

千葉市食のブランド



第4回 認定品 を紹介

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。市内農産品・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4回認定品・サービスを決定しましたので、紹介します。
 園農政課 ☎245-5758 ㊚245-5884

農産品

片岡ファームの樹熟スイカ

片岡ファーム

すいかの栽培に適した若葉区小間子町で自家製堆肥とステビアを活用したこだわりの土づくりにより、甘みと食感を追求した樹熟すいかです。



ファームサポート千葉の竹炭ブルーベリー(竹炭栽培)

ファームサポート千葉合同会社

地域の竹林整備で伐採した竹で作った竹炭チップを土壌にすき込み育てています。甘さ・粒の大きさ・えぐみの無さと三拍子揃ったブルーベリーです。



サービス

JA千葉みらい農産物直売所「しょいか〜ご」による地域農業活性化

JA千葉みらい農産物直売所しょいか〜ご千葉店

生産者と消費者を結ぶ千葉市を代表する直売所として、近隣の生産者の鮮度の高い農産物を常時150品目以上販売しています。



大吉豆 塩バター味

有限会社成光商会

落花生の中でも最高級品種である「千葉半立」の味が凝縮した小粒サイズのみを使用し、発酵バターで仕上げた風味豊かなバターピーです。



大吉豆 落花生甘納豆

有限会社成光商会

「千葉半立」のみを使用した、落花生の甘納豆です。4日間の製造工程を経てじっくりと仕上げ、上質な味わい、しっとりとした食感を実現しています。



大野商店の江戸前ちばのり推等級

株式会社大野商店

まもなく創業100年を迎える海苔問屋が、長年引き継がれてきた目利きによって味が濃く高品質の海苔を選別し、自社で丁寧に焼き上げています。



知波乃実(ちばのみ)

有限会社虎屋

千葉県産落花生ペーストと自家製白餡をサンドした和風ダックワーズ。香りと粒感による落花生の深いコクをお楽しみいただける一品です。



田子作煎餅

有限会社田子作本舗

千葉県産コシヒカリの強い旨みと千葉県産醤油の豊かな風味が広がる昭和29年創業の老舗煎餅屋「田子作本舗」のうす焼き煎餅です。



あんばい農園の自然栽培煎り落花生Qなっつ

あんばい農園

自然栽培により、豊かな甘みとすっきりとした後味を引き出した「Qなっつ」。産地としてのプライドを示すため、丁寧な選別を徹底しています。



認定品はこちらでも購入できます

認定品の一部は、そごう千葉店 千葉市食のブランド「千」認定加工食品販売コーナー(地階 諸国銘菓・名産 卵花塙)でも購入できます。

詳しくは、[そごう千葉店 千](#)

また、イオンネクスト(株)のオンラインマーケット「Green Beans」でも購入することもできます。認定品を購入された方には特典があります。詳しくは、[【右記】](#)コードからご確認ください。

*第4回認定品は準備が整い次第取り扱いを開始します。



Green Beans

認定証授与式および認定品販売会を開催

ここで紹介した認定品の認定証授与式および認定品販売会をイオンモール幕張新都心グランドモール1階グランドコートで開催します。また、「千」認定事業者による味噌作り体験会も行います。

認定品販売会などの詳細情報は、「千」公式Instagramで発信します。



「千」公式 Instagram

内容	日時
認定証授与式	2/17(土)14:00~15:00
認定品販売会	2/17(土)・18(日)10:00~18:00