

# PRESS RELEASE



報道関係者各位

2021年7月20日

石井食品株式会社

3ヶ月間で約12万食を売り上げた商品をさらにおいしく  
筑西市下館地区の館（やかた）玉ねぎを活かした  
「茨城 筑西館玉ねぎを使ったハンバーグ デミグラスソース」を全国へ  
～生産者の思いが詰まった顔の見える商品で下館地区の地域性の価値と品質を守る～

無添加調理<sup>\*</sup>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、この程、昨年2020年に3ヶ月間で約12万食を売り上げた「筑波山麓の玉ねぎを使ったハンバーグ オニオンソース」をリニューアルし、新商品「茨城 筑西館玉ねぎを使ったハンバーグ デミグラスソース」として、2021年7月20日（火）より、石井食品の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/>）」では先行予約を開始し、道の駅グランテラス筑西では先行販売を開始いたします。※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。

2021年8月1日（日）より首都圏を始め全国各地で順次販売を行います。



茨城 筑西館玉ねぎを使ったハンバーグ デミグラスソース

この商品に使われている「館玉ねぎ」は、収穫を全て手作業で行います。生産者の思いが詰まった筑西市下館地区の地域性の価値と品質を守るお手伝いをさせていただく、その一役になるため館玉ねぎの価値を前面に押し出したハンバーグとしてリニューアルに至りました。

## ■リニューアル経緯

筑波山西側に位置し、県内有数の玉ねぎ産地である筑西市下館地区は、五行川と小貝川に挟まれており、山のミネラルが豊富に含まれた肥沃な土壌であり、昼夜の寒暖差が大きく玉ねぎの生育に適した気候でもあります。



館玉ねぎの生産者である 下館玉ねぎ部会 部会長 百木田（からきた）隆雄さん

この土地で育てられている玉ねぎは「館玉ねぎ」と呼ばれ、みずみずしく肉厚な玉ねぎで、熱を加えると甘みが増し、ハンバーグに使用するのに適した玉ねぎです。

昨年2020年は販売から3ヶ月間で約12万食を売り上げた「筑波山麓の玉ねぎを使ったハンバーグ オニオンソース」は醤油をベースとした商品として、4年前に発売を開始。子どもから大人まで親しまれてきました。しかし、『玉ねぎをもっと味わいたい・筑西市の地域名をもっと知ってもらいたい！』というお客さま・地元の方の声から、『館玉ねぎのおいしさや品質、地域性の価値をより生かすためにはどうしたらいいか』と議論や幾度におよぶ試作検証を行った結果、今回、以下3点の変更に至りました。

1. ソースはトマトの酸味をきかせて玉ねぎの甘みを引き立たせる**デミグラスソース**に。
2. 玉ねぎを**大きめのカット**にすることで、**玉ねぎの食感を楽しめる**商品に。
3. 商品名に**“筑西”**を入れ、ひとつひとつ手作業で仕上げていくという生産者の思いや筑西市の地域性、館玉ねぎの価値を前面に押し出したハンバーグとしてネーミングも含め、リニューアルに至りました。

石井食品は、今後も筑西市の農家や日本各地の農家との取り組みを進め、その土地の魅力ある素材を世に発信し、農家の抱えている課題解決に取り組んでいきます。

## ■館玉ねぎの特長

### 1. 種まきや収穫はひとつひとつ手作業

五行川と小貝川に挟まれており、小石が多い畑のため、機械の導入が難しい土地です。種まきや収穫はひとつひとつ手作業で行っています。

### 2. パンパンに詰まった水分でみずみずしくジューシーな味わい

スライスすると館玉ねぎから水が湧き出るようになってきます。肉厚で、シャキシャキとした食感が楽しめます。

### 3. シャキシャキとした歯応え！肉に負けない存在感

館玉ねぎは熱を加えても風味が逃げず、ハンバーグの肉に負けない存在感があります。館玉ねぎのシャキシャキとした歯応えが、ハンバーグの柔らかさに加わることで、食感にメリハリが。最後まで飽きない美味しさです。



収穫時の館玉ねぎ

## ■支え合いの地域性が館玉ねぎの生産量を伸ばす

この館玉ねぎは、下館玉ねぎ部会 部会長を務める百木田隆雄さんが生産しています。下館玉ねぎ部会とは、58農家が所属する会合で、規格の統一・情報交換・困ったときの手助けなどを行っているJA北つくば主催の集まりです。このメンバーと直接顔を合わせて話をする機会を積極的に設け、人と人が顔を合わせた付き合いをすることを心がけているとのこと。すべて手作業で行う収穫の際は、部会の仲間や地域の方が快く手伝ってくれ、お互いを支え合いながら館玉ねぎの生産量を伸ばす後押しとなっています。

そしてリニューアルした商品に関して、百木田さんはこう話します。『この土地は水引がよく、玉ねぎに適した環境です。完成したハンバーグを下館玉ねぎ部のグループに分けて、食べ

てもらったのですが、「うまい！！」って。孫や地元の子もみんなペロリと喜んで食べてしまいましたよ。これからも、石井食品さんと顔の見える関係を築き、お客さんが食べて納得いく玉ねぎの美味しさに仕上げていきたいと思います。』（下館玉ねぎ部会 部会長 百木田隆雄さん）

## ■素材を生かした商品開発で地元を盛り上げる

石井食品では営業所のメンバーが産地を回り、自ら商品開発を手がける文化があります。新商品の開発者である、顧客サービス部の石川慎之は館玉ねぎの出会いについてこう話します。

『北海道産玉ねぎの出荷が減る春先の時期の穴を埋めるため、国内の玉ねぎ産地をリサーチしている最中に、館玉ねぎと出会いました。加熱しても食感が楽しめて、驚くほど甘くておいしい。ハンバーグを引き立ててくれるに違いない、と思いました。』

石井食品では2016年より「地域と旬」をテーマにした商品開発に取り組み、全国の地場野菜の生産者と直接取引する循環型地域事業に力を入れています。『おいしい野菜を作っている農家さんが、規格規制や価格競争によって疲弊することのないよう、品質に見合った正当な価格で取引できる仕組みを作りたい、と感じました。さらに、無添加調理の技術で素材本来の風味を生かした商品の開発はおいしさや安心といった付加価値につながり、消費者の笑顔はもちろん、産地の潤いや地元に誇りを感じるきっかけになれば嬉しいです。』

『このプロジェクトに携わって、5年目になります。最初の頃は、百木田さんと会話が続きなくて、名前も覚えてもらえませんでした。それでも筑西市に通い続け、開発の思いを伝え続け、関係性を築きました。本当に美味しい玉ねぎを使ったハンバーグなので、一度食べてみてください。』（商品開発者・石井食品 顧客サービス部 石川慎之）



左・商品開発者石井食品 顧客サービス部 石川慎之  
右・下館玉ねぎ部会 部会長 百木田 隆雄さん（2020年当時の写真）

下館玉ねぎ部会 部会長 百木田 隆雄さんと、石井食品 顧客サービス部 石川慎之のインタビュー動画は、石井食品公式YouTubeチャンネル (<https://youtu.be/grqF2oWKT48>) にて本日2021年7月20日（火）より公開をスタートします。

## ■オンラインストアにてセット商品の予約販売開始

2021年7月20日（火）より石井食品の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/>)」では、「茨城 筑西館玉ねぎを使ったハンバーグ デミグラスソース」のセット商品を先行予約を開始し、8月3日（火）より順次お届けします。



(内容)

・5袋セット：1,080円（税込・送料別）

<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210343/>

・12袋セット：2,800円（税込・送料無料）

<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210342/>

## ■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
茨城 筑西館玉ねぎを使ったハンバーグ デミグラスソース 	みずみずしく肉厚な、熱を加えると甘みが増す「館玉ねぎ」をふんだんに使用したハンバーグです。トマトの酸味をきかせて玉ねぎの甘みを引き立たせるコクのあるデミグラスソースにしました。	200円 (税抜) 216円 (税込)	2021年8月1日 発売予定
保管温度帯	冷蔵保存：10℃以下で保存		
賞味期限	製造日を含め30日以内		
使用方法	切り込みを入れて電子レンジ(600w)で約3分、または袋のまま湯せんで8分温める。		

## 【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](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 顧客体験デザイン部 広報

市川菜緒子 (いちかわ なおこ) ・ 池田明子 (いけだあきこ)

TEL : 047-435-0141 mobile : 市川 : 070-3186-1739 池田 : 070-1303-5526

E-mail : [press-is@ishiifood.co.jp](mailto:press-is@ishiifood.co.jp)