

PRESS RELEASE

報道関係者各位



2022年9月5日

石井食品株式会社



年末年始の食卓に楽しいひとときと「遊び心」の想いをつめこんだ

石井食品の新春「おせち料理 2023」先行予約を開始

～ 時代の変化にあわせたお正月の過ごし方は、それぞれの食卓スタイルに ～

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、年末年始の食卓に楽しいひとときと「遊び心」の想いをつめこんだ石井食品の新春「おせち料理 2023」の先行予約販売を開始いたしました。

※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。



年末年始の食卓に楽しいひとときと「遊び心」の想いもつめこんだ「石井食品のおせち料理 2023」

「石井食品のおせち料理 2023」特設 WEB サイト

https://shop.directishii.net/shop/pages/lp_osechi.aspx

創業 77 年を迎える石井食品は佃煮製造業からスタートしました。長年培ってきた製造技術を活かし佃煮や煮物など食材の風味を引き出したおせち製造を続ける一方で、時代の変化にあわせながら商品作りを行い、みなさまの大切な一年のはじまりを、石井食品の「おせち料理」とともに過ごしていただいております。これから迎える新年においても、まだまだコロナ禍による影響が残り続く中、お正月の過ごし方はご家族それぞれの新しいスタイルになってきています。今年は久々に家族そろってお正月を迎える方も、まだ集まるのは控えておこうという方も、まだどうするか迷っている方も多いかと思えます。

石井食品は 2023 年の新年に向け、一緒でも離れていてもお正月を楽しんでもらいたい、みなさまそれぞれのお正月の過ごし方に合うように、1 人前から 3~4 人前まで、今年も多彩なラインアップのおせちをご用意しました。特に昨年より発売をしている 1 人前の迎春小箱は、ご家族への贈り物としてもご好評をいただき、今年も新たな装いで登場しております。明るく健やかな新しい年の始まりにふさわしい団らんの食彩をお届けいたします。

代表取締役社長執行役員 石井智康より

長年培ってきた製造技術を活かし佃煮製造からはじまった石井食品にとって、おせちはミートボールよりも歴史が長く、とても思い入れのある商品です。お正月料理は家族団らんをサポートする、コミュニケーションツールだと捉え、安心安全で美味しい料理に加えて、遊びや伝統も味わってもらいたく、創意工夫を加えております。皆様のご家族や大事な人との素敵な時間の一助になりましたら幸いです。

石井 智康



「石井食品のおせち料理 2023」主な商品ラインアップ

贅を尽くした自慢の逸品「慶春譜」(重詰め)

北は北海道産のいくら醤油漬から、南は長崎県産鮑煮、鹿児島県産車海老の姿煮まで、全国各地のこだわり食材が贅沢に揃った、イシイのおせちの最高峰です。黒豆煮やお煮しめなどの定番品に、豚の角煮や秋鮭のサーモンロールなど、和洋中バラエティ豊かなラインアップ。ご家族みなで、華やかなお正月にふさわしいおせちを召し上がりください。



「慶春譜」(3~4 人前)、35 品目、和洋中 3 段重、44,400 円 (税込・送料無料)

伝統的な和のおせちを「迎春小箱」(おひとりさま用おせち)

長方形の重箱には、小さいながらも、おめでたい謂れのある品々が 18 品目、ぎっしり詰まっています。江戸雑煮のつゆと角餅もセットになっており、これ一つでお正月料理はばっちり。お 1 人で召し上がる時にも、1 人ずつ分けてみんなで食べたいときにも、どちらにもおすすめの和のおせちです。



「迎春小箱」(1 人前)、20 品目 (1 段重 18 品目 + 雑煮のつゆ、角餅)
9,300 円 (税込・送料無料)

新春にふさわしい縁起の良い二重段おせち「豊春」(重詰め)

コンパクトな 2 段のお重ながら、国産栗を使用した栗きんとんや、煮豆・煮物を中心に、定番品もしっかり入った和風のお重です。国産たこの酢だこなど、日本各地の食材をたっぷり詰めました。壺の重「鹿児島県産海老の姿煮」、式の重「国産野菜の筑前煮」は、おいしさをそのままお届けするため個別包装でお届けします。



「豊春」(2~3 人前)、21 品目、和風二段重、17,300 円 (税込・送料無料)

家族の健康を願う配慮おせち「のぞみ」と「千鶴」

家族の健康を願いながら、みんなで揃っておいしいものを食べられるように、食物アレルギー配慮や食塩不使用でもおいしさそのままのおせちをご用意しました。元日からひとつのおせちを囲むしあわせ、家族の笑顔華やぐ年始の宴をお楽しみください。

食物アレルギー配慮おせち「のぞみ」

和風のお重ながら、食物アレルギーをお持ちの方もおいしく召し上がれるおせちをご用意しました。小麦を使用しない醤油など、特定原材料 7 品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生）を使用せずに調理し、食材ごととして盛付後にも食物アレルギー検査を実施しています。お正月だからこそ、お子様からご年配の方まで、家族揃って一つのお重を食べたい方におすすめです。



「のぞみ」（2～3 人前）、20 品目、和風 3 段重、17,300 円（税込・送料無料）

食塩不使用おせち「千鶴」

健康を気遣う方の、塩分摂取量に配慮したおせちをご用意しました。通常は日持ちするように濃いめの味付けをする傾向のあるおせち料理ですが、脂分の少ない本枯節のだしや利尻昆布などの旨味を存分に活かし、食塩を使わなくとも満足のゆく深い味わいを実現しました。全品個包装のため、お好きな時に、お好きな量をお皿に盛ってお楽しみいただけます。



「千鶴」（2～3 人前）、12 品目、全品個包装、8,900 円（税込・送料無料）



「石井食品のおせち料理 2023」ご注文承り概要

- ご注文承り期間 : 2022 年 12 月 20 日（火）まで
- 商品お届け予定日 : 2022 年 12 月 30（金）～31 日（土）予定※
※当日は宅急便の混雑が予想され、また悪天候や災害交通障害等の影響で、お届けが遅延する可能性があります。

■ご注文方法：

「石井食品のおせち料理 2023」特設 WEB サイトより

https://shop.directishii.net/shop/pages/lp_osechi.aspx

【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求を行っています。

（会社概要）

- 名称：石井食品株式会社（東京証券取引所 スタンダード市場）
- 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 池田明子、市川菜緒子

TEL：047-435-0141、mobile：070-1303-5526（池田）、070-3186-1739（市川）

E-mail：press-is@ishiifood.co.jp