

NEWS 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2月19日

石井食品株式会社

「地域と旬」のハンバーグシリーズが新たに登場

2か月で約50回の試作にチャレンジした、

渾身の新作『滋賀東近江のキャベツを使ったハンバーグ』発売開始！

～琵琶湖の東岸に位置する「東近江市」の極寒を乗り越えた、芯の甘い「東近江のキャベツ」が届きました～

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、2016年よりスタートの「地域と旬」をテーマとした取り組みより、琵琶湖の東岸に位置する滋賀県近江市で育った「東近江のキャベツ」を使い、試作回数はおよそ2か月で約50回にもおよんだ、新作『滋賀東近江のキャベツを使ったハンバーグ 甘辛みそソース』を、明日2022年2月20日（日）より発売開始いたします。

※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。



「東近江のキャベツ」生産者のみなさま

■ 開発背景

滋賀県東部に位置する東近江では、水田を活用した高収益作物（園芸品目）の栽培を行っており、そのひとつが「東近江のキャベツ」です。近江米を作っている水田は土質が良く、味の良い「東近江のキャベツ」が育ちます。しかしながら、「昨今は、暖冬や全国的な豊作などの影響で、安定した収益確保ができない。」、石井食品のスタッフがこの地を訪れた際、そんな生産者さんの課題をお聞きしたことがきっかけで、今回の商品開発が始まりました。

毎年、1月中旬から3月いっぱい旬となる「東近江のキャベツ」は、東近江の一番厳しい冬にキャベツ自身が凍らないように糖を貯めようとするので、キャベツの芯に近いほど甘みがどんどん強くなります。生で食べた時のシャキシャキと、火を通した時のやわらかい食感が特長です。その「東近江のキャベツ」の良さを最大限に活かす調理方法に味、その地域ならではのおいしい食べ方など、生産者のみなさまからのアドバイスをもらいながら試行錯誤を重ね、商品の完成までの試作回数は2か月の間に約50回にも及び、渾身の商品となりました。



(左) 石井食品 柘植雅洋（商品開発担当）、(右) たなかふあ〜む 田中久景さん（生産者さま）

An advertisement for a hamburger product. On the left is a product shot of a hamburger with a cabbage patty, served with a miso sauce. The text on the product shot includes 'Ishii no' logo, '期間限定' (Limited Time), '滋賀東近江のキャベツを使ったハンバーグ' (Hamburger using cabbages from Shiga Higashi-Omi), and 'みそソース' (Miso Sauce). On the right is a group photo of several people, including the product developer and producer, standing in a field of cabbages and holding them. Below the photo is a yellow banner with the text '食べてね！' (Eat it!).

■ YouTube interview 動画はこちら → <https://youtu.be/I2IAi-2uhJU>

■『滋賀東近江キャベツを使ったハンバーグ 甘辛みそソース』

2016年より「地域と旬」をテーマとした取り組みでは、商品地域食材に着目し、生育環境や栽培法などを考慮した良質な食材を、生産者の方に伺ったその地域ならではの方法で調理した商品作りを展開しています。今回の新商品は、『滋賀東近江キャベツを使ったハンバーグ 甘辛みそソース』です。東近江の厳しい冬の寒さを乗り越えた「東近江のキャベツ」は甘みがたっぷりです。とろりと柔らかくなったキャベツの葉にみそがよく絡み、みそと醤油を使ったソースはコクがあり、でもしつこくない、ごはんが進む味付けのハンバーグが出来上がりました。



たっぷりとした「東近江のキャベツ」には甘辛みそ味のコクあるソースがしっかりと絡み、ごはんとの相性ぴったり

キャベツの葉を3～4cmの大きめにカットにすることで、シャキシャキ食感を残し程よい固さと、「東近江のキャベツ」特有のしっかりした甘味を感じることができます。また、甘みの強い芯まで丸ごと使用し、さらにキャベツを炒める工程を加えたことで、より一層甘みを引き出しました。農作業の後でもごはんが進むような味付けに、という農家さんのお声から、しっかりと味わいが魅力の甘辛みそ味に仕上げています。ソースの隠し味には地元の丸中醤油を使用し、さらなるコクをプラスしました。



※丸中醤油とは：丸中醤油は、現代では稀になった二百余年の伝統を受け継ぐ古式製法という自然の営みに任せた醤油づくりを今も尚続けています。三年熟成を基本とし、温度管理を一切せず、蔵人の五感と江戸時代より蔵に棲みつく醸造菌が育み、丸中醤油は生まれているのです。<http://www.s-marunaka.com/>

■ 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」にて 先行予約受付中！

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、『滋賀東近江キャベツを使ったハンバーグ 甘辛みそソース』の先行予約を受け付け中です！まずはお試しで 5 袋セット、たっぷりもりだくさんの 12 袋セットをご用意しております。2022 年 2 月 22 日（火）からお届けいたします。

■ 滋賀東近江のキャベツを使った ハンバーグ 甘辛みそソース 5 袋セット

・価格：1,080 円（税込）


・URL：<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210402/>

■ 滋賀東近江のキャベツを使った ハンバーグ 甘辛みそソース 12 袋セット

・価格：3,000 円（税込、送料無料）

・URL：<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210403/>

■ 『滋賀東近江キャベツを使ったハンバーグ 甘辛みそソース』詳細

商品イメージ	主な特長	メーカー 希望小売価格	発売予定日
	琵琶湖の東岸、東近江（ひがしおうみ）市の「東近江のキャベツ」は、一番寒くなる時期に収穫することで引き出される“甘み”が特長です。そのキャベツの食感と甘みを活かし、コクのある甘辛みそソースが出来上がりました。農作業の後でも食べたいくなるような味付けを目指し、キャベツ生産者さんと試行錯誤を重ねてできた一品です。	200 円 （税抜） 216 円 （税込）	2022 年 2 月 20 日（日）
保存方法	冷蔵保存：10℃以下で保存		
内容量	175g（固形量 95g）		
賞味期限	製造日を含め 30 日		

自然がおいしい、心がうれしい。



やっぱり滋賀のもんがええなあ

『滋賀東近江キャベツを使ったハンバーグ 甘辛みそソース』は、滋賀県で生産された「東近江のキャベツ」を使用し、地元で生産された食材を地元で消費する「地産地消」を推進する「おいしがうれしが」キャンペーンに賛同した商品です。「滋賀県の食材」の味わいをお楽しみください。

【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(東京証券取引所第二部上場)

(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