

NEWS RELEASE

報道関係者各位

イシイの
本気は、
裏に出る。



2024年1月19日
石井食品株式会社

今年も、神奈川県三浦市の「地域と旬」の時期がやってきました！
三浦半島の海風を受けた、甘くてふわふわの三浦キャベツとソースが絡みあった
『神奈川県三浦市のキャベツを使ったハンバーグ トマトソース ロールキャベツ風』を発売
～ 神奈川県エリア限定で1月20日（土）より先行発売をスタート ～

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、神奈川県三浦市および三浦市農業協同組合と連携し、神奈川県三浦半島の海風を受けた、甘くてふわふわの“三浦キャベツ”ソースを絡めた『神奈川県三浦市のキャベツを使ったハンバーグ トマトソース ロールキャベツ風』を、2024年2月1日（木）より発売いたします。また、全国販売に先駆け、神奈川県エリア限定で2024年1月20日（土）より先行発売をスタートいたします。なお、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/>)では現在、予約受付中です。

※1 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。



『神奈川県三浦市のキャベツを使ったハンバーグ トマトソース ロールキャベツ風』

商品詳細はこちらから：<https://cp.directishii.net/miura>

■商品のこだわり

(1) 神奈川県三浦半島の海風を受けた甘くて柔らかい旬のキャベツを使用

神奈川県三浦市では、温暖な気候と水はけの良い土壌、そしてミネラルを多く含んだ海風を受けることで、一年を通して質の高い「三浦野菜」が生産されています。中でも冬から春にかけて生産が盛んとなるのが、三浦キャベツです。三浦市では冬と春、2回キャベツを収穫するタイミングがあり、時期ごとに最適な品種を作付けしています。特に1月頃に採れる早春キャベツは、寒さにより甘みをぎゅっと詰め込んでいて、みずみずしくおいしいとされています。採れたてのキャベツは水分量を多く含み、柔らかさが特長です。

(2) 甘くてふわふわ食感のキャベツを活かしたトマトソース作り

「ロールキャベツを参考に、三浦キャベツのおいしさを最大限活かして石井食品が得意とするハンバーグで再現できないか」という社員の想いから、商品開発がスタートしました。キャベツで肉を巻いてトマトと共に煮ることで、それぞれの味が絡み合うロールキャベツ。その軽やかな食感、甘さ、柔らかさをイメージし、三浦キャベツをソースに使用しています。特にこだわったのは、採れたての新鮮なキャベツならではの甘さと、ふわふわとした食感です。キャベツの柔らかかな食感がそのまま残るようにカットサイズにこだわりました。



(3) 環境配慮素材 LIMEX を使用した世界初^{※2} の食品包材用シーラントフィルム^{※3}を採用

『神奈川県三浦市のキャベツを使ったハンバーグ トマトソース ロールキャベツ風』の包材において、プラスチックや紙の代替となる環境配慮素材「LIMEX」を開発・生産・販売する株式会社 TBM との共同開発による、環境配慮素材を採用いたしました。フィルムの一部に石灰石を主原料とする

「LIMEX Pellet」を含むことで、従来の食品包材用プラスチック製フィルムと比較し、石油由来プラスチック使用量や、原材料調達から処分（焼却）までの製品ライフサイクル全体で、石油由来プラスチック使用量を約 26%削減、CO2 を含む温室効果ガス排出量を約



24%削減できる見込みです※4。今後は食品メーカーやスーパーなどの小売店、包材メーカーなどへの展開を強化し、食品業界における環境負荷軽減を推進してまいります。

※2 2023年10月時点。株式会社TBM調べ。

※3 様々な食品のラミネート包装材の部材として使われる、加熱・圧着によって袋等の密封性を付与するフィルム。

※4 株式会社TBMによるLCA（原材料調達～処分までの環境負荷の算定）より。製造条件によって変動の可能性あり。参考値であり保証値ではありません。


■ 地域との輪を広げる神奈川県三浦市での「地域と旬」の取り組み

三浦のキャベツに続き、三浦のだいこんを使った商品を開発と発売へ

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に取り組んでいます。三浦市での取り組みは2021年にさかのぼります。当時はコロナ禍であり、野菜の流通需要が安定しない時期でした。少しでも生産者さまの役に立つ商品作りができないかという思いから誕生したのが、『神奈川県三浦市のキャベツを使ったハンバーグ トマトソース ロールキャベツ風』です。そして、4年目を迎えた2024年は新たな取り組みとして三浦だいこんを使った『神奈川県三浦産のさっぱりだいこんハンバーグ 和風おろしソース』を神奈川県および東京都限定で発売を予定しております。三浦市の地域食材を使用した商品ラインアップが拡充することで、地産地消を促進し、今後より地域との結びつきを深めた活動へと展開してまいります。



■ 商品詳細

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
神奈川県三浦市のキャベツを使ったハンバーグ トマトソース ロールキャベツ風 	神奈川県南部に位置する三浦半島最南端で栽培されるキャベツは昼夜の寒暖差があり甘みが強く、潮風が海のミネラル分を畑に運び、ふわふわとした食感が特長です。ソースはキャベツの甘みをトマトの酸味で際立たせたトマトソースです。手間のかかるロールキャベツの味を、ハンバーグで再現しました。	240円 (税抜) 260円 (税込)	1月20日 神奈川県限定 先行発売 2月1日 全国発売予定
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5分、または、中身を必ず電子レンジ対応の深めの容器にあけ、ラップをかけて約1分50秒（500-600W）温める。		

【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」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 X (旧 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・黒飛美美恵

TEL : 047-435-0141

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

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