

令和5年9月6日

山県市

報道関係者各位

秋の食卓を彩る 市の栗を使用した「栗ごはんの素」先行予約開始 発売予定日 9月下旬

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 当社）は山県市（市長 林 宏優 以下 当市）や茨城県笠間市、京都府京丹波町、熊本県やまえ村など国内4地域の和栗を使った、秋の食卓を彩る「栗ごはんの素」の先行予約を開始しました。

当社は平成29年に当市の栗を使用した「炊き込みごはんの素 岐阜山県の栗 栗ごはん」や「利平栗の甘露煮」、平成30年には当市の桑の木豆を使用した「桑の木豆のまぜごはんの素」や「桑の木豆の炊き込みごはんの素」を開発し、当市の特産品の魅力発信、PRに貢献していただいています。

この度、当市を含む4地域の和栗を使った「栗ごはんの素」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」から先行予約を開始されました。詳しくは別紙を確認してください。

内 容	市の栗を使用した「栗ごはん」先行予約開始
発売予定日	令和5年9月下旬
商品名	炊き込みごはんの素 岐阜山県市の栗 栗ごはん2合
主な特長	香りと甘みが強く、ホクホクとした食感の栗です。調味液には、粗塩と岐阜の地酒「淡墨長寿桜」を使用しています。
専用サイト	https://cp.directishii.net/kurigohan
備 考	【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。 ※当社での製造過程においては食品添加物を使用していません。

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ】

石井食品株式会社 ブランド&コミュニケーション部 広報

市川菜緒子、池田明子、黒飛芙美恵

Tel : 047-435-0141

Mail : press-is@ishiifood.co.jp