

PRESS RELEASE

報道関係者各位



2020年10月8日

石井食品株式会社



石井食品では初の取り組みとなる、今年収穫できた和栗を自社熟成。

ゆっくり時間をかけて丹念に仕上げた“熟成栗”を使い、

「熟成むき栗 ほのか」をはじめとする、2商品が新登場

～おうちでお料理をするみなさまにお届け！栗の皮むきいらず「熟成むき栗」で、

もっと手軽に秋の味覚を堪能しよう！～

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、石井食品では初となる、この秋、収穫の旬な時期をむかえた、岐阜山県、京都京丹波、熊本やまえ村そして茨城笠間の和栗を、自社でゆっくりと時間をかけ、自然な甘みを最大限に引き出した“熟成栗”のみを使い、1粒1粒丹念に仕上げた「熟成むき栗 ほのか」、そして栗の皮むき処理を行うことなく、いつでも手軽にご自宅で栗のお料理にも楽しめる冷凍の「熟成むき栗」2商品を、2020年10月20日(火)より、順次発売いたします。

※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。



(左)「熟成むき栗 ほのか」、(右)「熟成むき栗」(冷凍食品)

いしいの熟成栗

石井食品は今年2020年、設立より75年目を迎えております。創業時、佃煮製造業からスタートし、栗との歩みも同じくしてはじまり、おせち料理にある栗きんとんや、栗ごはんの素などを世に送り出してきました。今からちょうど5年前、日本各地における今年収穫した旬



な栗を旬なうちに、みなさまに食べていただきたいという農家のみなさまと石井食品による「地域と旬」という取り組みから、今年採れた栗を使った栗ごはんの素（<https://cp.directishii.net/kurigohan>）が誕生しました。そして2020年、石井食品にとって新たな挑戦となる、「熟成」の分野に着手いたしました。

古来より日本海側の豪雪地帯で雪室を使い、その年にとれた作物を保存貯蔵してきました。氷温で貯蔵された作物は凍らず生き延びようとするため、自身のでんぷん質を糖に換え、越冬をします。そのおかげで、その作物は通常よりも甘く美味しく熟成された作物となり、閉ざされた冬の貴重な栄養となったそうです。石井食品はこの雪室の伝統の技術を栗の熟成の技術に転換させ、通常よりも糖度が上がった“熟成栗”として、お届けいたします。先人達が培った技術により、一段と深くなった今年収穫した栗の風味をご堪能ください。

大切なあの人へ「熟成むき栗 ほのか」

「熟成むき栗 ほのか」は、その上品でありながら自然のめぐみから生まれた栗本来の甘さを、ほんのりと感じていただきたいという思いから、「ほのか」と名付けています。日本の栗の名産地である、岐阜山県、京都京丹波、そして熊本やまえ村の3種の和栗を、自社でゆっくりと時間をかけ、自然な甘みを最大限に引き出した“熟成栗”のみを使い、1粒1粒丹念に仕上げました。また粗糖をほんの少し加え丁寧に煮立てた栗は、本来の素材の甘さが際立ち、ほどよいなめらかな素材感とほっくりとした食感をお楽しみいただけます。見た目も艶やかで美しく、大切な方へおもてなしのお茶菓子として、ちょっとした自分へのご褒美スイーツとしてもおすすめです。また、お友達や職場の同僚のみなさんへもお渡ししやすい、どこか懐かしく丁寧なデザインの箱型パッケージは、プチギフトにもぴったりです。



大変な栗の皮むきいらすずで、手軽におうちで栗料理「熟成むき栗」

-2℃~0℃の環境で約2週間ゆっくり時間をかけて貯蔵し、栗本来の甘みを最大限に引き出した“熟成栗”を使い、ご自宅で手軽にお料理に使える、冷凍した「熟成むき栗」をご用意いたしました。いまや誰もが知る栗の王様発祥の地、「岐阜山県の利平栗」、皇室への献上品としても扱われるブランド栗「京都京丹波の銀寄栗」、日本一の栗の生産量を誇り、新栗まつりも有名な「茨城笠間の栗」の3種をお楽しみいただけます。



「熟成むき栗」を使用した、石井食品オリジナルレシピ

左より、「市販のカップケーキでお手軽モンブラン」、「栗と豚肉の中華風煮」、「栗ごはん」

栗のお料理での最大の悩みは、「栗の皮むきとの戦いである！」と感じている方も多いはず。石井食品の新商品「熟成むき栗」は、その悩みとなる栗の皮むきの必要がなく、さらにしっかりと下処理を施しました。栗の風味をより感じられるよう少し渋皮を残し、そして栗本来の自然の甘さをそのままお楽しみいただける状態で、ご自宅のお料理にも手軽に簡単にご利用できます。また「熟成むき栗」をご購入いただいたみなさまだけの特典となる、石井食品の管理栄養士・野菜ソムリエとして活躍する市川菜緒子監修「熟成むき栗」のオリジナルレシピリーフレットをプレゼントいたします。お子さまと一緒に手作りスイーツを、ご自宅でのいつものメニューに旬な素材を使ったお料理を加え、家族みんなでお手軽にお楽しみください。



プロフィール：

市川菜緒子（いちかわ なおこ）

石井食品 管理栄養士・野菜ソムリエ

管理栄養士と野菜ソムリエの専門性を活かして“健康・食生活”の領域で料理教室、レシピ提案、調理、フードスタイリング等に携わる。子育て世代やシニア世代に向け、様々な食の悩みに寄り添った食育講座などを開催。外部出張講師としても活躍。

石井食品の公式 Twitter で「おいし和栗キャンペーン」実施中！

石井食品の公式 Twitter (@ishii_official) では、2020年10月11日（日）23:59まで、「おいし和栗キャンペーン」を実施中！石井食品の公式 Twitter のアカウントをフォローし、【おいし和栗キャンペーン】詳細の投稿に、みなさまの「栗」にまつわるエピソードなど、コメントをつけて RT をしていただくと、抽選で 10 名のみなさまに、石井食品の栗ごはんの素「今年採れた熊本やまえ村の栗 栗ごはん（2 合用）」をプレゼントいたします。キャンペーンの詳細はこちらから → https://twitter.com/ishii_official/

「熟成むき栗」商品概要

商品名	産地・種類	内容量	保存方法	メーカー希望小売価格	発売日 ^{※3}
熟成むき栗 ^{※1} ほのか	岐阜山県	110g (栗固形量 80g)	常温 保存	980 円 (税抜) 1,058 円 (税込)	2020 年 10 月 20 日 (火) 以降順次
	京都京丹波			1,200 円 (税抜) 1,296 円 (税込)	
	熊本山江村			930 円 (税抜) 1,004 円 (税込)	
熟成むき栗 ^{※2} (冷凍食品)	岐阜山県の利平栗	栗固形量 200g	-18℃以下 で保存	2,850 円 (税抜) 3,078 円 (税込)	2020 年 10 月 20 日 (火) 以降順次
	京都京丹波の銀寄栗			3,250 円 (税抜) 3,510 円 (税込)	
	茨城笠間の栗			2,000 円 (税抜) 2,160 円 (税込)	

※1 「熟成むき栗 ほのか」は、石井食品の展開する直営店および全国の百貨店等にて、ご購入いただけます。

※2 「熟成むき栗（冷凍食品）」は、石井食品公式オンラインストア 無添加調理専門店「イシイのオンラインストア」
(<https://shop.directishii.net/>) や、石井食品の展開する直営店にて、ご購入いただけます。

※3 天候により収穫時期に変動がございます。それにとまない、発売日につきましても前後する可能性がありますこと、予めご了承ください。

【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。

（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
- 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
- 石井食品直営店 ISHII SHOKUHIN 365：<https://365.ishiifood.co.jp/>
- 石井食品直営店 コミュニティハウス viridian：<https://viridian.ishiifood.co.jp/>
- 石井食品直営店 いいい：<https://delica.ishiifood.co.jp/>
- 石井食品公式 オンラインストア 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 社長室 広報・PR 池田
TEL：047-435-0141、mobile：070-1303-5526
E-mail：press-is@ishiifood.co.jp