

## ～千葉市食のブランド「千」認定品の販売開始から1周年～ 認定品の販路拡大・認知度向上の取り組みを継続します

そごう千葉店では千葉市食のブランド「千」の販路拡大と認知度向上のため、「千」認定の加工食品の常設コーナーの開設と旬を迎えた農産物、それらを使用した惣菜などの定期的な販売を2023年4月から行っており、この4月で1年を迎えます。加工食品は自家需用でのリピート購入や、地元千葉のギフトとしてご利用いただいております。農産物は市場を通さない新鮮な野菜・フルーツを一番美味しい旬の時期に販売しご好評をいただいております。今後も生産地と消費地が近い弊店の立地を活かし、千葉市、生産者と連携し「千」認定品の魅力を紹介してまいります。

3月は完熟してから収穫される「千」認定イチゴの期間限定販売と、第4回認定品として、今年新たに認定された加工食品の販売を開始いたします。

### 千葉市のイチゴで BERRY HAPPY 千葉市食のブランド「千」いちごフェア

農園直送の完熟いちごを販売いたします。 ※天候などの影響により入荷数に変更となる場合がございます。

■販売会期:3月8日(金)～10日(日) ■販売場所:地階＝長塚青果



認定品名:さわの森農園の「しあわせいちご」(1パック)999円【各日限定30パック】  
糖度を高める方法で栽培したイチゴをさらに樹上で完熟させます。農薬の使用は最小限にとどめています。(さわの森農園 品種:紅ほっぺ)

認定品名:ちはる農園 嬉しいイチゴ (1パック)972円【各日限定30パック】  
最もおいしい状態のイチゴを食べていただくため、量販店では流通が難しい完熟状態で収穫しています。(ちはる農園 品種:かおり野)



認定品名:さんたファームのこだわりいちご (1パック、2種)各999円【各日限定各12パック】

小さな実や花を摘み取って、大きな実に栄養を集中させて栽培しています。有機肥料を使って育てています。(さんたファーム 品種:紅ほっぺ、かおり野)

千葉市食のブランド「千」認定のイチゴを使用したスイーツ・パンを販売いたします。計:4アイテム

■販売会期:3月8日(金)～10日(日) ■販売場所:地階＝ベーカリー、洋菓子、惣菜対象売場

さわの森農園の「しあわせいちご」使用

ちはる農園 嬉しいイチゴ 使用



ポンパドウル/ストロベリー(1個)335円 写真左

デニッシュに口溶けのよいクリームを絞り、イチゴをトッピング。【各日限定60個】

ポンパドウル/いちごクリームデニッシュ(1個)324円 写真右

クレームダイヤモンドを絞り、サクサクに焼きあげたデニッシュにミルクィーなヨーグルトクリームとイチゴをトッピング。【各日限定60個】



シェ・ケン  
いちごのブランマンジェ  
(1個)432円

フランスの伝統のお菓子にイチゴをトッピング。  
【各日限定20個】



アンテノール  
プランセス・フレーズ  
～ちはる農園 嬉しいイチゴ使用～  
(1カット)702円

風味豊かなアーモンドタルト生地にイチゴを飾りクリームを絞りました。  
【各日限定20カット】

# 千葉市食のブランド「千」第4回認定加工食品 3月8日(金)からお取り扱い開始

2024年1月に決定した、千葉市食のブランド「千」第4回認定の加工食品を、千葉市食のブランド「千」加工食品の常設コーナーでお取り扱いをいたします。

4アイテムのお取り扱いが新たに始まるほか、現在そごう千葉店でお取り扱い中の「千葉大学西千葉はちみつ」「田子作煎餅」、常時お取り扱い品を合わせて14アイテムがそろいます。

■販売場所: 地階＝諸国銘菓・名産 卯花塙 千葉市食のブランド「千」認定加工食品販売コーナー

◎千葉市食のブランド「千」認定加工食品 取り扱いアイテム数: 14

★2024年3月8日(金)から新規お取り扱い 第4回認定加工食品

認定品名: **大野商店の江戸前ちばのり推等級** (1袋、2つ切 15枚) 864円 (大野商店)

来年創業100年を迎える海苔問屋・大野商店。味が濃く高品質の海苔を選別し、自社で丁寧に焼き上げています。



認定品名: **大吉豆 落花生甘納豆** (1箱) 1,296円 (成光商会)

落花生の中でも最高級品種である「千葉半立」のみを使用した、落花生の甘納豆です。

4日間の製造工程を経てじっくりと仕上げ、上質な味わい、しっとりとした食感を実現しています。



認定品名: **大吉豆 塩バター味** (1箱) 1,296円 (成光商会)

落花生の中でも最高級品種である「千葉半立」の、味が凝縮した小粒サイズのみを使用し、発酵バターで仕上げた風味豊かなバターピーです。

認定品名: **知波乃実** (1個) 281円 (御菓子司 千葉 虎屋)

千葉県産落花生ペーストと自家製白餡をサンドした和風ダックワーズ。

香りと粒感による落花生の深いコクをお楽しみいただける一品です。



★そごう千葉店でお取り扱い中のお品が第4回認定加工食品に認定されました

認定品名: **千葉大学西千葉はちみつ** (1瓶) 1,728円 (千葉大学環境健康フィールド科学センター)

西千葉キャンパスで採れたはちみつに含まれる微量の花粉をDNA分析し、

どんな花から出来ているのかを科学的に特定したはちみつです。



認定品名: **田子作煎餅** (田子作本舗)

昭和29年創業の田子作本舗。千葉県産コシヒカリの強い旨みと千葉県産醤油の豊かな風味が広がるうす焼き煎餅です。

※地階＝和菓子売場の田子作煎餅で販売

## 千葉市食のブランド「千」認定加工食品販売コーナー 常時お取り扱い品

※入荷状況により、お取り扱いがない場合がございます。櫻井麴店の手造り米麴は、時期によりお取り扱いがございません。

- さんたファームのこだわり冷凍いちご (さんたファーム)
- アラペサのトマトソース (ヤマサン)
- 千葉県産「一」シリーズ加工品各種 (シェフミートチグサ)
- 土気からし菜粒マスタード (ファームサポート千葉)
- たかはしのいも豚餃子 (商和)
- ほろにがい千葉ん(青混ぜ焼海苔) 極上・特撰 (鮎澤)
- 幕張スイーツ昆陽 (パティスリータルブ)
- 櫻井麴店の手造り米麴 (櫻井麴店)

■本件に関するお問い合わせ: そごう千葉店 販売促進部 広報担当 田中・宮澤 TEL: 043-245-8220

■掲載用お客さまお問い合わせ: 043-245-2111 (大代表)