

# PRESS RELEASE

報道関係者各位



2021年3月10日

石井食品株式会社

## 炊きあがったごはんに混ぜるだけの「筍ごはん」 日本各地より新鮮な朝堀りのたけのこをふんだんに使った 4種類の石井食品の「筍まぜごはんの素」で、春の彩りを食卓に

～ 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」で

3月10日（水）より先行予約開始～

無添加調理<sup>※</sup>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、今年これから収穫をむかえる日本各地から4種類の新鮮な朝堀りのたけのこをふんだんに使った、石井食品の「筍まぜごはんの素」を2021年4月20日（火）より発売いたします。また、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/>)」では、本日2021年3月10日（水）より先行予約を開始いたします。

※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。



石井食品の「筍まぜごはんの素」で作った「筍ごはん」

「石井食品の筍ごはん」専用サイト <https://cp.directishii.net/takenoko>

石井食品では、春の味覚の一つである「たけのこ」のおいしさをより多くの方に手軽に味わっていただくために、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商品開発を行っています。そして今年も、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」の技術で素材の味を最大限に引き出した商品をお届けいたします。



石井食品が今年ご用意するのは、日本各地の旬な「たけのこ」を4種そろえ、食材がもつ自然本来の風味の残る石井食品の「筍のまぜごはんの素」、そしてこの季節にしか味わうことのできない千葉県大多喜町産の「たけのこ」本体と日本各地のたけのこを使用した石井食品の「筍まぜごはんの素」3種類を組み合わせ、80セット限定の「産地厳選！春の味覚筍食べ比べセット」など、今年の春をご堪能いただける商品をご用意しました。収穫の最盛期まであと少しです。今年の「たけのこ」がどのような風味と食感になって、どのように育っているのか、わたしたちも今からとても楽しみにしています。

## ■ 新鮮さにこだわった、朝堀りのたけのこを使用

「たけのこ」のおいしさは、何といってもその鮮度によって決まります。収穫後から時間の経過とともに風味が落ちていくので、鮮度がとても重要です。「石井食品の筍まぜごはんの素」は、あくによる苦み・渋み・えぐみが最も少ないといわれている、朝堀りのたけのこを使用しています。早朝に収穫したたけのこを直接、石井食品の工場へ運び、アク抜きをその日のうちに行うことで、鮮度を落とさずに採れたての「たけのこ」のおいしさを味わえるようにしています。早朝に収穫したたけのこを直接、石井食品の工場へ運びその日のうちに、鮮度が落ちる前にアク抜きを行い、採れたてのたけのこのおいしさをそのまま味わえるようにしています。「旬の物は旬の時期に食べるからおいしい。」「本当の旬のおいしさをお客様へお届けしたい。」という、農家のみなさまの想いの詰まった「たけのこ」を存分にお楽しみください。



## ■ 千葉大多喜のたけのこ付きセット 各限定 80 セット

たけのこの名産地である、千葉県大多喜産の「たけのこ」と、日本各地のたけのこで作った石井食品の「筍まぜごはんの素」をセットにした、「産地厳選！春の味覚筍食べ比べセット」と、「名産地 大多喜の筍ご堪能セット」を、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」限定商品としてご用意しました。ご注文受付は2021年4月16日（金）まで<sup>\*1</sup>となります。温暖な房総半島の中央に位置する千葉県大多喜町

で育つたけのこは、「白たけのこ」と呼ばれるその白さと、新鮮で苦み・えぐみが少ないのが特長です。そのためアク抜きがいらず、下処理も茹でるだけという、優れたたけのこです。セットには、たけのこレシピがついているので料理するのも安心です。部位によって固さが違うので、それぞれの食感に合わせた調理が楽しめるのも、たけのこの魅力です。



● 限定 80 セット「産地厳選！春の味覚筍食べ比べセット」：4,900 円（税込・送料無料）※3

今しか味わうことのできない大多喜町産の「たけのこ」と、全国各地のたけのこで作った「筍まぜごはんの素」3 種類をセットにしました。

（セット内容）

- ・千葉県大多喜町産 朝掘りたけのこ  
…1～1.2kg 相当、1～3 本程度※2
- ・千葉大多喜の筍まぜごはんの素(2 合用)、  
京都京丹波の筍まぜごはんの素(2 合用)、佐賀唐津  
の筍まぜごはんの素(2 合用)…各 1 個
- ・春の味覚！筍レシピ



● 限定 80 セット「名産地 大多喜の筍ご堪能セット」：3,300 円（税込・送料無料）※3

今しか味わうことのできない大多喜町産の「たけのこ」と、大多喜町のたけのこで作った「筍まぜごはんの素」をセットにしました。

（セット内容）

- ・千葉県大多喜町産 朝掘りたけのこ  
…1～1.2kg 相当、1～3 本程度※2
- ・千葉大多喜の筍まぜごはんの素(2 合用)… 1 個
- ・春の味覚！筍レシピ



※1 ご注文数に達した場合、受付は終了となります

※2 たけのこの大きさにより本数は異なります

※3 天候やたけのこの育成状況により収穫時期に変動がございます。それにとまない、発売日やお届け日につきまして前後する可能性がありますこと、予めご了承ください。

## ■ たけのこの名産地京都京丹波おすすめセット

京都府の中部に位置する京丹波町。山に囲まれたこの地は、黒大豆・松茸・栗など旬の味覚を育む名産地でもあり、京の豊かな食文化の伝統を担っています。冬場に古い竹を間引き、収穫後には肥料を埋め戻すなど、手間暇をかけたたけのこは、みずみずしく風味や香りも強いのが特長です。京都のお土産物として定番人気の「京都京丹波の筍の山椒煮」と、かつお節をたっぷりとし口の中で旨味が広がる「京都京丹波の筍の煮物」は、京丹波のたけのこだけのオリジナル商品です。どちらも京都府亀岡市製造のしょうゆ「京むらさき」を使用。今年採れたたけのこに香り・旨味が加わった一品をぜひお楽しみください。



### 京都京丹波の筍の山椒煮

京丹波で採れた旬のたけのこを、山椒煮にしました。しっかりした醤油ベースの風味に、山椒がびりりと効いている、大人の味です。日本酒やビールのアテにもおすすめです。  
メーカー希望小売価格：700円（税込 756円）  
発売日：2021年4月20日（火）予定<sup>※3</sup>



### 京都京丹波の筍の煮物

京丹波で採れた旬の筍を、かつお節と一緒に煮ました。大きくカットされているので、旬のたけのこの肉厚でやわらかい食感をお楽しみいただけます。糸唐辛子を載せるのもおすすめです。  
メーカー希望小売価格：800円（税込 864円）  
発売日：2021年4月20日（火）予定<sup>※3</sup>



### 京都府京丹波町産筍を味わうセット

京都府京丹波町のたけのこを使った「京都京丹波まぜごはんの素（2合用）」と、京丹波オリジナル商品の「京都京丹波の筍の山椒煮」「京都京丹波の筍の煮物」をセットにしました。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」限定商品です。たけのこを通して、京都の春の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。  
販売価格：3,200円（税込・送料無料）



## ■ 石井食品の「筍まぜごはんの素」商品詳細

石井食品の「筍まぜごはんの素」は、2021年4月20日（火）より発売（予定）いたします。また、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/>) 』では、2021年3月10日（水）より先行予約を開始いたします。詳しくは「石井食品の筍ごはん」専用サイト (<https://cp.directishii.net/takenoko>) よりご覧ください。

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 <sup>※3</sup>
千葉大多喜の筍まぜごはんの素 (2合用) 	その色の白さから「白たけのこ」と呼ばれ、苦み、えぐみの少ない千葉県大多喜町のたけのこ。味付けには地酒の「大多喜城」と、千葉県醸造の醤油を使用。だしには枕崎産本枯節とまぐろぶしの他、筍のひめ皮からもだしを取っており、筍の風味を最大限に引き出した一品です。	1,000円 (税抜) 1,080円 (税込)	2021年 4月20日（火） 予定
京都京丹波の筍まぜごはんの素 (2合用) 	みずみずしく、風味と香りの強い京丹波のたけのこ。たけのこの表面を焼き「焼きたけのこ」にし、香ばしさと甘さを引き出しました。だしは、鰹と昆布の合わせだしを使用。その他味付けには、京丹波の地酒「丹」と亀岡の醤油「京むらさき」、赤穂の粗塩を使用し、上品な味わいに仕上げています。	1,100円 (税抜) 1,188円 (税込)	
佐賀唐津の筍まぜごはんの素 (2合用) 	自然豊かな佐賀県唐津市で採れたたけのこに、佐賀県産の鶏肉を合わせた、風味も食感も楽しめる逸品です。味付けには唐津・鳴滝酒造の地酒「聚楽太閤(じゅらくたいこう)」と、宮島醤油(唐津市)の「本醸造 丸大豆醤油」を使用。片口いわしと佐賀県産鶏がらの合わせだしを使用するなど、地元の食材や調味料をふんだんに使用しています。	950円 (税抜) 1,026円 (税込)	
千葉市原の筍まぜごはんの素 (2合用) 	千葉縣市原市で里山保全を行っている団体「南市原里山連合」の皆様と、市原を走る「小湊鐵道」、そして石井食品とタッグを組み、里山の恵みであるたけのこを活かした「南いちはらの筍まぜごはんの素」が誕生しました。春には小湊鐵道の駅舎で、地元の人によって販売される「筍ごはん」を、是非全国のみなさまのご家庭にも。	1,000円 (税抜) 1,080円 (税込)	

保管温度帯	常温保存
賞味期限	製造日を含め 60 日以内
調理方法	<p>(1) 炊き上がったごはん2合分(約650g)に調味液を入れ、しゃもじなどでほぐすようによく混ぜてください。</p> <p>(2) その後、まぜごはんの具(たけのこ)を液ごと(1)に入れ、ふっくらと混ぜ合わせて出来上がりです。</p> <p>※4種とも共通です</p> <p>※白い粉上の固まりが見られることがありますが、たけのこから出るチロシンというアミノ酸です。安心してお召し上がりください。</p> <p>※たけのこに焼き目をつけているため製品中に黒い粒が混ざることがありますが、品質上問題はありません。</p>

## 【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](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/](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](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 社長室 広報・PR 池田  
 TEL : 047-435-0141、mobile : 070-1303-5526  
 E-mail : [press-is@ishiifood.co.jp](mailto:press-is@ishiifood.co.jp)