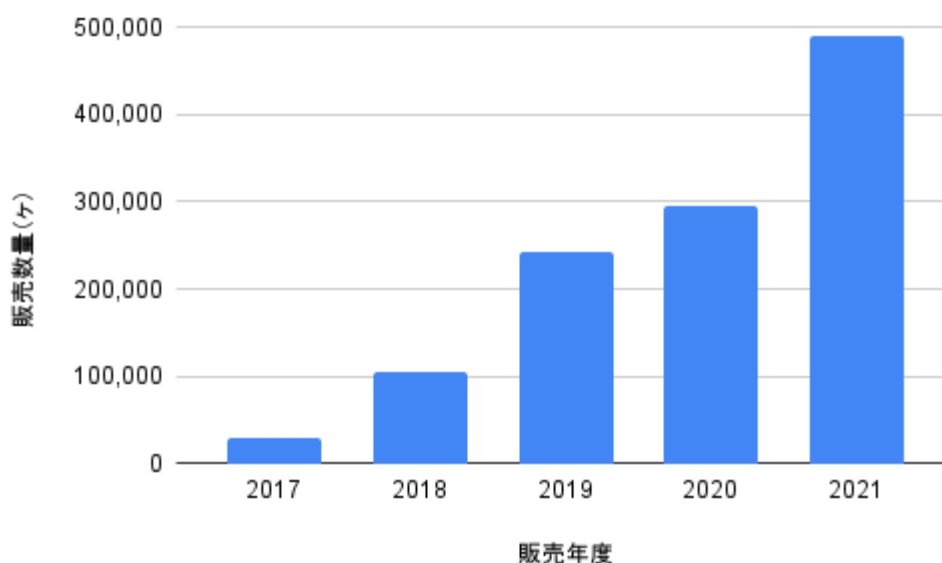
暖な白子町では、ミネラル豊富な潮風を十分に受け、更に水はけの良いサラサラとした砂質の土壌で新玉ねぎを育てています。この新玉ねぎは肉厚で生で食べてもみずみずしい甘みを感じることができます。しかし今年の新玉ねぎは、ラニーニャ現象の影響もあり例年より1月2月の気温が低かったため、生育が遅れていました。3月になると日本全国で徐々に暖かさを取り戻し、4月になりようやく新玉ねぎ収穫の目処が立ちました。例年より少々小ぶり傾向ではありますが、厳しい冬を乗り越え甘みを凝縮した新玉ねぎが今年も春の味覚を届けてくれます。



千葉県東部にある九十九里浜

■ 6年目を迎えた千葉白子町の新玉ねぎをつかったハンバーグ

肉厚でみずみずしい白子玉ねぎをふんだんに使用した「千葉白子町の新玉ねぎをつかったハンバーグ」は、実際に玉ねぎを作っている白子町の生産組合の方々に試食のご協力をいただきながら試作を繰り返しました。結果、白子玉ねぎの美味しさを十分に生かすことができるピューレ状のオニオンソースにたどり着きました。2017年の発売以降も生産者の方々と毎年改良を繰り返しており、発売から累計で100万食突破し多くの方々に白子町の新玉ねぎの美味しさを楽しんでいただきました。



千葉白子町の新玉ねぎをつかったハンバーグの販売推移

今年のハンバーグは昨年より更に白子町の新玉ねぎの美味しさを味わえるよう、ソースに使用している玉ねぎのカットサイズを大きくすることで肉厚のシャキシャキとした食感をより感じることができるようになりました。また商品パッケージデザインを一新し、白子玉ねぎの特長である、新玉ねぎのみずみずしさを最大限に表現しました。今年も「千葉白子町の新玉ねぎをつかったハンバーグ」を、より多くの方に手に取っていただけるよう、白子町の玉ねぎのおいしさを届けてまいります。

また新しい取り組みとして、一番美味しい旬の新玉ねぎの味を閉じ込めるために冷凍した「イシイの千葉白子町の新玉ねぎを使ったハンバーグ オニオンソース 10 食セット（メーカー希望小売価格：3670 円税抜）」も一部得意先で発売を行います。

■「白子町の新玉ねぎとハンバーグのセット」

「千葉白子町の新玉ねぎをつかったハンバーグ」の特設ページ：

https://cp.directishii.net/shirako_shintama

石井食品の公式オンラインストア無添加調理専門店「イシイのオンラインストア（<https://shop.directishii.net/>）」では「白子町産の新玉ねぎ」の 5 玉と「千葉白子町の新玉ねぎをつかったハンバーグ」4 袋や新玉ねぎを使用したレシピを同梱した「白子町の新玉ねぎとハンバーグのセット（2,800 円税込・送料無料）」などの早期予約キャンペーンを 5 月 8 日（日）まで開催しています。また白子町の生産者さんから直接仕入れた「白子町産新玉ねぎ 10kg（4,200 円税込・送料無料）」や「白子町の新玉ねぎを使ったハンバーグ 12 袋セット（3,000 円税込・送料無料）」も予約を受け付けております。ハンバーグ 12 袋セットは 5 月 3 日から、玉ねぎ付きのセットおよび玉ねぎ 10kg は 5 月 10 日からの順次お届けとなります。

■千葉白子町の新玉ねぎをつかったハンバーグ商品詳細

商品名	千葉白子町の新玉ねぎをつかったハンバーグ
商品イメージ	
主な特徴	甘みが強く、九十九里浜のミネラル豊富な土質と塩分を含んだ潮風で育った白子の玉ねぎのおいしさを生かしたハンバーグです。ソースはしょうゆベースのオニオンソースです。パーティにもソースにも白子産新玉ねぎを 100%使用しています。
メーカー希望小売価格	200 円（税抜）
販売期間	2022 年 4 月 27 日から千葉県を中心に先行発売、5 月 1 日から全国で順次発売
販売店舗	全国のスーパー、イシイのオンラインストアにて販売
保存方法	冷蔵保存：10℃以下で保存

賞味期限	製造日から 30 日
使用方法	袋のまま湯せんで約 3 分、または電子レンジで約 1 分 10 秒（600W）温めて召し上がりください

【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

（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