

日常の「ありがとう」を千葉の未来へとつなぐ贈り物
千葉市の食を贈る、特別な一冊

千葉市食のブランド「千sen」

カタログギフト

千葉市食のブランド「千」は、「千葉市の食を千年先へ」をコンセプトに、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・事業者の作る商品・サービスを「千」として認定しています。

詳しくは、[食のブランド千](#)
問農政課 ☎245-5758 FAX245-5884

カタログギフトの特徴

1 千葉市ならではの食のギフト

千葉市の生産者のこだわりが詰まった、バラエティ豊かな食のブランド「千」認定品が選べる、千葉市ならではのギフト。

2 千葉市の「食」の魅力を伝える一冊

「千」認定品の魅力や作り手の想いを丁寧な記事や写真で伝える商品紹介カード、千葉市の食のルーツや未来を紹介するコラム、農産物の産地や千葉市の名所を描いたイラストマップで千葉市の食の魅力をたっぷり紹介しています。

3 選びやすい3つの価格帯

3つの価格帯を用意しており、新年のお祝いや冠婚葬祭など、贈る相手や用途に応じて選びやすいカタログギフトです。

海コース=3,000円、森コース=5,000円、里コース=10,000円

こんな方におすすめ！

- ・帰省やご挨拶の手土産選びに
- ・千葉市らしいギフトを選びたい
- ・千葉市の食の魅力を知ってほしい

販売情報

(株)キッチンハイク

オンラインショップで販売中



千葉市の🍓🍓をつくたべ！

市内ではさまざまな農産物がつくられています。産地ならではの、旬で新鮮な農産物をおいしくたべませんか？

イチゴ 旬…1～3月



イチゴは収穫時が一番の食べ頃です。完熟イチゴの甘い香り、ジューシーさを新鮮な状態で味わうことができるのはイチゴ産地の特権！市内では花見川区・若葉区・緑区を中心に栽培されており、直売所や観光農園も身近です。ぜひ千葉市のイチゴをお楽しみください。

Recipe イチゴのコンフィチュール

ヨーグルトやデザート、料理の飾りやアクセントに

〈材料〉2人分

イチゴ……………100g

グラニュー糖……………15g

レモン果汁……………2g

①イチゴを洗い、ヘタを取り4分の1にカットする。 **イメージ**

②材料を全て鍋に入れ、弱火にかける。

③ゴムベラでイチゴを軽く潰しながら混ぜ、水分が抜けてきたら中火にする。

④焦げに注意しながら好みの固さになったら、火を止めて冷ます。

*レモン果汁を入れることで色止めの効果があるほか、とろみや程よい酸味がプラスされ、より深い甘みを味わえます。

*完成から2日程度でお召し上がりください。

レシピ提供= (つくたべ推進店) カフェコムサ そごう千葉店 菅原由子シェフ



問農政課 ☎245-5758 FAX245-5884

市美術館開館30周年記念展

ロックフェラー・コレクション 花鳥版画展 北斎、広重を中心に

アメリカ・ロードアイランド州にあるロードアイランド・スクール・オブ・デザインは、1877年創立の歴史ある美術大学で、付属の美術館には日本美術約4,000点が所蔵されています。

なかでも浮世絵版画のコレクションは膨大なもので、とくに地元出身の高名な大富豪ジョン・ロックフェラー・ジュニアの妻であるアビー・オールドリッチ・ロックフェラーによる花鳥版画を中心としたユニークなコレクションが知られています。

本展ではこの世界的にも類を見ない花鳥版画の一大コレクションから、選りすぐりの163点が35年ぶりに里帰りし、最新の研究成果とともにご紹介します。

歌川広重、葛飾北斎、喜多川歌麿らによる華やかで愛らしい花鳥版画の世界をお楽しみください。

会 期 1月17日(土)～3月1日(日)10:00～18:00

(金・土曜日は20:00まで)

会 場 市美術館7・8階企画展示室

料 金 一般1,800円、大学生1,200円、高校生以下無料

問市美術館 ☎221-2311 FAX221-2316

第1・3月曜日（祝・休日の場合は翌日）休館



歌川広重《雪中椿に雀》
天保3-6年(1832-35)
RISD美術館蔵 Courtesy
of the Museum of Art,
Rhode Island School of
Design, Providence
Gift of Mrs. John D.
Rockefeller, Jr.