

2021年10月18日

各位  
プレスリリース株式会社農業総合研究所  
石井食品株式会社

## 北海道・美瑛で育ったたまねぎと塩だけで作った 無添加調理<sup>※</sup>のスープを期間限定発売

「持続可能な農産業を実現し、生活者を豊かにする」をビジョンに掲げ、全国の都市部を中心としたスーパーマーケットで「農家の直売所」を運営する株式会社農業総合研究所（本社：和歌山県和歌山市、代表取締役社長：堀内寛、以下「農総研」）と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、2021年5月～7月の期間にトライアルで販売した「美瑛で育った 本山さんのたまねぎと塩だけで作ったスープ」を、ご好評につき2021年10月18日から本格的に販売を開始いたします。原材料はたまねぎと塩だけ。厳選したたまねぎを使用した無添加スープなので数量と期間を限定しての販売になります。

※石井食品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。



石井食品の無添加調理によって、たまねぎ本来の甘みとうまみがギュッとつまったスープが出来ました。和食にも洋食にも合うシンプルな味付けなので、手軽なスープとしてはもちろん、さまざまなアレンジ料理も楽しめます。ゴロっと入ったたまねぎの食感も楽しめます！

## ■商品概要

- (1) 商 品：スープ（1袋 150g）
- (2) 原料原産地：北海道美瑛町（たまねぎ）
- (3) 販 売 者：株式会社農業総合研究所
- (4) 製 造 所：石井食品株式会社 八千代工場
- (5) 発 売 日：2021年10月18日（月）～
- (6) 販 売 期 間：2022年2月頃までの期間限定になります
- (7) 販 売 店：「農家の直売所 JRE MALL」店↓（JR東日本グループが運営するECサイト）



<https://www.jreastmall.com/shop/c/cB4/>

コクが深い！  
ここまで  
美味しくなるとは！



### 原料は北海道美瑛町産 本山さんのたまねぎ

北海道美瑛町で100年続く  
たまねぎ農家である本山農場さんは  
この地を開墾した先人の想いに  
寄り添いながら、人のためになる農業で  
世の中の人を幸せにしたいと話します。  
そんな本山農場さんが作るたまねぎは  
実が締まり、旨味がギュッと詰まっています。

### 製造は無添加調理の 石井食品株式会社

石井食品に製造を依頼することで、  
製造過程にて食品添加物を使わない  
シンプルな原材料の  
「素材本来の味が生きる」  
おいしいスープが完成しました。

- 1 原材料はたまねぎと塩だけ
- 2 原料のたまねぎは1つ1つ状態を  
確認しながら熟練者が野菜の皮むき  
からカットまでを行います
- 3 2段階加熱（石井食品独自の製法）で  
本山さんのたまねぎの長所を  
余すところなく発揮しています

## ■会社概要

### 石井食品株式会社

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『インイのおべんとクン 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。

### 株式会社 農業総合研究所 JPX 証券コード 3541

農総研は、「持続可能な農産業を実現し、生活者を豊かにする」をビジョンに掲げ、日本及び世界から農業が無くならない仕組みを構築することを目的とした産直流通のリーディングカンパニーです。全国約9,800名の生産者と都市部を中心とした約1,800店舗の小売店をITでダイレクトに繋ぎ、情報・物流・決済のプラットフォームを構築することにより、これまでになかった新しい農産物流通システムを展開しています。

農総研は、2021年6月に農業ベンチャー初の上場（東証マザーズ）から5年の節目を迎えました。上場5年で流通総額が約2倍、「農家の直売所」の店舗数が約2.5倍、登録生産者数が約1.7倍までに成長いたしました。産直流通のリーディングカンパニーとして、青果類流通の新しい社会インフラとして、次なる5年を見据えた積極的な事業展開と投資を実施してまいります。

### 【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

顧客体験デザイン部 広報 池田明子、市川菜緒子

Tel : 047-435-0141、Mobile : 070-1303-5526

E-mail : [press-is@ishiifood.co.jp](mailto:press-is@ishiifood.co.jp)

株式会社農業総合研究所

広報部 加藤 亮

Tel : 03-6417-1047、Mobile : 080-9655-6502

E-mail : [kato@nousouken.jp](mailto:kato@nousouken.jp)

以上