



石井食品(株)八千代工場 視察見学会を開催しました！

2025年8月29日(金)に、2025年度食・消費者委員会 視察見学会を開催しました。今年度は、生協仕様で食品製造をおこなう石井食品(株)八千代工場を訪問し、HACCPなどの食品衛生の取り組み、食としての安全・安心はもちろん、地産地消や食育活動、オーガニックや地域おこしなど、幅広い取り組みについて学びました。参加者は8名でした。



工場見学の前に、生協担当の顧客サービス部 第2グループ マネージャー 井上浩一さんから、石井食品(株)の基盤となる食品製造への思い、考え方についてお話いただきました。

○石井食品(株)では、「食材本来の味そのものが、商品にそのまま出てしまう」という考え方にに基づき、「素材のまま手を加えないこと」を「無添加」と称し「無添加調理」をおこなっています。これは「素材本来の美味しさをそのままお届けするための手法」であり「家庭にある調味料のみで作った、手作りのような加工品」という表現をしています。例えばアミノ酸の不使用、有機トマトを使うなど、年々改良・改善を重ね、現在の形になっています。

○「引き算で現状をシンプルにしていく」というコンセプトの中で、ミートボールやハンバーグ製造において、卵と乳を使用しない仕様になっています。これは、新鮮な鶏肉を使うことで、匂い消しのために使われることが多い卵や乳が不要になるためです。パン粉についても、乳を使わない専用のものを製造してもらって



います。他のメーカーでは牛肉や卵を使用していることが多いのですが、卵や乳のアレルギーを持つ子どもさんでも食べられるように、卵・乳をゼロにしています。シンプルにすることで、こうしたアレルギー対応が可能になりました。現在、特定原材料8品目のうち、小麦、大豆、鶏肉のみを使用しています。

○「商品情報全公開」という取り組みを行っており、商品のパッケージには、賞味期限と合わせて「品質保証番号」という通し番号が印字されています。この番号をインターネットで検索すると、その商品の原材料に関する情報がすべて見られるようになっています。

さらに、お客様相談室へ「この鶏肉はいつからいつまで使ったものか」といった問い合わせがあった場合、すぐにその日のうちに、農場や期間などの詳細をすべて回答できる体制を整えています。これは、企業秘密と呼べるものは一切なく、すべて公開することで「お客様に安心して商品を購入してもらいたい」という考えに基づいています。(文責 事務局)



昼食時には「今年とれた日本の栗ご飯」、揚げたてのミートボール、長期保存用ミートボールなどを試食させていただきました。どの商品も、石井食品(株)の食へのこだわりを感じるものでした。地域の中での取り組みなど、大いに学んだ一日になりました。