

NEWS RELEASE

報道関係者各位

イシイの
本気は、
裏に出る。

 石井食品

2024年1月22日

石井食品株式会社

無農薬・無化学肥料栽培にこだわる深谷大根を使った 『埼玉深谷の大根と食べるおろしソースハンバーグ さっぱり醤油仕立て』を ベルク全店舗で 1月22日(月)より販売開始 ～深谷大根のおいしさを埼玉・深谷市から地域の皆さまへお届け～

無添加調理^{※1}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、埼玉・群馬を中心とした関東で「安く、おいしく」を提供する地域密着型スーパーマーケット株式会社ベルク（本社：埼玉県鶴ヶ島市、代表取締役社長：原島一誠、以下「ベルク」）とともに、2021年より生産者支援プロジェクトを立ち上げ、生産者の持続可能な農業のために、農産物の認知・消費拡大を目指しております。このプロジェクトにより夏は「熊谷玉ねぎ」、冬は「深谷大根」と埼玉県の2つの素材に着目して開発を進めてまいりました。生産者の吉田旭さんが無農薬・無化学肥料^{※2}で栽培されている深谷大根を地域のより多くの皆さまにお届けするために『埼玉深谷の大根と食べるおろしソースハンバーグ さっぱり醤油仕立て』を1月22日(月)よりベルク全店舗で販売開始いたします。

※1.石井食品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。

※2. 2024年1月10日から2024年2月1日に収穫された深谷大根は、栽培期間中に無農薬・無化学肥料で栽培されております。（栽培履歴に基づく情報）。



『埼玉深谷の大根と食べるおろしソースハンバーグ さっぱり醤油仕立て』のパッケージ画像・盛り付けイメージ

■ 約 30 年、無農薬・無化学肥料栽培を続ける吉田さんの深谷大根

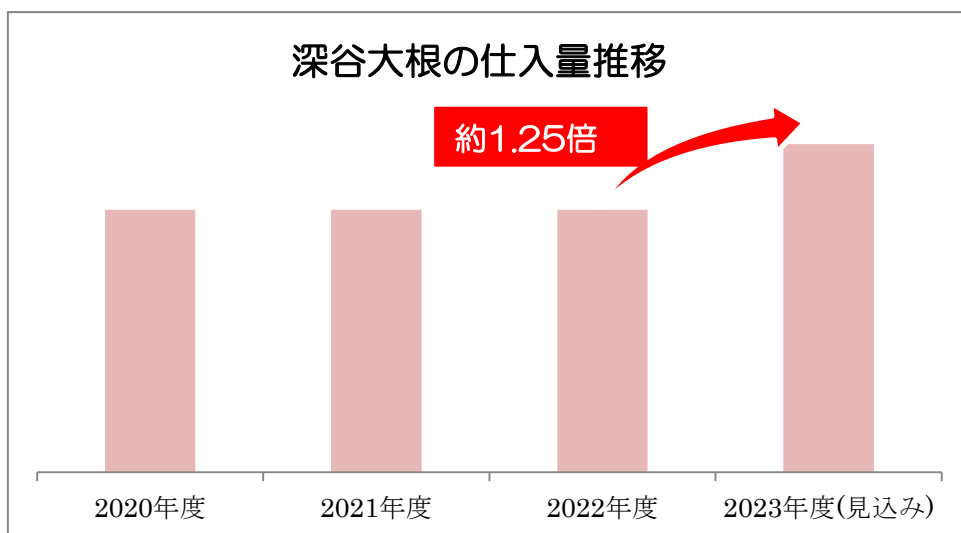
埼玉県深谷市は利根川流域の肥沃な地で畑に適していることから農業が盛んな地域です。日本は温暖湿潤な気候なため、虫がつきやすい環境です。また、生産性をあげるために化学肥料を使うなど、生産者ごとの栽培手法があります。無農薬・無化学肥料栽培は手作業で害虫や農作物の手入れなどを行うため“てまひま”がかかります。しかし、生産者の吉田さんは食べていただく消費者の皆さまの食の安全と安心・味のおいしさを第一に考え、約 30 年近く無農薬・無化学肥料栽培を続けています。そのため、吉田さんが育てる深谷大根はやわらかくみずみずしいうえに甘みのあるまろやかなおいしさが特長です。



無農薬・無化学肥料栽培で深谷大根を育てる生産者の吉田旭さん


■ ベルクとの取り組み背景

石井食品の「地域と旬」事業では、地域食材に着目し、良質な食材を、その地域ならではの方法で調理し、生産者のみなさまとともに商品開発を進め、商品を通じて生産者さんや産地、食材の「ファン」を増やし、生産量の増加や地域の雇用増加に貢献することを目指しております。また、商品に対する消費者の声を直接生産者のみなさまにフィードバックすることで持続的に良質な食材を作り、発展していける循環型ビジネスモデルを構築してまいります。この「地域と旬」の活動を推進するなかで「Better Life with Community（地域社会の人々により充実した生活を）」を経営理念に掲げ、地域に根付いた店舗展開を進めるベルクにおいても、生産者の課題を解決する取り組みの中で、地域のお客さまに向け「食」を通じて新たな商品展開をすすめ「ファン」になってもらい、循環していく活動ができればという思いをお伺いしました。石井食品では 2023 年度の深谷大根仕入量を昨年度までの 1.25 倍に拡大し、今後も生産者の持続可能な農業に貢献してまいります。



■ 商品情報

『埼玉深谷の大根と食べるおろしソースハンバーグ さっぱり醤油仕立て』は、まろやかな甘みのなかにほんのり大根の辛みを味わえる深谷大根の特長を活かすために大根おろしをソースに使用し、醤油味に仕上げました。ソースまで余すことなく味わっていただけるハンバーグです。深谷大根の生産者である吉田旭さんからは「作り手の顔が見える商品のため、多くの人に自分が丹精込めて育てた深谷大根を知り、食べてもらえることにやりがいを感じている」とのお声をいただいております。また、商品パッケージにはハンバーグの盛り付け画像を載せることで食べたくなるような商品をイメージして仕上げております。

商品イメージ	主な特長	販売価格	発売期間
	<p>埼玉深谷の大根と食べるおろしソースハンバーグ さっぱり醤油仕立て</p> <p>ほどよい甘味の中にも、ほんのり大根の辛みを味わえるのが、埼玉県深谷市の生産者の吉田さんが作った深谷大根の特長です。おろした深谷大根をソースにふんだんに使用し、和風醤油味に仕上げました。</p>	240 円 (税抜) 259 円 (税込)	2024 年 2 月下旬まで ※在庫なくなり次第終了
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 3 分または、中身を必ず電子レンジ対応の深めの容器にあげ、ラップをかけて (600w) で約 1 分 40 秒温める。		

※商品販売店舗：ベルク全店舗にて販売。<https://new.belc.jp/shop>

【株式会社ベルクについて】

ベルクは、1959 年埼玉県秩父市に「主婦の店」としてスタート。現在では関東エリアに 130 店舗以上展開しています。<https://www.belc.jp/>



■ スーパーマーケット「ベルク」の特長について

- 【1】標準化された店舗フォーマット→買い回りしやすい約 600 坪の売場と広い駐車場
- 【2】効率経営によるローコストオペレーション→売場や作業手順を統一化することで効率化を実現
- 【3】自社物流センターの保有→配送効率を高め、お求めやすい価格と安定した品質の商品を提供

(会社概要)

- 名称：株式会社ベルク
- 所在地：埼玉県鶴ヶ島市脚折 1646 番
- 代表者：代表取締役社長 原島一誠
- 設立：1959 年 5 月

【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」を発売し、2024 年に 50 周年を迎えます。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^{※1}」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

(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 ブランド&コミュニケーション部 広報 池田明子・黒飛芙美恵

TEL : 047-435-0141

Mobile 池田 : 070-1303-5526 黒飛 : 080-3364-4261

E-mail : press-is@ishiifood.co.jp