



“千葉”から“おうち”に“幸”をお届け
おうち時間をもっと美味しく

千葉物産

フェア

令和5年1月10日(火)～1月16日(月)

おうちみやげ **作りたて 限定販売!**



テレビで多数紹介!
やちばあちゃん
秘伝のだんご

※1月14日(土)のみ販売なし



とろけるような舌触り
鮪子の鯖寿司

ご褒美スイーツ登場!

おとりよせネット ベストおとりよせ大賞

2017～2019 3年連続 部門賞受賞!



とろなま
バウムクーヘン

凍らせて食べたならチョコアイスクリーム
冷蔵庫で1時間待たせたらとろなまの
チョコレートフォンデュのような食感

おうち居酒屋

美味しい千葉の肴で
至福の家飲み

肴に
旨い会える
千葉



しらすアジソ



きくのアナゴ 花生の花椒風味



千葉の肴で
いっパイいっどく?

豚レバースモーク



マーガレットポーク焼豚

国産ならではの香ばしき 千葉県産 落花生



むき落花生



焼き込みご飯



ピーナツバター

ごはんのおとも おうちめし



花かつお



醤油



にんにく醤油麹



海苔かつお昆布

千葉の素材を活かしたデザート各種



畑で採れたピーナツの蜜煮



ピーナツダックワース



大学芋



会場
JR市ヶ谷駅
改札外
イベントスペース
(改札口出ですぐ)

開催日時: 令和5年 1月10日(火)～1月16日(月)
営業時間: 10:00～20:00 (初日のみ13:00～20:00) (最終日のみ10:00～18:00)
主催: 千葉県
問い合わせ先: 株式会社生産者直売のれん会 TEL:03-5827-7530



千葉県マスコットキャラクター チーパくん



千葉の美味しいが、たくさん芽吹いていきますように

★ おすすめ商品のご紹介 ★



いわしのガーリック オイル漬け

銚子沖で獲れた「いわし」を1尾1尾丁寧に下処理を行い、骨が柔らかくなるまで煮込んでから漬け込んでいます。食卓の一品に重宝する人気の逸品です。

330円(税込)



大学芋(愛小町)

千葉県の自社農場で収穫した「愛小町」。糖度が高く、しっとりとした口当たりが特徴のさつまいも。シンプルなスイーツだからこそ素材の美味しさを楽しめます。

1,000円(税込)

マーガレットポーク焼豚

千葉県を代表する銘柄豚の一つ「マーガレットポーク」の脂身の少ないもも肉を100%使用。増量剤・保存料・着色料を使用せず、豚肉本来の旨味を味わえます。

1,300円(税込)



千葉の果実ゼリー

千葉県産の「いちご」と「ブルーベリー」の果汁をたっぷり并使用し、果実の美味しさをギュッと閉じ込めた至福のフルーツゼリー。濃厚な果実の味わいに至福の時間をお過ごしください。

648円(税込)



プレミアム柿ピー

ピーナッツ屋が作る”ピーナッツ部分が美味しい柿ピー”。国産のお米を使用した柿の種と千葉県八街産の「ピーナッツ」を使用したプレミアムな柿ピーです。柿6:ピー4の比率で作っています。

270円(税込)



千葉の落花生は 食べたことありますか？

一般的に食べられている落花生は、国内産が10%ほどで、ほとんどが中国産です。

国内産落花生は、「香ばしさ」と「甘さ」が凝縮されていて、「落花生ってこんなに甘いんだ!」と感動する方が多く、そんな希少な国内産落花生の80%以上は千葉県で作られているんです!

自家製濃厚ピーナッツ ペースト「久遠」

千葉県産落花生「千葉半立」と、沖縄産のきび糖を使用して、丁寧にペーストにしました。まるやかなやさしい甘さで、落花生の風味と濃厚で深みのある美味しさです。

1,296円(税込)



千葉落花生サブレ(5枚入)

千葉県産落花生の最高品種「千葉半立」の刻みを入れたバター風味豊かな生地に、「千葉半立」落花生を乗せ、千葉県の形で抜き、サクッと焼き上げています。

594円(税込)



美味しい食材の宝庫「千葉県」



落花生をはじめ、大根・ネギなどの野菜や、梨・いちごなどの豊富な果物も生産され、他方では、全国有数の漁港である銚子港を有し、格別の漁場である房総沖では豊富な魚介類が獲れ、江戸前海苔の養殖なども盛んです。新鮮な食材から作る美味しい千葉の逸品たち、是非ご賞味あれ。

カリッとラー油

千葉県産の香りと甘味が強い「落花生」と、同じく千葉県産の「にんにく」をクラッシュし、国内製造のごま油100%の唐辛子のみラー油に漬け込んだ、香り・食感が楽しめる調味料です。

864円(税込)



有機燻製しょうゆ

今グルメ通の間で話題の”燻製しょうゆ”。千葉県産の「濃口醤油」を山桜チップで燻製しました。醤油を燻製することで本来燻製できない食材・料理に簡単に香ばしい風味を付けることができます。

594円(税込)



江戸前石焼のり【大海の恵み】

一般的な焼き海苔は、200℃近くの高温で一気に焼き上げますが、石焼のりは、熱した石で150℃ほどじっくりと焼き上げることにより、「旨味」と「香り」が凝縮されています。

648円(税込)

