

PRESS RELEASE

報道関係者各位



2020年10月20日

石井食品株式会社

NPO 法人キープ・ママ・スマイリング

**ヴィーガン料理の新旗手として活躍する米澤文雄シェフと一緒に、
新発売の野菜を食べる玄米おかゆ「potayu chef (ぼたーゆ シェフ)」を使って、
アレンジクッキング&トークライブをオンラインで生配信！**

～ キープ・ママ・スマイリング公式 YouTube にて、2020年10月31日(土) 14:00よりスタート！～

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)と、「入院中の子どもに付き添う家族の生活環境の改善」を目的に活動してきたNPO 法人キープ・ママ・スマイリング(東京都中央区、理事長：光原ゆき、以下 KMS)は、ヴィーガン料理の新旗手として活躍する米澤文雄シェフ監修による、新商品ヴィーガン対応の野菜を食べる玄米おかゆ「potayu chef (ぼたーゆ シェフ)」の発売を記念し、キープ・ママ・スマイリング公式 YouTube にて、2020年10月31日(土) 14:00より、オンラインイベントを開催いたします。

※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。

イベント詳細は「potayu」専用サイトより <https://campaign.ishiifood.co.jp/potayu2018>



potayu chef
2020年10月 新発売

ヴィーガン料理の新旗手として活躍する米澤文雄シェフ

お料理は「potayu chef tomato」

■「potayu chef」アレンジクッキング&トークライブ オンラインイベント詳細

オンラインイベントでは、家族みんなの忙しい毎日に、栄養と食事の時間と笑顔が少しでも生まれてほしいという「potayu chef」の想いを、お料理とトークを交えながら約 40 分間の楽しい時間をお届けいたします。また、米澤文雄シェフの考案した「potayu chef」を使ったアレンジレシピを公開。アレンジレシピを出演者みんなで作りながら、「potayu chef」の魅力や、この商品をとおしてみなさまにお伝えしたい思いなど、「potayu chef」を存分にお楽しみください。

- ・開催日時 : 2020 年 10 月 31 日 (土) 14:00~14:40 を予定
- ・開催場所 : キープ・ママ・スマイリング公式 YouTube
<https://www.youtube.com/channel/UCGkPiJsQanLQUqwTuHSffWA>
- ・出演者 :

米澤文雄 (よねざわ ふみお)

THE BURN (青山一丁目) エグゼクティブ・シェフ



1980 年東京都出身。高校卒業後、恵比寿【イル・ポッカローネ】を経て、22 歳で単身ニューヨークへ。【Jean-Georges】にて、日本人初のスーシェフとなる。帰国後、【KENZO ESTATE WINERY】でエグゼクティブ・シェフなどを経て、2014 年【Jean-Georges Tokyo】オープン時より料理長に。2013 年、アメリカ大使館「Taste of America」日本大会優勝。2015 年には日本最大級の料理人コンペティション RED U-35 で「ゴールドエッグ」を受賞。2018 年 9 月【THE BURN】(青山一丁目) エグゼクティブ・シェフ就任。2015 年よりキープ・ママ・スマイリングの活動サポートを開始。オリジナルレシピ作成・調理指導を行う。2019 年に「ヴィーガン・レシピ」本を出版。<http://salt-group.jp/shop/theburn/>

光原ゆき (みつはら ゆき)

NPO 法人キープ・ママ・スマイリング 理事長



1996 年一橋大学卒業後、株式会社リクルートへ入社。メディアプロデューサー、人事業務に従事。先天性疾患を持つ娘を出産後、育児休暇中になくした経験から、2014 年 11 月に NPO 法人女子カラダ元気塾 (現キープ・ママ・スマイリング) 設立、理事長に就任。NPO 活動を通じて、「病気の子どもや発達に困難を抱える子どもを育てる母親」への支援をさまざまな形で行う。2019 年 1 月より NPO 法人を主軸に活動へ。GCDF-Japan キャリアカウンセラー、Gallup 認定ストレングス・コーチ、日本茶インストラクター。

<http://momsmile.jp>

石井智康 (いしい ともやす)

石井食品株式会社 代表取締役社長執行役員



2006 年 6 月にアクセンチュア・テクノロジー・ソリューションズ(現アクセンチュア) に入社。ソフトウェアエンジニアとして、大企業の基幹システムの構築やデジタルマーケティング支援に従事。2014 年よりフリーランスとして、アジャイル型受託開発を実践し、ベンチャー企業を中心に新規事業のソフトウェア開発及びチームづくりを行う。

2017 年、祖父の創立した石井食品株式会社に参画。2018 年 6 月、代表取締役社長執行役員に就任。地域と旬をテーマに農家と連携した食品づくりを進めている。認定スクラムプロフェッショナル。

■カラダが喜ぶ、野菜を食べる玄米おかゆ「potayu chef」

子育てや看病で時間のないお母さんや、家族みんなの忙しい毎日に、栄養と食事の時間と笑顔を届けたい。そんな想いを込めて生まれた、カラダが喜ぶ、野菜を食べる玄米おかゆが「potayu chef」です。「入院中の子どもに付き添う家族の生活環境の改善」を目的に活動してきたKMSの活動を支援している米澤文雄シェフ（THE BURN エグゼクティブ・シェフ）監修のもと、石井食品が2018年より販売している「potayu」をベースに、動物性たんぱく質不使用のヴィーガン対応で仕上げ、新しく共同開発しました。無添加調理で作られた素材本来の味わいと色鮮やかな野菜のおいしさを詰め込んだ、安心・安全の野菜たっぷりの玄米おかゆです。食べたいときに気軽に食べられ、毎日でも食べられるように、トマト・コーン・パンプキンの3種類をご用意しました。



■「potayu chef」商品詳細

商品イメージ	主な特長	販売価格	販売数量	発売日
 potayu chef tomato (ポターユ シェフ トマト)	ごぼう、しいたけなどを使用。フレッシュなトマト味に、お味噌を加えることで、食材とともに優しい和風な味わいに仕上げました。			2020年 11月1日(日)
 potayu chef corn (ポターユ シェフ コーン)	コーン、じゃがいも、たまねぎ、にんじんなどを使用。食感が楽しめる粒々のコーンをたっぷりを使い、隠し味の大豆でクリーミーに仕上げました。	463円 (税抜) 500円 (税込)	各450個 ※数量限定販売	※石井食品公式オンラインショップにて 10月1日(木)より 先行予約受付中 ※お届け開始は、 11月1日(日)以降 を予定しております。
 potayu chef pumpkin (ポターユ シェフ パンプキン)	かぼちゃ、大豆、小豆などを使用。ほっくりとしたかぼちゃの甘みにゴマのコクをプラスし、ほんのりシナモンを効かせて仕上げました。			
販売場所	THE BURN (東京都青山一丁目、URL http://salt-group.jp/shop/theburn/) 石井食品の公式オンラインストア「イシイのオンラインストア」			
保存方法	直射日光や高温多湿な場所を避けて常温で保存してください。			

賞味期限	製造日を含め 360 日以内
お召し上がり方法	<p>そのままでも、温めてもおいしくお召し上がりいただける商品です。開封の際には中身がこぼれないようご注意ください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■湯せんで温める場合：袋を開封せずに、全体が熱湯につかるようにして、約 5 分温めてお召し上がりください。 ■電子レンジで温める場合（500-600W）：必ず電子レンジ対応の別容器に移し替えて、ラップをかけて約 2 分温めてください。 ■温めずにお召し上がりになる場合：開封しそのままお召し上がりください。

【キープ・ママ・スマイリングについて】



2014 年の設立以来、「入院中の子どもに付き添う家族の生活環境の改善」を目的に活動してきました。なかでも力を入れて取り組んできたのが「食事支援」です。この活動は、理事長の光原ゆきが子どもの長期入院に付き添った際、最も困難だったのが食事の調達で、栄養が偏り体調を崩してしまった体験に端を発しています。2020 年 2 月以降は、新型コロナウイルス感染症の予防対策により小児病棟への立ち入りが制限されたことから、米澤文雄シェフに監修の当団体オリジナル缶詰をお届けすることで付き添い者への食事支援を継続。10 月からは全国の長期付き添い者に対して「付き添い生活応援パック」の無償提供をスタートします。

（団体概要）

- 名称：特定非営利活動法人キープ・ママ・スマイリング
- 所在地：〒104-0061 東京都中央区銀座 4-13-19 銀林ビル 4F
- 代表者：理事長 光原ゆき
- 設立：2014 年 11 月

【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）

- キープ・ママ・スマイリングホームページ：<http://momsmile.jp>

- キープ・ママ・スマイリング公式 Twitter : <https://twitter.com/momsmilel>
- キープ・ママ・スマイリング公式 Facebook : <https://www.facebook.com/keepmomssmiling/>
- 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
- 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
- 石井食品直営店 ISHII SHOKUHIN 365 : <https://365.ishiifood.co.jp/>
- 石井食品公式 オンラインストア 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 池田明子

TEL : 047-435-0141、mobile : 070-1303-5526

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

NPO 法人キープ・ママ・スマイリング 広報担当理事 若林美樹

TEL : 090-1430-1933

Email : info@momsmile.jp