

そごう千葉店で「千葉市食のブランド『千』フェア」を開催します！  
～「千」認定品の一部商品の試食販売会も開催します～

千葉市は、生活・学び・文化・食などさまざまな分野において、そごう千葉店と共に千葉駅周辺の賑わいづくりや価値向上を目指した取り組みを進めています。

このたび、そごう千葉店地下1階食品売場において「千葉市食のブランド『千』フェア」を開催しますので、お知らせします。

本フェアは、千葉県の「令和5年度千葉ブランド水産物 認定書交付式」およびそごう千葉店の「千葉ブランド水産物フェア」と同時開催するもので、千葉の美味しいものを総合的に味わっていただくという企画です。

また、一部の「千」認定品の試食販売会も開催しますので、併せてお知らせします。

## 1 千葉市食のブランド「千」フェア

### (1) 日時

令和5年11月17日（金）～26日（日）

各日10:00～20:00

### (2) 販売品目および販売場所（地下1階食品売場）

#### ア 千葉市食のブランド「千」認定品

①染谷ファームの笑顔にんじん（笑顔のさと 染谷ファーム）[青果売場（長塚青果）]

②メタル小松菜（(株) ベジフルファーム）[青果売場（長塚青果）]

#### イ 千葉市食のブランド「千」認定品を使用した加工食品

①キャロットマフィン [ドンク]

②にんじんの寄せ揚げ [銀座天一]

③小松菜のキッシュ [シェ・ケン]

④メタル小松菜餃子 [好餃子]

※①、②は染谷ファームの笑顔にんじん使用。③、④はメタル小松菜使用。

## 2 「千」認定品試食販売会

### (1) 日時

令和5年11月18日（土） 15:00～18:00

### (2) 場所

地下1階食品売場 駅側正面口特設スペース

### (3) 販売品目

①千葉県産「<sup>いち</sup>一」粗挽きソーセージ（(株) シェフミートチグサ）

②たかはしのいも豚餃子（(株) 商和）

③土気からし菜粒マスタード（ファームサポート千葉（同））

## 3 問い合わせ先

そごう千葉店 販売促進部 広報担当

電話 043-245-8220

## <参考>

### 1 千葉市食のブランド「千」について

#### (1) ブランドの概要

##### ア ブランドコンセプト

千葉市の食を千年先へ ―未来に続く豊かな循環を食から―

##### イ ブランドビジョン

千年後も豊かに暮らせる千葉市を“食”から実現します。

##### ウ 認定の対象

①千葉市産農林水産物

②千葉県産農林水産物を原材料とする加工食品

③①または②を活用した食関連サービス

##### エ 申請資格

市内に生産、製造、加工の拠点またはサービスの提供拠点があること。

#### (2) ブランドの特徴

ア 千葉市の「食」・「食文化」を未来に残すために、持続可能性を追求し、社会課題解決への取り組みを行う事業者の商品・サービスを認定します。持続可能性を判断する基準にSDGsの視点を取り入れます。

イ 商品として形のあるものだけでなく、サービスも認定します。

#### (3) その他

千葉市食のブランド「千」については、以下の市ホームページにも掲載しています。

##### ア 千葉市食のブランド「千」認定制度について

【URL】<https://www.city.chiba.jp/keizainosei/nosei/nosei/foodbrand-sen.html>

##### イ 千葉市食のブランド「千」特設ページ

【URL】<https://sen-chibacity.com/>



### 2 千葉ブランド水産物認定制度について

#### (1) 目的

全国に誇る優れた千葉県産水産物を「千葉ブランド水産物」として認定し、重点的にPRすることにより、「千葉のさかな」全体のイメージアップを図り、消費拡大・魚価向上につなげる。

#### (2) 認定基準

##### ア 生鮮水産物

千葉県で水揚げされるもので、おいしい時期や大きさ、鮮度を保つための漁獲や流通上の取り決めがあることなど。

##### イ 水産加工品

千葉県産原料を用いて県内で加工されるもので、衛生管理体制が確立され、味が良好であることなど。

##### ウ ふるさと品

生産量や流通範囲が限定されるが千葉らしい優れた特性を有する産品（「生鮮水産物」「水産加工品」に準ずる。）

#### (3) 有効期間

3年間（再認定の場合も審査を受ける。）

#### (4) 認定書交付式

令和5年11月20日（月）16:00～16:30

そごう千葉店 地下1階 まつりの広場