

PRESS RELEASE

報道関係者各位

イシイの
本気は、
裏に出る。

 石井食品

2022年4月12日

石井食品株式会社

千葉県の大気がはぐくむまっすぐな想いが作る品質で、千葉県を有機の里に！

ちばだん、良品計画、石井食品の3者においてプロジェクト発足

～取り組み第一弾として、有機野菜・玄米を使った3商品を共同開発、4月23日より本格販売開始～

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、“有機の里づくり”千葉県団体連絡会（通称：ちばだん）と無印良品を展開する株式会社良品計画（千葉・会津事業部）との3者にて、千葉県においての有機野菜の生産普及、販売・活用の促進などを中心に、有機の里づくりへの取り組みをスタートいたします。

※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。



■「CHIBABIO-ちばびお」特設 WEB サイト：

<https://chiba-organic.life/marukajiri-chiba/spring>

また、ちばだんが展開する、～千葉の誇りにかけて素材にまっすぐ～をコンセプトにかかげた千葉産ローカル&オー

ガニックブランド「CHIBABIO-ちばびお」より、取り組みの第一弾として、千葉県の食材を堪能できる千葉県の有機野菜を使ったスープ、有機玄米を使ったリゾットとスープ、あわせて3商品を共同開発しました。2022年4月23日（土）にオープンする「無印良品 イオンタウン旭」での販売を皮切りに、千葉県内の無印良品および石井食品にて順次販売を開始いたします。

■取り組みの背景

千葉県は、首都圏でありながら、日本国内において農業産出額の上位5道県の4位[※]に位置している日本有数の農業県です。千葉県には有数の農産物があり、さらにローカルオーガニック関心は昨今、高まりを見せています。今後の有機野菜生産の広がりはみせているものの普及のハードルは高く、取り組みを広げていくためには、有機野菜の広がりにつながる生産～供給、商品開発から製造～販売の仕組みを作り上げ、このような協業の輪を広げていくことが、有機野菜の普及について考えるきっかけの一步となっていくと信じています。今後も、千葉県ならではの旬の野菜や穀物などを使った商品を開発し、販売していく予定です。今後も、千葉県ならではの旬の野菜や穀物などを使った商品を開発し、販売していく予定です。

※農林水産省：令和2年 農業産出額及び生産農業所得（都道府県別）より参照



■今回の取り組みによる各社コメント

〇“有機の里づくり”千葉県団体連絡会（通称：ちばだん）

千葉県産の有機農産物をもっと身近に。そう願う生産者だけでは難しいことも、この3者が協働することでスタートできたプロジェクトです。千葉県にはオーガニックや持続可能な食に取り組む生産者、加工事業者、流通事業者がまだまだたくさんいます。もちろん、商品を販売する小売店や飲食店の協力も必要です。千葉のオーガニックの魅力をもっともって伝えていけるよう商品開発を続けていきます。



【ちばだんについて】

長年、国内における有機農業、オーガニックの普及に取り組んできた各分野のスペシャリストによって2020年2月に設立。有機生産者はもちろん、加工業者、流通・販売・物流事業者、生活協

同組合等消費者団体、自治体など、ローカル＆オーガニック”に関心を寄せる様々な千葉県内の組織や個人が、業界の垣根を超えて参加。千葉県の持続可能な地域フードシステム構築に向けて、連携・協働するネットワークです。オーガニックに関する専門知識に基づく各種支援と、千葉県の有機農産物・加工品を、直接同県内の消費・利用とつなぐ取り組みを通じて、「千葉県を有機の里に！」 ― ローカル＆オーガニック拡大を図ります。

<https://chiba-organic.life/>

○株式会社良品計画千葉・会津事業部

株式会社良品計画の千葉・会津事業部では千葉県内において様々な地域との取組を進めています。現在、食と農をテーマとした直売所の運営（鴨川市にある里の MUJI みんなみの里）を行っており、今後さらにこのテーマでの活動を進めていきます。今回の“有機の里づくり”千葉県団体連絡会、石井食品株式会社と共同企画した商品の販売を契機に、県内における有機農産物の生産普及、販売・活用の推進を両者と進めて参ります。また、無印良品の店舗の展開以外に地域との取組みとして、廃校の活用（南房総市にあるシラハマ校舎での「無印良品の小屋」の販売、大多喜町旧老川小学校の利活用）などもおこなっております。

【株式会社良品計画について】

株式会社
良品計画

1980年12月、西友ストア（現：合同会社西友）のプライベートブランドとして40品目でデビューした「無印良品」は、現在では約7,500品目、店舗は日本を含む32の国・地域へと広がりました。1989年に設立した良品計画は、「無印良品」の企画開発から、商品調達、流通・販売までを行う製造小売業です。他にも「Café&Meal MUJI」「IDÉE」の展開、キャンプ場の運営などを行っています。<https://ryohin-keikaku.jp/>

○石井食品株式会社

千葉県内で健やかに育まれる有機農産物をより魅力的かつ持続可能なものにすべく、生産者の皆さま、販売店やお取引先、さらには商品をお買い上げいただくお客さまのお力添えを得ながら、「ほんとうにおいしい」商品やサービス、メッセージをこの3者で発信して参ります。“千葉の自然”と“生産者の想い”の詰まった、旬の有機素材の味をお楽しみください。

■商品詳細

人と自然が交わるトコロ＝農業が足元にある千葉県で、「化学合成農薬や化学肥料を使わない」はもちろんのこと、『人間の活動が自然の循環の一部になる』ことを目指す農業に取り組む、千葉県ローカル＆オーガニックフード「ちびお」生産者の仲間が丹精込めてつくりました。冬の間においしさと栄養をじっくり蓄えた千葉の旬の食材を、春の息吹を感じる頃、素材の味をそのまま生かしたシンプルな調理法で、千葉県のこだわりの詰まった商品をお届けします。



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>有機やさいを使ったスープ 素直なにんじん彩誉</p> 	<p>木更津市産有機にんじん「彩誉」がそのままスープになりました。塩だけで仕上げたこだわりと、とろ〜りやさしい舌触り、鮮やかな色が特長です。小さなお子さまや食が細くなったご年配の方でも食べやすいピューレ状です。野菜を足したいなと感じる食卓にもう一品としておすすめします。</p> <p>・内容量：150g</p>	<p>400円 (税抜)</p> <p>432円 (税込)</p>	<p>2022年 4月23日(土) より順次※</p>
<p>有機玄米でつくったリゾット 千葉の有機にんじん彩誉入り</p> 	<p>いすみ市産有機玄米「いすみっこ」と木更津市産有機にんじん「彩誉」でつくった、やさしい食感のリゾット。にんじんの自然な甘みが特長です。「栄養バランスが偏っている」「食べすぎがつづいている」と感じる時のうれしい味方。お米がしっかり入った満足の一皿です。</p> <p>・内容量：180g</p>	<p>450円 (税抜)</p> <p>486円 (税込)</p>	
<p>有機玄米を使った サムゲタン風スープ 千葉の有機在来大豆入り</p> 	<p>いすみ市産有機玄米「いすみっこ」と匝瑳(そうさ)市産有機在来大豆、国産若鶏が入った参鶏湯風スープ。椎茸のうまみと生姜のアクセントが特長です。食材のうまみがつくりだす食欲そそる愛される味。忙しい時にこそ食べて欲しい、お腹も気持ちもほっとする一皿です。</p> <p>・内容量：250g</p>	<p>550円 (税抜)</p> <p>594円 (税込)</p>	

■無印良品：

無印良品イオンタウン旭店（4月23日（土）オープン）、無印良品イトーヨーカドー船橋店、無印良品柏ステーションモール店、無印良品そごう千葉店、無印良品アリオ市原店、無印良品イオンモール木更津店の6店舗

■石井食品：

直営店 コミュニティハウス「Viridian（ヴァイリジアン）」、ISHII SHOKUHIN365 新宿高島屋店の2店舗

※2022年4月23日時点での販売予定店舗、以降順次拡大予定。

※その他、商品及び販売店の詳細について「ちばびおー CHIBABIO」のまるかじりちばスープ&リゾットの特設ページをご覧ください。<https://chiba-organic.life/marukajiri-chiba/spring>

【石井食品について】



石井食品

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
- 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