

「千葉市食のギフトセレクション」大賞受賞産品が日本郵便株式会社の「ふるさと小包」で販売を開始しました！

千葉市では、市内事業者等が製造・販売する産品の中から専門家による審査や一般市民等の投票により、食のギフトとして誇れる産品を選定する「千葉市食のギフトセレクション」を平成27年度から平成29年度に開催しています。

このたび、「千葉市食のギフトセレクション2016」大賞を受賞した「株式会社シェフミートチグサ」が提供するギフトセットが、日本郵便株式会社の「ふるさと小包」で販売が開始されましたのでお知らせします。

### 1 「ふるさと小包」について

#### (1) 概要

郵便局のネットワークを活用し、日本全国各地の産品を届け、商品提供者とお客様を結ぶカタログ販売。

#### (2) 販売場所

千葉市、市原市内の郵便局134局

#### (3) 購入方法

郵便局窓口への申し込み。後日、「株式会社シェフミートチグサ」からゆうパックで配送される。

#### (4) 申込期間

2019年2月18日（月）～2019年4月26日（金）

#### (5) その他

今回の商品は千葉市、市原市内の地域限定商品であるため、ネット販売は実施していない。

### 2 商品等について

#### (1) 販売商品

ア ちぐさ5種セット 7,000円（税込）

（ベーコン、ロースハム、ビーフジャーキー、粗挽ソーセージ、ボロニアソーセージ）

イ ちぐさ4種セット 4,200円（税込）

（ベーコン、ポークジャーキー、粗挽ソーセージ、ボロニアソーセージ）



粗挽ソーセージ（ブレン）

#### (2) 商品の特徴

「株式会社シェフミートチグサ」のオリジナルブランド「一（いち）」シリーズ商品。千葉県産のお肉だけを使い、素材には「氷温<sup>®</sup>熟成」を施すことで旨みを最大限に引き出すと共に脂の融点を下げる。更に独自の燻製法により、一層香りを強調するとともに、しっとりとした食感が特徴。

#### (3) 商品提供事業者について

「株式会社シェフミートチグサ」（花見川区千種町210-5）

昭和39年創業の、食肉加工事業者。認定された県内産豚の共通名「チバザポーク」の豚を加工した商品を多数展開しており、全国各地の催事に多く出展している。毎年、千葉そごうでお歳暮として取り扱われているほか、航空会社の機内食としても採用されている。

【URL】 <http://www.chefmeat.co.jp/>

### 3 本市と日本郵便株式会社の今後の取り組み

他のギフトセレクション受賞産品等の販路拡大につなげるほか、市政の様々な分野において連携の協議を行い、市民サービスに還元させていく方針。

### 4 問合せ先

#### 【商品に関すること】

株式会社シェフミートチグサ TEL 043-259-3705

#### 【商品に関すること以外】

千葉市経済農政局経済部産業支援課 TEL 043-245-5274

<参考>

1 千葉市食のギフトセレクションについて

市内事業者が製造・販売する産品の中から専門家や市民等からの投票により、千葉市のギフトとして誇れる産品を選定する、千葉市「食のギフトセレクション」を開催することで、より多くの市民に「千葉市のギフト」を認知してもらうとともに、商品等のプロモーションによる市内事業者の販売支援及び経営強化につなげるもの。

2016年のギフトセレクションにおいては、エントリー40品から、市民投票（総数1341票）により、「株式会社シェフミートチグサ」の千葉県産「一（いち）」シリーズが大賞として選定された。

【URL】 <https://www.city.chiba.jp/keizainosei/keizai/sangyo/gift28.html>

2 氷温@熟成について

0℃から細胞が凍りはじめる温度（氷結点）までの領域を「氷温域」という。「氷温域」では細胞が凍るまいとして防御反応を起こし、糖類、アミノ酸などおいしさの素を蓄え、また、衛生面や高鮮度保持にも優れている。この画期的な熟成技術が氷温@熟成。