

PRESS RELEASE

報道関係者各位



200年の歴史と匠の技 - 黒酢のまるしげ

有限会社 重久盛一酢醸造場
しげのみきまりいぢやまじょうぞうじやう



石井食品

2021年7月20日

石井食品株式会社

有限会社重久盛一酢醸造場

「イシイのおべんとクン ミートボール」比で約2倍の大きさ 大人も満足「黒酢の肉団子」新商品の発売を開始

～ 鹿児島県「重久盛一酢醸造場 福山麴酢（かめす）」との
コラボレーション新商品企画第二弾！～

無添加調理^{※1}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、創業1805年より、世界的にも珍しい「かめつぼ露天醸造法」を守り続ける有限会社重久盛一酢醸造場（本社：鹿児島県霧島市、代表取締役社長：重久雅志、以下、重久盛一酢醸造場）とともに、鹿児島県「重久盛一酢醸造場 福山麴酢（かめす）」とのコラボレーション新商品企画第二弾となる、「黒酢の肉団子」を2021年7月20日（火）より数量限定で発売をいたします。

※1 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。



黒酢の肉団子パッケージ

昨年よりギフトセットとして発売している「鹿児島 壺造り黒酢を味わうセット」にて「福山麴酢をつかった肉団子」を、百貨店等を中心に販売展開してまいりましたが、より多くのお客さまの食卓シーンで手軽により身近に「黒酢の肉団子」を楽しんでいただきたいという思いから、「イシイのおべんとクン ミートボール」をベースに改良を重ね「黒酢の肉団子」の新商品を開発いたしました。大きさは、「イシイのおべんとクン ミートボール」比の約 2 倍の大きさにパワーアップ。さらに玉ねぎの量をアップすることで肉団子の柔らかさが増し、口に入れた時のふっくらとした食感をお楽しみいただけます。また、「福山麴酢をつかった肉団子」より黒酢を増量し、重久盛一酢醸造場の「福山麴酢」の深みのある風味をお楽しみいただけます。**コロナ禍の影響もあり、おうちでのお食事時間が増える中、「イシイのおべんとクン ミートボール」をお子さまと一緒に食べたいのだけど、大人も楽しめる味付けもあつたらいいのに！というお声から誕生した商品です。**このお声に賛同してくださった重久盛一酢醸造場さまとともに、石井食品の商品開発による調理技術と、地域の方々とともに継承されてきた「重久盛一酢醸造場 福山麴酢」を使った商品を通じ、多くの方に「重久盛一酢醸造場 福山麴酢」をお届けすることで、地域食文化の伝承の一助となるよう取り組みを進めてまいります。

■「重久盛一酢醸造場 福山麴酢」とは

世界でも珍しい製法を長きにわたり継承し、鹿児島県霧島市福山町に誇る大事な名産品である「福山麴酢（鹿児島の壺造り黒酢）」は、手間ひまをかけることでしか作ることはできません。そのため、この現代においてかめつぼ露天醸造法を続けていくことは、貴重であるとされています。麴壺の中で仕込む伝統の製法は、世界でも類を見ない複雑な発酵法です。なかでも、「福山麴酢」の醸造元である重久盛一酢醸造場では、他の醸造元から離れた少し標高の高い山の斜面を利用した麴壺畑で黒酢作りを行っています。潮風の影響を受けにくく、他の醸造元の発酵菌と影響し合わないことで、良質な発酵を守り、独自のまろやかな旨味を創り出しています。また、現杜氏は伝統の製法をさらに発展させ、麴壺の中で果物などを素材のまま発酵させる『まるごと発酵酢』を創り出すなど、高い発酵技術を誇ります。



「重久盛一酢醸造場 福山麴酢」の黒酢は、一般的な米酢と比べて、深い琥珀色をしていて、独特な香り、コク、まろやかな酸味があるのが特長です。玄米を原料としていて、一般的な米酢に使用する量の 5 倍以上の米（玄米）を使用、一般的な米酢が 1 ～ 2 か月でできるのに対し、黒酢は 1 ～ 3 年かけ壺の中で熟成されます。そのため、一般の米酢よりもアミノ酸の種類が豊富で、食事でしか摂取できない「必須アミノ酸」9 種類のうち、8 種類^{※2}を含んでいます。2015 年には製品の確立した特性と地域との結び付きが見られる真正な地理的表示産品であることを証する、農林水産省によって定められた「GI マーク」を取得し、鹿児島県の地域の伝統に育まれた黒酢として認定されています。

※2 有限会社重久盛一酢醸造場調べ

■ 鹿児島 壺造り黒酢を味わうセット 好評発売中！

創業より200年以上伝統の製法を守り続ける「重久盛一酢醸造場」の黒酢を使用した肉団子と角煮のセットです。露天に甕壺を並べて1年以上かけて造る伝統の黒酢は、香り豊かで深い味わいをもたらします。「鹿児島 壺造り黒酢を味わうセット」の発売を進めるにあたり、塩田康一鹿児島県知事からは、「日本一の生産量を誇る鹿児島の鶏肉と豚肉に、200年以上の伝統を持つ鹿児島の壺造り黒酢を合わせました。丸ごと鹿児島を味わえる商品です。是非、御賞味ください。」と、応援コメント



を頂戴しております。手間ひまをかけることでしか作れない美味しさを、日ごろお世話になっている方への贈り物として、また黒酢を試してみたい方のご自宅用にもご利用ください。

○内容：一年熟成福山甕酢×1本、福山甕酢をつかった肉団子×2袋、福山甕酢をつかった豚の角煮×1袋

○価格：¥3,300（税込・送料無料）

○購入先：

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/shop/g/g8210212/>

※鹿児島県霧島市でのふるさと納税返礼品としても採用いただいております。申し込み受け付けは2021年9月21日まで。詳しくはこちら：<https://www.city-kirishima.jp/hisyokouhou/furusato/index.html>

■ 黒酢の肉団子商品詳細

商品イメージ	主な特長	メーカー 希望小売価格	発売予定日
	壺造り黒酢の郷・鹿児島県福山町で創業より200年以上伝統の製法を守り続ける「重久盛一酢醸造場」の黒酢を使用。無添加調理※ ¹ で商品作りを行う石井食品が、鹿児島県産の鶏肉で作った肉団子を伝統の黒酢で味わい深く仕上げました。	200円 (税抜) 216円 (税込)	2021年 7月20日(火)
保存方法	冷蔵保存：10℃以下で保存		
賞味期限	製造日を含め45日以内		
調理方法	<p>■電子レンジの場合 袋の切り口を指定の位置までカットし、深めの容器の中に、袋を立てて加熱します。 500W：約2分、600W：約1分50秒</p> <p>■湯せん調理の場合 袋を開封せずに、全体が熱湯につかるようにして熱湯で5分温めてください。 ※温めず、そのままでも召し上がれます。</p>		

【石井食品について】

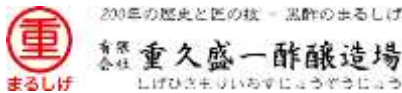


1946年千葉県船橋市にて佃煮製造を開始し、真空包装品・煮豆小袋を発売。その後1970年には業界初の調理済みハンバーグ『チキンハンバーグ』を発売。1974年には『イシイのおべんとクン ミートボール』でおなじみの「ミートボール」を発売。素材本来の美味しさを最大限に引き出すため、「無添加調理^{※1}」に取り組んでおり、味や色そして食感など素材のもつ本来の力を生かす調理と技術・本物の美味しさの追求を行っています。www.ishiifood.co.jp

(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)

【重久盛一酢醸造場について】



創業1805年、鹿児島県霧島市福山町にてかめつぼ露天醸造法という世界的にも珍しい製造法で、『鹿児島黒酢、かつお節酢、田七人参酢、黒ウコン酢、いちご酢』などの発酵酢を製造販売しています。老舗として、古来から受け継いできた伝統や製造法を「杜氏」たちが、その経験と感性そして巧みな技、さらに様々な研究データを基に造り上げる通常の黒酢とは違う『最高峰の福山甕酢(黒酢)』を提供しております。<https://osuya.co.jp/>

創業1805年、鹿児島県霧島市福山町にてかめつぼ露天醸造法という世界的にも珍しい製造法で、『鹿児島黒酢、かつお節酢、田七人参酢、黒ウコン酢、いちご酢』などの発酵酢を製造販売しています。老舗として、古来から受け継いできた伝統や製造法を「杜氏」たちが、その経験と感性そして巧みな技、さらに様々な研究データを基に造り上げる通常の黒酢とは違う『最高峰の福山甕酢(黒酢)』を提供しております。<https://osuya.co.jp/>

(会社概要)

- 名称：有限会社重久盛一酢醸造場
- 所在地：〒899-4501 鹿児島県霧島市福山町福山 2246 番地 1
- 代表者：代表取締役社長 重久雅志

(関連リンク)

- 重久本舗オンラインショップ：<https://www.shigehisa-masashi.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 顧客体験デザイン部 広報 池田明子、市川菜緒子

TEL：047-435-0141、mobile：070-1303-5526

E-mail：press-is@ishiifood.co.jp

有限会社重久盛一酢醸造場 担当 重久千絵

TEL：0995-55-2441

E-mail：marushige@po5.synapse.ne.jp