

PRESS RELEASE

報道関係者各位

イシイの
本気は、
裏に出る。

 石井食品

 SAMURAI

2023年9月29日

石井食品株式会社

京葱 SAMURAI 株式会社

京都亀岡市より全国に京葱 SAMURAI の九条ねぎの魅力を 発売 3 年目を迎える『京都亀岡市京葱 SAMURAI の九条ねぎを使った ハンバーグ和風しょうゆソース』を 10 月 1 日(日)から販売開始

～九条ねぎをパティとソースの両方に使用、絶妙な食感と風味が際立つハンバーグ～

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、九条ねぎの安全・安心、鮮度、おいしさを追求する京葱 SAMURAI 株式会社（本社：京都府久世郡久御山町、代表取締役：村田翔一、以下「京葱 SAMURAI」）は、今年で発売 3 年目を迎える『京都亀岡市京葱 SAMURAI の九条ねぎを使ったハンバーグ和風しょうゆソース』を 2023 年 10 月 1 日(日)より販売開始いたします。

※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。

■ 商品詳細ページ：

<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210389/>



『京都亀岡市京葱 SAMURAI の九条ねぎを使ったハンバーグ 和風しょうゆソース』の盛り付けイメージ

『京都亀岡市京葱 SAMURAI の九条ねぎを使ったハンバーグ和風しょうゆソース』には、京葱 SAMURAI の九条ねぎをふっくらとしたハンバーグのパーティと和風醤油ソースの両方に使用し、九条ねぎの食感と風味が際立つハンバーグに仕上げました。現在、石井食品公式 無添加調理専門店「イシのオンラインストア」(<https://shop.directishii.net/>)にて先行予約販売中です。

■ 九条ねぎを活かすパーティ・ソースへのこだわり

①京葱 SAMURAI の九条ねぎが際立つパーティ

京葱 SAMURAI の九条ねぎはぬめりが多く、甘みと香り、そして歯ごたえがあるシャキシャキとした食感が特長です。この特長を活かすために商品開発時には何度も試作を行いました。九条ねぎのカットサイズを可能な限り大きくし、ソースとパーティの中に練り込む工夫をしたことで、九条ねぎのシャキシャキとした食感と芳醇な香りそしてふわっとしたパーティをお楽しみいただけます。

②「和風しょうゆソース」には京都府亀岡市の醤油を使用

京都府亀岡市で明治3年創業の京都醤油蔵元「竹岡醤油」の醤油を使用しています。醤油業界では唯一、蔵内全体にモーツァルトをBGMとして流しており、「モーツァルトが醸したしょうゆ」ブランドとしても有名。この醤油は少し甘めで、“コク”と“甘味”が九条ねぎの香りを引き立てます。



■ 京葱 SAMURAI と石井食品の取り組みについて

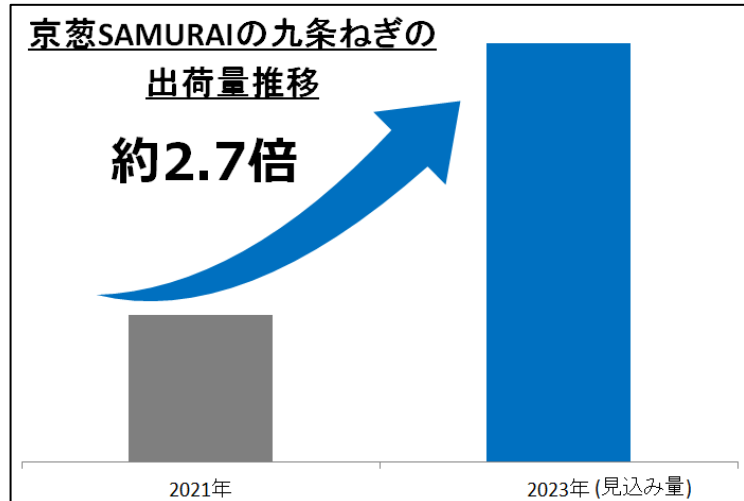
京葱 SAMURAI は、「安全・安心」「鮮度」「おいしさ」を追求したブランド野菜の生産拡大と販売を通じて生産者の所得向上を図るとともに、九条ねぎをはじめとする日本の食文化の普及による市場の拡大を目的として設立されました。“SAMURAI”には先人からの伝統に新たな文化を組み合わせ、“侍”のように切り拓くとの思いが込められています。石井食品は、ロックファーム京都株式会社の『京都舞コーンスープ』の開発が縁となり、2021年に石井食品との京葱 SAMURAI との取り組みが始まりました。関西エリアでは親しみのある九条ねぎをメインのおかずとして楽しめるよう、九条ねぎの香りや甘さを最大限に引き出した『京都亀岡市京葱 SAMURAI の九条ねぎを使ったハンバーグ和風しょうゆソース』を2021年に開発し、販売を行って3年目を迎える商品となりました。



京葱 SAMURAI のメンバー・左から山本将人氏、村田翔一氏、森上翔太氏、河村嶺氏

京葱 SAMURAI の九条ねぎは独自のブランドとして生産を行っており、やわらかな緑の葉の内部のぬめりが一段と多くなり甘みと香りが増す特長があります。また、安全で美味しい京葱 SAMURAI の九条ねぎをお届けするために、土づくりから出荷まで、生産方法の細部にまでこだわりぬいています。土づくりは九条ネギの伝統的な生産法をベースとし、肥料成分をオリジナルで微調整を行い、京葱 SAMURAI ならではの高品質を実現しています。また、温度管理の行き届いたハウス内でよい状態の苗をしっかりと育て、収穫時には品質劣化を防ぐため、手作業で丁寧に収穫を行い出荷へと進みます。自社倉庫、集出荷場、調整加工場、物流体制をもち全国二

ーズに対応する機能を備え、付加価値の高い京野菜の一時加工品および二次加工品の 開発に積極的に取り組んでおり、現在の出荷量は、2021 年対比で約 2.7 倍を見込んでおります。京葱 SAMURAI そして石井食品で開発をした『京都亀岡市京葱 SAMURAI の九条ねぎを使ったハンバーグ和風しょうゆソース』をとおして、今後も京葱 SAMURAI の九条ねぎを京都から全国そして世界へと広げてまいります。



京葱 SAMURAI 代表取締役：村田翔一氏よりコメント

「2021 年の取り組み開始から今年までの京葱 SAMURAI 九条ねぎの出荷量は約 2.7 倍に増加しております。今後も高品質な京葱 SAMURAI の九条ねぎを『京都亀岡市京葱 SAMURAI の九条ねぎを使ったハンバーグ和風しょうゆソース』とともに全国の皆さまへお届けし、おいしさと魅力を知ってほしいです。」

■ 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
京都亀岡市京葱 SAMURAI の九条ねぎを使ったハンバーグ 和風しょうゆソース 	京葱 SAMURAI の九条ねぎをソース・パティに使用し、ねぎ本来の食感を楽しめます。お箸で簡単に切れるほどふくらとやわらかいパティです。ソースの調味料には地元の亀岡竹岡醤油を使用してコクと甘味のある和風しょうゆ味に仕上げました。昼食・夕食の主役としていただけます。	200 円 (税抜) 216 円 (税込)	10 月 1 日 発売開始 ※期間限定販売、なくなり次第販売終了
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 45 日以内		
使用方法	中身を深めの容器にあけ、電子レンジ(600w)で約 2 分 10 秒、または袋のまま湯せんで約 7 分温める。		

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、『京都亀岡市京葱 SAMURAI の九条ねぎを使ったハンバーグ和風しょうゆソース』の先行予約販売を行っております。

(内容)

- ・5 袋：（1,080 円税込・送料別）：<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210389/>
- ・12 袋：（3,000 円税込・送料無料）：<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210390/>

【京葱 SAMURAI について】



若手農家 4 名が集結し、京都府内 10 か所の農場で高品質のねぎを消費者の方に安定的にお届けするために、九条ねぎの生産に特化した農業法人です。京都が生み出したブランド野菜である九条ねぎを守り、先人の残してくれた技術・魅力を受け継ぎ、自分たち自身が日々進化し続けることで、100 年先まで続く次世代に魅力的な農業を受け渡す事を使命に掲げ、「安全・安心」「鮮度」「おいしさ」を追求しブランド九条ねぎの生産拡大と販売を通じて、九条ねぎ生産者の所得向上を図るとともに、九条ねぎの食文化の普及による市場の拡大を目的として設立されました。

(会社概要)

- 名称：京葱 SAMURAI 株式会社
- 所在地：〒613-0041 京都府久世郡久御山町中島南城 77-1
- 代表者：代表取締役 村田翔一
- 設立：2019 年（平成 31 年）7 月 1 日

(関連リンク)

- 京葱 SAMURAI 公式ホームページ：<https://kyonegi-samurai.jp/>
- 京葱 SAMURAI Instagram：https://www.instagram.com/kyonegi_samurai/
- 京葱 SAMURAI note：<https://note.com/kyonegisamurai>
- ロックファーム京都 公式ホームページ：<https://rockfarmkyoto.co.jp/>
- ロックファーム京都 Instagram：https://www.instagram.com/rockfarmkyoto_chokubaisho/
- ロックファーム京都 Twitter：https://twitter.com/rockfarm_kyoto

【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

(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 ブランド&コミュニケーション部 広報 池田明子・市川菜緒子・黒飛芙美恵

TEL : 047-435-0141

mobile : 池田 : 070-1303-5526 市川 : 070-3186-1739 黒飛 : 080-3364-4261

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

京葱 SAMURAI 株式会社 広報担当

下村なつみ

Mobile : 075-633-5880 E-mail : kyonegisamurai@gmail.com