

イオンネクスト株式会社のオンラインマーケット「Green Beans」に
千葉市食のブランド「千」コーナーがオープンします
～「千」認定品を使用したオンライン料理レッスンなど、「千」の年末イベントもご紹介～

イオンネクスト株式会社が運営するオンラインマーケット「Green Beans」に、千葉市食のブランド「千」コーナーが開設され、「千」認定品の取り扱いを本格的に開始しますので、お知らせします。

また、「千」認定品を使用したオンライン料理レッスンの実施や「千」の年末のイベント等について、併せてお知らせします。

1 「Green Beans」での「千」コーナー開設

(1) 内容

イオンネクスト株式会社は、本市が整備した産業用地「ネクストコア千葉誉田」において、最先端の AI およびロボティクス機能を導入した日本初の顧客フルフィルメントセンターを物流拠点とするオンラインマーケット事業「Green Beans」を展開しています。

このたび、12月1日（金）に「Green Beans」の販売サイト内に「千」コーナーが開設され、「千」認定品の取り扱いが本格的に開始されます。

【URL】 <https://greenbeans.com/shop-in-shop/sen-chibacity>

※上記 URL は、12月1日からアクセス可能になります。



(2) 「千」コーナーでの取り扱い予定品（12月1日時点）

- ・千葉県産「一」シリーズ加工品（株式会社シェフミートチグサ）
- ・たかはしのいも豚餃子（株式会社商和）
- ・メタル小松菜（株式会社ベジフルファーム）
- ・染谷ファームの笑顔にんじん（笑顔のさと 染谷ファーム）
- ・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）
- ・OSMIC FIRST PRINCESS（株式会社 OSMIC）

※「OSMIC TOMATO mini『Premium』」から商品名等を変更

(3) 配送可能エリア（11月24日時点）

| | |
|------|---|
| 東京都 | 新宿区、渋谷区、千代田区、中央区、品川区、港区、大田区、目黒区、江東区、江戸川区、世田谷区 |
| 千葉県 | 千葉市、船橋市、習志野市、市川市、浦安市、八千代市、四街道市、市原市の一部 |
| 神奈川県 | 川崎市 |

2 オンライン料理レッスン

(1) 目的・趣旨

「千」認定品を用いたオンライン料理レッスンを実施することで、食に関心を持つ層を中心に、主に首都圏でのブランドおよび認定品の認知向上を図ります。

(2) 内容

「千」認定品を用いたオリジナルレシピを株式会社 ABC Cooking Studio が開発し、オンライン料理レッスンを株式会社 ABC Cooking Studio 公式 Instagram、YouTube で LIVE 配信することで、主に首都圏の視聴者に、「千」認定品の魅力をお伝えするとともに、おいしい食べ方をご提案します。レッスンでは神谷市長も自ら「千」認定品を料理します。

また、オンラインレッスンの実施に当たり、「千」認定品や料理の感想・魅力をご自身の Instagram で発信いただける方を対象に、配信内容に合わせた食材や千葉市の旬の野菜を詰め合わせた「千葉市つくたべ BOX」を抽選で 40 人にプレゼントします。

プレゼント募集は、以下 URL から 12 月 3 日（日）まで。

【URL】 <https://questant.jp/q/YFRX71RH>



(3) メニュー

千葉市の魅力が詰まった「千」ミートローフ 2 種のソース添え

(4) 使用する「千」認定品

- ・「千葉県産『一』粗挽きソーセージ」 香草ミックス
- ・染谷ファームの笑顔にんじん
- ・メタル小松菜

※上記認定品は、「Green Beans」で購入できます。

(5) 配信日時

令和 5 年 12 月 21 日（木） 20：00 から

※どなたでも視聴可能

(6) 配信元

株式会社 ABC Cooking Studio

- ・公式 Instagram

【URL】 <https://www.instagram.com/abccookingofficial/>

- ・公式 YouTube

【URL】 <https://www.youtube.com/@abccookingstudio/featured>

※Instagram、YouTube とともにアーカイブ動画掲載予定



「千」ミートローフ



Instagram



YouTube

3 千葉市つくたべ BOX の販売

(1) 目的・趣旨

市内の旬の農産物や加工品を詰め合わせた「千葉市つくたべ BOX」の販売を通じ、市内農産物等の認知向上と消費拡大を図ります。

(2) 販売期間

令和 5 年 12 月 1 日（金） 18：00 から

※販売数量に達し次第、販売を終了します。

(3) 商品（セット内容）

「2 オンライン料理レッスン」で使用する「千」認定品と千葉市の旬の野菜などを詰め合わせたスペシャルセットです。

| | |
|----------|---|
| 「千」認定品 | 「千葉県産『一』粗挽きソーセージ」香草ミックス、染谷ファームの笑顔にんじん、メタル小松菜、脇田ファームの完熟もぎたてトマト |
| 千葉市の旬の野菜 | かぶ、ハウレンソウ、春菊、わけねぎ、生落花生、さつまいも |

※収穫状況により、産地・品目に変更となる可能性があります。

- (4) 販売数量
先着100セット
- (5) 販売価格
1セット 4,000円(税込/送料込)
- (6) 購入方法
千葉県つくたベシヨップ(オンライン)で販売
【URL】<https://chiba-tsukutabe.stores.jp/>
- (7) 発送日
令和5年12月16日(土)から順次発送
- (8) 販売事業者
株式会社ベジタスグループ



4 JR 電車内での食のブランド「千」のPR

- (1) 目的
「千」のPR動画を、首都圏を横断する電車内の電子広告用モニターで放映することで、ブランドの認知度向上を図るほか、「千」認定品の販売場所(そごう千葉店、Green Beans)への誘客を促します。
- (2) 放映について
- | | |
|--------|----------------------|
| ア 放映路線 | 中央・総武線各駅停車(始発～終電) |
| イ 放映期間 | 令和5年12月18日(月)～24日(日) |

<参考1>

千葉県食のブランド「千」

「千葉市の食を千年先へ」をコンセプトとして、2020年に設立したブランド。
暮らしに不可欠な「食」の持続性を踏まえ、SDGsの視点を背景に、農林水産物、加工食品、食関連サービスの3分野について、地域性や独自性・優位性、持続可能性などの観点で審査し、認定。
これまで3回の認定を実施し、24商品、4サービスの計28品を認定。

【URL】(HP) <https://sen-chibacity.com/>
(Instagram) https://www.instagram.com/sen_chibacity_official/?hl=ja
(Facebook) <https://www.facebook.com/senchibacity>



(オンラインレッスンで使用する認定品)

- 千葉県産「一(いち)」シリーズ加工品【株式会社シェフミートチグサ(<https://chefmeat.co.jp/>)】
氷温®熟成製法により、千葉県産の豚肉・牛肉の旨味を最大限引き出した「千葉県産「一」ブランド」。熟練マイスター考案のレシピと最新技術が融合した、ドイツでも高評価を受けた実力派の商品。
- 染谷ファームの笑顔にんじん【笑顔のさと 染谷ファーム(<https://ja-jp.facebook.com/egaonosato3/>)】
「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にんじんは、皮ごと生で食べられるほどの甘さ。リピーターも多く、にんじん好きはもちろん、苦手な方も「これなら食べられる！」と好評。
- メタル小松菜【株式会社ベジフルファーム(<https://vegefru-farm.jp/>)】
「ヘビーメタルを聞かせて育てた小松菜は鉄分が増えるのか」というユニークな発想から生まれた同商品。鉄分への変化はなかったものの、土づくりからこだわった、えぐみの少ない小松菜の食味は人気を博し、サラダや生食でも美味しくいただける。



<参考2>

イオンネクスト株式会社

2023年夏から最新のデジタル技術と機能を活用したイオンのオンラインマーケット「Green Beans」の運営を開始。新鮮な食料品や日用品など幅広い品揃えをいつでもどこでも快適に購入でき、欲しいタイミングで玄関先まで配達するオンラインマーケット。

ビジョンである“お客さまの日常に時間と心のゆとりを提供し、ともに社会をより良くしていくこと”を体現するため、日本で増え続ける共働きや子育て世代を中心に「家事の負担軽減」「日々のゆとり時間の確保」に貢献し、“買い物から毎日を変える”ことを目指す。

【URL】 <https://aeonnext.co.jp/>

<参考3>

ネクストコア千葉誉田

千葉外房有料道路高田 IC および JR 誉田駅に隣接した明治大学誉田農場跡地に整備された、官民連携の産業用地。造成したエム・ケー株式会社と千葉市の間で協定書を締結してから4年あまりで全区画が分譲を完了。

周辺の住宅街や交通アクセスから雇用のポテンシャルも高く、千葉市で立地を促進している食料関連産業の先進拠点が集積。

<参考4>

株式会社ABC Cooking Studio

国内に約100スタジオ、海外に36スタジオを展開し、国内・海外会員約168万人を誇る世界最大級の料理教室（2023年9月時点）。

世界フリー通学を目指して、2010年12月より中国・香港・台湾・シンガポール・タイ・韓国・マレーシア・インドネシアの海外8カ国・地域に36店舗を展開し、東南アジア圏を中心にサービスを拡大中。

「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に、「手作りの食」の大切さと楽しさを提案している。料理・パン・ケーキを学べる「ABC Cooking Studio」のほか、4歳からのクッキングスタジオ「abc kids」、食を通して健康的なライフスタイルをサポートする「HEALTH LABO」など、幅広いブランドを展開中。

【URL】 <https://www.abc-cooking.co.jp/>

<参考5>

千葉市つくたべ

「千葉市つくたべ」は、生産地と消費地が近い特徴を生かし「千葉市でつくって千葉市でたべる」を合言葉に市内の“つくる人（生産者・飲食店）”と“たべる人（消費者）”をつなぐ地産地消の取り組み。顔写真だけではないリアルな「顔が見える関係性」をつくり、「農業が近くにある豊かな生活」の実現を目指す。

なお、この取り組みに賛同した飲食店やお店を「千葉市地産地消推進店（愛称：千葉市つくたべ推進店）」として登録し、市が情報発信等を行っています。

【URL】（HP） <https://www.chibacity-tsukutabe.com/>

（Twitter） <https://twitter.com/chibatsukutabe>

（Instagram） https://www.instagram.com/chibashi_tsukutabe/

<参考6>

株式会社ベジタスグループ

「畑と食卓をつなぐ」をミッションに、食を通じた地域の活性化とサステナブルな社会の実現を目指しています。野菜ソムリエプロがセレクトした季節野菜の宅配サービス「リエビン」や、食体験をテーマにしたフードツーリズム、農産物の価値を高める販促・プロモーション支援、県産野菜を鮮度良く購買者にお届けする地域内共同配送システム「やさいバス」の千葉県での運用などを通じて地産地消や農業分野における課題解決に取り組んでいます。

【URL】 <https://vegetus.co.jp/>