

# ピーナッツの風味と香ばしき際立つ〈加糖・つぶ入り〉タイプ



## ベーカリー向けに本当に美味しいピーナッツペーストをつくること。そう思い立ったのが2014年のことでした

こだわったのは、選ぶ素材や製法、焙煎も然ることながら、そのなめらかな舌触り。グリーンラベルの〈加糖・つぶ入り〉タイプは、丁寧にローストされた粗びきのクラッシュド・ピーナッツが入ったシュガータイプでピーナッツが持つ素材の風味と香ばしさが一層引き立ちます。すべてのBocchiの製品に使っているお塩は、日本に昔から伝わり、唯一その技術が残されている「揚げ浜式製塩」。九十九里沖の海水を汲み上げ、地元旭市でつくっています。トゲのない自然の旨みを含んだ風味が、ピーナッツの甘さをより引き立ててくれます。なめらかな舌触りをつくりつつ、千葉県産落花生の本当の美味しさを活かすための良い塩梅の塩加減を模索することで、甘すぎず、豆しくなりすぎないベストバランスを追求しました。ピーナッツの焙煎（ロースト）具合の調整は、機械が自動的に行ってくれるわけではありません。複数人の担当者で管理していますが、同じクオリティの仕上がりを持続するために、細心の注意を払って取り組んでいます。焙煎が終了したら、ローストピーナッツを丁寧に選別し、ピーナッツをペーストに加工していきます。仕上がりの色具合を毎回均一にするため、ロースト具合の違うものを混ぜて調整しています。



### 畑で採れたピーナッツペースト 加糖つぶ入り

原材料	千葉県産落花生、北海道産てんさい糖、千葉県産落花生オイル、千葉県旭市産伝統製法塩
内容量	100g
賞味期限	180日
保存方法	常温

### 畑で採れたピーナッツペースト 砂糖不使用



原材料	千葉県産落花生、千葉県産落花生オイル
内容量	100g
賞味期限	180日
保存方法	常温



### 畑で採れたピーナッツの蜜煮（ばら）

創業時より驚いできた落花生専用の蜜に漬け込むことで、甘さだけではなく、落花生本来の旨みを引き出すことが可能となっています。こだわりの製法はそのままに、これまでの甘露煮に比べて糖質を1/3ほどカット（当社比）しました。

原材料	千葉県産落花生、砂糖
内容量	25g
賞味期限	365日
保存方法	常温



こだわったのは、選ぶ素材や製法、焙煎、なめらかな舌触り。

## 畑で採れたピーナッツペースト

加糖つぶ入り

丁寧にローストされた粗びきのクラッシュド・ピーナッツが入ったシュガータイプ、ピーナッツが持つ素材の風味と香ばしさが引き立ちます。



千葉県産落花生使用

提供可能販促物

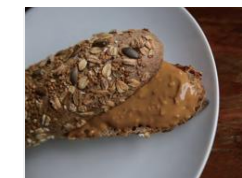
## 販売・表彰実績



商品画像

### 全国での販売実績

千葉県内の「無印良品」様、全国のセレクトショップや、ベーカリー、千葉県旭市の「道の駅 季節里あさひ」様などでお取り扱いいただいております。



お店のメニュー画像

### お店のメニューとして弊社商品が取り扱われています

「星野リゾート」様をはじめ、有名スイーツ店やベーカリーのメニュー、コーヒースタンド等で採用されております。



CREAで紹介されました

### 多数メディアに紹介されました

「ひるまほっと」NHK総合、「おはよう日本」NHK NEWS、「CREA冬号」文藝春秋、「大人の週末」、「ミンナノチカラ〜CHIBA〜」bayfm78などで紹介されました。

## 会社概要

# 株式会社セガワ

〒289-2524  
千葉県旭市神宮寺 8323-6  
TEL 0479-63-7744 / FAX 0479-63-0626  
<https://bocchi-peanut.jp/about/>

## たくさんの人たちと「落花生の新しいカタチ」をシェアしていきたい

毎年少しずつ減っていく生産者と年々不安定さを増す落花生の収穫量。この素晴らしい千葉の落花生産業を終わらせたくない。次の世代へと繋げていきたい。そんな思いが募り積もり、2015年に千葉の落花生を未来につなぐピーナッツブランドとしてBocchi（ぼっち）は立ち上がりました。美味しく、安全な落花生を栽培することはもちろんですが、それだけでは落花生を未来につなぐことは難しいと感じています。農地管理や栽培ノウハウの共有による農家さんや新規就農者への支援、生産者の皆さんが、落花生栽培に誇りをもてるきっかけとなるイベントや商品の開発。そして、エンドユーザーの方々に責任をもって商品をお届け、楽しんで頂くこと。その全てがBocchiの使命だと考えています。畑からテーブルまで。Bocchiは「落花生の新しいカタチ」をつくり、千葉の落花生産業を未来へとつないでいきます。

### おいしさのPOINT

- ・丁寧にローストされた粗びきのクラッシュド・ピーナッツ
- ・九十九里沖の海水を汲み上げ、地元旭市でつく「揚げ浜式製塩」
- ・なめらかな舌触りと素材本来の味を引き出すための加工

