



千葉市食のブランド「千」

サマーマルシェ

in **LUMINE AGRI MARCHE**



千葉市の「**美味しい**」が大集合！



7/27 sat 13:00-20:00

7/28 sun 11:00-18:00

JR新宿駅 ミライナタワー改札外
(NEWoMan新宿 2F エントランス前)



千葉市食のブランド「千」とは



千葉市の事業者によって創られる「食」のブランド。
市・事業者・生産者・市民が一体となって、持続可能性
を追求しながら千年後の豊かな千葉市を目指します。

千葉市食のブランド「千」
公式 Instagram はこちら！

follow me!



販売する「千」認定品はこちら

CHECK!



千葉市の食を千年先へ

— 未来に続く豊かな循環を食から —



猪野ナーセリーのこだわりブルーベリー



千葉市で最初に開園したブルーベリー農園。園主こだわりの様々な品種があり、品種ごとの完熟の味を楽しめます。

ファームサポート千葉の竹炭ブルーベリー (竹炭栽培)



地域の竹林整備で伐採した竹で作った竹炭チップを土壌にすき込み育てています。甘さ・粒の大きさ・えぐみの無さと三拍子揃ったブルーベリーです。

三ツ星コーン



最も甘みが乗る「適熟」と判断したとうもろこしのみを収穫日当日に販売。「いち早く最も美味しい状態で届けたい」という想いが詰まっています。

染谷ファームの笑顔にんじん



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、苦手な方にもおすすめです。

千葉快晴メロン



イチゴの高設栽培ベンチを活用し、1株に1玉と栄養をしっかりと集中させて生産した、爽やかな食味の青肉メロン。大切な人への贈り物にもおすすめです。

幕張スイーツ昆陽



江戸時代に青木昆陽がサツマイモ栽培を成功させた幕張。その幕張で誕生した、サツマイモの風味と滑らかなくちどけが特徴の半生菓子です。

大吉豆 塩バター味



落花生の中でも最高級品種である「千葉半立」、更には味が凝縮した小粒サイズのみを使用し、発酵バターで仕上げた風味豊かなバターピーです。

大吉豆 落花生甘納豆



「千葉半立」のみを使用した、落花生の甘納豆です。4日間の製造工程を経てじっくりと仕上げ、上質な味わい、しっとりとした食感を実現しています。

ほろにがい千葉ん (青混ぜ焼海苔) 極上・特撰



千葉県内でも限られた地域でしか生産することができない希少な青混ぜ海苔を、じっくり丁寧に焼き上げた、磯の風味が格別な逸品です。

大野商店の江戸前ちばのり推等級



創業100年を迎える海苔問屋が、長年引き継がれてきた目利きによって味が濃く高品質の海苔を選別し、自社で丁寧に焼き上げています。

土気からし菜粒マスタード



300年以上前から千葉市土気地区で生産されている伝統野菜「土気からし菜」の種や千葉市のはちみつを使った国産粒マスタードです。

千葉大学西千葉はちみつ



西千葉キャンパスで採れたはちみつに含まれる微量の花粉をDNA分析し、どんな花から出来ているのかを科学的に特定したはちみつです。

田子作煎餅



千葉県産コシヒカリの強い旨みと千葉県産醤油の豊かな風味が広がる昭和29年創業の老舗煎餅屋「田子作本舗」のうす焼き煎餅です。

お問合せ

公益財団法人流通経済研究所

担当：吉間 (よしま)・梅村 (うめむら)
角頼 (かくらい)・木目田 (きめだ)
TEL：03-5213-4534
Mail：chibacity_branding@dei.or.jp