

# PRESS RELEASE

報道関係者各位

イシイの  
本気は、  
裏に出る。



2022年5月27日  
石井食品株式会社

夏を涼しく！お中元・夏ギフトの予約を開始  
九州素材をたのしむアレンジそうめんつゆ  
「そうめんTO YOU」でおうちの食卓を格上げ  
～石井食品公式Instagramにて初のアンバサダー企画を実施～

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、九州素材をたのしめる、お中元・夏ギフトにもぴったりのアレンジそうめんつゆ「そうめんTO YOU」を2022年6月1日（水）より発売いたします。また、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、2022年5月27日（金）より、おうちの食卓を格上げしてくれる「そうめんTO YOU」をはじめとする夏ギフトの先行予約を開始いたします。  
※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。

「そうめんTO YOU」をはじめとする夏のギフトセットはこちらから：

[https://shop.directishii.net/shop/pages/lp\\_gift\\_summer22.aspx](https://shop.directishii.net/shop/pages/lp_gift_summer22.aspx)



九州素材をたのしむアレンジそうめんつゆ「そうめんTO YOU」  
左から、しょうがのごまだれスープ、レモンと有明鶏のスープ、ミニトマトとバジルのスープ

また、2022年5月27日（金）より、石井食品公式Instagram（@ishii\_official : [https://www.instagram.com/ishii\\_official/](https://www.instagram.com/ishii_official/)）では、「そうめんTO YOU」をより多くみなさまに味わっていただきたいと思い、初のアンバサダー企画を実施します。発売から今年で3年目を迎え、さらにおいしくリニューアルした「そうめんTO YOU」をぜひお楽しみください。

## ■ 発売から今年で3年目を迎え、さらにおいしくリニューアル

暑い日が続き、さっぱりメニューの出番が増えるこの時期。食欲のないときもさっぱり食べられ、夏の強い味方のそうめんですが、「そうめんだけだとすぐにお腹が減ってしまう」、「見た目的にもなんだか物足りない」と感じることはありませんか？このようなお声を解決するために、石井食品ではこだわりの九州素材をぜいたくに使用した3種のアレンジそうめんつゆ「そうめんTO YOU」をご用意いたしました。また、「そうめんTO YOU」は発売から今年で3年目を迎えます。「ミニトマトとバジルのスープ」と「レモンと有明鶏のスープ」を昨年からさらにおいしく改良し、リニューアルしました。

### **変更点1) トマトがより濃厚に。**

トマトピューレを増やし、玉ねぎを加えることによって、酸味を抑えて甘みを引き出し、より濃厚にトマトを感じていただける洋風のトマトスープにしました。また、そうめんにからみやすいスープに仕上げました。

### **変更点2) レモンをより食べやすく。**

レモンの皮の白い部分から出る苦みを軽減するため、昨年のスライスレモンからレモンピールに変更し、より食べやすく仕上げました。



野菜不足や物足りなさを感じがちなそうめんを「そうめんTO YOU」で食卓を格上げ

## ■ オンラインストア限定！お中元・夏ギフトを予約開始

今年もお中元ギフトの季節。いつも贈っている方も、今まで贈っていない方も、日頃お世話になっている方へ感謝を込めて、おしゃれなお中元・夏ギフトを贈りませんか？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、お中元や夏のご挨拶に気軽に贈ることのできる夏ギフトをご用意いたしました。詳しくは「[そうめんTO YOU](https://shop.directishii.net/shop/pages/lp_gift_summer22.aspx)」をはじめとする夏のギフトセットページ ([https://shop.directishii.net/shop/pages/lp\\_gift\\_summer22.aspx](https://shop.directishii.net/shop/pages/lp_gift_summer22.aspx)) よりご覧ください。

### そうめんTO YOU 島原手延べそうめんセット

※お届け開始日：6月1日（水）より順次

セット内容：「[そうめんTO YOU](https://shop.directishii.net/)」ミニトマトとバジルのスープ（2袋）、しょうがのごまだれスープ（2袋）、レモンと有明鶏のスープ（2袋）、島原手延べそうめん600g（50g×12束）

価格：税込4,000円 ※送料無料

長崎県南島原市で生産される島原手延べそうめんは、全国の手延べそうめんの約30%を製造している、そうめんのトップブランドです。今回、九州地方の素材をぜいたくに使用した「[そうめんTO YOU](https://shop.directishii.net/)」3種各2袋と、腰の強さが特長の島原手延べそうめん6食分をセットにいたしました。九州地方のめぐみが見つまったセットをご自宅で楽しんでみませんか？



### そうめんTO YOU 九州を楽しむ3種の味わいセット

※お届け開始日：6月1日（水）より順次

セット内容：「[そうめんTO YOU](https://shop.directishii.net/)」ミニトマトとバジルのスープ（2袋）、しょうがのごまだれスープ（2袋）、レモンと有明鶏のスープ（2袋）※別途、そうめんをご用意ください。

価格：税込3,000円 ※送料無料

ほんのりバジルが香る濃厚トマト、ごまだれにピリリとしたアクセントのしょうが、酸味と香りの爽やかなレモンの「[そうめんTO YOU](https://shop.directishii.net/)」の3種類をそろえました。

「[そうめんTO YOU](https://shop.directishii.net/)」をはじめとする夏のギフトセットはこちらから：

[https://shop.directishii.net/shop/pages/lp\\_gift\\_summer22.aspx](https://shop.directishii.net/shop/pages/lp_gift_summer22.aspx)

## ■ 石井食品公式Instagram (@ishii\_official) アンバサダー企画

2022年5月27日（金）より、石井食品公式Instagram (@ishii\_official : [https://www.instagram.com/ishii\\_official/](https://www.instagram.com/ishii_official/)) では、さらにおいしくリニューアルした「そうめんTO YOU」をより多くみなさまに味わっていただきたいと思い、初のアンバサダー企画を実施します。

イシイの「#そうめんTO YOU」アンバサダー企画詳しくはこちら：

[https://www.instagram.com/p/CeDdOSMOGAQ/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link](https://www.instagram.com/p/CeDdOSMOGAQ/?utm_source=ig_web_copy_link)

### ◆任期：

2022年6月下旬～7月下旬（1か月間）

### ◆特典：

「そうめんTO YOU」3種をセットでプレゼント

- ・ミニトマトとバジルのスープ 1袋
- ・しょうがのごまだれスープ 1袋
- ・レモンと有明鶏のスープ 1袋

### ◆活動内容：

- 「そうめんTO YOU」を使い期間中2回以上投稿
- 指定のハッシュタグをつけて投稿
- @ishii\_officialをタグ付けして投稿



### ◆募集期間：

5/27（金）～6/13(月)

### ◆応募方法：

- ①石井食品公式Instagram(@ishii\_official)をフォロー
  - ②いいね&投稿にコメント(普段のそうめんの食べ方を教えてください！)
- ※これまでにフォローいただいている方も対象です

### ◆注意点

- ・就任者さまにのみDMにてご連絡いたします。
- ・商品発送は6月中旬を予定しております。
- ・非公開アカウントの場合、選考から外れてしまいますのでご注意ください。
- ・発送は日本国内のみとなります。
- ・投稿頂いたお写真・レシピにつきましては、弊社公式SNS・WEBサイト等で使用させていただく場合がございます。

## ■「そうめんTO YOU」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 予定日
<p data-bbox="368 412 627 443">ミニトマトとバジルのスープ</p> 	<p data-bbox="783 544 1038 730">熊本県産のミニトマトと、玉ねぎの甘みを引き出し、ほんのりバジルが香る洋風のトマトソースに仕上げました。</p>		
<p data-bbox="376 889 619 920">しょうがのごまだれスープ</p> 	<p data-bbox="783 981 1038 1205">長崎県産のしょうがと国産ごぼう、鶏肉の入った具だくさんのつゆです。シャキシャキ食感のしょうがと濃厚なごまだれがそうめんとの相性抜群です。</p>	<p data-bbox="1110 981 1187 1055">380円 (税抜)</p> <p data-bbox="1110 1115 1187 1189">410円 (税込)</p>	<p data-bbox="1273 958 1340 1211">2022 年 6月1 日 (水) 予定</p>
<p data-bbox="381 1373 614 1404">レモンと有明鶏のスープ</p> 	<p data-bbox="783 1451 1038 1675">熊本県産のレモンのさわやかなつゆに、鶏肉とたけのこを加えました。ひとくち食べるとレモンの香りが口いっぱいに広がり食欲そそります。</p>		
<p data-bbox="448 1798 547 1830">保存方法</p>	<p data-bbox="783 1798 1262 1830">直射日光や高温多湿な場所を避けて常温で保存</p>		
<p data-bbox="448 1850 547 1881">賞味期限</p>	<p data-bbox="783 1850 983 1881">製造日より120日間</p>		
<p data-bbox="448 1951 547 1982">調理方法</p>	<ol data-bbox="783 1895 1241 2038" style="list-style-type: none"> <li>1.そうめん（2束約100g）をゆで、ザルに取り、冷水で水洗いします。</li> <li>2.そうめんの水気を切って、皿に盛りつけます。</li> <li>3.2に本品をそのままかけて召し上がりください。</li> </ol>		

## 【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。素材本来のおい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・本物のおいしさの追求を行っています。

(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
- 名称 : 株式会社ダイレクトイシイ
- 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

(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](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 顧客体験デザイン部 広報

市川菜緒子 (いちかわ なおこ)・池田明子 (いけだ あきこ)

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)