

千葉市食のブランド「千」第5回の認定品が決定しました！ ～新たに、12商品と1サービスを認定～

千葉市では、市内の食関連産業のさらなる活性化と競争力強化を目的として創設した、千葉市食のブランド「千」の第5回認定品を決定しました。

このたび、第5回認定品として決定した12商品と1サービスの認定証授与式および認定品販売会、第5回認定品を使用した料理教室を開催しますので、お知らせします。

1 第5回認定品（別紙1参照）

- ・大塚秀農園の平山甘熟スイカ [大塚秀農園]
- ・ぐー農園のイボイボきゅうり [ぐー農園]
- ・清宮農園の朝採り完熟トマト [清宮農園]
- ・おおど農園 パパのいちご [農業生産法人 株式会社つちとも会]
- ・清本園 らっか屋さんのおこわ [有限会社清本園]
- ・JA千葉みらい濃いにんじんジュース [千葉みらい農業協同組合]
- ・幕張ポテト、幕張紅ポテト [有限会社レミターユ・イトウ]
- ・千葉を味わう バターチキンカレー [有限会社シタァール]
- ・千葉在来十割そば [加藤ファーム、株式会社千葉穀物]
- ・あんばい農園の自然栽培ピーナッツパウダー『びな粉』 [あんばい農園]
- ・栗山の落花生どら焼き [有限会社栗山菓舗]
- ・UME CRAFT 青い梅のクラフトビール [幕張ブルワリー株式会社]
- ・small planet CAMP&GRILL「千産千消千巡」～千葉を存分に味わうアウトドアダイニングBBQ～ [株式会社ワールドパーク]



ブランドネーム・ロゴ

2 認定証授与式および認定品販売会

(1) 認定証授与式

- ア 日時 令和7年2月16日（日）14:00～15:00
- イ 内容 市長から第5回認定品の認定証授与、記念撮影

(2) 認定品販売会

- ア 日時 令和7年2月15日（土）、16日（日）各日10:00～18:00
- イ 内容 第1回～第5回認定品の販売・サービスの紹介

※その他、体験イベントや試食会の開催を予定しています。

認定品販売会等の詳細情報は、「千」インスタグラムで発信します。

【URL】 https://www.instagram.com/sen_chibacity_official/



(3) 会場

- (1)、(2) のいずれも以下の会場で実施します。
イオンモール幕張新都心 グランドモール1階「グランドコート」
(美浜区豊砂1-1)

(4) 取材について

当日は、認定証授与式終了から16:00まで事業者への取材が可能です。取材をご希望の方は、別紙2の取材申込書にて2月13日(木)正午までにお申し込み下さい。

3 第5回認定品を使用した料理教室

(1) 目的・趣旨

「千」認定品を用いた料理教室を実施することで、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、料理教室を実施することで「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。



千葉市食のブランド「千」を使った
いちごのタルトレット

(3) メニュー

千葉市食のブランド「千」を使った
いちごのタルトレット

(4) 使用する「千」認定品

- ・おおど農園 パパのいちご
[農業生産法人 株式会社つちとも会]
- ・あんばい農園の自然栽培ピーナッツパウダー『びな粉』
[あんばい農園]

(5) 会場および開催日時

ABC 錦糸町パルコクッキングスタジオ
(東京都墨田区江東橋4-27-14 錦糸町パルコ5階)
令和7年2月20日(木) 18:30~20:30

(6) 申込方法等

ア 申込開始日

令和7年1月20日(月)

イ 申込方法

ABC Cooking Studioのホームページからお申し込み。

【URL】 https://www.abc-cooking.co.jp/plus/event/20250120_sen/



4 問い合わせ先

農政課流通支援班

電話 043-245-5758

FAX 043-245-5884

E-mail foodbrand@city.chiba.lg.jp

<参考>

1 千葉市食のブランド「千」認定制度の概要

(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。

2 第5回認定審査の概要

外部有識者による認定審査委員会において審査した結果、12商品・1サービスを認定。

(1) 認定審査委員会の概要

委員8人（学識経験者、地域ブランド実務経験者、流通関係者、地元メディア関係者等）

(2) 認定審査の方法

5つの認定項目（地域性、独自性・優位性、信頼性・安全性、持続可能性、地域への貢献度）からなる認定基準に従って審査を行い、一定以上の評価を得た商品・サービスを認定。

(3) 認定された商品・サービス内訳

- ア 農林水産物 4商品
- イ 加工食品 8商品
- ウ 食関連サービス 1サービス

(4) 認定の有効期間

令和7年1月7日～令和10年3月31日

3 その他

千葉市食のブランド「千」については、市ホームページおよびSNSで最新情報を発信しています。

(1) 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>

(2) 千葉市食のブランド「千」特設ページ

【URL】<https://sen-chibacity.com/>

(3) 千葉市食のブランド「千」認定品の主な販売場所

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

(4) 千葉市食のブランド「千」SNS

- ア インスタグラム
【URL】https://www.instagram.com/sen_chibacity_official/
- イ Facebook
【URL】<https://www.facebook.com/senchibacity/>