

PRESS RELEASE

報道関係者各位



2020年10月1日

石井食品株式会社

NPO 法人キープ・ママ・スマイリング

購入すると病児を育てるお母さんを応援できるチャリティ商品

ヴィーガン料理の新旗手 米澤文雄シェフ監修

カラダが喜ぶ、野菜を食べる玄米おかゆ

新商品「potayu chef (ぼたーゆ シェフ)」数量限定発売！

～石井食品の公式オンラインストア「イシイのオンラインストア」にて、2020年10月1日（木）より予約開始～

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)と、「入院中の子どもに付き添う家族の生活環境の改善」を目的に活動してきた NPO 法人キープ・ママ・スマイリング(東京都中央区、理事長：光原ゆき、以下 KMS)は、ヴィーガン料理の新旗手として活躍する米澤文雄シェフ監修による、新商品ヴィーガン対応の野菜を食べる玄米おかゆ「potayu chef (ぼたーゆ シェフ)」を、数量限定にて発売いたします。本商品は、売上の一部が KMS の活動へ寄付されるチャリティ商品となり、**病児を育てるお母さんを支援するオリジナルチャリティ商品の開発は石井食品で初めての取り組みとなります。**また、本日 2020 年 10 月 1 日（木）より、石井食品の公式オンラインストア「イシイのオンラインストア (<https://shop.directishii.net/>)」にて、予約販売を開始いたします。

※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。



(左) ヴィーガン料理の新旗手として活躍する米澤文雄シェフ

(右) 「potayu chef」、上からコーン、トマト、パンプキン

「potayu chef」は、「入院中の子どもに付き添う家族の生活環境の改善」を目的に活動してきた KMS の活動を支援している米澤文雄シェフ (The Burn エグゼクティブ・シェフ) 監修のもと、石井食品が 2018 年より販売している野菜

を食べる玄米おかゆ「potayu」をベースに、動物性たんぱく質不使用のヴィーガン対応で仕上げ、新しく共同開発しました。石井食品は、KMS が目指す「病児を育てるお母さんや家族が笑顔で子どもと向き合える世界の実現」に共感し、これまで常温保存が可能なミートボール・チキンハンバーグ・potayu などの寄付を通じて活動を支援してまいりました。

また、2020年10月5日（月）よりKMSがスタートする「付き添い生活応援パック」プロジェクトへも協賛が決定し、「potayu chef」を全国の小児病棟で長期付き添い中のご家族にお届けします。

■「potayu chef」開発の背景と経緯

医療の進歩によって子どもの命が助かるようになった半面、障害や後遺症、病気の治療のために長期入院が必要な子どもが増えています。子どもが小さいほど、入院に付き添い、病室に泊り込んで看護せざるを得ない親（特に母親）が存在します。付き添い親は医療保険の対象ではないため、食事やベッド、シャワーなどの日常生活を営むうえで最低限必要なサポートもなく、その付き添い生活環境は厳しいものです。特に食事はおにぎりやカップラーメンなどに日々頼ることになり、**栄養の偏りから体調を崩す親も多いのが現状です。**



KMSによる「入院付き添い者実態調査」（2019年4-5月実施、N=222）では、すべての付き添い経験者の80%が栄養不足だった、1か月以上付き添い経験者の72%が体調を崩した経験あり、と回答しています。

KMSは、子どもが早く回復するためには、『親が元気で、笑顔でいることが大切である』という理念のもと、入院に付き添う母親や家族への食事提供を2015年から「ドナルド・マクドナルド・ハウスせたがや（東京都世田谷区）」、2018年から「聖路加国際病院小児病棟（東京都中央区）」で行ってきました。この食事の支援を、全国の小児病棟に広げるために、2015年以来、活動をともに行ってきた米澤文雄シェフ（The Burn エグゼクティブ・シェフ）監修のもと、4種類の缶詰を製造しました。缶詰にしたのは、**小児病棟で安心して受け取っていただけるよう衛生面に配慮したから**です。2019年11月から「佐賀大学医学部附属病院小児病棟（佐賀県佐賀市）」、2020年6月から「東京医科歯科大学医学部附属病院小児病棟（東京都文京区）」での定期的な配布を行っています。

これらの活動を通して、付き添いのご家族から多くの喜びの声が届きましたが、さらに支援を強化するために付き添い者のニーズの応じた商品が必要だと考えました。すなわち、付き添い中の食生活を支えるためには、「野菜も摂れて安心・安全な食事、常温保存が可能で食べたいときに食べられる、心身ともに疲弊している状況でホッとできる優しい味」であることが大切です。KMSでは上記のような条件を満たすレトルト食品の開発パートナーとして、無添加調理でおなじみの石井食品との共同開発を熱望しました。そして、KMSの活動は「すべてのお母さんを食で支援する」という石井食品のミッションとも合致したため、ヴィーガンメニューの新旗手でもある米澤文雄シェフの監修協力を得て、既存商品のpotayuをベースに新商品の開発に着手することになりました。

■カラダが喜ぶ、野菜を食べる玄米おかゆ「potayu chef」

子育てや看病で時間のないお母さんや、家族みんなの忙しい毎日に、栄養と食事の時間と笑顔届けたい。そんな想いを込めて生まれた、カラダが喜ぶ、野菜を食べる玄米おかゆが「potayu chef」です。「入院中の子どもに付き添う家族の生活環境の改善」を目的に活動してきたKMSの活動を支援している米澤文雄シェフ（The Burn エグゼクティブ・シェフ）監修のもと、石井食品が2018年より販売している「potayu」をベースに、動物性たんぱく質不使用のヴィーガン対応で仕上げ、新しく共同開発しました。無添加調理で作られた素材本来の味わいと色鮮

やかな野菜のおいしさを詰め込んだ、安心・安全の野菜たっぷりな玄米おかゆです。食べたいときに気軽に食べられ、毎日でも食べられるように、トマト・コーン・パンプキンの3種類をご用意しました。



商品の詳細はこちら <https://shop.directishii.net/shop/r/r8120/>

■「potayu chef」の主な特長

(1) 米澤文雄シェフ (The Burn) 監修のヴィーガン対応

石井食品の無添加調理の野菜を食べる玄米おかゆ「potayu」ベースに、米澤シェフがヴィーガン仕様にアレンジ！種類は、トマト・コーン・パンプキンの3種類。動物性たんぱく質を一切使わないヘルシーなレトルト食が出来上がりました。

(2) 病児を育てるお母さんや家族を支援する「チャリティ商品」

みなさんにご購入いただいた「potayu chef」の売り上げの一部がKMSの活動に寄付される、チャリティ商品です。「potayu chef」とおして、病児を育てるお母さんたちを支援できます。

(3) 素材にこだわる＋無添加調理で「安心・安全なレトルト食品」

石井食品の厳選した国内産食材と無添加調理で、安心して家族の食卓の1品に！常温でも美味しくいただけるので、いつでもどこでも食べたいときがごはんタイム。付き添い中のお母さんだけでなく、働くお母さんにお父さん全ての忙しいビジネスパーソン、そして受験生のみなさんなど、癒されたいみんなの味方です。

— 米澤文雄シェフ プロフィール —



1980年東京都出身。高校卒業後、恵比寿【イル・ポッカローネ】を経て、22歳で単身ニューヨークへ。【Jean-Georges】にて、日本人初のスーシェフとなる。帰国後、【KENZO ESTATE WINERY】でエグゼクティブシェフなどを経て、2014年【Jean-Georges Tokyo】オープン時より料理長に。2013年、アメリカ大使館「Taste of America」日本大会優勝。2015年には日本最大級の料理人コンペティションRED U-35で「ゴールドエッグ」を受賞。2018年9月【THE BURN】（青山一丁目）エグゼクティブ・シェフ就任。2015年よりキープ・ママ・スマイリングの活動サポートを開始。オリジナルレシピ作成・調理指導を行う。2019年に「ヴィーガン・レシピ」本を出版。 <http://salt-group.jp/shop/theburn/>

1980年よりキープ・ママ・スマイリングの活動サポートを開始。オリジナルレシピ作成・調理指導を行う。2019年に「ヴィーガン・レシピ」本を出版。 <http://salt-group.jp/shop/theburn/>

■「potayu chef」商品詳細

商品イメージ	主な特長	販売価格	販売数量	発売日
 <p>potayu chef tomato (ポターユ シェフ トマト)</p>	ごぼう、しいたけなどを使用。フレッシュなトマト味に、お味噌を加えることで、食材とともに優しい和風な味わいに仕上げました。			2020年 11月1日(日)
 <p>potayu chef corn (ポターユ シェフ コーン)</p>	コーン、じゃがいも、たまねぎ、にんじんなどを使用。食感が楽しめる粒々のコーンをたっぷりを使い、隠し味の大豆でクリーミーに仕上げました。	463円 (税抜) 500円 (税込)	各450個 ※数量限定販売	※石井食品公式オンラインショップにて 10月1日(木)より先行予約受付中 ※お届け開始は、 11月1日(日)以降を予定しております。
 <p>potayu chef pumpkin (ポターユ シェフ パンプキン)</p>	かぼちゃ、大豆、小豆などを使用。ほっくりとしたかぼちゃの甘みにゴマのコクをプラスし、ほんのりシナモンを効かせて仕上げました。			
販売場所	THE BURN (東京都青山一丁目、URL http://salt-group.jp/shop/theburn/) 石井食品の公式オンラインストア「イシイのオンラインストア」			
保存方法	直射日光や高温多湿な場所を避けて常温で保存してください。			
賞味期限	製造日を含め360日以内			
お召し上がり方法	<p>そのままでも、温めてもおいしくお召し上がりいただける商品です。開封の際には中身がこぼれないようご注意ください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■湯せんで温める場合：袋を開封せずに、全体が熱湯につかるようにして、約5分温めてお召し上がりください。 ■電子レンジで温める場合(500-600W)：必ず電子レンジ対応の別容器に移し替えて、ラップをかけて約2分温めてください。 ■温めずにお召し上がりになる場合：開封しそのままお召し上がりください。 			

【キープ・ママ・スマイリングについて】



2014年の設立以来、「入院中の子どもに付き添う家族の生活環境の改善」を目的に活動してきました。なかでも力を入れて取り組んできたのが「食事支援」です。この活動は、理事長の光原ゆきが子どもの長期入院に付き添った際、最も困難だったのが食事の調達で、栄養が偏り体調を崩してしまった体験に端を発しています。2020年2月以降は、新型コロナウイルス感染症の予防対策により小児病棟への立ち入りが制限されたことから、米澤文雄シェフに監修の当団体オリジナル缶詰をお届けすることで付き添い者への食事支援を継続。10月からは全国の長期付き添い者に対して「付き添い生活応援パック」の無償提供をスタートします。<http://momsmile.jp>

(団体概要)

- 名称 : 特定非営利活動法人キープ・ママ・スマイリング
- 所在地 : 〒104-0061 東京都中央区銀座 4-13-19 銀林ビル 4F
- 代表者 : 理事長 光原ゆき
- 設立 : 2014年11月

【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)

- キープ・ママ・スマイリングホームページ : <http://momsmile.jp>
- キープ・ママ・スマイリング公式 Twitter : <https://twitter.com/momsmilel>
- キープ・ママ・スマイリング公式 Facebook : <https://www.facebook.com/keepmomssmiling/>
- 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 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/>
- 石井食品直営店 ISHII SHOKUHIN 365 : <https://365.ishiifood.co.jp/>

【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 社長室 広報・PR 池田明子

TEL : 047-435-0141、mobile : 070-1303-5526、E-mail : press-is@ishiifood.co.jp

NPO 法人キープ・ママ・スマイリング 広報担当理事 若林美樹

TEL : 090-1430-1933、Email : info@momsmile.jp