

NEWS RELEASE

報道関係者各位

イシイの
本気は、
裏に出る。



2023年4月10日
石井食品株式会社

身体に優しい野菜のおかゆ『potayu（ぼたーゆ）』と食べられるお花・ハーブのブーケなど 3種の「母の日ギフト」を4月10日(月)より予約販売スタート ～お花を“食べて楽しむ”ご提案。4月24日（月）まで早割5%OFF～

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、石井食品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/>)にて、身体に優しい野菜のおかゆ『potayu（ぼたーゆ）』と食べられるお花・ハーブのブーケなど3種の「母の日ギフト」の予約販売を4月10日（月）より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。

「ありがたい気持ちを、ギフトにこめて。母の日ギフト特集」詳しくはこちら：

https://shop.directishii.net/shop/pages/lp_gift_mothersday23.aspx

母の日ギフト

身体に優しい野菜のおかゆと
食べられるお花・ハーブの
ブーケをセットにしました。

4月24日(月)まで
早割5%OFF

今年は
5月14日
(日) 数量限定

ポタージュ×玄米のお粥 potayu と
エディブルブーケのセット

身体に優しい野菜のおかゆ『potayu（ぼたーゆ）』と食べられるお花・ハーブのブーケをセットにしました。

イシイのオンラインストアでは、母の日にお母さんやご家族に感謝の気持ちを伝えられるよう、忙しい方でも栄養価の高いものをさっと食べられる野菜のおかゆ『potayu（ぼたーゆ）』と、食べられるお花・ハーブのブーケをセットにし、食品メーカーとして目で楽しむだけでなく“食べて楽しむ”ご提案をいたします。昨年好評だった優しくてホッ

とする、飲むと元気になるお茶のギフト「3種の手作りかりんとうと花香番茶のティータイムセット」に加え、「千葉鴨川 苗目のエディブルブーケと potayu（ぼたーゆ）のセット」と、「千葉鴨川 苗目のハーブと potayu（ぼたーゆ）のセット」を新しくラインアップに加え、3種の「母の日ギフト」をご用意しました。4月24日（月）までのご予約で、早割5%OFFとなります。また、全てのセットに「Thank you mom（いつもありがとう）」と書いたカードがついています。いつもは言えない「ありがとう」の気持ちを、お花のギフトやハーブと一緒に、大切な人へお届けしませんか。

■商品詳細

①千葉鴨川 苗目のエディブルブーケと野菜と玄米のおかゆ（potayu）×3種

ハーブとエディブルフラワーで作ったブーケと、『potayu（ぼたーゆ）』のセットです。ブーケは飾りながら少しずつお料理に添えたり、ハーブはドライにして楽しんだりしてもおすすめです。



■価格：5,400円（税込・送料無料）

※4月24日（月）まで早期割5%OFFで5,130円（税込・送料無料）

■セット内容：

- ・『potayu tomato』、『potayu corn』、『potayu pumpkin』各1袋
- ・エディブルブーケ
- ・「Thank you mom（いつもありがとう）」カード

※写真のエディブルフラワー・ハーブはイメージです。旬の素材をつかうため、発送時により内容は異なります。

■お届け日：

母の日前日5月13日（土）、母の日当日14日（日）の2日間

※ご注文締め切りは5月10日（水）の午前中までとなります。

②千葉鴨川 苗目のハーブと野菜と玄米のおかゆ（potayu）×3種

『potayu（ぼたーゆ）』に合う「鍋で温める時に加えるハーブ」と、「調理後に刻んで添えるハーブ」のセットです。3種類にそれぞれ異なるハーブを添えます。フレッシュなハーブが野菜のおかゆに香りと滋味を添えてくれます。いつもの『potayu（ぼたーゆ）』を少し贅沢に召し上がっていただくセットです。

■価格：4,500 円（税込・送料無料）

※4月24日（月）まで早期割5%OFFで4,275円（税込・送料無料）

■セット内容：

- ・『potayu tomato』×1袋
 - ・温める時のハーブ：メキシカンオレガノ
 - ・仕上げる時のハーブ：イエルバブエナ

- ・『potayu corn』×1袋
 - ・温める時のハーブ：カルダモン（リーフ）
 - ・仕上げる時のハーブ：セルフイーユ

- ・『potayu pumpkin』×1袋
 - ・温める時のハーブ：ローズマリー
 - ・仕上げる時のハーブ：フェネル

・「Thank you mom（いつもありがとう）」カード

※ハーブの組み合わせは収穫状況により、変更になる場合があります。



左から『potayu tomato』、『potayu corn』、『potayu pumpkin』

■お届け日：

母の日前日 5月13日(土)、母の日当日 14日(日)の2日間

※ご注文締め切りは5月10日（水）の午前中までとなります。

【株式会社 苗目コメント】

苗目では味と香りがしっかりとしたハーブとエディブルフラワーを中心に育てています。『potayu（ぼたーゆ）』の優しい味に、温めるの時の香り付けと、薬味のようにちょっとアクセントを加えるようなハーブを選びました。フレッシュハーブの香りをお楽しみください。

（会社概要）



- ・農地所有適格法人 株式会社 苗目
- ・〒296-0114 千葉県鴨川市細野 1125-1
- ・代表取締役 井上隆太郎
- ・設立 2018年 2月20日



③「3種の手作りかりんとうと花香番茶のティータイムセット」

宮崎県五ヶ瀬町の特産品をつくる『バーバクラブ』が宮崎茶房のオリジナル商品として製造している3種のかりんとうと、宮崎茶房の『花香番茶』のセットです。今年は3種のうち、プレーンのかりんとうに塩味を効かせた新しい味『野の塩かりんとう』をイシイのオンラインストアのために新しく作っていただきました。スギナ・紫蘇・黒胡椒をブレンドしてまぶしたかりんとうは、お茶だけでなくお酒にも合う味です。イシイのオンラインストアだけの先行販売となります。日持ちがするため、直接お渡しするギフトとしてもおすすめです。



■価格：3,400円（税込・送料無料）

※4月24日（月）まで早期割5%OFF 3,230円（税込・送料無料）

■セット内容：

- ・『スパイスチャイかりんとう』『ゆず緑茶かりんとう』『野の塩かりんとう』各80g
- ・『花香番茶ティーバッグ』40g（2g×20包）
- ・「Thank you mom（いつもありがとう）」カード

■お届け日：

4月29日（土）以降、自由にご指定いただけます。

【株式会社宮崎茶房コメント】

美味しいお茶を飲んで、美味しいお菓子を食べる。そんなささやかな幸せを形にしたギフトです。「花香番茶」は、華やかさと香ばしさをまとった心ホッとする体に優しいお茶。「野の塩かりんとう」はお茶にはもちろん、お酒にも合わせたいシンプルだけど大人な味わいに仕上げました。気取らない、日常に溶け込むお茶とお菓子を、私たちの motto「元気を届ける」に基づいて心を込めてお包みいたします。

（会社概要）



株式会社宮崎茶房

代表取締役：宮崎 亮

所在地：〒882-1202 宮崎県西臼杵

郡五ヶ瀬町大字桑野内 4966

TEL：0982-82-0211

資本金：400万円

会社設立：平成19年4月19日



【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。

- 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

（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 市川菜緒子、池田明子、黒飛芙美恵
TEL：047-435-0141、携帯：070-3186-1739（市川）、070-1303-5526（池田）
E-mail：press-is@ishiifood.co.jp