

千葉市食のブランド「千」<sup>せん</sup>第4回の認定品が決定しました！  
～新たに、9商品と1サービスを認定～

千葉市では、市内の食関連産業のさらなる活性化と競争力強化を目的として創設した、千葉市食のブランド「千」の第4回認定品を決定しました。

このたび、第4回認定品として決定した9商品と1サービスの認定証授与式および認定品販売会、第4回認定品を使用した料理教室を開催しますので、お知らせします。

1 第4回認定品（別紙参照）

- ・片岡ファームの樹熟スイカ [片岡ファーム]
- ・ファームサポート千葉の竹炭ブルーベリー（竹炭栽培） [ファームサポート千葉合同会社]
- ・大吉豆 塩バター味 [有限会社成光商会]
- ・大吉豆 落花生甘納豆 [有限会社成光商会]
- ・知波乃実（ちばのみ） [有限会社虎屋]
- ・大野商店の江戸前ちばのり推等級 [株式会社大野商店]
- ・千葉大学西千葉はちみつ [千葉大学 環境健康フィールド科学センター]
- ・田子作煎餅 [有限会社田子作本舗]
- ・あんばい農園の自然栽培 煎り落花生Qなつつ [あんばい農園]
- ・JA千葉みらい農産物直売所「しょいか〜ご」による地域農業活性化の取り組み [JA千葉みらい 農産物直売所しょいか〜ご千葉店]



ブランドネーム・ロゴ

2 認定証授与式および認定品販売会

(1) 認定証授与式

- ア 日時 令和6年2月17日（土）14：00～15：00
- イ 内容 市長から第4回認定品の認定証授与、記念撮影

(2) 認定品販売会

- ア 日時 令和6年2月17日（土）、18日（日）各日10：00～18：00
  - イ 内容 第1回～第4回認定品の販売・サービスの紹介
- ※その他、体験イベントや試食会の開催を予定しています。

認定品販売会等の詳細情報は、「千」インスタグラムで発信します。

【URL】 [https://www.instagram.com/sen\\_chibacity\\_official/](https://www.instagram.com/sen_chibacity_official/)



(3) 会場

- (1)～(2)のいずれも以下の会場で実施します。
- イオンモール幕張新都心（美浜区豊砂1-1）
- グランドモール1階「グランドコート」

(4) 取材について

当日は、認定証授与式終了から16：00まで事業者への取材が可能です。

### 3 第4回認定品を使用した料理教室

#### (1) 目的・趣旨

「千」認定品を用いた料理教室を実施することで、食に関心を持つ層を中心に、主に首都圏でのブランドおよび認定品の認知向上を図ります。

#### (2) 内容

「千」認定品を用いたオリジナルレシピを株式会社 ABC Cooking Studio が開発し、料理教室を実施することで「千」認定品の魅力をお伝えするとともに、おいしい食べ方をご提案します。

#### (3) メニュー

2種のナッツハニー  
～フロランパン&ハートフォカッチャ～



2種のナッツハニー  
～フロランパン&ハートフォカッチャ～

#### (4) 使用する「千」認定品

- ・大吉豆 塩バター味 [有限会社成光商会]
- ・大吉豆 落花生甘納豆 [有限会社成光商会]
- ・千葉大学西千葉はちみつ[千葉大学 環境健康フィールド科学センター]

#### (5) 会場および開催日時

ア ABC丸の内クッキングスタジオ

(東京都千代田区丸の内3-1-1 国際ビルディングB2F)

令和6年2月26日(月) 15:00～17:00

イ ABCペリエ千葉クッキングスタジオ

(千葉市中央区新千葉1-1-1 ペリエ千葉本館チバコトラボ3F)

令和6年2月26日(月) 19:00～21:00

#### (6) 申込方法等

ア 申込開始日時

令和6年1月19日(金) 12:00

イ 申込方法

ABC Cooking Studio のホームページからお申し込み。

【URL】 [https://odl.abc-cooking.co.jp/one/lesson/search\\_result/?free\\_word=%E5%8D%83%E8%91%89%E5%B8%82](https://odl.abc-cooking.co.jp/one/lesson/search_result/?free_word=%E5%8D%83%E8%91%89%E5%B8%82)



### 4 問い合わせ先

農政課流通支援班

電話 043-245-5758

FAX 043-245-5884

E-mail foodbrand@city.chiba.lg.jp

## <参考>

### 1 千葉市食のブランド「千」認定制度の概要

#### (1) ブランドの概要

##### ア ブランドコンセプト

千葉市の食を千年先へ ー未来に続く豊かな循環を食からー

##### イ ブランドビジョン

千年後も豊かに暮らせる千葉市を“食”から実現します。

##### ウ 認定の対象

①千葉市産農林水産物

②千葉県産農林水産物を原材料とする加工食品

③①または②を活用した食関連サービス

##### エ 申請資格

市内に生産、製造、加工の拠点またはサービスの提供拠点があること。

#### (2) ブランドの特徴

ア 千葉市の「食」・「食文化」を未来に残すために、持続可能性を追求し、社会課題解決への取り組みを行う事業者の商品・サービスを認定します。持続可能性を判断する基準にSDGsの視点を取り入れます。

イ 商品として形のあるものだけでなく、サービスも認定します。

### 2 第4回認定審査の概要

外部有識者による認定審査委員会において審査した結果、9商品・1サービスを認定。

#### (1) 認定審査委員会の概要

委員8人（学識経験者、地域ブランド実務経験者、流通関係者、地元メディア関係者等）

#### (2) 認定審査の方法

5つの認定項目（地域性、独自性・優位性、信頼性・安全性、持続可能性、地域への貢献度）からなる認定基準に従って審査を行い、一定以上の評価を得た商品・サービスを認定。

#### (3) 認定された商品・サービス内訳

ア 農林水産物 2商品

イ 加工食品 7商品

ウ 食関連サービス 1サービス

#### (4) 認定の有効期間

令和6年1月18日～令和9年3月31日

### 3 その他

千葉市食のブランド「千」については、以下の市ホームページにも掲載しています。

また、SNSでは、千葉市食のブランド「千」に関する最新情報を発信しております。

#### (1) 千葉市食のブランド「千」認定制度について

【URL】 <https://www.city.chiba.jp/keizainosei/nosei/nosei/foodbrand-sen.html>

#### (2) 千葉市食のブランド「千」特設ページ

【URL】 <https://sen-chibacity.com/>

#### (3) 千葉市食のブランド「千」認定品の主な販売場所

【URL】 <https://www.city.chiba.jp/keizainosei/nosei/nosei/senhanbaibasyo.html>

#### (4) 千葉市食のブランド「千」SNS

##### ア インスタグラム

【URL】 [https://www.instagram.com/sen\\_chibacity\\_official/](https://www.instagram.com/sen_chibacity_official/)

##### イ Facebook

【URL】 <https://www.facebook.com/senchibacity/>