

2024年12月5日

株式会社良品計画
"有機の里づくり"千葉県団体連絡会
石井食品株式会社

まるかじりちば「有機 JAS 認証付き* 有機さつまいものスープ」を発売

千葉県産有機野菜の普及・活用を目指し、製造工程でも有機 JAS 認証を取得

無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都文京区／代表取締役社長 清水 智）の千葉事業部と、“有機の里づくり”千葉県団体連絡会<通称：ちばだん>（千葉県佐倉市／理事長 池田 徹）および石井食品株式会社（千葉県船橋市／代表取締役社長執行役員 石井 智康）の3者は千葉県の有機野菜の生産普及、販売・活用の促進を目指し千葉産品の魅力をもっと伝えていけるよう共同開発したレトルト食品「まるかじりちば」シリーズから、新たに「有機 JAS 認証付き 有機さつまいものスープ」を発売いたします。

有機 JAS 認証制度で対象となるのは農畜産物や加工品そのものではなく、それらの生産工程を評価する制度となります。これまで原材料に有機 JAS 認証のさつまいもを使用しておりましたが、今回生産分より石井食品株式会社での製造工程においても有機 JAS 認証を取得することができました。

2022年4月より、3者で始めた「まるかじりちば」共同開発プロジェクトは、今回の有機 JAS 認証取得を契機に、千葉の更なる環境保全や生物多様性の保護、持続可能な農業を支援し、地域経済の活性化を目指してまいります。

■商品概要

まるかじりちば「千葉県産 有機さつまいものスープ-紅はるか-」（有機 JAS 認証付）

内容量 150g・税込価格 490円

千葉県産のさつまいもを使用し、塩だけで仕上げました。食べやすいクリーミーさが特長です。

発売日：12月6日（金）～



「まるかじりちば」加工品シリーズの他の商品はこちら：<https://chiba-organic.life/info/12157.html>

■ 販売店舗

無印良品 柏ステーションモール、無印良品 セブンパークアリオ柏、無印良品 ららぽーと柏の葉、
無印良品 流山おおたかの森 S・C、無印良品 イオンノア野田、無印良品 テラスモール松戸、
無印良品 プラレ松戸、無印良品 イオン市川妙典、無印良品 イトヨーカドー船橋、
無印良品 津田沼ビート、無印良品 ビビット南船橋、無印良品 西友浦安、無印良品 500 シャポー船橋、
無印良品 500 シャポー市川、無印良品 500 シャポー小岩、無印良品 イオンタウン旭、
無印良品 イオンモール成田、無印良品 イオンモール八千代緑が丘、
無印良品 イオンモール千葉ニュータウン、無印良品 500 ユアエルム八千代台、無印良品 そごう千葉、
無印良品 アリオ蘇我、無印良品 500 ペリエ千葉エキナカ、無印良品 500 ペリエ稲毛、
無印良品 ユニモちはら台、無印良品 アリオ市原、無印良品 イオンモール木更津、
無印良品 みんなみの里、MUJI BASE OIKAWA
無印良品ネットストア（諸国良品）
石井食品直営店 コミュニティハウス「Viridian（ヴァイリジアン）」
ワンドロップファーム（千葉県市原市）

■ 商品開発の背景と3者のご紹介

株式会社良品計画の千葉事業部と、"有機の里づくり"千葉県団体連絡会（通称：ちばだん）および石井食品株式会社の3者は、千葉県の有機野菜の生産普及、販売・活用の促進を目指し、千葉県の有機野菜を使った商品を共同企画・開発し、ちばだんが展開する千葉産ローカル&オーガニックブランド「CHIBABIO-ちばびお」の商品「まるかじりちば」シリーズとして2022年4月に3アイテムを発売しました。それぞれの素材の特長を生かして、千葉県内で栽培された有機野菜の旨味を引き出すため、シンプルな味付けにしています。

商品の企画・開発は3者共同で実施、材料の供給を"有機の里づくり"千葉県団体連絡会、製造を石井食品株式会社、販売を千葉県内無印良品の限定店舗、石井食品株式会社の千葉県内の小売店で行っています。

※「ちばびお」については、こちら

instagram : <https://www.instagram.com/chibabio/?hl=ja>

facebook : <https://www.facebook.com/chibabio>

web サイト : <https://chiba-organic.life>

◇“有機の里づくり”千葉県団体連絡会（通称：ちばだん）

長年、国内における有機農業、オーガニックの普及に取り組んできた各分野のスペシャリストによって2020年2月に設立。有機生産者はもちろん、加工業者、流通・販売・物流事業者、生活協同組合等消費者団体、自治体など、ローカル&オーガニック”に関心を寄せる様々な千葉県内の組織や個人が、業界の垣根を超えて参加。千葉県の持続可能な地域フードシステム構築に向けて、連携・協働するネットワークです。

オーガニックに関する専門知識に基づく各種支援と、千葉県の有機農産物・加工品を、直接同県内の消費・利用とをつなぐ取り組みを通じ、ローカル&オーガニックの県内普及拡大に取り組んでいます。

◇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求を行っています。

※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。

◇株式会社良品計画（千葉事業部）

良品計画は、地域の住民の方々や行政と交流・連携をしながら生活圏への出店を進め、地域密着型の事業モデルを確立するため、現在は日本国内に10の地域事業部を設置しています。千葉事業部では地域の生産者や企業と協力して独自の商品開発を行っているほか、地域農産品の販売を通じた農家の支援や、当社社員とお客さまによる棚田の保全活動等を行っています。

引き続き、“有機の里づくり”千葉県団体連絡会、石井食品株式会社の取組みの主旨に賛同し、共同開発商品の販売を通じて、県内における有機農産物の生産普及、販売・活用の推進を進めて参ります。

*有機 JAS 認証

農林水産省が定める国家規格に基づき、農薬や化学肥料などの化学物質に頼らず自然界の力で生産された食品であることを認証する制度です。認証された事業者のみが有機 JAS マークを使用でき、農林水産省が制定した基準を満たした農産物や加工食品に対して付与されます。

製造工程での有機認証取得は、原材料のみならず製造業者の認証の技術的基準が厳しく定められており、設備や加工工程(原材料の受け入れ・保管から製造・加工方法・出荷)に至るまで、厳しい基準をクリアして取得できるものです。

有機 JAS マークは、太陽と雲と植物をイメージしたマークです。農薬や化学肥料などの化学物質に頼らないことを基本として自然界の力で生産された食品を表しており、農産物、加工食品、飼料、畜産物及び藻類に付けられています。

■問い合わせ先

株式会社良品計画 経営企画部 広報課 rk-pr@muji.co.jp

"有機の里づくり"千葉県団体連絡会 事務局 info@chiba-organic.life

石井食品株式会社 石井食品株式会社 広報担当 press-is@ishiifood.co.jp