

# 第2回認定品 (2021年度) 【農産品: 6 / 加工品: 2 / サービス: 1】



**脇田ファームの完熟もぎたてトマト**  
脇田ファーム

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。見た目の鮮やかさに加え、完熟ならではの旨味もたっぷり。実は、日持ちの良さも大きな特徴です。



**染谷ファームの笑顔にんじん**  
染谷ファーム

「あなたと共に笑顔に！幸せに！」をモットーに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の甘さで、ニンジン好きはもちろん、苦手な方も「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

美味しさを追及して作られた2種類のイチゴ（紅ほっぺ、かおり野）は、リピーターが続出するほどの人気ぶり。優しさに溢れたオリジナルのラッピングは贈答用にも最適で、イチゴと共に「嬉しい」をお届けします。



**あんばい農園の完熟・適熟生落花生**  
あんばい農園

粒が大きく旨味の強い「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、みんなが笑顔で幸せな気持ちになるイチゴです。



**さわの森農園のpalupalu (パルパル) オクラ**  
さわの森農園

パルパルとは、ハワイの言葉で“やわらかい”。通常のオクラに比べ、身が柔らかく甘みが強いことが特徴です。栽培には手間がかかりますが、美味しいオクラをお届けするため、研究を重ねています。



**千葉県産【一】粗挽きソーセージ**  
株式会社シェフミートチグサ

天然の豚腸を使用した「粗挽きソーセージ」。氷温域で熟成させる氷温®熟成製法を取入れ、肉の旨味を最大限に生かした逸品です。しっかりとした肉の食感と旨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（むろ）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ます。塩麴や甘酒を作れば、自宅で手造り発酵食品を楽しめます。



**「24コーナー」の取り組み**  
ファームサポート千葉合同会社  
長塚青果株式会社

生産者の販路支援を行う「ファームサポート千葉」。そごう千葉店に開設する「24コーナー」には、収穫後24時間以内の鮮度抜群の地場野菜が並び、SDGsの取り組みとしても注目されます。