

PRESS RELEASE

報道関係者各位

イシイの
本気は、
裏に出る。



2022年1月13日
石井食品株式会社

昨年35万食を売り上げた「神奈川三浦のキャベツを使った
ハンバーグ トマトソース ロールキャベツ風」
生産者がわかる安心安全な商品作りを目指す
～販路失ったキャベツに新たな価値を付加。生産者の安定供給を支援～

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、神奈川県三浦市・三浦市農業協同組合と連携して、昨年4ヶ月で約35万食を売り上げた「神奈川三浦のキャベツを使ったハンバーグ トマトソース ロールキャベツ風」を今年も販売します。今年は新たな取り組みとしてハンバーグのソースやパティに使用する三浦キャベツの生産者を4名に特定することで商品の味に関する改善点を直接かつスピーディーに生産者に届けることができ、かつ農薬や肥料などの管理がしやすくなり安心安全な、いい商品作りへと繋げていきます。※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。詳しくはこちら：<https://cp.directishii.net/miura>



三浦市 キャベツ生産者 高き会の4名
左から鈴木健一氏、清水孝幸氏、加藤直樹氏、鈴木靖浩氏

まだまだ新型コロナウイルスの感染拡大で飲食店営業時間の短縮や学校行事が中止となり、農産物の販路を失った生産者が苦境に立たされています。生産者の農産物を適正価格で買い、新たな価値を付加した加工品にすることで全国各地に流通し、農作物の安定供給を支援することを目指しています。2022年1月13日（木）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/>）」と神奈川県の一部小売店にて先行予約を開始し、2月1日（火）より、全国各地で順次発売します。

■経緯

「三浦キャベツ」は神奈川県東南部に位置する三浦半島最南端で栽培され、昼夜の寒暖差があることで甘みが強いのが特徴です。三方を海で囲まれ大自然を生かした露地野菜中心の農業が盛んで、潮風が海のミネラル分を畑に運び、葉が厚くなります。傷がつかないように手作業で丁寧に収穫されています。「神奈川三浦のキャベツを使ったハンバーグ トマトソース ロールキャベツ風」に使われているキャベツは、野菜嫌いの小さなお子さまでもぱくぱくと食べることができ、その秘密は「早春キャベツ」という寒さを耐え甘みの強い品種を使用していることにあります。今年は11月上旬から冷え込んだこと、雨量も多かったことが影響し、順調に生育が進んでおり、よりおいしい商品ができあがることを社員一同楽しみにしております。



寒さに耐え、甘みがぎゅっと詰まった三浦キャベツ

「神奈川県三浦のキャベツを使ったハンバーグ トマトソース ロールキャベツ風」は、昨年

2021年に全国で販売を行った結果、初年度にも関わらず4ヶ月間で約35万食を売り上げました。中でも、「地元をもっと応援したい」という方や「離れて暮らす家族や友人に三浦市を懐かしんでもらいたい」という方の需要が高く、今年は、神奈川県民の皆さまにより愛される商品とするために神奈川県での販売店舗のエリア拡大を目指し、50万食を目標としています。

昨年は市場流通したキャベツを出荷していましたが、今年は新たな取り組みとして、生産者を特定して出荷を行います。商品作りを進めるにあたって生産者を特定することによって、商品の味に関する改善点を直接かつスピーディーに生産者に届けることができ、かつ農薬や肥料などの管理がしやすくなり安心安全な、いい商品作りへと繋がります。「より新鮮なキャベツを届けたい」、「生産者の思いも含めて販売を行いたい」という思いから650軒ある三浦市の生産者から特定できないか議論を行ってきました。結果、中でも生産のノウハウを共有し熱心なグループである高清水の4名の生産者とタッグを組むことができ、さらに、三浦市からキャベツを工場に直輸送することでより新鮮なキャベツを入荷することに成功しました。



三浦市のキャベツ生産者4名、JA三浦、石井食品の社員

「新型コロナウイルスの感染拡大で、今もなお集荷量は多く見込めるも、需要が戻ってきておらず、相場が低く推移し販売に苦慮していた。石井食品様との取り組みは価格も安定し、我々生産者にとっても、よい取り組みとなる。より多くの子どもたちや、年齢関係なく多くの方に食べてもらい、笑顔になっていただきたい。」（三浦市生産者 鈴木健一氏、清水孝幸

氏、加藤直樹氏、鈴木靖浩氏)

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。生産者の農産物を適正価格で買い、価値を高めて皆さまに楽しんでいただきたいという思いから、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を進めています。今後も三浦市の生産者や日本各地の生産者との取り組みを進め、廃棄されてしまう行き場を失った農産物などを活用し、新たな価値を付加した商品を生み出す（アップサイクル）することで、各自治体との共創や生産者の抱えている課題解決に取り組んでいきます。

■オンラインストアにてセット商品の予約販売開始

2022年1月13日（木）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、「神奈川三浦のキャベツを使ったハンバーグ トマトソース ロールキャベツ風」のセット商品を先行予約を開始し、2月1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/g8210258/>

・ 12袋セット：3,000円（税込・送料無料）

<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210259/>



「神奈川三浦のキャベツを使ったハンバーグ トマトソース ロールキャベツ風」商品イメージ

■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
<p>神奈川三浦のキャベツを使った ハンバーグトマトソース ロールキャベツ風</p> 	<p>神奈川県南部に位置する三浦半島最南端で栽培されるキャベツは昼夜の寒暖差があり甘みが強く、潮風が海ミネラル分を畑に運び葉の厚いキャベツが特徴で、その美味しさを生かしたハンバーグです。ソースはキャベツの甘みをトマトの酸味で際立たせたトマトソースです。手間のかかるロールキャベツの味を、ハンバーグで再現しました。手軽に召し上がれる商品です。</p>	<p>200円 (税抜) 216円 (税込)</p>	<p>2022年2月1日 発売予定</p>
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	袋のまま湯せんで約5分、または電子レンジで約1分50秒（600W）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
- 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

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