

# NEWS RELEASE

報道関係者各位



2021年10月22日

石井食品株式会社



## 石井食品と中川政七商店の初コラボレーション

日本の文化をお子さまと一緒につむいでいく

### お正月の風習を体験できる「親子で楽しむ お重とおせち」を共同開発

～ 好評によりご注文受付期間を12月上旬まで延長！

福を呼び込むお重とおせちとともに、「おせち料理」でお正月をむかえよう ～

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、1716年創業の奈良の老舗、日本の工芸を活かしたものづくりを続ける株式会社中川政七商店との初コラボレーションにより、お子さまと一緒に作って学び日本のお正月の風習が体験できる「親子で楽しむ お重とおせち」を共同開発いたしました。ご注文受付期間を2021年11月1日までとしておりましたが、好評により12月上旬まで延長することとなり、引き続き中川政七商店オンラインショップにてご注文を受け付け中です。

※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。



「親子で楽しむ お重とおせち」(2～3人前)

10品目、10,800円(税込、送料+1,100円)



## 「親子で楽しむ お重とおせち」開発背景

創業 76 年を迎える石井食品は佃煮製造業からスタートしました。長年培ってきた製造技術を活かし佃煮や煮物など食材の風味を引き出したおせち製造を続ける一方で、時代の変化にあわせながら商品作りを行い、みなさまの大切な一年のはじまりを、石井食品の「おせち料理」とともに過ごしていただいております。日本の食文化を“つむぐ”、伝統的な「おせち料理」のラインアップに加え、その「おせち料理」を通して石井食品が伝えていきたいこと、体験してほしいこと、お届けできる感動とは何なのか、そしてどのようなお正月を過ごしていただきたいか、コロナ禍による大きな時代の変化とともに、これまで以上にものづくりの在り方を考えた開発を進め、異業界とのコラボレーション「おせち料理」に注力してまいりました。お子さまの成長をフォトギフトサービスとしてお届けする「OKURU」や、石井食品の創業の地でもある千葉県船橋市のバスケットボール B.LEAGUE の千葉ジェッツ選手監修によるコラボレーション「おせち料理」を開発しお届けしています。

一方「なぜおせち料理を食べるのか?」、大人でさえ答えに窮することも多く、日本の年中行事は時代の変化により体験する機会が減っています。今回、日本の風習を未来へ繋いでいきたいという株式会社中川政七商店の想いに共感し、同社が販売する「親子で楽しむ お重とおせち」に、石井食品の伝統と技術から誕生したおせち料理を提供いたしました。

### 中川政七商店からのコメント

日本の年中行事は、時代の変化により体験する機会が減っています。これまで中川政七商店では、暮らしの中で楽しみながら季節の行事を学べるよう、親子向けの体験キットを開発してまいりました。

この度お正月シーズンにあわせ、石井食品様との協業により「親子で楽しむお重とおせち」をお届けできますこと、大変光栄に思います。縁起のいいお重の文様とともに、“よろこぶ”昆布巻や、“先の見通しがいい”れんこん煮など、一つひとつに込められた意味を付属の冊子で確かめながら、お重づくりと盛り付けを体験いただけます。日本の文化を学び子どもの感受性を育て、親子のコミュニケーションを活性化する体験として、お楽しみいただけたら幸いです。

### 【中川政七商店について】



1716 年（享保元年）に創業し、2016 年で 300 周年を迎えた奈良の老舗。「日本の工芸を元気にする！」というビジョンを掲げ、日本各地の豊かな素材、技術、風習を活かした生活雑貨を数多く生み出しています。「中川政七商店」「遊 中川」「日本市」などのブランドで、全国に約 60 の直営店を展開しています。[https:// nakagawa-masashichi.jp/](https://nakagawa-masashichi.jp/)



## つくって飾って学べる、福を呼び込むお重とおせち

「親子で楽しむ お重とおせち」は、黒豆煮や伊達巻、お煮しめ、海老の姿煮や栗きんとんなど、お子様にも人気の 10 品目を盛り込んだ、親子で作るオリジナル重箱付きのおせちセットです。昔からおせち料理をつめるお重には、ハレの日にふさわしい装飾を施したものが用いられてきました。そのお重自体をオリジナルで作ることのできるよう、体験キットにしてお届けいたします。お重は国産の白木を使用し、江戸時代から伝わる「型絵染（かたえぞめ）」という技法で、色鉛筆で松竹梅や瓢箪など縁起のいい文様を描くことができます。色鉛筆でつけたやわらかい色彩がシンプルな白木のお重に映え、世界に一つだけのお重の完成です。



また、おせちについて学べる冊子付きで、おせちについて話しながらできあがった重箱に盛り付ければ、世界にひとつだけの特別なおせちをお楽しみいただけます。食べ終わったお重はせっかくの絵柄を活かし、糸巻きやはぎれをまとめたちいさな裁縫箱にしてみたり、お子さまの使う文具や細かいおもちゃなどをまとめるお道具箱など、2次利用にもおすすめです。

### 「親子で楽しむ お重とおせち」ご注文承り概要

■ご注文承り期間 : 2021年9月22日(水)～2021年12月上旬まで※

※ご注文受付可能数の数量に達し次第、受付は終了となります。

■商品お届け予定日 : 12月26日(日)～12月28日(火)ごろ※

※当日は宅急便の混雑が予想され、また悪天候や災害交通障害等の影響で、お届けが遅延する可能性があります。

■ご注文方法 :

中川政七商店「親子で楽しむ お重とおせち」特集サイト

<https://nakagawa-masashichi.jp/shop/e/ev0383/>



### 「石井食品のおせち料理 2022」

石井食品では、日本の食文化を“つむぐ”をテーマとした、石井食品の新春「おせち料理 2022」を、2021年12月20日(月)まで、ご注文を受付中です。2022年の新年に向け、新しい生活様式にあわせ取り組んできた「安心とおいしさ」の追求から生まれたおせち料理に加え、衛生的な観点のニーズの高まりでさらなる人気が予想される、取り分け不要の「おひとりさま用」のおせちや、個包装でお届けするおせち料理のラインアップを充実させ、日頃から時間をかけて向き合い、丁寧につむいできたおいしさのすべてを、今年の「おせち料理」に込めました。明るく健やかな新しい年の始まりにふさわしい団らんの食彩をお届けいたします。

### 「石井食品のおせち料理 2022」ご注文承り概要

■ご注文承り期間 : ～12月20日(月)

■商品お届け予定日 : 2021年12月30～31日(予定)※

※当日は宅急便の混雑が予想され、また悪天候や災害交通障害等の影響で、お届けが遅延する可能性があります。

■ご注文方法 :

「石井食品のおせち料理 2022」特設 WEB サイトより

[https://shop.directishii.net/shop/pages/lp\\_osechi.aspx](https://shop.directishii.net/shop/pages/lp_osechi.aspx)

## 【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求を行っています。

### （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）

- 石井食品公式ホームページ : <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 池田明子、市川菜緒子

TEL : 047-435-0141、mobile : 070-1303-5526

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