

PRESS RELEASE

報道関係者各位



2021年11月2日

石井食品株式会社

株式会社オギノ

地域の食材を使って地元を元気に！ 山梨県北杜市・明野町で育った大根をまるっと輪切りに 贅沢に大根を食べるハンバーグの発売を開始

～ 山梨県産の素材や郷土の味をふんだんに楽しむことのできる「食べる山梨」シリーズ商品～

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「お客様のふだんの暮らしを豊かにすること。」をめざし、山梨県を中心に、地域密着で店舗展開するスーパーマーケットの株式会社オギノ（本社：山梨県甲府市、代表取締役社長：荻野寛二、以下、「オギノ」）は、ブランド共同立ち上げを行った「食べる山梨」シリーズより、「北杜市・明野町で育った大根のうま煮と食べるハンバーグ～甘辛おろしソース～」を、本日2021年11月2日（火）より期間限定にて、オギノ食品全店39店舗にて発売いたします。

※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。



北杜市・明野町で育った大根のうま煮と食べるハンバーグ～甘辛おろしソース～

「北杜市・明野町で育った大根のうま煮と食べるハンバーグ～甘辛おろしソース～」で使用している、山梨県北杜市明野町産のだいこんは、八ヶ岳の麓に広がる火山灰の土壌で育ち、柔らかくてアクが少なく、甘みがあるのが特長です。その大根を輪切りにした煮物を、国産若鶏 100%のハンバーグとあわせました。ソースにも明野町の大根おろしが入っています。しょうゆで甘辛く煮た大根と、大根のうまみがしみ込んだやわらかいハンバーグの相性が抜群。個性的で満足感のあるハンバーグです。

■「北杜市・明野町で育った大根のうま煮と食べるハンバーグ」開発背景

石井食品では、素材の良さがそのままおいしさにつながる無添加調理を1997年より取り組んでまいりました。素材の良さが商品のおいしさを決める無添加調理では、おいさと安全の源である素材選びが肝心です。厳選された素材へのこだわりから、実際に石井食品の社員が生産者の元に足を運び、その土地土地の気候や風土、生産者の想いや工夫を学び、商品づくりを進めています。

石井食品では、大月市産の玉ねぎのはじめ、山梨県との取り組みをこれまでも積極的に進めてまいりました。その山梨県を代表するスーパーであるオギノと地域食材を使った旬の商品をプロデュースする石井食品の「地域食材を使って地元を元気にしたい」という思いが重なり、この度開発がスタートいたしました。地元生産者とのつながりが深いオギノとの取り組みであったからこそ「北杜市明野町のだいこん」と出会うことができました。北杜市明野町の秋だいこんの歴史は古く、江戸時代からソバと共に栽培されていたと言われていました。明野町の火山灰土に適した作物として栽培され、恵まれた土壌条件から産出されるこの地域のだいこんは、高品質なことで有名です（参考文献：山梨県 HP、山梨の特産・伝統野菜より）。この度、共同開発のパートナー、オギノの食材の目利きであるバイヤーがおいしいと断言する品質を誇った、この時期イチオシのだいこんです。今後もこの取り組みを通じて、山梨県内の地産地消の推進と地域経済の振興を目指してまいります。




北杜市明野町で育っただいこん

■「北杜市・明野町で育った大根のうま煮と食べるハンバーグ」商品詳細

山梨県の北西部に位置する北杜市明野町では、江戸時代から大根が栽培されていました。この地域で栽培される大根は、甘みがあり、やわらかくアクが少ないため、煮物にぴったりです。その大根の輪切りがまるごと入った贅沢な仕上がりのハンバーグです。なお、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、セット商品を販売中。まずは試してみたいという方には2袋セットを、みんなで食べたい、おすそ分けをしたいという方には10袋セットなど、食卓シーンにあわせてお選びいただけます。

商品イメージ	主な特長	希望小売価格	販売期間
	<p>北杜市・明野町で育った大根のうま煮と食べるハンバーグ ～甘辛おろしソース～</p> <p>山梨県北杜市明野町産のだいこんは、八ヶ岳の麓に広がる火山灰の土壌で育ち、柔らかくてアクが少なく、甘みがあるのが特長です。その大根を輪切りにした煮物を、国産若鶏 100%のハンバーグとあわせました。ソースにも明野町の大根おろしが入っています。しょうゆで甘辛く煮た大根と、大根のうまみがしみ込んだやわらかいハンバーグの相性が抜群。個性的で満足感のあるハンバーグです。</p>	<p>350円 (税抜)</p> <p>378円 (税込)</p>	<p>2022年 1月中旬</p> <p>※在庫なくなり次第 終了</p>

【食べる山梨について】



「食べる山梨」は2020年より、株式会社オギノと石井食品株式会社と共同で、山梨県産の素材や郷土の味を楽しむブランドを立ち上げました。ロゴのデザインには、富士山、南アルプス、八ヶ岳、奥秩父・・・四方を山に囲まれた、日本屈指の山岳地帯である山梨県の山並みを表現しました。そうした風景からくる自然の恵み、そして季節による寒暖差など、おいしい野菜を育てる好条件が揃っていることをイメージしています。

「食べる山梨」ブランドで商品展開することで、山梨県内の地産地消の推進と地域経済の振興を目指しております。

【オギノについて】



目指してきたのは、「お客様のふだんの暮らしを豊かに」すること。オギノは、山梨県を中心に店舗展開する、地域密着型のスーパーストアチェーンです。創業より170年以上のあいだ、お客様の生活を支え、地域の暮らしを守り育てることを目指してきました。時代の動きにともなって変化していくお客様のニーズに、柔軟に応えるため、さまざまなチャレンジを繰り返し、乗り越えてきました。しかし、暮らしに関わる仕事はフィールドが広く、奥が深い。やるべきことは、まだまだたくさんあります。お客様に最も近いところで、毎日の何気ない暮らしをもっと豊かなものにしたい。そんな私たちの想いに共感してくれる人と、ぜひ実現していきたいと思えます。オギノの自信作のニュースをお届けする「オギノアプリ」では最新情報を配信中です。詳しくはこちらから→ <http://www.ogino.co.jp/app/>

(会社概要)

■名称 : 株式会社オギノ

- 所在地 : 〒400-0047 山梨県甲府市徳行 1-2-18
- 代表者 : 代表取締役社長 荻野 寛二
- 設立 : 1953 年（昭和 28 年）9 月

【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（東京証券取引所第二部上場）

（関連リンク）

- オギノ公式ホームページ : <http://www.ogino.co.jp/>
- 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 小原尚敏、市川菜緒子

TEL : 047-435-0141

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