

千葉市食のブランド



# 第3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などがつくる商品・サービスを「千」として認定します。この度、第3回認定品・サービスを決定しましたので、紹介します。 園農政課 ☎245-5758 ㊚245-5884

## 農産品

園主のこだわりが詰まった「完熟ブルーベリー」/  
ドラゴンファームの  
完熟ブルーベリー



10品種、2,000本の樹をリレーすることで、長期間、さまざまな味のブルーベリーを楽しめます。木で完熟させた特別な甘さが特徴です。 *from* ドラゴンファーム

早朝収穫のもぎたてトウモロコシ /  
三ツ星コーン



最も甘味が乗る「適熟」と判断したトウモロコシのみを収穫日当日に販売。「いち早く最も美味しい状態で届けたい」という想いが詰まっています。 *from* 合同会社めえもんけえ

千葉市で最初に始めたブルーベリー農園 /  
猪野ナーセリーの  
こだわりブルーベリー



千葉市での栽培例がない中で試行錯誤を重ね、高い栽培技術を実現。園主こだわりのさまざまな品種があり、品種ごとの完熟の味を楽しめます。 *from* 猪野ナーセリー

食味のキングにこだわったスイートコーン /  
King Sweet Corn



粒の張りや高い糖度を実現するため、徹底した肥培管理を行いながら、1株から厳選した1果のみを収穫するこだわりのトウモロコシです。 *from* 長崎農園

甘みと旨味の強い、大粒落花生「おおまさり」/  
ファームサポート千葉の  
生落花生おおまさり(竹炭栽培)



地域の竹林整備を活用した竹炭などを畑にまき、土づくりにこだわることで、安心で高品質なおおまさりの栽培を実現しています。 *from* ファームサポート千葉合同会社

## サービス

地元野菜の美味しさを市民に伝える /  
老舗パン屋の取組  
川島屋の地元食材活用の取組



パンの配送ルートを活用した地元野菜の集荷・販売で市民に地産地消の機会を提供。売れ残った野菜をパンにすることでフードロスも削減しています。 *from* 株式会社川島屋

## 加工品

歴史と未来の融合を表現した半生菓子 /  
幕張スイーツ昆陽3種



江戸時代に青木昆陽がサツマイモ栽培を成功させた幕張。その幕張で誕生した、サツマイモの風味と滑らかなちどけが特徴の半生菓子です。 *from* パティスリータルブ

香りの高さにこだわった、希少な青混ぜ海苔 /  
ほろにがい千葉ん(青混ぜ焼海苔)  
極上・特選



県内でも限られた地域でしか生産することができない希少な青混ぜ海苔を、じっくり丁寧に焼き上げた、磯の風味が格別な逸品です。 *from* 有限会社鮎澤

美味しさと千葉県産原料にこだわった逸品 /  
たかはしのいも豚餃子



地産地消にとことんこだわり、原材料の豚肉、ニンニク、小麦は千葉県産限定。熟成させながら冷凍することで、美味しさアップを実現しています。 *from* 株式会社商和

## 第2回認定品 追加認定

千葉県産豚肉・牛肉の旨味を活かした食肉加工品 /  
千葉県産「一」シリーズ加工品

第2回認定品のあらびきソーセージに加えて、千葉県産「一」ブランドのロースハム、ベーコン、ボンレスハム、ポークジャーキー、ビーフジャーキー、ポロニアソーセージを「千」に認定しました。氷温<sup>®</sup>熟成製法で作られ、ドイツ食肉コンテストIFFAにおいて一部商品が金賞を受賞しています。



*from* 株式会社シェフミートチグサ

## 第3回認定品発表会を開催します!

ここで紹介した認定品の発表会・認定証授与式および認定品販売会を、イオンモール幕張新都心グランドモール1階グランドコートで開催します。また、ABCクッキングスタジオによる、認定品を使用した料理デモンストレーションも行います。

詳しくは、[千葉市食のブランド千](#)

内容	日時
料理デモンストレーション	2/18(土)12:00~12:15、15:00~15:15
認定品販売会	2/18(土)・19(日)10:00~18:00
認定品発表会・認定証授与式	2/19(日)14:00~15:00