

PRESS RELEASE

報道関係者各位



2021年1月22日

石井食品株式会社

おうち時間は、もっともっと家族と一緒に手作りスイーツ♪
妥協のない本格素材で作る

簡単ステップ“手作りマロンスイーツキット”2種類の発売を開始！

～ バレンタインやホワイトデーそして記念日に、世界に一つの手作りスイーツで「ありがとう」を伝えよう ～

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、コロナ禍で日常が様変わりする中、スイーツをとおして家族と過ごすおうち時間の大切さ、身近にいる人への「ありがとう」を伝える**手作りマロンスイーツキット「和菓工房－MARRONのキモチー」と「Handmade sweets COOK MARRON」の2種類を発売いたします。**

いずれも、本日1月22日(金)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。



盛り付けイメージ “手作りマロンスイーツキット”

「手作りマロンスイーツキット」商品詳細

「手作りマロンスイーツキット」は、おうちで簡単に手作りのマロンスイーツを作ることのできる、お菓子作りキッ

トです。甘さ控えめのマロンクリームと、しっとりクリーミーなスイートポテトにサクサククランブルの「スイートポテトのクランブル」、口の中でとろけるような「国産栗の生ショコラ」がセットになっています。レシピもついて、簡単にオリジナルのマロンスイーツを作ることができます。京都府京丹波町産の熟成栗を使用した「和栗工房-MARRONのキモチー」、国産の栗を使用したギフトにもおすすめしたいおもちゃ箱のような「Handmade sweets COOK MARRON」の2種類をご用意しました。日頃、お菓子作りはやっていないけど、本格素材で手軽にスイーツを作りたい！という方や、子どもと一緒にうち時間をどうやって過ごそうかな？と考えているお母さんにも、おすすめです。

- ご注文受付開始日 : 2021年1月22日(金)～
- 商品お届け開始予定日 : 2021年2月9日(火)～ 順次お届け予定
- 「手作りマロンスイーツキット」ご注文ページ
 - ・和栗工房-MARRONのキモチー : <https://shop.directishii.net/shop/g/q8210267/>
 - ・Handmade sweets COOK MARRON : <https://shop.directishii.net/shop/g/q8210268/>

商品名	内容	販売価格
Handmade sweets COOK MARRON	セット内容：レシピ付き ・国産栗のマロンクリーム(80g)×2個 ・スイートポテトのクランブル(53g)×4個 ・国産栗の生ショコラ(40g)×1個	3,500円 (税込3,780円・送料別)
和栗工房 -MARRONのキモチー	セット内容：レシピ付き ・京丹波町産熟成栗のマロンクリーム(80g)×2個 ・スイートポテトのクランブル(53g)×4個 ・国産栗の生ショコラ(40g)×1個	4,000円 (税込4,320円・送料別)
保存方法	要冷凍：-18℃以下で保存	
賞味期限	お届け後約40日	

“手作りマロンスイーツキット”

自宅で過ごす時間が増え、いつも側にいてくれる大切な人に「ありがとう」の気持ちを伝える絶好のチャンスです。手作りスイーツを囲み、「ありがとう」の気持ちを添えていつもと少し違う、楽しい時間を過ごしませんか？「手作りマロンスイーツキット」には、世界に一つだけのオリジナルマロンスイーツを、妥協のない本格素材の栗を使い、お子さまと一緒に家族みんなでワクワクするような、楽しい時間を過ごしていただきたいという思いを込め、2種類のキットをご用意いたしました。

1つ目は、お子さまがワクワクしてしまいそうで、まるでおもちゃ箱のようなデザイン「Handmade sweets COOK MARRON」です。また、お子さまと一緒に簡単に楽しく作れるよう、レシピもついています。大好きなフルーツをトッピングしてみたり、メッセージを添えてみたりして、世界で一つだけのオリジナルのマ



ロンスイーツプレートを作ってみてください。

そして2つ目は、京都府京丹波町産の熟成栗を使用したマロンクリームをお楽しみいただける「**和栗工房** - MARRON のキモチー」です。そのマロンクリームには一切砂糖を使用せず、栗本来の甘みをご堪能いただけます。食材のプロが集結し旬な素材をお届けする「**豊洲市場ドットコム** (<https://www.tsukijiichiba.com/>)」を運営、食を通じて、日本人を元気にすることをミッションに掲げる株式会社食文化 代表取締役社長 萩原章史（はぎわら あきふみ）氏の発案と監修により、熟成栗を使った“手作りマロンスイーツキット”が、誕生いたしました。妥協のない本格素材である京都府京丹波町産の熟成栗を、存分にお楽しみください。



株式会社食文化

代表取締役社長 萩原章史（はぎわら あきふみ）



新型コロナ禍で行き場を失う栗の相談を石井食品さんから受け、栗を食べて楽しい時間を創造！何かないかなと。そこで思いついたのは、自宅で My 栗スイーツ。「妻に作っても良いし、子供と一緒にキッチンで楽しい時間も良いなあ！」「上質な栗は氷温貯蔵すると、でんぷん質が糖化して甘くなるので、無加糖でも行けるんじゃないかな。」など、そうやって試行錯誤して完成したのが、この手作りマロンスイーツキットです。

Profile

1962 年：静岡県生まれ。大学卒業後、大手ゼネコンに勤務し海外に駐在。

2001 年：株式会社食文化を起業。パソコンが使えない生産者を支援するネット販売システムを構築し、グルメ E コマース『うまいもんどットコム』を開業。

2004 年：東京中央卸売市場と提携し、築地市場に集まるプロ向け食材を一般家庭にも宅配する『築地市場ドットコム（現 豊洲市場ドットコム）』を開始。



石井食品と栗



石井食品では、地域の旬の味を、そのすばらしい食材を求めて全国各地に出向き、旬な味わいを見つけ製品開発を行っています。そして、地域ならではの食べ方を生産者のみなさまに教えていただきながら、イシイの

「無添加調理」技術で素材の味を最大限に引き出しています。これが石井食品の「地域と旬」事業であり、本格的な取り組みのきっかけとなったのは、「栗」との出会いからです。栗は収穫から加工までの滞留時間の長さで品質が変化するため、移動時間を極力短く、採れたてを素早く製品化することで、食品添加物を使わずに栗本来の風味を味わえる製品作りを実現しました。収穫した栗を専用の機械にかけて鬼皮を剥いたあとは、ひとつひとつ丁寧に手剥きを行います。非常に繊細な「栗」を丁寧に加工し、みなさまにお届けしております。

そして2020年、石井食品にとって新たな挑戦となる、「熟成」の分野に着手いたしました。古来より日本海側の豪雪地帯で雪室を使い、その年にとれた作物を保存貯蔵してきました。氷温で貯蔵された作物は凍らず生き延びようとするため、自身のでんぷん質を糖に換え、越冬をします。そのおかげで、その作物は通常よりも甘く美味しく熟成された作物となり、閉ざされた冬の貴重な栄養となったそうです。石井食品はこの雪室の伝統の技術を栗の熟成の技術に転換させ、通常よりも糖度が上がった“熟成栗”として、お届けいたします。先人達が培った技術により、この秋収穫し一段と深くなった栗の味わいをご堪能ください。

【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 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/>

【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 担当 : 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