

千葉市食のブランド「千」第6回認定品（2025年度）【農産品: 4 / 加工食品: 8】

別紙 1



ぐー農園の 寒締め赤根 ほうれん草

味と食味へのこだわりが詰まった昔ながらの赤根ほうれん草。近年主流の西洋種より、甘みが強いという特徴をもつ東洋種を、厳寒期に露地で、丁寧に栽培することで、一層甘さを際立たせています。



ファームサポート千葉 の竹炭さつまいも (竹炭栽培)

千葉市にゆかりの深いさつまいもを、農薬や除草剤などを使わずに栽培。地域の竹林整備で伐採した竹を竹炭にして畑にすき込み、環境に配慮しながら丁寧な栽培を心掛け、品質の高いさつまいもをお届けしています。



Farm MoWGの 有機葉物野菜 シリーズ

市内最大規模の有機JAS認証事業者が、都市近郊で栽培する、新鮮で持続可能な有機葉物野菜シリーズです。
(コマツナ、ホウレンソウ、モロヘイヤ)



土気からし菜生産組合 土気からし菜 とけからちゃん (生葉)

土気地区で300年以上前から農家が代々種を守り、栽培を続けてきた、独特の辛みが特徴の、地域の知恵と歴史が詰まった伝統野菜。



ファームサポート 千葉合同会社 土気からし菜キムチ

千葉市の伝統野菜「土気からし菜」を使用したキムチ。土気からし菜特有のビリッとした辛味とシャキシャキした食感が、タレの辛み旨味と調和し、奥深い美味しさを楽しめます。



プレジール株式会社 千葉県産梨 (秋満月) を使用し たフルーツブーケ®

甘みの強さが特徴の秋満月（あきみつき）と最高品質の季節の果物を使用したフルーツブーケ。寒天コーティングにより、フレッシュさを維持しながら、花束のような華やかさをお届けします。



株式会社ワークストア・ トウキョウドウ 千葉応援グルメ にくみそたんなんぴー 「肉味噌坦々P」

落花生の香ばしさと甘みが肉味噌の旨味と調和するゴロゴロ食感の新感覚肉味噌。県内産食材にこだわり、本来の味を活かす優しい味付けで、色々な料理とも相性の良い一品。



株式会社菊園 房州御成街道

宮内庁大膳職を務めた初代から受け継ぐ技術を活かし、創業70年老舗和菓子屋がつくる、県産落花生が上品に香るこだわりの生地で餡をはさんだオリジナルの和菓子。



タンジョウファームの ブルーベリー酢

農場の牛の堆肥を利用した自家製有機質肥料をすき込んだ、循環型農業による肥沃な土壤で、完全無農薬で栽培された甘みと旨味の強いブルーベリーを使用したジュースでフレッシュなお酢。



千葉産直サービス とろイワシ缶 シリーズ

「旬のイワシの本当のおいしさを知ってほしい」という想いで、銚子港で水揚げされる、最高品質の旬のイワシにこだわり、千葉市で長年愛され続けてきたとろイワシ缶シリーズ。



下田ふれあい交流施設管理 運営組合・土気からし菜 生産組合 農家直伝 とけから ちゃん漬物

土気地区で300年以上前から生産されてきた伝統野菜「土気からし菜」を丁寧に加工し、味と手仕事にこだわる昔ながらの製法で作られた、農家直伝の塩漬け。



シバのチキンカレー -since1985-

1985年創業。稻毛のカレー専門店「カレーレストランシバ」の自家製レトルト。利根川流域の千葉県産赤鶏の旨みと軽やかで爽快な中辛はお店のロングセラー。



千葉市の食を千年先へ
— 未来に続く豊かな循環を食から —