



“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6年 1月10日(水)～1月16日(火)

**おうちみやげ 作りたて 限定販売!**

雑誌『おとなの週末』:「ホントに旨い鯖寿司」特集にも掲載された 銚子の人気商品!



各日数量限定!

銚子の鯖寿司  
とろけるような舌触り

一番人気「ゆず風味」

**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ヨココアイスケーキ  
冷蔵庫で1時間待たせたらとろなまの  
チヨ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

肴に会える  
旨い千葉



いわしのがーりっかオイル漬



もつこと花生の花椒風味



豚レバースモーク



マーガレットホーク焼豚

千葉の肴で  
イッパイいっとく?

### 国産ならではの香ばしき 千葉県産 落花生



むき落花生



落花生カブレ



ピーナツバター

### ごはんのおとも おうちめし



房州産「花かつお」



燗製しょうゆ



江戸前「石焼のり」



漁師町の朝ごはん「海苔かつおぶし昆布」

### 千葉の素材を活かしたデザート各種



干しの屋の干し芋



母シヨコラ「真紅の美鈴」



炭火焼しっとり「さらめ」せんべい



<会場>  
KITTE地下1階  
東京シティアイ  
パフォーマンスゾーン

開催日時: 令和6年1月10日(水)～1月16日(火)  
営業時間: 10:00～20:00  
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 チーバくん



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。

367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)



### フルーツ大福

千葉県特産の美味しい「いちご」「アクアメロン」「ブルーベリー」の果実を100%使用。ホイップ餡の真ん中にフルーツの果肉・ピューレを入れ、柔らかなフルーツ果汁入りのお餅で包みました。

270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ですが、実は国内産は10%ほどしかありません。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！

### プレミアムピーナッツペースト

最高品種「千葉半立」の落花生のみ約140粒を、渋皮ごとペーストにしたプレミアムなピーナッツペースト。無添加・無糖なので、落花生本来の美味しさが味わえます。渋皮ごとペーストにしているのでポリフェノールも豊富です。

1,512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、サククリと焼き上げています。

648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。

### 骨まで食べられる明太いわし

銚子漁港で水揚げされたいわしと、一つ一つの辛子明太子を全て手作業で製造している「博多ふくいち」の明太子を合わせ合わせた明太いわし。辛さも控えめで、まろやかな味付けになっています。

972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℃ほどで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)

