



“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 2月25日(土) ~ 3月5日(日)



おうちみやげ **作りたて 限定販売!**



やちばあちゃん
秘伝のだんご

※2月27日(月)、3月2日(木)は販売なし



鮭子の鯖寿司
とろけるような舌触り

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

凍らせて食べたらチョコアイスケーキ
冷蔵庫で1時間待たったらとろとろの
チョコレトロフワフワのよらかな食感

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



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



ごはんのおとも **おうちめし**



千葉の素材を活かしたデザート各種



会場
JR国分寺駅
改札外
イベントスペース
(改札口出ですく)

開催日時: 令和5年2月25日(土)~3月5日(日)
営業時間: 11:00~21:00 (初日のみ14:00~21:00)
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



千葉県マスコットキャラクター チーパくん



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。

330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)



千葉の果実ゼリー

千葉県産の「いちご」と「ブルーベリー」の果汁をたっぷり并使用し、果実の美味しさをギュッと閉じ込めた至福のフルーツゼリー。濃厚な果実の味わいに至福の時間をお過ごしください。

648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は、国内産が10%ほどで、ほとんどが中国産です。

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！

自家製濃厚ピーナッツ ペースト「久遠」

千葉県産落花生「千葉半立」と、沖縄産のきび糖を使用して、丁寧にペーストにしました。まろやかなやさしい甘さで、落花生の風味と濃厚で深みのある美味しさです。

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、千葉県の形で抜き、サククリと焼き上げています。

594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。

カリッとラー油

千葉県産の香りと甘味が強い「落花生」と、同じく千葉県産の「にんにく」をクラッシュし、国内製造のごま油100%の唐辛子のみラー油に漬け込んだ、香り・食感が楽しめる調味料です。

864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)

