

報道関係者各位

2021年11月10日

石井食品株式会社

栽培の過程で生まれる【切】を活用し「姉崎だいこん」のブランドを守る 「千葉市原の姉崎だいこんおろしソースハンバーグ」を今年も発売中

～生産者の思いが詰まった姉崎だいこんの美味しさを多くの人へ～

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、2019年より発売している「千葉市原の姉崎だいこんおろしソースハンバーグ」に使用していた「姉崎だいこん」を、今年は栽培の過程で発生してしまう【切】（カット品）という規格のものを中心に原材料として大根おろしソースやパティにも混ぜて活用します。生産者の丹精が込められた姉崎だいこんの価値を守りつつ、大根本来の味を味わえる本商品を2021年11月1日（月）より2022年2月末まで期間限定、全国各地で順次販売を行っております。※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。



曲がっているため【切】（カット品）となる姉崎だいこんと千葉市原の姉崎だいこんおろしソースハンバーグ

■ 作物に掛ける思いは変わらないのに価値に差が出てしまう【切】

【切（きり）】とは農作物の規格の一つで、作物が曲がっているなどで該当部分を切り落とさなくては販売ができないカット品です。傷や曲がりのない真っ直ぐなA品やB品などは「姉崎だいこん」のブランドとして販売されます。この【切】という規格は、味は変わらないにも関わらず「カットしている」という点で市場価値が大きく下がってしまい、飲食店のツマなど姉崎だいこんの特長が伝わりにくい料理として活用されることが多くなってしまいます。

土の中で成長する作物は収穫するまでどのような形で生育しているかはわかりません。長い期間をかけて有機肥料を中心に土作りを行い、播種後も大根に傷がつかないように手作業で土寄せを行うなど多くの工夫や苦勞を行っていても収穫した際に曲がっていたり、ひげが生えていたり、先端に傷がついてしまうなどで、A品と同じ思いを込めて栽培した「姉崎だいこん」の価値が大きく下がってしまうのが生産者のみなさまの大きな課題となっています。

そこで今年石井食品では市場を介さず生産者と直接「姉崎だいこん」を取引し、栽培の過程で生じ「姉崎だいこん」として流通することが難しい【切】（カット品）を積極的に「千葉市原の姉崎だいこんおろしソースハンバーグ」へ活用することで、A品と変わらぬ良質な「姉崎だいこん」の美味しさをお届けします。今後も「千葉市原の姉崎だいこんおろしソースハンバーグ」を通じて、千葉県の地産地消に貢献するとともに全国のみなさまに「姉崎だいこん」の美味しさをはじめ、食卓に収穫までの生産者の思いをお届けできるよう活動を続けてまいります。



【切】（カット品）となる姉崎だいこん（上：曲がっている／下：髭が生えている）



【切】（カット品）の作業風景

■ 姉崎だいこんの特長

千葉県の中央部に位置する市原市の姉崎地区は、市街地に比べ気温が低く冬は霜が降りるほど寒くなります。そのため大根自身が凍らないように糖분을蓄え、甘さが凝縮されます。また成長も緩やかになるため、鬆（す：作物の中にできる隙間）のない芯まで真っ白な大根へと生育します。

姉崎地区の生産者からなる姉崎野菜組合では有機肥料を中心とした土作りを実施しており、大根の生育に合わせ一つ一つ丁寧に手作業で収穫を行います。収穫された大根は畑のそばの共同洗浄選別施設ですぐに洗浄・選別が行われ全国へ出荷されることで、甘くみずみずしい「姉崎だいこん」が店頭に並びます。なおこの収穫～出荷までの流れが評価され、2013年に農業関係で最も権威のある「日本農業賞」で特別賞を受賞、2020年には食の安全・安心や環境保全などに関する指摘事項を通過した農場に与えられる「JGAP認証」を取得しています。



1本1本手作業で収穫している様子



芯まで白い姉崎だいこん

■ 千葉市原の姉崎だいこんおろしソースハンバーグの開発背景

石井食品は2016年より社員が日本各地の生産者を訪問し、その土地の特長、生産のこだわり、作物の美味しさを学んで良質な食材を活用する商品づくりを行い、旬の時期に旬の味を加工品で味わっていただく「地域と旬」という取り組みを続けています。甘さが凝縮し、白さが特長的な「姉崎だいこん」とはこの活動を続けているなかでご縁があり、2019年から「千葉市原の姉崎だいこんおろしソースハンバーグ」として商品化、大根が旬の冬季限定で発売を行ってきました。本商品は累計約50万食販売しており、千葉県を中心に多くの方へ「姉崎だいこん」の美味しさをハンバーグを通じてお届けしています。



姉崎だいこんの生産者のみなさま（左から八田様、金子様、大野様）


■「千葉市原の姉崎だいこんおろしソースハンバーグ」5袋セット・12袋セット

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、「千葉市原の姉崎だいこんおろしソースハンバーグ」の**5袋セット（1,080円税込・送料別）**・**12袋セット（3,000円税込・送料無料）**を販売しております。

また全国の量販店では11月1日より大根の旬の時期限定、原材料がなくなり次第終了で販売を行っています。



■ 商品詳細

商品イメージ	主な特長	メーカー 希望小売価格	発売日
<p>千葉市原の姉崎だいこんおろしソースハンバーグ</p> 	<p>みずみずしさと白さが特長の「姉崎だいこん」を美味しさたっぷりのハンバーグにしました。ソースにはざくざくふわっと食感の大根おろしとパティにも大根を混ぜ込んだまさに大根づくしのハンバーグ。酢と粗糖、塩でシンプルに味付けされており後味もさっぱりで罪悪感のない美味しさです。</p>	<p>200円 (税抜) 216円 (税込)</p>	<p>2021年11月1日 発売 2022年2月末ごろ 季節終売 ※旬の姉崎だいこんがなくなり次第終了</p>
保管温度帯	冷蔵保存：10℃以下で保存		
賞味期限	製造日を含め30日以内		
使用方法	袋に切り込みを入れて電子レンジ(600w)で約1分10秒、または袋のまま湯せんで3分温める。		

【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（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/>

【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 (おはら なおとし) ・市川菜緒子 (いちかわ なおこ)

TEL : 047-435-0141 mobile : 小原 : 080-9407-8582 市川 : 070-3186-1739

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