

# PRESS RELEASE

報道関係者各位

イシイの  
本気は、  
裏に出る。

 石井食品

2023年1月27日

石井食品株式会社

**本日1月27日より発売！地元食材を使った「ふなばしカレー」**

**船橋市の農水産業を盛り上げる地域活性の取り組み**

～2700個数量限定で船橋エリアや船橋市観光協会オンラインショップにて販売～

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、一般社団法人船橋市観光協会（会長：伊藤 将美 浜町 2-1-1 ららぽーと TOKYO-BAY 西館 1F）は、地元船橋の食材である小松菜などを具材にした「ふなばしカレー」を共同開発し、本日1月27日（金）より発売をスタートします。今後も船橋市の農水産業を盛り上げられるよう、地域活性化に向けた取り組みを行っていきます。

※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。



船橋産の小松菜を使った「ふなばしカレー」

2,700個数量限定で、ららぽーと TOKYO-BAY 西館の同協会、石井食品コミュニティハウス Viridian、行田地区の直売所ふなっこ畑、船橋市役所地下1階デイリーヤマザキなどの船橋エリアや、船橋市観光協会オンラインショップ「BASE2784」にて販売し、同市のふるさと納税の返礼品としても採用されました。

## ■ 開発経緯

2022 年の 9 月より商品開発をスタートし、船橋市の新名物となるカレーを船橋市観光協会とともに共同開発しました。商品開発だけでなく、株式会社千葉日報社や近畿日本ツーリスト株式会社とプロジェクトチームを組み、市民向けのお披露目会や、スタディツアーの計画を立て、市民の皆さまと船橋市の農水産業と一緒に盛り上げられるよう、地域活性化に向けた取り組みを図ってきました。今後は、他の船橋産品をメインとした第二弾の開発も視野に入れて取り組んでいきたいと考えております。

## ■ 「ふなばしカレー」のお披露目会を実施し、市民の皆さまの反応をキャッチ

2022 年 12 月 10 日（土）には、石井食品本社 1 階のコミュニティハウス Viridian にて、船橋市在住の親子連れや地元の生産者さんなど 23 人を招き、10～60 代と幅広い世代の方に向けて、完成した「ふなばしカレー」のお披露目会を実施しました。

「具材が小さくしてあり、食べやすい。小松菜の味が効いていておいしいです。」

「カレーらしいスパシーな辛さがありおいしかった。」

「キーマ風のカレーなので食べ応えがありました。」

など、発売に先駆けて味の感想をいただきました。今回の市民の皆さまの声は今後の商品開発に生かしていきます。



2022 年 12 月市民試食会の様子

## ■ 3 つの船橋食材と開発秘話

### ① 小松菜

船橋産ブランドの小松菜を使用しています。



今回のカレーで使用するメインの素材は小松菜です。葉物野菜は加熱により鮮やかな緑色に変色してしまうため、加工品にすることは難しい原材料です。特に、無添加調理で製造しているため、おいそな色味を出すことへの難易度はさらにあがります。船橋の名産である小松菜を使いたい思いと、色味が悪くなるのではないかという葛藤はありましたが、やはり小松菜を使うアイデアを実現するべく、開発に着手しました。



## ②船橋にんじん

地域団体商標の「船橋にんじん」を使用しています。今回使用したにんじんは大変綺麗な状態で工場に届けていただきました。石井食品では、素材を無駄なく生かすために、市場に出回らない形がいびつな野菜や、収穫過程で傷がついてしまった野菜を活用する取り組みを行っています。今後は、こういった食品ロスにつながる野菜の活用に対しても、一般社団法人船橋市観光協会と一緒に考え、微力ながらも船橋市の農業の発展に繋がらなうと思います。



## ③梨ピューレ

市内の梨園「鈴果園」で、出荷できない梨を使用しています。

この取り組みは、単に船橋産の野菜を使用しているだけでなく、「食品ロス」の削減にもつながっています。例えば、梨の場合は「蜜症（みつしょう）」と呼ばれる、実が半透明になってしまう現象が起きることがあります。蜜症が生じた実は、味はおいしいものの、食感と見た目が損なわれてしまうため、そのまま店頭で並べることはできません。そんな梨も捨てることなく有効活用するために、農家さんでは以前から「ピューレ」として加工する取り組みが進んでおり、今回はそれを隠し味に使わせてもらうことにしました。このピューレの加工は



社会福祉法人大久保学園の「ふなばし工房」で加工されています。地域のみなさんの雇用創出や、協働の機会に繋がらなうと思います。

「商品開発や生産に関わるメンバーは、単に仕事をしているというよりは、売り場や食べるお客様のお声なども気になってしまうような、お客様の気持ちに寄り添う人が多いのが自慢です。開発の段階から『この商品はどこで販売されるのだろうか？』『売り場が見てみたい』と口々に言っていました。販売後は、ぜひみんなで売り場を見に行きたいですね。」(石井食品 第3営業グループ 高野健太・山崎陽子)

## ■商品詳細

| 商品イメージ  | 主な特長  | メーカー<br>希望小売価格 | 発売予定<br>日    |
|---|---|----------------|--------------|
| ふなばしカレー<br> | 西船橋地区の小松菜をメインに、船橋にんじん、船橋の梨ピューレが使われており、お土産品としても、日常用としても使える品です。箱のパッケージデザインは、船橋在住・切り絵作家中村頼子氏が手がけました。 | 600円<br>(税込)   | 1月27日<br>(金) |
| 内容量   | 160g  |                |              |
| 限定数量  | 2,700個  |                |              |
| 賞味期限  | 製造日より180日間  |                |              |
| 使用方法  | <湯せん> 熱湯で約5~7分温める<br><電子レンジ> 対応容器にあげ、ラップをかけて500~600Wで1分40秒温める                                     |                |              |

## ■販売場所

- ・船橋市観光協会(浜町 2-1-1 ららぽーと TOKYO-BAY 西館 1階)
- ・石井食品コミュニティハウス Viridian(本町 2-7-17)
- ・ふなっこ畑(行田 3-7-1)
- ・船橋市役所地下1階 デイリーヤマザキ(湊町 2-10-25)
- ・船橋市観光協会オンラインショップ「BASE2784」<https://funabashisan.base.shop/>
- ・船橋市ふるさと納税返礼品 他

## 【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](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