

「食」が誇れる千葉市を未来に残す 千葉市食のブランド

千
sen

に注目!

「千」は、千年後も豊かに暮らせる千葉市を「食」から実現するをコンセプトとし、官民一体で、千葉市の食を盛り上げていくためのブランドとして誕生しました。「千年後」をキーワードに、サステナブル(持続可能)な視点を取り入れ、展開していきます。

市内の農産物・加工品・サービスから、地域特性・独自性・持続可能性などの観点で審査し、第1回目の認定商品・サービスを決定しましたので、紹介します。

販売場所など詳しくは、[千葉市 千 第1回認定](#)

問農政課 ☎245-5758 FAX245-5884

農産品

てっちゃんの完熟ミニトマト

/日日農園

収穫直前まで木で完熟させた採れたてミニトマト。環境と人に優しい農法を実践。



OSMIC TOMATO mini [Premium]

/株OSMIC

平均糖度10の高糖度高級フルーツミニトマト。大規模農業により、200人近い地域雇用を創出。



さんたファームのこだわりいちご

/株さんたファーム

大粒の完熟イチゴ。環境に配慮しながら最新の農業技術を駆使し、高品質で甘いイチゴを実現。



千葉快晴メロン

/ちはる農園

イチゴ栽培用の高設ベンチを活用した大玉メロン。イチゴの裏作として、通年での雇用創出にも貢献。



メタル小松菜

/株ベジフルファーム

メタル音楽を聞かせて育てた小松菜。農業の後継者不足問題の解決にも貢献。



加工品

アラペサのトマトソース

/有ヤマサン

市内産野菜をふんだんに使用した、添加物不使用のトマトソース。地産地消を実践し、フードロス問題に取り組む。



土気からし菜粒マスタード

/ファームサポート千葉合同会社

300年以上前から土気地区の農家が守り育ててきた土気からし菜の種子を使ったマスタード。在来種の維持と保存に貢献。



サービス

千葉市イチゴ観光農園のイチゴ狩り

/千葉市観光いちご園～ハッピーベリーガーデンズ～

市内11農園がワンチームになり、イチゴ観光農園全体の魅力向上に取り組む。



レストラン^{こんにちわ}今日和による、地域と食の活性化への取り組み

/株レプコ

地元の食材を使った豊富なメニューを提供するレストラン。廃棄野菜の有効活用などの社会貢献活動も実施。



さんたファームのこだわり冷凍いちご

/株さんたファーム

完熟イチゴのおいしさをそのままに急速冷凍した完熟大粒冷凍イチゴ。削りイチゴを販売するなど、新たな観光農園の展開を開拓。



「買って応援!『コロナに負けるな!千葉のいいもの販売会』」で「千」認定品を販売します

日時 3月14日(日)10:00~15:00

会場 ケーズハーバー周辺(中央区中央港1-20-1)