

# NEWS LETTER

報道関係者各位

イシイの  
本気は、  
裏に出る。

 石井食品

2023年10月5日

石井食品株式会社

## 熊本県玉名郡長洲町×石井食品の子どもの未来を想う目線から生まれた 『長洲町産舌平目（クツゾコ）のまるごと煮』の開発関係者と 「試食交流会」を開催

～今年初の販売は、秋の「第36回金魚と鯉の郷まつり・第55回金魚品評会」にて100尾を限定販売～

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)と熊本県玉名郡長洲町（長洲町長：中逸博光、以下、長洲町）は、2023年10月3日(水)に長洲町役場にて、2019年より開発を進めてきた長洲町の舌平目（クツゾコ）を使った『長洲町産舌平目のまるごと煮』の開発に携わった方々への商品のお披露目と試食交流会を開催いたしました。この商品は未来を担う子どもの魚食離れを心配する声から生まれ、2023年10月15日(日)に開催される「第36回金魚と鯉の郷まつり・第55回金魚品評会」にて100尾限定で販売いたします。

※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。



「舌平目のまるごと煮試食交流会」の当日の様子

## ■ 開発に携わった関係者約 20 名を招いて「試食交流会」の実施

今回、商品開発段階より 3 回目の開催となる試食交流会には平川一喜副町長をはじめとする長洲町役場関係者、熊本北部漁業協同組合関係者、長洲町旅館飲食店組合関係者のみなさま約 20 名に参加いただき、『長洲町産舌平目のまるごと煮』のお披露目を行う試食交流会を開催いたしました。

長洲町では豊富な水産資源がありますが、昨今の家庭での魚食離れや切り身の魚しか知らない子どもが増えているといった課題から生まれた商品という開発経緯や白米とともに食べることを考えた九州ならではの甘く濃い味付けや骨まで柔らかく調理する味や調理方法のこだわりをお伝えし、『長洲町産舌平目のまるごと煮』を味わっていただき試食交流会を結びました。



### ■ 参加された関係者のお声

試食交流会に参加された関係者の方々から今の想いや今後の活動へ期待するお声をいただきました。

- ・舌平目のおいしいエンガワ部分も食べられておいしい。長洲町ブランドの水産資源として多くの人に食べてもらいたい。(熊本北部漁業協同組合関係者・男性)
- ・九州ならではの甘辛い味付けで白米にとても合う。お土産にもおすすめしたい。(長洲町旅館飲食店組合関係者・女性)



平川一喜副町長からは「長洲町の舌平目を骨まで柔らかく調理されており、お子様でも食べやすい味になっているため多くの方に商品を通じて知ってもらいたい」とのお言葉をいただきました。



開発担当の石井食品福岡営業所・古屋由人からは「2019 年より舌平目の下処理や調理方法を旅館飲食店組合や漁業協同組合の方々にご指導いただきながら商品開発を進め、ようやく発売をするまでに至りました。舌平目をまるごと九州ならではの甘く濃い味付けで煮付けることでおいしさを最大限引き出し 2023 年 10 月 15 日(日)の「第 36 回金魚と鯉の郷まつり・第 55 回金魚品評会」より販売開始し、今後は年間 1,000 尾を販売できるよう販売先を増やして『長洲町産舌平目のまるごと煮』を多くの方に食べていただける商品にしていきたいと考えている」と、今後の活動に向けた想いを伝えました。

## ■ 包括連携協定の締結による長洲町と石井食品の取り組み

石井食品の「地域と旬」事業は、地域の旬の良質な食材を活用し、地域特有の方法で調理を行い、生産者のみなさまと協力して商品開発に取り組んでいます。昨今、中食・外食需要の増加、家庭での魚食離れが進んでいます。特に、漁業が盛んな長洲町では漁師の数が減少し、魚の市場価格の低下を招いています。そこで、長洲町の方々から「次世代の子供たちに地元の水産資源を知る機会を提供してほしい」との要望があがりました。長洲町では、舌平目のブランド化を通じて、伝統を守りながら漁業町としての復活を目指しています。また、2017 年 7 月からは長洲町の農水産業振興に関する包括連携協定を締結し、地域の活性化に向けた取り組みを進めています。

## ■『長洲町産舌平目のまるごと煮』商品詳細

『長洲町産舌平目のまるごと煮』は、高温調理加工(レトルトパウチ)のため、家庭では調理せずに楽しむことができます。家庭では魚を切り身で煮付ける場合が多いですが、舌平目の旨味を最大限閉じ込めるため、一尾まるごと煮付けにいたしました。地域特有の調理方法を再現し、九州ならではの甘く濃い味わいを実現いたしました。開発より4年にわたる試作を経た渾身の商品です。

商品名	長洲町産舌平目（クッゾコ）のまるごと煮
メーカー希望小売価格	1,620円（税込）
発売日	10月15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	直射日光や高温多湿な場所を避けて冷暗所で保存
賞味期限	製造日を含め120日以内
使用方法	器にあけてそのままお召し上がりください※魚の身が柔らかくなっているため、袋から取り出す際はゆっくりと出してください。

### 【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。

※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。

### (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](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 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・黒飛美美恵  
mobile : 黒飛 : 080-3364-4261  
E-mail : [press-is@ishiifood.co.jp](mailto:press-is@ishiifood.co.jp)