

# NEWS RELEASE

報道関係者各位



2022年7月21日  
石井食品株式会社

## 筑西市発足「ちくせい若者まちづくり会議」の志抱く学生と 石井食品が手を取り合い共同で館玉ねぎ収穫祭・先行販売会を実施

～これからの社会を担っていく若い世代から認知を広め、これからの農業の発展へ～

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、筑西市が発足させた「ちくせい若者まちづくり会議」の志抱く学生と手を取り合い、共同で2022年5月29日(日)に館玉ねぎ収穫祭を、2022年7月9日(土)に『茨城筑西市の館玉ねぎを使ったハンバーグ デミグラスソース』先行販売会をグランテラス筑西にて開催いたしました。

※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。



筑西市長 須藤 茂氏(中央)、「ちくせい若者まちづくり会議」の学生、石井食品社員

石井食品では、『茨城筑西市の館玉ねぎを使ったハンバーグ デミグラスソース』の販売を行うだけでなく、下館玉ねぎ部会とともに2020年より、筑西市の地元のみなさまと「館玉ねぎ」のファンを増やし認知をあげる活動をしております。現在、日本の農業では慢性的な人手不足や高齢化が進んでおり、若者の就農を増やすこと

が課題となっております。その解決の一助として、これからの社会を担っていく若い世代から、地元の野菜について興味を持ってもらい、認知を広めることで、地域を盛り上げ、農業の衰退を防ぎたい、という思いから、2020年10月に発足した大学生からなる団体「ちくせい若者まちづくり会議」のカフェ・アミコチームと共同で、収穫祭・販売会を企画いたしました。茨城県の方に向けたイベントを実施することにより、まずは地元の方に「館玉ねぎ」のファンになっていただき、若者の農業離れと農業就業人口の高齢化を防ぐ一助になればと考えています。



ちくせい若者まちづくり会議の学生と石井食品社員

## ■ 館玉ねぎ収穫祭について

石井食品は、館玉ねぎの収穫時期に合わせて、2022年5月29日（日）に館玉ねぎ収穫祭をグランテラス筑西にて開催しました。当日は晴天に恵まれ、250人以上のお客様にご来場いただきました。地元の皆様に収穫祭を通して「館玉ねぎ」を知ってもらうために、子どもが興味を持って楽しめるクイズ、収穫体験、玉ねぎアートなどのゲームを用意しました。

「準備期間から学生ならではのお客様が楽しめるアイデアに驚かされ、当日の運営では、積極的に動く姿が印象的でした。今回一緒に取り組めたことは館玉ねぎのブランド化に向けた大きな一歩だと感じました。今後ちくせい若者まちづくり会議さまと連携し、農家さまとの関わりを通して館玉ねぎの魅力や人々の温かさを全国的にPRしていきたいと考えております。今年の館玉ねぎもみずみずしく、よい玉ねぎができています。『茨城筑西市の館玉ねぎを使った ハンバーグ デミグラスソース』も是非ご賞味ください。」（石井食品 津島）





小石の多い館玉ねぎの農地環境を段ボールとビニール袋で再現



玉ねぎの形に切った色紙に顔を書いてもらい、ボードに張り付ける体験イベント

### ■ 茨城県内限定で先行販売中

石井食品は、2022年7月9日（土）にグランテラス筑西にて、販売会を実施しました。この日を皮切りにして、グランテラス筑西だけでなく、茨城県内一部店舗にて『茨城筑西市の館玉ねぎを使った ハンバーグ デミグラスソース』の先行販売をスタートしました。旬の館玉ねぎを、いつでも楽しめる加工品のハンバーグにすることで、長い期間お客様にお届けでき、旬のおいしさを味わっていただける商品です。全国での発売は、8月2日（火）を予定しております。

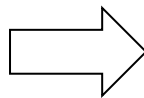


### ■ 先行発売分は昨年仕様の包材を使用し、包材の有効活用

今回、茨城県内一部店舗での先行発売分に関しては、今年度の包材改版に伴い、未使用となってしまった昨年仕様の包材の有効活用し、約 17,000 個限定で先行販売を実施しています。2022 年 8 月 2 日（土）から販売の商品に関しては、新デザインの包材でお届けします。石井食品は、持続可能な社会実現のため、資源をムダなく有効に生かすと同時に、地球における生態系維持のための環境の保全に積極的に取り組んでいきます。



昨年のデザイン



今年の新デザイン

### ■ 『茨城筑西市の館玉ねぎを使ったハンバーグ デミグラスソース』について

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、2022 年 7 月 1 日(金)より先行予約を開始しており、8 月 2 日(土)※2 から順次お届けいたします。



商品詳細はこちら：

<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210343/>

玉ねぎハンバーグ 3 種食べ比べキャンペーン実施中（7/21～8/5）：

<https://shop.directishii.net/shop/pg/1cponion/>



たっぷりソースがかかったハンバーグは食卓のメインにぴったり

※2 天候により収穫時期に変動がございます。それにともない、発売日につきましても前後する可能性がありますこと、予めご了承ください。

#### 【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

(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](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 顧客デザイン部 広報 市川菜緒子・池田明子

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

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