

■ギフトセレクション受賞者概要

No.	事業者名	事業者所在地	商品名	価格(税抜き)	販売場所	商品概要	
1	(株)オランダ家	千葉市美浜区新港211 連絡先 043-241-4631 HPアドレス http://orandaya.net/	楽花生パイ 千葉市「食のギフトセレクション2017」 大賞受賞	160円	蘇我店 千葉市中央区南町2-7-11 ほか	温暖な気候と豊潤な大地が育てた「楽花生」を100%使用。楽花生の蜜漬けが入った特製餡を、世界有数の酪農王国「オランダ産発酵バター」たっぷりのパイ生地で作って焼き上げました。パイのおいしさはバターで決まると言われますが、バターと小麦粉の割合は1:1(水を除く)と、こだわって作りました。餡のまるやかな甘さとバターの豊かな風味が絶妙な味のハーモニーを奏でるオランダ家自慢の一品です。 JANコード 有 PL保険 加入 賞味・消費期限 20日 保存方法 常温	
2	(有)貼澤	千葉市稲毛区園生町564-1 連絡先 043-251-5778 HPアドレス http://www.hanae.ne.jp/ayusawa/	い千葉ん海苔詰合せ (えび塩海苔と焼きのり) 千葉市「食のギフトセレクション2017」 贈答部門優秀賞受賞	2,500円	南貼澤 千葉市稲毛区園生町564-1	千葉県産の中でも特に旨味と磯の香を感じられる海苔を使用しています。えび塩海苔は国産あみえびの甲羅をすりつぶし香を出し、塩は国産岩塩を使用しています。また貼澤だけのオリジナル商品で珍しさや初めて味わう海苔の美味しさに感動があります。 JANコード 有 PL保険 加入 賞味・消費期限 365日 保存方法 常温	
3	手打ち蕎麦 貴匠庵	千葉市緑区あすみが丘東1-13-14 連絡先 043-233-1223 HPアドレス https://kishou-an.jimdo.com/	蕎麦屋のスイーツ 蕎麦甘 千葉市「食のギフトセレクション2017」 手土産部門優秀賞受賞	550円	手打ち蕎麦・和カフェ 貴匠庵 千葉市緑区あすみが丘東1-13-14	完全無添加の蕎麦寒天は一番美味しい状態で食べていただくため、毎朝、その日に提供する分だけ手作りし、黒蜜は千葉の契約農家で栽培された黒糖を多く使用しています。また蕎麦の実を直前にかけることで、カリカリの食感と風味も楽しめます。蕎麦屋が提供する新感覚のスイーツです。 JANコード 無し PL保険 加入 賞味・消費期限 3日 保存方法 要冷蔵(10℃以下で保存)	
4	(有)田子作本舗	千葉市中央区新宿1-20-5 連絡先 043-241-4638 HPアドレス http://www.osenbei.co.jp/	田子作煎餅 千葉市「食のギフトセレクション2017」 一般投票特別賞受賞	500円	千葉本店 千葉市中央区新宿1-20-5 ほか	原料や創業時からの製法にこだわり続け、千葉県産コシヒカリと千葉特産天然醤油を原料に炭火の上で一枚一枚丹念に手焼きした商品です。観光土産ではなく、地元の方々に手土産として自信を持って購入していただける商品です。 JANコード 有 PL保険 加入 賞味・消費期限 40日 保存方法 常温	
5	(株)はせべ・豆処はせべ	千葉市若葉区加曾利町25-1-1 連絡先 043-233-1223 HPアドレス http://www.peanut.jp/	落花生ごはんの素 千葉市「食のギフトセレクション2017」 審査員特別賞受賞	570円	豆処はせべ 千葉市若葉区加曾利町25-1-1	千葉県が14年かけて品種改良をかさねて誕生した、おあまり種をふんだんに使用しています。おあまり種は一般的な落花生の約2~3倍の大きさがあり、柔らかく甘みが強い特徴があります。はせべ直営店以外に市内スーパーなどで販売し、年間3千箱を出荷しています。 JANコード 有 PL保険 加入 賞味・消費期限 365日 保存方法 常温	
6	(株)シェフミートチグサ	千葉市花見川区千種町210-5 連絡先 043-259-3705 HPアドレス http://www.chefmeat.co.jp/	千葉県産「一」シリーズ 【ハム・ベーコン・ソーセージ】 千葉市「食のギフトセレクション2016」 大賞受賞	5,648円 (セツンによって異なる)	本社・ミートセンター・直営 ショップ 千葉市花見川区千種町210-5	千葉県産「一」シリーズは全て純千葉産の豚肉を使用し、水温熟成により素材の旨みを引きだしています。昔ながらの製造にこだわって他社が取り組んでいない1%の方法で製造しており、「一」とはその1%の意味と、また、「千葉で一番美味しいハム・ソーセージ」という想いを込めたものです。 JANコード 有 PL保険 加入 賞味・消費期限 30日 保存方法 冷蔵	
7	与三郎の豆 (有)福井商店	千葉市中央区中央3-16-5 連絡先 043-224-4360 HPアドレス http://yosaburo.com/	与三郎の豆じまん A 千葉市「食のギフトセレクション2016」 贈答部門優秀賞受賞	3,500円	本店 千葉市中央区中央3-16-5 そう千葉店 ほか	自社工場で製造している人気菓子12種類のバラエティに富んだセットです。千葉県産落花生を芯に使い上質の寒梅粉、小麦粉等原材料にもこだわり、すべて手作りで製造しております。 JANコード 有 PL保険 加入 賞味・消費期限 90日 保存方法 常温	
8	(株)やます	市原市国分寺台中央7-16-2 連絡先 0436-21-2637 HPアドレス http://www.yamasu.com/	Enjoy Peanuts 千葉市「食のギフトセレクション2016」 手土産部門優秀賞受賞	380円	加曾利房の駅 千葉市若葉区加曾利町312-1 横戸房の駅 千葉市花見川区横戸町1131-1-1 ほか	千葉県産の落花生を使用し、20種類の味でコーティングしました。落花生本来の味がよりよくなるようにフレーバーを調節しました。外国産のものを使用した場合はまるで違う仕上がります。TOKYO & AROUND TOKYO という国土交通省主催のイベントでも最高賞を受賞しています。 JANコード 有 PL保険 加入 賞味・消費期限 90日 保存方法 常温	
9	(有)菓子工房セラヴィ	千葉市緑区あすみが丘1-20-1 連絡先 043-205-8411 HPアドレス http://www.cestlavie.co.jp/	和三盆プリン 千葉市「食のギフトセレクション2016」 一般投票特別賞受賞	単品200円	土気店 千葉市緑区あすみが丘1-20-1 幕張店 千葉市花見川区幕張町5-417-356	「作ってから食べるまで短い時間で提供したい」というのがテーマのプリンです。クリームのような感覚で口に運ぶと、とてもなめらかで濃厚なプリンです。そして、ふわり和三盆の上品で優しい香りと甘みが広がります。 JANコード 有 PL保険 加入 賞味・消費期限 3日 保存方法 冷蔵	
10	(有)清本園	千葉市稲毛区天台4-3-12 連絡先 043-255-1431 HPアドレス http://kiyomotoen.com/	元祖ピーナツペースト用加糖粒入り 千葉市「食のギフトセレクション2016」 審査員特別賞受賞	830円	天台本店 千葉市稲毛区天台4-3-12 新検見川店 千葉市花見川区1-14-9	良食味な千葉半立種を使用した清本園のピーナツペーストは、すべて自社工場焙煎、加工したオリジナルブランド商品です。落花生本来の香ばしさと滑らかで旨みのある濃厚味。千葉市から生まれたピーナツペーストは落花生王国千葉のブランド品として地元千葉県、全国各地のお客様にお届けしています。 JANコード 有 PL保険 加入 賞味・消費期限 150日 保存方法 常温	
11	(株)菊園 「御菓子司 麻布 菊園」	千葉市若葉区若松町360-24 連絡先 043-231-6866 HPアドレス http://kikuzono.com/	御成のわらび餅 千葉市「食のギフトセレクション2015」 大賞受賞	500円	菊園店舗 千葉市若葉区若松町360-24	店オリジナルの厳選された極上のわらび粉を、誠心込めて練り上げた逸品でございます。わらび独特の弾力と、当店独自の製法で練りあげたつるつる食感が特徴でございます。甘さと香ばし深黄な粉と一緒にお召し上がりくださいませ。 JANコード 無し PL保険 加入 賞味・消費期限 2日 保存方法 冷蔵	
12	(有)晴れの日	千葉市緑区おゆみ野2-17-3 連絡先 043-293-1201 HPアドレス -	房総菓子文庫 千葉市セレクション 千葉市「食のギフトセレクション2015」 贈答部門優秀賞受賞	926円	晴れの日店舗 千葉市緑区おゆみ野2-17-3 イオンスタイル鎌取	「おやつを食べながら地元千葉について知ってほしい」とをコンセプトに歴史書風パッケージの焼き菓子ギフトを作りました。千葉に関する史跡、民話、祭、農産物、観光スポットがお菓子で表現されています。 JANコード 無し PL保険 加入 賞味・消費期限 20日 保存方法 常温	
13	スイーツ ミズノヤ	千葉市美浜区高洲1-16-55 連絡先 043-205-4702 HPアドレス https://ameblo.jp/y-mizunoya/	海岸通りの塩ブッセ 千葉市「食のギフトセレクション2015」 手土産部門優秀賞受賞	926円	スイーツミズノヤ店舗 千葉市美浜区高洲1-16-55	稲毛海岸にほど近い「スイーツミズノヤ」の手土産としてオススメするのは、九十九里の塩を練りこんだクリームをサンドした塩ブッセです。潮風の香る美しい街、稲毛海岸のイメージにぴったりの贈り物は、ひとつひとつ思いを込めて焼き上げた、優しい口当たりのスイーツです。 JANコード 無し PL保険 加入 賞味・消費期限 14日 保存方法 冷蔵	
14	(有)虎屋	千葉市中央区富士見2-12-1 連絡先 043-222-2469 HPアドレス http://www.c-toraya.jp/	らっかせいダックワーズ 千葉市「食のギフトセレクション2015」 一般投票特別賞受賞	176円	虎屋店舗 千葉市中央区富士見2-12-1 千葉名産と三郎の豆そごう千葉店	千葉県産のらっかせい100%をベースに、白餡を加えサンドしました。千葉県産らっかせいの深いコクが特徴のらっかせいダックワーズです。大切な人への千葉市の手土産や贈り物として推薦できる食品です。 JANコード 有 PL保険 加入 賞味・消費期限 14日 保存方法 常温	
15	(有)稲毛園	千葉市稲毛区稲毛3-6-2 連絡先 043-243-9218 HPアドレス http://www.hanae.ne.jp/inageen/	お茶煮込み「浜のごちそう」 千葉市「食のギフトセレクション2015」 審査員特別賞受賞①	600円	稲毛園本店 千葉市稲毛区稲毛3-6-2 小仲台店 JR稲毛駅メテオ 草野店 千葉市稲毛区園生町390-43	稲毛のソウルフードであるあさりをはじめ、マグロやまぐり等の海の幸をお茶と海洋深層水で煮込み、その後味付けしました。お茶で煮込むことで肉質柔らかく、魚の臭みの少ない佃煮に仕上げました。稲毛商店街の「1店逸品運動」から生まれた商品で、その製造過程がガイアの夜明けで放送されたり、NHK朝イチなども取り上げられたオリジナル商品です。 JANコード 無し PL保険 未加入 賞味・消費期限 365日 保存方法 常温	
16	(株)大坂屋	千葉市中央区登戸4-4-3 連絡先 043-241-4121 HPアドレス http://www.ykkm-osakaya.com/ind	やき蛤真空2袋入 千葉市「食のギフトセレクション2015」 審査員特別賞受賞②	1,850円	大阪屋店舗 千葉市中央区登戸4-4-3 そごう千葉店 ほか	千葉市には、多くの干潟があり、たくさんのアサリやハマグリが取れており、海の家ではハマグリを貝のまま焼いて海水浴客にふるまわれとても喜ばれていました。そんなハマグリをもっと手軽に食べられるように考えたのがハマグリを串にさし味付けをした後に焼く「やき蛤」で、焼き立てをそのままパック詰めしたのが「やき蛤真空」です。 JANコード 無し PL保険 加入 賞味・消費期限 60日 保存方法 常温	
17	(株)川島屋・マロンド	千葉市花見川区横橋町349-1 連絡先 043-286-1111 HPアドレス http://www.marond.com/	千葉のつぎと星 千葉市「食のギフトセレクション2015」 審査員特別賞受賞③	1,000円	マロンド稲毛店 千葉市稲毛区稲毛東3-15-9 ほか	千葉の豊かな歴史と風土を伝える、千葉集(せんようしゅう)ブランドの商品。ミルク味の餡と口溶けのよい生地に柚子を練りこみ、爽やかな味に仕上げました。 JANコード 有 PL保険 加入 賞味・消費期限 60日 保存方法 常温	