



“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 12月4日(月)～12月15日(金) ※土日 休み

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
チヨコレイ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



いわしのがーりくくのオイル漬け



もつこと花生の花椒風味



豚レバースモーク



マーガレットポーク焼豚

千葉の肴で
イッパイいっとく?

千葉の素材を活かしたデザート各種



干しの屋の干し芋



莓ショコラ「真紅の美鈴」



炭火焼しっとり「さらめ」せんべい

国産ならではの香ばしき 千葉県産 落花生



むき落花生

落花生ガブル

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」



燻製しょうゆ



江戸前「石焼のり」



漁師町の朝ごはん「海苔かつおぶし昆布」



会場
JR浜松町駅
南口改札外
訪日旅行センター内
(改札口出ですぐ)

開催日時: 令和5年12月4日(月)～12月15日(金) ※土日休み
営業時間: 10:00～21:00
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

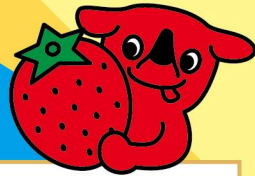


千葉県マスケットキャラクター チーバくん



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ています。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)

