



千葉県各地の”旬”の【名産品】を使った
人気のご当地みやげが大集合

千葉物産

フェア



令和8年

1月8日(木)～21日(水)

開催時間 10:00～19:00

会場

KITTE 地下1階

東京シティアイ パフォーマンスゾーン



丸の内線「東京駅」より地下道直結

JR「東京駅」丸の内南口より徒歩約1分

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
チョコバウムクーヘンが完成! どのような食感
になるのか楽しみ!

千葉県を代表する
ごはんのおとも



いわしのガーリックオイル漬け



ネギイチバン



マーガレットポーク焼豚



江戸前「石焼のり」

国産ならではの香ばしさ

千葉県産
落花生



むき落花生

落花生ガレット

ピーナツバター

千葉県が誇る発酵



醸製しょうゆ

千葉の漬物レシリング(ピーナツ)

塩漬の「味噌とろろ」

塩漬の「味噌とろろ」

千葉の素材を活かしたデザート各種



千しの屋の干し芋



千ミのカメレ



焼火焼しっとり「さめ」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8年1月8日(木)～1月21日(水)

開催時間: 10:00～19:00

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。

486円(税込)



GORORI チキンクリームスープ

千葉県香取市の「水郷地どり」を使用。ジューシーな旨味をスープにギュッと閉じ込めました。農家直送の野菜は調理後、すぐに瞬間冷凍加工することで、ボイルしたての食感を実現。

1,166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・着色料を使用していないため、豚肉本来の旨味を味わえます。

1,519円(税込)



千葉の甘酒「恋と」

千葉県産のブランド米「粒すけ」を原料にした甘酒。原材料は米・米麹・水のみであり、純粋なお米の甘味と味わいが楽しめます。ノンアルコールのため、子供から大人まで幅広い年齢の方におすすめです。

351円(税込)



ひと口千葉もなか「シナビー」

千葉県のソウルフード「みそビー」を、シナモンを効かせた「ミルク餡」と、香ばしい「最中の皮」で包んだお菓子です。シナモンミルクの甘みと香り、みそビーの塩味が絶妙なハーモニーです。

309円(税込)



千葉の落花生を 食べたことがありますか？

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！

畑で採れたピーナッツペースト

「驚きのなめらかな口どけ」で、ピーナッツバターが苦手な方にもご好評いただいております。最近では、「酒のつまみになる話」や、お昼の情報番組「ほかほか」など、多くのメディアでもご紹介をいただく大人気の商品です。

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、千葉県の形でサクッ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！

燻製卵かけご飯専用だれ「ちばる」

燻製醤油と燻製米油をブレンドした最高の卵かけご飯のタレ。醤油に桜の燻製、米油に桐の燻製を別々に施すことで、口内から鼻に抜ける香りに時間差ができ、風味が波打つように感じられます。

583円(税込)



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、一つ一つ全て手作業で製造している「博多ふくい」の辛子明太子をかけ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。

432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、150℃ほどの熱した石の上でじっくりと焼き上げることで、「旨味」と「香り」が凝縮されています。

864円(税込)

