

NEWS RELEASE

報道関係者各位



2021年2月24日

石井食品株式会社



ホワイトデーはすぐそこ！“手作りマロンスイーツキット”で簡単スイーツ♪ おうちから参加できる「クックマロン オンライン料理教室」を 3月13日（土）に開催！

～ 石井食品の管理栄養士が考案した、体に優しいオリジナルスイーツレシピもお届け ～

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)では、本格素材を使いながら簡単におうちでスイーツ作りを楽しむことのできる“手作りマロンスイーツキット”を使い、「クックマロン オンライン料理教室」を2021年3月13日（土）に開催いたします。

※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。



クックマロン オンライン料理教室



「クックマロン オンライン料理教室」概要

「クックマロン オンライン料理教室」では、手作りマロンスイーツキットの商品開発担当者による開発秘話や、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の考案した、体に優しいオリジナルスイーツレシピのデモンストレーションなど、お子さまや家族みんなと一緒に楽しくスイーツを作りながら過ごしていただける、

スペシャルな時間をお届けいたします。

- 開催日時 : 2021年3月13日(土) 13:00~14:00
- 参加料 : 無料
- 内容 : 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とともに、本格素材を使いながら簡単にマロンスイーツを作ることのできる“手作りマロンスイーツキット”を使い、オンライン料理教室を開催いたします。“手作りマロンスイーツキット”の商品開発担当者による開発秘話やこだわりの栗のお話を聞きながら、お子さまとそして家族のみんなと一緒に、楽しいおうち時間をお過ごしください。

■参加方法

(1) 2021年2月24日(水)~3月8日(月)の期間中に、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/>)にて、“手作りマロンスイーツキット”「和栗工房-MARRONのキモチー」もしくは「Handmade sweets COOK MARRON」を、ご購入ください。

(2) ご購入いただいたお客さまへ「クックマロン オンライン料理教室」のご参加方法をメールにて、ご案内させていただきます。手順に沿ってお申込みください。

(3) 「クックマロン オンライン料理教室」は、パソコンやスマートフォンよりご利用いただける「zoom」にて開催の予定です。



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。

石井食品公式 Instagram でプレゼントキャンペーン実施中!

石井食品公式 Instagram ([@ishii_official](https://www.instagram.com/ishii_official/)) では、このオンライン料理教室の開催にあわせ、“手作りマロンスイーツキット”「Handmade sweets COOK MARRON」を10名様にプレゼントさせていただき、キャンペーンを実施中です。石井食品の公式 Instagram のアカウントをフォローしていただき、ふるってご応募ください。キャンペーンの詳細はこちらから → https://www.instagram.com/ishii_official/

「手作りマロンスイーツキット」商品詳細

“手作りマロンスイーツキット”は、おうちで簡単に手作りのマロンスイーツを作ることのできる、お菓子作りキットです。甘さ控えめのマロンクリームと、しっとりクリーミーなスイートポテトにサクサククランブルの「スイートポテトのクランブル」、口の中でとろけるような「国産栗の生ショコラ」がセットになっています。レシピもついて、簡単にオリジナルのマロンスイーツを作ることができます。京都府京丹波町産の熟成栗を使用した「和栗工房-MARRONのキモチー」、国産の栗を使用したギフトにもおすすめしたいおもちゃ箱のような「Handmade sweets COOK MARRON」の2種類をご用意しました。日頃、お菓子作りはやっていないけど、本格素材で手軽にスイーツを

作りたい！という方や、子どもと一緒にうち時間をどうやって過ごそうかな？と考えているお母さんにも、おすすめです。



(左) 和栗工房-MARRON のキモチー (右) Handmade sweets COOK MARRON

“手作りマロンスイーツキット”ご注文ページ

- ・和栗工房-MARRON のキモチー : <https://shop.directishii.net/shop/g/g8210267/>
- ・Handmade sweets COOK MARRON : <https://shop.directishii.net/shop/g/g8210268/>

商品名	内容	販売価格
Handmade sweets COOK MARRON	セット内容：レシピ付き ・国産栗のマロンクリーム (80g) ×2 個 ・スイートポテトのクランブル (53g) ×4 個 ・国産栗の生ショコラ (40g) ×1 個	3,500 円 (税込 3,780 円・送料別)
和栗工房 -MARRON のキモチー	セット内容：レシピ付き ・京丹波町産熟成栗のマロンクリーム (80g) ×2 個 ・スイートポテトのクランブル (53g) ×4 個 ・国産栗の生ショコラ (40g) ×1 個	4,000 円 (税込 4,320 円・送料別)
保存方法	要冷凍：-18℃以下で保存	
賞味期限	お届け後約 40 日	



石井食品と栗



石井食品では、地域の旬の味を、そのすばらしい食材を求めて全国各地に出向き、旬な味わいを見つけ製品開発を行っています。そして、地域ならではの食べ方を生産者のみなさまに教えていただきながら、イシイの

「無添加調理」技術で素材の味を最大限に引き出しています。これが石井食品の「地域と旬」事業であり、本格的な取り組みのきっかけとなったのは、「栗」との出会いからです。栗は収穫から加工までの滞留時間の長さで品質が変化するため、移動時間を極力短く、採れたてを素早く製品化することで、食品添加物を使わずに栗本来の風味を味わえる製品作りを実現しました。収穫した栗を専用の機械にかけて鬼皮を剥いたあとは、ひとつひとつ丁寧に手剥きを行います。非常に繊細な「栗」を丁寧に加工し、みなさまにお届けしております。

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、収穫後から一段と深くなった栗の味わいをご堪能ください。

【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 担当：社長室 広報・PR 池田明子

TEL : 047-435-0141、mobile : 070-1303-5526、E-mail : press-is@ishiifood.co.jp