

千葉市食のブランド

第2回



認定品 を紹介

千葉市食のブランド「千」は、市・事業者・生産者・市民が一体となり、持続可能性を追求しながら千年後の豊かな千葉市を目指す食のブランドです。市内の農産物・加工食品・食関連サービスと千葉市の食全般を対象にし、優れた地域産品であると同時に、社会課題の解決に取り組む生産者・事業者のつくる商品・サービスを「千」として認定します。

今回、第2回目認定商品・サービスを決定したので、紹介します。

☎農政課 ☎245-5758 FAX245-5884

農産品

脇田ファームの完熟もぎたてトマト

脇田ファーム



うま味と日持ちの良さを兼ね備える「完熟もぎたてトマト」

真っ赤になるまで樹上で熟させてから収穫し、24時間以内に販売する「完熟で」「新鮮な」「もぎたての」トマトです。

染谷ファームの笑顔にんじん

染谷ファーム



環境に配慮した栽培方法で育てた「笑顔にんじん」

皮ごと生で食べられるほど甘いにんじんは、苦手な方でも「これなら食べられる！」とリピーターが多いのも納得です。

ちはる農園 嬉しいイチゴ

ちはる農園



美味しさを追求して作られた「嬉しいイチゴ」

紅ほっぺ、かおり野の2種のイチゴは、リピーターが続出。贈答用に最適なオリジナルラッピングで、「嬉しい」を届けます。

あんばい農園の完熟・適熟生落花生

あんばい農園



粒が大きくうま味の強い「自然栽培おまさり」

熟し具合で味と食感が変わるため、違いを楽しんでもらえるよう「完熟」と「適熟」の2種を一粒ずつ手作業で選別しています。

さわの森農園のしあわせいちご

さわの森農園



食べて美味しい、贈って嬉しい「しあわせいちご」

上品な甘さと程よい酸味が特長で、自分へのご褒美に、大切な人への贈り物に最適な、みんなが笑顔になるイチゴです。

さわの森農園の palupalu オクラ

さわの森農園



身が柔らかく甘みの強い「palupaluオクラ」

おいしいオクラを届けるため、収穫作業や栽培管理を丁寧に行うことで、やわらかく食味の良いオクラを実現しています。

加工品

千葉県産【一】粗挽きソーセージ

(株)シェフミート
チグサ



肉のうま味を最大限に生かした「粗挽きソーセージ」

天然の豚腸と、氷温域で熟成させる氷温®熟成製法で作る逸品は、しっかりとした肉の食感とうま味が肉汁と共に口の中に広がります。

櫻井麴店の手造り米麴

櫻井麴店



創業250年の伝統と技術を受け継ぐ「手造り米麴」

麴の温度や室の室温・湿度を調整しながら、じっくり3日間かけて丁寧に仕上げた、千葉県産米100パーセント使用の米麴です。

サービス

「24コーナー」の取り組み

ファームサポート千葉合同会社
長塚青果(株)



収穫後24時間以内の野菜を販売する「24コーナー」

鮮度抜群の地場野菜の流通と販売を引き受ける24コーナーは、生産者の販路支援など、SDGsの取り組みとしても注目されます。

幕張イチゴウィーク2022

千葉のイチゴをテーマに、幕張新都心の施設を巡るスタンプラリーや、採れたてイチゴやスイーツを販売する幕張イチゴマルシェを開催します。

☎幕張イチゴウィーク
☎幕張メッセ ☎296-0019
農政課
☎245-5758 FAX245-5884

幕張イチゴスタンプラリー

期間 2月26日(土)～3月13日(日)
会場 幕張新都心のホテル、商業施設など

期間中に各会場でスタンプを集め、幕張イチゴマルシェ会場にお持ちください。ホテルのイチゴスイーツ券や朝採れイチゴなど素敵な賞品が当たる抽選会に参加できます！

幕張イチゴマルシェ

期間 3月12日(土)・13日(日)
11:00～17:00
会場 三井アウトレットパーク幕張

第1回「千」の認定を受けた千葉市観光イチゴ園ハッピーベリーガーデンズの朝採れ・採れたてイチゴの販売、幕張イチゴスタンプラリーの抽選会などを実施します！