

NEWS RELEASE

イシイの
本気は、
裏に出る。

報道関係者各位



2023年4月5日

石井食品株式会社

アルチェネロ×石井食品「イシイのおべんとクン ミートボール お披露目会」事後レポート

～オーガニックの先駆者アルチェネロの有機トマトペースト使用

3社がもつ食品へのこだわりと未来に受け継いでいきたい思いをお伝え～

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、2024年に50周年を迎えるロングセラー商品『イシイのおべんとクン ミートボール』において、オーガニックの先駆者 Alce Nero S.p.A. (イタリア:CEO Massimo Monti (マッシモ・モンティ):以下アルチェネロ)の有機トマトペーストの使用を2月下旬から本格スタートしたことに伴い、日仏貿易と2023年3月15日(水)に、日仏貿易株式会社 Le STUDIO (東京都千代田区霞が関3-6-7)にて、「イシイのおべんとクン ミートボール お披露目会」を開催しましたので、その様子をご報告いたします。※石井食品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。



『イシイのおべんとクン ミートボール』を使ったミートボールパスタ

■「イシイのおべんとクン ミートボール お披露目会」レポート

石井食品と日仏貿易は3月15日（水）に「ミートボールお披露目会」を開催しました。当日は、インフルエンサーおよびメディア向けの試食会イベントを実施し、前半は3社の食品へのこだわりと未来に受け継いでいきたい思いや、リニューアルした『イシイのおべんとクン ミートボール』のご紹介を行い、後半は料理家 KEITA シェフをお呼びし、『イシイのおべんとクン ミートボール』とアルチェネロの商品のコラボレーションした2種のメニューを体験いただき、石井食品とアルチェネロ両社共通の思いをお届けいたしました。料理家 KEITA シェフによる『イシイのおべんとクン ミートボール』を使ったコラボレーションメニュー「ミートボールパスタ」・「ミートボールミネストローネ」は、『イシイのおべんとクン ミートボール』の味の特長を生かし、家庭で簡単に、そして親子で調理でき食育にもつながるレシピに仕上げています。



アルチェネロの有機トマトペーストの使用し、リニューアルした『イシイのおべんとクン ミートボール』

【開催概要】

■開催日時：

2023年3月15日（水）14:30～16:00

■開催場所：

日仏貿易株式会社 Le STUDIO（東京都千代田区霞が関 3-6-7）

■プログラム：

-石井食品、アルチェネロ会社ブランド紹介

-石井食品ミートボール紹介：ミートボール、アルチェネロ有機トマトペーストを原料として使用する思いについて
石井食品、アルチェネロ、日仏貿易各社の会社代表によるビデオメッセージ

-調理デモンストレーション：

料理家 KEITA シェフによるコラボレーションメニュー「ミートボールパスタ」のデモンストレーション」

-試食会：

『イシイのおべんとクン ミートボール』、『常温ミートボール』、『ミートボールパスタ』、『ミートボールミネストローネ』



当日の調理デモンストレーションの様子

【調理デモンストレーション担当シェフ】



KEITA

料理家・出張料理人

大学卒業後、イタリア料理の道へ。地元のレストラン勤務後、渡伊。イタリア・ピエモンテ州ドモツツラ「ristorante lastella」で修行後、帰国後は横浜の自宅料理教室 Casa K（ホームページ：<https://keitalastella.wixsite.com/yokohama-casa-k>）をはじめ、都内各所にてイタリア料理講師として活動中。出張料理、企業などのレシピ開発、提案なども多数実施。

【参加いただいたみなさまの声】

-リニューアルした『イシイのおべんとクン ミートボール』は、トマトソースが自然な甘みで濃縮していておいしかったです。無添加調理で、温めなくても食べれるのも嬉しいポイントですね。お弁当にも最適だと思います。調理デモンストレーションでは KEITA シェフの考案したレシピを試食しましたが、パスタもミネストローネも簡単に作ることができ、食べ応えもありトマトの良さが伝わる味わいでした。今度お家でも作ってみようと思います。

-『イシイのおべんとクン ミートボール』は無添加調理なので原材料がとてもシンプルということに改めて実感しました。ぜひパッケージの裏を見てみてください。「ミートボールパスタ」と「ミートボールミネストローネ」は、アルチエネロさまとのコラボの有機トマトペースト使用のリニューアルした『イシイのおべんとクン ミートボール』だけで味が決まるなんて、とってもおいしかったです。KEITA シェフによるコラボレシピのデモンストレーションや、オリーブオイルの使い方など色々なお話が聴けて楽しかったです。石井食品さまとアルチエネロさまから直接お話が聴けて企業さまの熱い想いをひしひしと感じました。これからもずっと"食べて応援"したいと思います。



『イシイのおべんとクン ミートボール』を使ったミートボールミネストローネ

【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。

- 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 市川菜緒子、池田明子、黒飛英美恵
TEL：047-435-0141、携帯：070-3186-1739（市川）、070-1303-5526（池田）
E-mail：press-is@ishiifood.co.jp