

PRESS RELEASE

報道関係者各位

イシイの
本気は、
裏に出る。



2024年6月12日
石井食品株式会社

石井食品×山梨県大月市×玉ねぎ研究会 3者間連携で 玉ねぎ生産者が9年目で30軒増加し、ブランド化を後押し

～地域の農業経済の発展に向け、

『山梨大月市の新玉ねぎを使ったハンバーグ オニオントマトソース』を6月15日(土)から季節限定発売～

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」)は、山梨県大月市(以下、「大月市」)と、大月市の生産者とともに、2016年より大月市産の新玉ねぎの商業化や特産品へのブランド化に向け、取り組みを進めてまいりました。当初は1軒の生産者からスタートしましたが、生産者グループの“玉ねぎ研究会”を立ち上げ勉強会などを継続し、玉ねぎ生産者が取り組み開始から9年目で30軒まで増加し、生産量も10tを超えるほどの規模拡大を続けています。今後も大月市の玉ねぎのブランド化と持続可能な農業に貢献してまいります。この取り組みにより開発された『山梨大月市の新玉ねぎを使ったハンバーグ オニオントマトソース』を2024年6月15日(土)より発売いたします。※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。



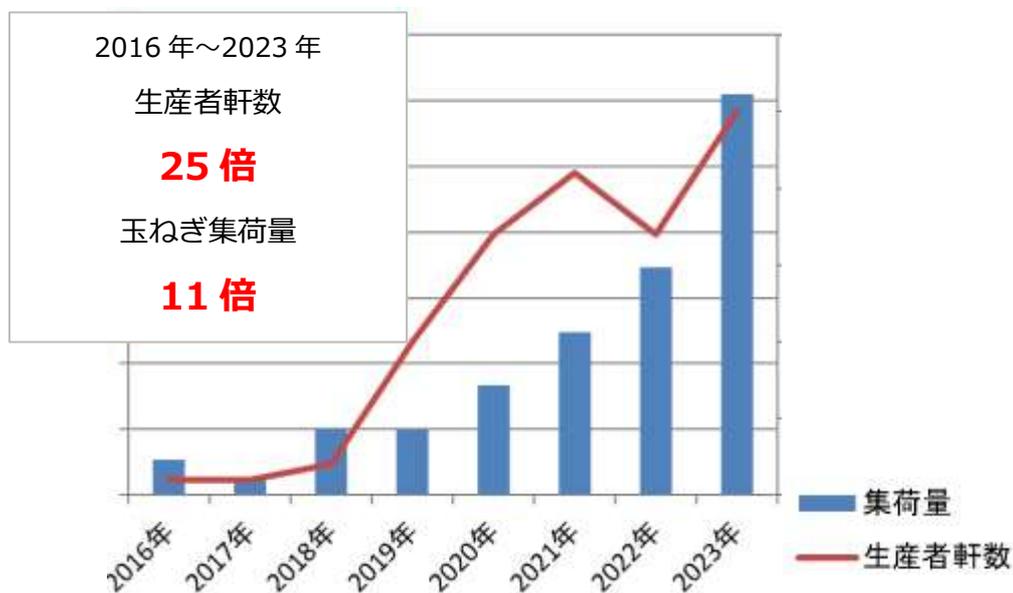
商品詳細ページ

<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210108/>

■大月市・大月市玉ねぎ研究会・石井食品の3者間連携と背景

石井食品の「地域と旬」事業では、地域食材に着目し、良質な食材を、その地域ならではの方法で調理し、生産者のみなさまとともに商品開発に取り組んでいます。商品を通じてその生産者や産地、食材の「ファン」を増やし、また、商品に対する消費者の声を直接生産者のみなさまにフィードバックすることで持続的に良質な食材を作り、発展していける循環的なビジネスモデルを目指しております。

大月市には元々平坦な土地が少ないため大規模農業が容易でなく、市域の87%が森林であり、耕作していない土地である遊休農地が年々増加傾向にあることや、生産者の高齢化・担い手不足といった課題を抱えており、自家消費を目的とする農家が多いという現状がありました。その中、1軒の生産者さんと地域活性を目的とした商業目的とした商業ベースでの生産をスタートしました。その後、「玉ねぎ研究会」を立ち上げ、大月市や生産者さんへの勉強会、地域の方々への認知活動を続け、2023年には年には取り組み開始当初の2016年と比較して、生産者軒数が25倍、集荷量が11倍と大幅な農業規模の拡大を続けています。今後も石井食品と大月市、玉ねぎ研究会の3者間で連携することで、大月市の地域経済の活性化と持続可能な農業の実現のため、大月市産の新玉ねぎのブランド化に取り組んでまいります。



大月市産の新玉ねぎ生産者軒数と集荷量の推移(2016年～2023年)

■大月市産の新玉ねぎの特長

大月市産の新玉ねぎのおいしさの秘密は生育環境にあります。大月市は日夜の寒暖差が大きく、風が良好に吹き抜け、また、日照時間が長くなる山中腹の環境は、太陽の光を豊富に受けることができます。更に、土地の南傾斜により、雨が降っても水が流れやすく、根腐れのリスクが低く、甘味とみずみずしさを持った良質な玉ねぎが育ちます。お客様からは「みずみずしく、柔らかくておいしい」とご好評をいただいております。大月の新玉ねぎが特産品になり、地域活性化に貢献できるようにこれからも取り組んでまいります。



大月市の新玉ねぎ畑の様子

■ 今後の取り組みについて

石井食品と大月市、玉ねぎ研究会の3者は、今後も大月市の地域経済の活性化と持続可能な農業の実現に向け、玉ねぎ研究会の新規生産者の増加や既存生産者からの仕入量増加をはかることで、2026年までに20tの新玉ねぎの収穫を目指します。今後は大月市産の新玉ねぎの収穫量が年々増加傾向にあることから、2024年は新たな取り組みとして大月市産の新玉ねぎを使ったピューレの製造・販売など、ハンバーグ以外での新たな活用を模索していき、大月市産の新玉ねぎのブランド化や特産品としての価値を高めていく取り組みを推進していきます。これらの取り組みを通じて、大月市の地域経済の活性化と持続可能な農業の実現に貢献してまいります。

■ 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
<p>山梨大月市の新玉ねぎを使ったハンバーグオニオンマトソース</p> 	<p>山梨県大月市にて栽培された、今年採れた大月市の玉ねぎを100%使用したハンバーグです。大月市産の玉ねぎをハンバーグのパティだけでなく、ソースにもふんだんに使用しています。トマトソースベースで夕食のメインの一品としても召し上がりいただけます。</p>	<p>240円 (税抜) 260円 (税込)</p>	<p>6月15日 発売開始 ※期間限定販売、 なくなり次第 販売終了</p>
<p>保管温度帯</p>	<p>冷蔵保存：10℃以下で保存</p>		

賞味期限	製造日を含め 30 日間
使用方法	中身を電子レンジ対応の深めの容器にあけ、ラップをかけて 500~600w で約 1 分 10 秒、または袋のまま湯せんで約 3 分温める。



『山梨大月市の新玉ねぎを使ったハンバーグ オニオンマトソース』の盛り付け画像

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、
『山梨大月市産の新玉ねぎを使ったハンバーグオニオンマトソース』の先行予約販売を開始しております。

(内容)

- ・5 袋 : (1,300 円税込・送料別)
<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210108/>
- ・12 袋 : (3,700 円税込・送料無料)
<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210340/>

【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」を発売し、2024 年に 50 周年を迎えます。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 (法人番号 7040001016687)
- 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 X : 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 黒飛芙美恵 松崎玲奈

TEL : 047-435-0141

mobile 黒飛 : 080-3364-4261 松崎 : 080-3173-1570

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