

## 千葉市食のブランド「千」の認定品をフレンチのフルコースに仕立てる 特別デモンストレーションレッスンを開催します ～レッスンを通じて市長が「千」認定品をトップセールスします～

千葉市では、千葉市食のブランド「千」<sup>せん</sup>の認定品を使用し、フレンチのフルコースに仕立てる特別デモンストレーションレッスン「千葉市食のブランド『千』プレミアムガストロノミー in 丸の内」を開催しますので、お知らせします。

本レッスンは、東京会館クッキングスクールの深町亨シェフ完全監修の下、シェフ自らが前菜からデザートまで作り方を披露するほか、市長も調理に加わり、生産者も登壇することで、千葉市の食の魅力を見て、聞いて、味わうプレミアムな食の体験を提供します。

### 1 目的

千葉市食のブランド「千」の認定品のクオリティとポテンシャルの高さを、フレンチのフルコースとして表現することで、広く首都圏の食への関心が高い方々に知っていただき、ブランドの価値と認知の向上を図ります。

### 2 開催日時

令和8年1月31日（土）13：30～15：30（開場13：20）

### 3 会場

ABC 丸の内グラウンド

（東京都千代田区丸の内1-4-5 東京三菱UFJ信託銀行本店ビルB1階）

### 4 内容

参加者30人をお招きし、市長と深町シェフが「千」認定食材の魅力を解説しながらフレンチフルコースのデモンストレーションレッスンを開催します。深町シェフによるプロならではの調理方法や美しい盛り付けのコツ等を目の前で学ぶことができます。レッスン後には、認定品の即売会を実施するほか、素敵な参加者プレゼントもご用意しています。

### 5 メニュー

- ・完熟トマトと小松菜を使用したテリーヌ
- ・千葉県産素材を使用したポトフ仕立てのスープ  
お煎餅のチュイルを添えて
- ・米麹で漬け込んだ千葉県産ローストポーク×土気からし菜  
マスタードソース
- ・びな粉のブランマンジェと2種のいちご  
千葉大はちみつをアクセントに



千葉市食のブランド「千」の認定品を使用したフレンチフルコース

## 6 使用する「千」の認定品

- ・脇田ファームの完熟もぎたてトマト [脇田ファーム]
- ・てっちゃんの完熟ミニトマト [日日農園]
- ・メタル小松菜 [株式会社ベジフルファーム]
- ・染谷農園の笑顔にんじん [笑顔のさと 染谷農園]
- ・田子作煎餅 [有限会社田子作本舗]
- ・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]
- ・櫻井麹店の手造り米麹 [櫻井麹店]
- ・土氣からし菜粒マスター [ファームサポート千葉合同会社]
- ・あんばい農園の自然栽培ピーナッツパウダー「ぴな粉」 [あんばい農園]
- ・ちはる農園嬉しいイチゴ [ちはる農園]
- ・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]
- ・千葉大学西千葉はちみつ [千葉大学 環境健康フィールド科学センター]

## 7 参加申込

### (1) 申込期間

令和7年12月20日（土）正午～令和8年1月12日（月・祝）

### (2) 定員

30人（申込多数の場合は抽選となります）

### (3) 参加費用

2,200円

### (4) 申込方法

ABC Cooking Studio のホームページからお申し込みください。

【URL】[https://www.abc-cooking.co.jp/plus/event/202601\\_sen/](https://www.abc-cooking.co.jp/plus/event/202601_sen/)



### (5) 問い合わせ先

株式会社 ABC Cooking Studio

メール houjin@jp.abc-cooking.com

## 8 YouTube ライブ配信

当日は YouTube の ABC Cooking Studio 公式チャンネルにてライブ配信を行います。

【URL】<https://www.youtube.com/live/l-QvHfbeKo4>



## 9 取材について

取材を希望される方は、別添「取材申込書」を記載の上、令和8年1月30日（金）正午までに、農政課宛て電子メールでお申し込み下さい。

## <参考>

### 1 東京會館クッキングスクール 深町 亨シェフ プロフィール

1981年、東京會館入社。東京會館メインダイニング「レストランブルニエ」、フランス2つ星レストラン「タイユヴアン」での経験を積む。浜松町東京會館「レストランレインボー」調理長などを経て、2019年東京會館クッキングスクール supported by ABC Cooking Studio 校長に就任、現在に至る。

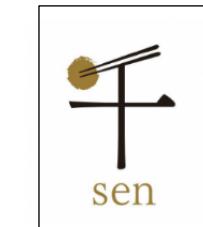
### 2 千葉市食のブランド「千」について

千葉市の農産物・加工食品・食関連サービスを対象に、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・事業者がつくる商品・サービスを「千」として認定しています。

千葉市食のブランド「千」については、ウェブページやSNSで最新情報を発信しています。

#### ○特設ウェブページ

【URL】<https://sen-chibacity.com/>



ブランドネーム・ロゴ

#### ○インスタグラム

【URL】[https://www.instagram.com/sen\\_chibacity\\_official/](https://www.instagram.com/sen_chibacity_official/)



#### ○Facebook

【URL】<https://www.facebook.com/senchibacity/>

