

落花生と米の間屋がつくる グルテンフリーシリーズ



サクッとほろっと。九十九里浜の潮風を感じるやさしい塩味と米粉とピーナッツのおいしさ

千葉県房総半島に面した九十九里浜の海と太陽の恵みをぎゅっと閉じ込めた、シンプルながら素材の味わいが活きたサブレ。袋をあけると落花生のこぼしい香りが広がり、ひとくち食べると落花生とバターの良質な油分のコクと旨み、それを引き立てる海塩の豊かな味わいが口の中に広がります。使用している素材は、契約農家さんが丹精を込めて育てた落花生と、米粉、塩、バター、砂糖、卵のみ。添加物・保存料は使用しておらず、サクッと、ほろっとした食感と自然な甘みが魅力です。落花生と米粉・塩・卵は、半径10km圏内で取れた地元旭市のものを中心に使用しています。



太陽と潮風の ピーナッツ塩サブレ (プレーン)

原材料	米粉（米（千葉県産））、無塩バター（北海道産）、砂糖、落花生（千葉県産）、卵（千葉県産）、塩（千葉県産）
内容量	60g(10g×6個)
賞味期限	60日
保存方法	常温



太陽と潮風のピーナッツ 塩サブレ (プレーン&ココア)

濃厚なココアパウダーをたっぷりと練り込んだココアサブレと、塩が効いたプレーンサブレのセット。

原材料	無塩バター（北海道産）、米粉（米（千葉県産））、砂糖、落花生（千葉県産）、ココアパウダー、卵（千葉県産）、塩（千葉県産）
内容量	60g(10g×6個)
賞味期限	60日
保存方法	常温



太陽と潮風のピーナッツ 生フィナンシェ

旭市でつくる落花生や卵をたっぷり生地に練り込んだ、焦がしバターの香り広がるリッチな味わいの米粉フィナンシェ。

原材料	落花生（千葉県産）、卵（千葉県産）、無塩バター（北海道産）、きび糖、粉糖、はちみつ、米粉（米（千葉県産））、塩（千葉県産）
内容量	84g(28g×3個)
賞味期限	14日
保存方法	常温



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 季楽里あさひ」様などで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、コーヒーショップ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

「ZIP!」日本テレビ、「千葉の贈り物」フジテレビ、「CREA冬号」文藝春秋、「大人の週末」、「SARA YA ENJOY NATURAL STYLE」J-WAVE、「miracle!! bayfm、TURNS、マイナビ農業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/>

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がる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、地元旭市でつくる「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

