



第5回 認定品を紹介

農産物

大塚秀農園

大塚秀農園の
平山甘熟スイカ



古くからのスイカの産地である緑区平山町で、発酵熟成堆肥などを活用した丁寧な土づくりと細やかな栽培管理を行い、通常より長く熟すことで糖度を高めたスイカです。

農業生産法人

株式会社つちとも会
おおど農園
パパのいちご



糖度だけでなく、酸味、コク、うま味のバランスを重視した土耕栽培のイチゴ。父として自信と責任を持って、安全でおいしいイチゴを届けたいという想いを込めています。

ぐー農園

ぐー農園の
イボイボきゅうり



やわらかい皮とイボイボが特徴で歯感が落ちやすく、ほとんど一般に流通しなくなった幻の品種「西菓キュウリ」。他では味わえない歯切れの良い食感をお楽しみください。

清宮農園

清宮農園の
朝採り完熟トマト



自然の持つ力を重視した土耕栽培の完熟トマトを、出荷当日の朝に収穫。最高の状態で販売所に届けられ、販売開始直後に即完売することも珍しくない、知る人ぞ知るトマトです。

サービス

株式会社ワールドパーク

small planet CAMP&GRILL
「千産千消千遊」
～千葉を存分に味わう
アウトドアダイニングBBQ～



グランピング施設「small planet CAMP&GRILL」で提供する四季折々のBBQメニュー。調味料に至る細部まで千産千消を追究しています。

千葉市食のブランド「千」は、市・事業者・生産者・市民が一体となり、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す食のブランドです。
市内の農産物・加工食品・食関連サービスと千葉市の食全般を対象にし、優れた地域産品であると同時に、社会課題の解決に取り組む生産者・事業者などがつくる商品・サービスを「千」として認定します。
この度、第5回認定品・サービスを決定しましたので、紹介します。
お問い合わせ ☎245-5758 郵245-5884

加工食品

有限会社清本園

清本園 らっか屋さん
のおこわ



千葉県産落花生ともち米を使用したおこわ。発売から35年間、原材料を変えず変わらぬ味を守り続け、地元から愛され続けている清本園の定番商品です。

有限会社シタール

千葉を味わうバター
チキンカレー



インドの有益な食文化を伝えたいという想いにより誕生した看板商品のバターチキンカレーに、選りすぐりの千葉県産食材を使用した、「100度料理シタール」の新商品です。

あんばい農園

あんばい農園の
自然栽培ピーナツ
パウダー「びな粉」



自然栽培の落花生を独自の基準で丁寧に選別し、こだわりの製法により、落花生の濃厚な風味と軽やかな口当たりを実現したピーナツパウダーです。

華銀ブルワリー株式会社

UME CRAFT
青い梅のクラフト
ビール



市内のクラフトビール醸造所が、県内の梅産地の魅力を後世に受け継ぎたいという想いに共感し開発。飲む程に梅の風味を感じられるすっきりとした味わいです。

千葉みらい農業協同組合

JA千葉みらい 濃い
にんじんジュース



衝撃のニンジンと呼ばれる千葉市産の「彩響」を100%を使用した、JAならではの高品質なジュースです。濃縮されたニンジンの甘さと滑らかな味わいが特徴です。

有限会社レミテア・イトウ

幕張ポテト
幕張紅ポテト



千葉県産のサツマイモを使用し、焼き芋のようなホクホク感とスイートポテトのようなしっとり感を両立した味わいの、洋菓子店ブティ・マリエの看板商品です。

加藤ファーム

株式会社千葉穀物
千葉在来十割そば



若葉区野呂町で発見されて以来、地域住民を中心とした千葉在来普及協議会が種の保存を続けてきた、千葉産の在来品種そば「千葉在来」の十割そばです。

有限会社栗山菓舗

栗山の落花生
どら焼き



食感のバランスを追求した千葉県産落花生甘納豆と、伝統の自家製餡を口溶けの良い生地で挟んだ、千葉らしさを詰め込んだ創業90年の老舗和菓子店のどら焼きです。

認定品はこちらでも購入できます

第1～4回認定品の一部は、そごう千葉店地階 千葉市食のブランド「千」認定加工食品コーナー（諸国路裏・名産 御形橋）や、JA千葉みらいが運営するしまいか～ご千葉店（若葉区小倉町871）でも購入できます。また、イオンネクスト側のネット専用スーパー「Green Beans」でも購入することもできます。詳しくは、「グリーンビーンズ 千」
*第5回認定品は準備が整い次第、取り扱いを開始します。

認定品発表会を開催します！

【上記】で紹介した認定品の発表会・認定証授与式および認定品販売会をイオンモール常盤新都心ランドモール1階ランドコートで開催します。
認定品販売会などの詳細情報は、「千」公式Instagramで発信します。

内容	日時
認定品発表会・認定証授与式	2/16日14:00～15:00
認定品販売会	2/15日・16日10:00～18:00



「千」公式 Instagram

千葉開府900年記念!



第1回

千葉市いちごマラソン

in千葉市民ゴルフ場

親子
マラソン

いちご
水分補給

リレー
マラソン

「いちご水分補給」スポットで
いちごを楽しみながら走る特別な体験!

1周約2.7kmを
親子で走り一緒にゴール!

1周約2.7kmを
順番に走り100分間リレーで
タスキを繋ぎます!



日時 2025年2月15日(土)

主催 千葉市いちごマラソン実行委員会 共催 千葉市、公益社団法人千葉市観光協会





千葉市いちごマラソン実行委員会 会長 麻生 紀雄

第1回千葉市いちごマラソンに、市内外から多くの方にご参加いただき、誠にありがとうございます。この度の企画は、若葉区の活性化を目的として企業や個人で構成する私たち「若葉区盛りあげ隊」が、地元の魅力を活かして、多くの方に千葉市(若葉区)に足を運んでいただける大きなイベントはできないものかと知恵を絞り、本市の特産物である「いちご」と緑豊かな千葉市民ゴルフ場を活用したマラソン大会のイベントを企画、開催に向け「千葉市いちごマラソン実行委員会」が立ち上がりました。実施に向け、神谷千葉市長にご賛同いただき「千葉開府900年記念事業」の1つとしての事業に認定していただき、共催していただくこととなりました。

初めての試みで、開催場所の選考をはじめ資金の調達など、いろいろな課題がありました。本日このように大会が開催を迎える日ができたことを大変喜ばしく思っております。多くの企業・団体・個人、更に、いちご生産農家関係者の皆様のご支援に、心から感謝を申し上げます。そして、何よりもご参加していただける全てのランナーの皆様あってのイベントです。本企画は、未永く継続していく所存です。記念すべき第1回目をたくさんの方のいちごを食べて、箱根駅伝のようにタスキを繋いで、皆さんが大いに大会を盛り上げていただけましたら幸いです。



千葉市長 神谷 俊一

このたび、市内外から多くのランナーの方にご参加いただき、「第1回千葉市いちごマラソン」を開催できますこと、誠に嬉しく思います。

千葉市は、2026(令和8)年に「千葉開府900年」の記念すべき年を迎えます。本市では、この大きな節目を、個性や魅力ある都市への発展に向けたまちづくりを進める契機として、様々な記念事業を展開しています。

その一環として、本大会は、地域活性化を目的として若葉区内で活動している団体・企業で構成する実行委員会と協力し開催するものです。

「市民ゴルフ場」ならではのユニークなコースを走りながら、千葉市で古くから盛んに栽培が行われてきた本市の特産品である「いちご」を存分に味わっていただき、新鮮ないちごを採れる・買える・食べられる場所が多くある若葉区の魅力を感じ、楽しんでいただければと存じます。

「千葉市いちごマラソン」が、地域に根付いた催しとして定着し、将来にわたって多くの方に愛され、親しまれるイベントとなるよう、心から願っております。

結びに、本大会の開催にあたり多大なご尽力を賜りました皆様に心から感謝申し上げますとともに、参加者の皆様のご健闘を祈念して、ご挨拶といたします。



AM100分リレーマラソン

開会式 8:30

・主催者挨拶
千葉市いちごマラソン実行委員会 会長 麻生 紀雄
・来賓挨拶
千葉市長 神谷 俊一

スタート - 9:00 制限時間 - 1時間40分
(最終スタート - 10:40 ゴールは11:00まで)



親子マラソン

開会式 11:20

・主催者挨拶
千葉市いちごマラソン実行委員会 広報 田川 美紀

スタート - 11:30 制限時間 - 45分



PM100分リレーマラソン

開会式 12:30

・来賓挨拶
若葉区長 柿崎 恵司

スタート - 13:00 制限時間 - 1時間40分
(最終スタート - 14:00 ゴールは15:00まで)

舞台スケジュール

8:15~	四街道高等学校 吹奏楽部による演奏
9:30~	市原山火太鼓 演奏
10:10~	弾き語りリスト はやどん 演奏
10:40~	Overflow dance school
11:15~	植草学園大学・植草学園短期大・チア・ダンスサークル「Welfares」
12:45~	千葉市立貝塚中学校 吹奏楽部 演奏
13:35~	和太鼓道 大塚 演奏
14:10~	ゆうきとはやた

(演奏に関しましては多少の時間前後がある場合がございます)