

旬で新鮮でリーズナブル 山海の恵みが豊富に揃う

千葉県の「直売所」

豊かな海と大地、そして温暖な気候に恵まれた千葉県は、全国有数の農業産出額・漁港水揚金額を誇るいわば食材の宝庫。そのため、県内には地元で獲れる山海の幸を取り扱う直売所が数多くあります。地元の旬の新鮮な野菜、果物、魚介類などはもちろん、これらの食材を使ったオリジナリティー溢れる加工品などを求め、県内外から多くの人々が訪れます。



旭市の農産物、畜産品、花などはもちろん、地元の水産物も豊富に取り揃えています。6月から7月にかけては地元飯岡産の貴味メロン、7月から9月は旭市産の梨を販売しています。

施設内には地元食材をふんだんに使った、レストラン「四季食彩館」、焼きたてパンの「ぐうちよきぱん」、自社牧場の牛乳を使用したイタリアンジェラートの「ホームオブマザーズ」、旭市のイメージキャラクター「あさビー」の形をしたたい焼き風おやつや、新鮮野菜・果物のスムージー「あさビー&スムージー」などがあります。ほかにも複合遊具、野外ステージ、家族で楽しめる芝生広場があります。

Pickup 直売所 01

道の駅 季楽里 あさひ

“食なら何でも揃う道の駅”

道の駅

〒千葉県旭市イの5238

☎0479-62-0888

◎9:00～18:00(施設、季節により異なる)

◎1月1日 ◎有(普通車148台、大型車10台、身障者用3台)

季楽里あさひの
オススメ商品



1 マッシュルーム

1年を通して採れる旭市の「マッシュルーム」は、肉厚で歯触りが良く、香りと味わいの濃厚さが特徴です。



2 きゅうり

鮮やかな緑色が特徴の旭市産「きゅうり」は、瑞々しさとパリッとした食感が自慢。「フリーダム」や「四川きゅうり」など品種も様々。



3 丸干しいわし

新鮮ないわしを塩漬けにして天日干しに。カルシウムやDHAなど、体に良い成分がたっぷり含まれています。

4 豚肉&豚肉の加工品

千葉県が誇る銘柄豚肉「千葉県産いもふた」や「マーガレットポーク」の精肉はもちろん、ベーコンやソーセージなど、畜産加工品も多数あります。



「レストラン 四季食彩館」
で食べられる美味しい
地産地消メニュー



しょうが焼き定食

千葉県産の豚肉を使った美味しくてボリュームがある、イチオシの定食です。



天重

甘辛い天つゆがかかったエビやイワシなどの天ぷらと、旭市産のお米の相性が抜群です。



美味しい“肉”は千葉県にあり！
千葉県が力強くPRする
ブランド肉



千葉県では、県を代表する銘柄牛肉を「チバザビーフ」、銘柄豚肉を「チバザポーク」と銘打ち、その美味しさを全国に発信すべく、様々なPR活動に取り組んでいます。

現在、「チバザビーフ」は「かずさ和牛」や「しあわせ絆牛」など15種類、「チバザポーク」は「房総ポーク」や「林SPF」など22種類の参加銘柄があります。「旨さが多彩 チバザポーク」「うまい牛肉 チバザビーフ」をぜひご賞味ください。

酪農家、養豚農家や養鶏農家
が作る“こだわり”の逸品！

酪農家、養豚農家、養鶏農家の中には、飼育して出荷するだけでなく、チーズ、ウインナー、プリン、ケーキなど、自ら様々な商品に加工して販売する方もいます。食材の味や特長を知り尽くす生産者が作る商品は、「道の駅」や「直売所」はもちろん、通信販売でも高い人気を誇っています。



(株) ma'am Pig
マームピッグ

〒千葉県旭市見広4250

☎0479-55-1221

◎8:30～17:00

◎土・日曜日、祝日、お盆、
年末年始

◎有(4台)



繁殖から肥育まで一貫生産！養豚場の豚肉直売店が作る

花悠 パクチーウインナー



麦原料を主体とし、成長過程に合わせたハーブを配合した飼料を与えてきたこだわりの「花悠豚」と、千葉県産オーガニックパクチーで作られたウインナーは、パクチーが好きな方も苦手な方も、美味しく食べられます。千葉県産農林水産物を主原料とする加工食品の中から、魅力的な「ちばの逸品」を選ぶ「食のちばの逸品を発掘2021」の直売所部門で「銅賞」を受賞しました。

Pickup
直売所 **02**

“市場、温泉、レストランなど盛りだくさんの道の駅”

道の駅 むっざわ つどいの郷

◎千葉県長生郡睦沢町森2-1
☎0475-36-7400
◎9:00~18:00(施設、季節により異なる)
Ⓜ年末年始
◎有(普通車155台、大型車18台、身障者用3台)

季節ごとに鮮やかに彩られる里山、周囲に広がる田園風景、サーフィンが有名な海もすぐ近くという地にある「道の駅むっざわ つどいの郷」。敷地内には睦沢町産の美味しいお米や、生産者が手塩にかけて育てた新鮮野菜が購入できる「つどいの市場」。ヨウ素を豊富に含んだ化石海水を、地場産天然ガスで温めた天然温泉「むっざわ温泉 つどいの湯」。睦沢町を中心とした地域の食材を使った石窯ピザ、パスタ、スイーツなどが堪能できる「Trattoria Due(トラットリア・ドゥーエ)」。さらにドッグランやレンタサイクルがある「オリーブの森」や、集会や会議などにも使える、レンタルルーム「つどいのハコ」など、楽しいが詰まった道の駅です。



道の駅むっざわ つどいの郷の
オススメ商品



1 むっざわ米

環境保全と食の安心・安全に配慮して育てられ、「ちばエコ農産物」に認定されている睦沢町自慢のブランド米です。

2 新生酪農(株)の
バスチャライズド牛乳

生乳の栄養と味わいを可能な限り損なわないよう、バスチャライゼーションと呼ばれる加熱処理で低温殺菌した美味しい牛乳です。



3 むつぼしいも

地元産の「へにはるか」を甘くなるまで寝かせて作る、日本郵便と睦沢町の連携によって誕生した、地域の新たな特産品です。

「Trattoria Due(トラットリア・ドゥーエ)」で食べられる、 美味しい地産地消メニュー



マルゲリータ

一宮町産のバジルを使った、ランチタイムのピザセットが人気です。



アマトリチャーナ

長生村産のトマトをたっぷり使ったアマトリチャーナ。こちらランチタイムがお得です。

お土産やギフトにも最適！ 「千葉県産のたまご」



睦沢町の綺麗な空気の中で、緑黄色野菜や天然ミネラル魚介など、高品質な餌を食べて育つ鶏から生まれるみのりファームの卵は、弾力があり黄身の色が鮮やかでふっくらとしています。ゆで卵や卵焼きなど、調理しても美味しいですが、イチオシの食べ方はやはり「卵かけご飯(TKG)」。使用する醤油は「みのりファームの卵に良く合うしょうゆ」がオススメです！



みのりファームの卵



新鮮で美味しい卵とそれに合う醤油 贈り物にも喜ばれるセットです！



みのりファーム

◎千葉県長生郡睦沢町上市場2110
☎0475-44-1153
◎8:00~17:00
Ⓜ無休
◎有(5台)

ちょっと足をのびして...

「循環型酪農」に取り組み まちの活性化と食の安全に貢献する 「高秀牧場の乳製品とスイーツ」



高秀牧場はいすみ市の大自然の中で、自然資源を無駄にせず循環させる、「循環型酪農」に取り組んでいる牧場です。高秀牧場の牛乳は、低温殺菌する事で牛乳本来の旨味やコクを色濃く残しています。その牛乳を使ったチーズやスイーツなど様々な商品は、高秀牧場の「ミルク工房」で購入できます。



高秀牧場

たかひでほくじょう

◎千葉県いすみ市須賀谷1339-1
☎0470-62-6669
◎(ミルク工房)10:00~17:00(ラストオーダー16:00)
Ⓜミルク工房:木曜日 ◎有(15台)



道の駅 ローズマリー公園の
オススメ商品



1 切り花

12月末から3月頃まで、ストック、キンセンカ、キンギョソウなど、南房総を代表する花々が購入できます。

2 びわロールケーキ

ふんわりとしたスポンジに、南房総名産の「びわ」の果汁を使用した、はなまる市場自慢のロールケーキです。



Pickup 直売所 03

“潮と花の香りに包まれる道の駅”

道の駅 ローズマリー公園

◎千葉県南房総市白子1501
☎0470-46-2882
◎9:00~17:00(施設、季節により異なる)
Ⓜ無休(年間数日臨時休業有)
◎有(普通車178台、大型車10台、身障者用5台)

潮の香りがかすかに漂い、四季の花々が咲き誇る園内には、シェイクスピアが晩年を過ごした家や、中世ヨーロッパ調の建物を再現した「シェイクスピア・カントリーパーク」があります。ほかにも南房総の美味しい食材や加工品、お土産などが購入できる「はなまる市場」、そして「はなまる市場」内には、南房総で古くから食されてきたクジラのお刺身を使った「くじらめし」をはじめ、マグロ、ウニ、イクラなどを使った豪華な海鮮丼が食べられる「OSAKANADONYA TOTOMARU」があります。また、磁器の絵付けやミサンガ作りなどの体験教室も随時開催するなど、1日中楽しめるテーマパークのような道の駅です。

「OSAKANADONYA TOTOMARU」 で食べられる、 美味しい地産地消メニュー



くじらめし

「赤身」と「赤身の漬け」の2種類が楽しめる、ごはんとの相性が抜群の丼です。



海鮮かさね寿司

3段重ねのご飯の間に、お刺身を中心に合計12種類の具がたっぷり入っています。



トロとろとろ丼

ねぎとろ、びんとろ、中とろのとろ3種に加えて、赤身と漬けまぐろを盛り付けた豪華5種盛り。まぐろの美味しさを存分に味わえます。

ちょっと足をのびして...

ブラウンスイスなど希少種の牛を ストレスフリーな環境で育て その生乳を使用した

「近藤牧場の牛乳&クレマカタラーナ」

牧場では、ブラウンスイス、ガンジー等の希少種を24時間放牧し、ストレスフリーな環境で飼育。乳量よりも乳質(味)を追求し、その生乳を原料に使っています。「低温殺菌ノンホモ牛乳」は、その名の通り低温殺菌ノンホモ製法により、搾りたての味に仕上げた美味しい牛乳です。また、「クレマカタラーナ」はスペインのカタルーニャ地方で食されている洋菓子で、平成28年度(2016)の「優良ふるさと食品中央コンクール」で農林水産大臣賞、「食のちばの逸品を発掘2016」の一般部門では、金賞を受賞しています。



近藤牧場ショップ
(道の駅富楽里とみやま)
◎千葉県南房総市二部2211
道の駅「富楽里とみやま」
ハイウェイオアシス「富楽里」2F
☎0470-57-3909
◎9:00~18:00 ◎有



01 低温殺菌ノンホモ牛乳



クレマカタラーナ



03 ソフトクリーム

第1回ちばジェラート選手権優勝



04 エビのしっぽ

千葉の宝物グランプリ2021
2022スイーツ部門グランプリ

最新情報

リコッタチーズをたっぷり使用した「カンノーリ」を開発しています。現在パッケージを製作中なので、お目見えするのも間近!