

ちばの醤油×県産食材を味わおう!



千葉県が生産量日本一を誇る「醤油」と豊富な県産食材を組み合わせた料理・スイーツなどを県内各地で味わえるフェアを開催します。ぜひお店を巡って、多彩なちばの“醤油グルメ”を堪能してみませんか?

問 県販売輸出戦略課 ☎043-223-2889 FAX 043-227-8307

300店舗以上が参加!

ちばの醤油 グルメフェア 2025



開催期間 11月16日(日)まで

参加店舗 県内の飲食店や宿泊施設、道の駅など300店舗以上



※フェア対象メニュー・商品の数には限りがあります。

いろんなジャンルの醤油グルメが勢ぞろい!

フェア対象メニューをピックアップ!

フェア限定 オリジナルバーガーが登場!

黒アヒージョ ベーコンバーガー

モスバーガー(県内全57店舗)

ここが
県産!

黒アヒージョ
ソース

千葉県産の醤油や具材(マッシュルーム、ズッキーニ、バジル)を使用。醤油のうまみとガーリックの香りの黒アヒージョソースが味の決め手!

ここが
県産!

いも豚の
ベーコン

脂の甘みやうまみが強い千葉県産いも豚。バラ肉を使ったベーコンも主役の一つ!



黒アヒージョとは?

オリーブオイルとニンニクで食材を煮込むスペイン料理「アヒージョ」に隠し味として「醤油」を加えた千葉のご当地グルメです。



開発担当
永野さん

「千葉県産の食材をできる限り使用すること」を心掛け、食欲をそそる見た目の彩りや各具材の存在感を意識しました。千葉県産の醤油や具材を使用した黒アヒージョソースと千葉県産いも豚のベーコンの相性も抜群で、お肉も野菜もおいしく味わうことができる、食べ応え十分な特別なハンバーガーです。



※フェア対象外

＼こちらもチェック!／

千葉県産の醤油を使用
まぜるシェイク
醤油キャラメル風
～テリヤキ～



濃口醤油で仕上げた 地元野菜の醤油パスタ

生パスタ 手作りピザ
ココカ
Coca(鎌ヶ谷市)



店主
齋藤さん

小松菜やホウレンソウ、マッシュルームなど、地元の直売所や道の駅から仕入れた新鮮な旬の県産野菜を週替わりで使用しています。濃口醤油で仕上げた深い味わいが、野菜のうまみを引き立てる一皿です。



隠し味の醤油が香る 千葉県産マッシュルームと シーフードの黒アヒージョ

オリエンタルホテル 東京ベイ内
レストラン グランサンク(浦安市)



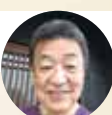
副総料理長
滝口さん

香り高い千葉県産のお醤油で仕上げたホテルオリジナルの「黒アヒージョ」です。日本一の生産量を誇る千葉県産の風味豊かなマッシュルームをはじめ、多彩なシーフードでじっくり煮込んだ一品です。



自家製醤油ダレに絡めた 極上さば漬井定食

観音食堂 井屋
しちべん
七兵衛(銚子市)



店主
清水さん

銚子で水揚げされた新鮮なサバを塩ダレに漬け込み、青魚特有の臭みを抑えてうまみを増しました。さらに、自家製の醤油ダレを絡め、相性抜群の香味野菜や刻みのりをトッピングすることで、風味豊かな丼に仕上がっています。



下総醤油のシロップがアクセント! せんはの葉パイ

オランダ家(県内全39店舗)



蘇我店 店長
松崎さん

こだわりのパイ生地に、砕いた県産落花生を折り込んで食べやすい厚さにスライスし、さらに断面に一つ一つ手作業で「下総醤油」を使ったシロップを塗って仕上げました。お客さまにも大変好評な一品です。

醤油グルメを食べて当てよう!

A賞 ホテルレストラン食事券(20,000円分).....10人

利用可能店舗 オークラ千葉ホテル「セブンシーズ」
ホテル ザ・マンハッタン「ザ・テラス」
ホテルオークラ東京ベイ「レストラン フォンタナ」

B賞 キッコーマン工場見学+お土産.....5組 20人

C賞 千葉のおいしい醤油・醤油加工品詰め合わせ.....30人

D賞 醤油香る「千の葉パイ」と「楽花生パイ」の詰め合わせ.....40人

フェア参加店舗でフェア対象メニューや商品を注文・購入した方の中から抽選で豪華賞品をプレゼント! ぜひご応募ください!

▶ 応募方法 ①フェア参加店舗でフェア対象メニューや商品を注文・購入

②フェア参加店舗で応募はがきをゲット

③応募はがき裏面のアンケートを記入し、切手を貼って郵送
または応募はがきに記載の2次元コードから応募

▶ 応募期限 11月16日(日)消印有効

※詳しくはホームページをご覧ください。



問 ちばの醤油グルメフェア2025事務局 ☎018-853-8903(平日10時~17時)