

# 「千」に認定された商品・サービス一覧 (1) 農産品

## てっちゃんの完熟ミニトマト/日日農園

### 【商品概要】

- ギリギリまで熟成させた完熟度が高いミニトマト
- 参考価格：1パック (200g) 税抜230円

### 【評価ポイント】

- 完熟で採れたてのミニトマトが提供できるのは産地と消費地が近い近郊農業ならではの。千葉市の種苗会社が開発した品種を使用。栽培技術の高さで地域を牽引する存在として期待される。

### 【持続可能性・地域貢献への取り組み】

- 袋栽培方式による水と肥料の最適化や、マルハナバチの活用による省力化に取り組み、B級品は地域のレストランに販売するなど、環境と人にやさしい、都市にふさわしい農業を実践。販路については、地元の直売所やレストランといった地産地消と、ECによる全国にむけての両輪で進めており、レジリエンスな販売体制をとっている。



## OSMIC TOMATO mini 「Premium」 / 株式会社OSMIC

### 【商品概要】

- トマトとしては非常に高い平均糖度10(生鮮品のため糖度は変動する可能性あり)の甘くリッチで濃厚な味わいの高糖度高級フルーツミニトマト。「Premium」はOSMIC TOMATOを代表するトマトで、糖度の高さ、濃厚さ、完熟度は最高レベル。
- 参考価格：1パック (120g) 税抜700円

### 【評価ポイント】

- 独自開発した培土と環境制御システムだからこそ実現した甘く食感にも優れるミニトマト。さらに全てのトマトを糖度選果機にかけることで、安定した高い品質を消費者に約束できる点が評価できる。

### 【持続可能性・地域貢献への取り組み】

- OSMICによる大規模な法人参入は、地域雇用の創出、耕作放棄地・遊休農地の活用といった千葉市の農村エリアの課題解決の大きな力になると同時に有名シェフを起用したトマトのプロモーションが千葉市のシティーセールスにもプラスとなる。



## さんたファームのこだわりいちご / 株式会社さんたファーム

### 【商品概要】

- 大粒完熟イチゴ
- 参考価格：1kg当たり 税込2,500円～

### 【評価ポイント】

- さんたファーム独自の厳しい基準を摘果の段階で導入することで、平均的に大粒なイチゴを生産している。また経験則のみに頼らず、統合環境制御技術を導入することで、安定的な生産体制を構築しており、千葉市内におけるスマート農業の先駆的な存在として期待される。

### 【持続可能性・地域貢献への取り組み】

- 統合環境制御技術により、エネルギー効率が最適化されており、環境に優しい天敵や微生物農薬も活用。採光性を高める白いフィルムを敷きつめることにより、光合成効率を高め、甘いイチゴを実現。テクノロジーを積極的に取り込む姿勢で、環境配慮と高付加価値化を実現している。



## 千葉快晴メロン/ちはる農園

### 【商品概要】

- イチゴ栽培用の高設ベンチを活用した大玉メロン (1玉2～3kg)。「快晴」のイメージにぴったりな夏の太陽を十分浴びて生育したさわやかな青肉メロン。
- 参考価格：1玉当たり 税込1,800～2,300円

### 【評価ポイント】

- 若葉区中田町はかつてメロンの生産組合があった場所。温暖な中にも寒暖差があるというメロン栽培に適する千葉市の気候を生かしている。今後は多くのイチゴ生産者が参入することで「千葉市」×「メロン」という新たな取り組みが期待される。

### 【持続可能性・地域貢献への取り組み】

- 季節商品であるイチゴの高設ベンチを活用し、イチゴとメロンの二毛作に取り組んでいる。イチゴのオフシーズンに出荷できる品目に取り組むことは、イチゴの産地にとって、地域に通年での農業者の収入の安定と地元雇用の創出に寄与する。



## メタル小松菜/株式会社ベジフルファーム

### 【商品概要】

- 小松菜に浴びせるために作曲したメタル楽曲、ベジフルファーム社歌「小松菜伐採」を聞かせて育てた小松菜
- 参考価格：1kg当たり 税込1,500円

### 【評価ポイント】

- 「小松菜にヘビメタを聞かせたら、もしかして鉄分が増えたりしないだろうか？」というユニークな発想で商品化。実際、味・成分の変化はみられなかったため、「鉄分が豊富」などは謳えないが、「メタル(を聞かせた)小松菜」として、他にはない小松菜として販売。農業への取り組みは真剣そのもので、小松菜の品質、価格に一切の妥協なく、次世代を担う生産者として期待できる。

### 【持続可能性・地域貢献への取り組み】

- すべての人々に栄養価の高い小松菜を毎日食べてもらうことを実現すべく、千葉市の主要農産物の一つである小松菜を安定的に供給する体制を整えている。また、地域のさまざまなプレーヤーを巻き込み、耕作放棄地対策、高齢者や外国人の労働環境の整備、農福連携にも積極的に取り組んでいる。



# 「千」に認定された商品・サービス一覧 (2) 加工食品

## アラペサのトマトソース / 有限会社ヤマサン

### 【商品概要】

- 市内産野菜を活かした添加物不使用のトマトソース。若葉区で20年にわたり愛された今は無きレストラン「アラペサ」の味を家庭でも楽しめるもの。アラペサのコンセプトである安全・安心にこだわり、シンプルな素材だけで旨味を最大限に引き出している。
- 参考価格：1袋 170g 税抜500円

### 【評価ポイント】

- 千葉市産のトマト、玉ネギ、ニンジンが一番おいしい時期を見極めて、添加物不使用で調理。しかも、規格外の形の不良な野菜を積極的に使うことで、価格を抑え、毎日の食卓に寄り添える味と価格を実現している。



### 【持続可能性・地域貢献への取り組み】

- 加工品として過度に作り込まず、素材を主役にしたソース。トマトは千葉市の主要産品だけに、規格外のもの有効活用は産地の使命であり、農家の所得向上、フードロス対策であるだけでなく、食べる側の健康にも配慮した、作り手と食べ手、双方への愛情が詰まった一品。

## さんたファームのこだわり冷凍いちご / 株式会社さんたファーム

### 【商品概要】

- 観光イチゴ農園の完熟イチゴのおいしさをそのままに、急速冷凍、真空パックで閉じ込めた冷凍イチゴ。
- 参考価格：1kg当たり 税込2,300円

### 【評価ポイント】

- コロナ禍でもプラス志向。観光イチゴ農園が高付加価値の加工食品に果敢に挑戦。急速冷凍設備の導入によりサクとした食感の完熟大粒冷凍イチゴを製造。冷凍することで、メニューの幅も広がることから販路も拡大し、消費者へは通年でイチゴを楽しむ機会を創出している。

### 【持続可能性・地域貢献への取り組み】

- コロナ禍によりイチゴ狩りが低迷する中、即座に急速冷凍設備を投入。大粒冷凍イチゴの販売、冷凍イチゴを加工した割りイチゴ等を、キッチンカーで販売するなど、新たな商品展開を仕掛けている。季節商品であるイチゴ産地ならではの夏場の展開を開拓する存在である。



## 土気からし菜粒マスタード / ファームサポート千葉合同会社

### 【商品概要】

- 土気地区(千葉市緑区)の在来野菜(からし菜)の種子を用いた粒マスタード
- 参考価格：1瓶 110g 税抜800円

### 【評価ポイント】

- 300年以上前から土気地区の農家が栽培を続けてきた「からし菜」の種子を使い、国産マスタードとして製品化。はちみつも千葉市産にこだわっており、千葉市の魅力が詰まった一瓶になっている。

### 【持続可能性・地域貢献への取り組み】

- 地元根付いた在来品目の6次化産品として、高齢化する栽培農家を元気付けるものである。また、選別作業を福祉施設に委託するなど農福連携にも取り組んでいるなど、地域の人々と共に地域を代表する産品を生み出している。



# 「千」に認定された商品・サービス一覧 (3) 食関連サービス

## 千葉市イチゴ観光農園のイチゴ狩り / 千葉市観光いちご園～ハッピーベリーガーデンズ～

**【サービス概要】**

- 来園者に満足してもらえるよう園主それぞれが様々な工夫を凝らしたイチゴ狩り
- 千葉市のイチゴ観光農園11園が連携して取り組んでいる。

**【評価ポイント】**

- 様々な個性を持ったイチゴ観光農園が“ワンチーム”になることで千葉市のイチゴ観光農園全体の魅力を引き出している。また、園ごと、シーズンごとに異なる多種多様なサービスは、利用者目線で展開されている。

**【持続可能性・地域貢献への取り組み】**

- 環境への負荷に考慮しながら、安全・安心で高品質なイチゴを生産しつつ、首都圏や地域の来園者を満足させ、リピーターに飽きさせないよう農園同士で切磋琢磨している。また、研修生を積極的に受入れ、新規就農者の育成に取り組むなど、千葉市のイチゴ観光農園を発展・継続させる積極的な取り組みは、千葉市の観光全体を発展させる効果がある。



## レストラン<sup>こんにちわ</sup>今日和による、地域と食の活性化への取り組み / 株式会社レポコ

**【サービス概要】**

- レストラン今日和では、千葉県産の食材を使った豊富なメニューを提供するだけでなく、今日和を舞台として、地域の小売店と連携し、廃棄される野菜を有効活用する“ベジタブルレスキュー”の取り組み、常時店舗でフードドライブを実施しフードバンク千葉を通して生活困窮者への食料供給を支援するなどの社会貢献活動も行っている。

**【評価ポイント】**

- 創業以来40年地域に根付き、ローカルに多店舗展開している、街のレストランが地産地消、フードロスや貧困問題に取り組む姿勢は貴重。

**【持続可能性・地域貢献への取り組み】**

- 市内産農産物等を積極的に活用する「千葉市つくたべ推進店」として、地産地消メニューに取り組んでいる。また、生産者との交流を通じて食材への理解を深めるなど、スタッフのレベル向上に取り組んでいる。千葉市におけるスパゲッティの専門店のパイオニアとして、多くのシェフの育成にも尽力。



**【審査結果】**

**○認定 (10)**

- ①農林水産物 5 商品
- ②加工食品 3 商品
- ③サービス 2 サービス

**○エントリー総数 (54)**

- ①農林水産物 16 商品
- ②加工食品 27 商品
- ③サービス 11 サービス