

「真(ほんとう)においしい、を、未来へつなぐ」



無添加調理の主力商品
「イシイのおべんとクン ミートボール」



「イシイの株主ミーティング2026」は直接対話の機会

COMPANY DATA

資本金：9億1,960万円

設立：1945年

従業員数：405人(2026年3月31日現在)

本社所在地：千葉県船橋市本町2-7-17

事業内容：

- ・食品添加物を使用しない「無添加調理」と国産素材を中心とした商品の企画・製造・販売
- ・ミートボール等の食肉加工品、正月料理(おせち)、食物アレルギー配慮商品、災害用非常食、地域食材を活用した商品等の展開
- ・自社ブランド「WE VEGETABLE」展開
- ・無添加調理専門店「イシイのオンラインストア」運営

URL：<https://www.ishiifood.co.jp/>



当社は1945年に創業し、翌年に佃煮の製造を開始した食品メーカーである。「真(ほんとう)においしいものをつくる」身体にも心にも未来にも「を」を企業理念に掲げ、製造過程で食品添加物を使用しない「無添加調理」と国産素材にこだわった加工食品の製造・販売を行っている。看板商品「イシイのおべんとクン ミートボール」をはじめ、ハンバーグなどの食肉加工品、常温商品、地域の旬を活かした商品、減塩やアレルギーに配慮した正月料理まで、その時代の課題に合わせて「食」のあり方を提案してきた。

近年は「ライフスタイルブロードカンパニーへ」を掲げ、既存事業の深化と新規事業の探索を両立する「両利きの経営」を推進している。基幹システムの刷新により業務改革の基盤も整備。地域の生産者との地域共創型商品の開発や、価値観を共有する国内外のパートナーとの共創、生産現場の構造改革を通じて、持続可能なものづくりに取り組んでいる。食を取り巻く環境は、原材料高や人手不足、健康志向の高まりなど多くの課題に直面しているが、当社は経済的にも健康的にも社会的にも持続可能で、心からおいしい食事シーンの提供を通じて、その解決を目指している。2025年には創業80周年を迎え、これからも食を起点に、生産者・消費者・地域・環境の全てに配慮したもののづくりを進めていく。

MESSAGE



社長

石井智康

いしい ともやす

石井食品は、創業以来その時代に合わせたおいしいものづくりを大切にしてきた「食」の実験企業です。製造過程で食品添加物を使わない無添加調理と国産素材へのこだわりを基軸に、時代とともに変わる食の課題と向き合いながら、味だけでなく、身体にも心にも未来にもやさしい食事シーンをお届けしてまいります。

原材料高や人手不足など食品業界の課題は重さを増していますが、これらを次の成長への好機と捉え、地域とともに持続可能な食に挑戦し続けます。経団連の皆さまとの対話や学び合いを通じて、食を通じた豊かで持続可能な社会の実現に貢献してまいります。