

今食べるべき千葉のグルメはコレ!



1年を通して温暖な気候、豊かな大地、豊富な水資源、そして黒潮と親潮が交わる好漁場を有する千葉県は、全国有数の農業県・水産県であり、故に食材の宝庫でもあります。そのため、地域ごとに名産と呼ばれる農産物・海産物、それを活かしたご当地グルメがあります。



特集 東日本一の早場米の産地・千葉の「お米」

千葉県育成米新品種「粒すけ」

「粒すけ」は千葉県が13年かけて開発し、令和2年の秋にデビューした新品種のお米です。大粒で程良い粘りと弾力、良食味といった特徴があり、和食・洋食・中華など、様々な料理に合うオールマイティーなお米です。

お好みで選べる千葉の「ブランド米」



「多古米」

香り高く独特の粘りと甘みを併せ持つ多古米は、全国自主流通米品評会で食味日本一に輝き、日本の米作り百選に選定されるなど、生産者の飽くなき努力によって食味の真価を追究し続けています。

【販売店：道の駅多古あじさい館 など】



「長狭米」

長狭米は鴨川市の長狭平野で収穫されるお米の総称です。ミネラル分をたっぷりと含んだ粘土質の土壌と、良質の水に恵まれている長狭平野だからこそ、旨味が強くもっちりとした食感の香りが良い米が育ちます。

【販売店：里のMUJI みんなみの里 など】



「いすみ米」

適度な粘りと強いコシがあり、口いっぱいに甘みが広がる「いすみ米」。近年は農業や化学肥料を全く使用しない「いすみっこ」の生産が広がり全国的にも注目を集めています。

【販売店：こじゃ箱、農産物直売所なのはな など】

千葉は全国有数の養鶏県！ ご飯のお供に「卵」をどうぞ！

養鶏農家が作る“こだわり”の卵は、贈り物にも◎

道の駅「木更津うまかつの里」などお取り寄せもできる店舗もありますので、是非チェックしてみてください。

たまご屋さん Cocco

手作りのエサで大切に育てた鶏のこだわり卵を、地元名産の多古米とみそ汁のセットで味わえます。お食事の卵は食べ放題です。お店では卵はもちろん、スイーツや農産物の販売もしています。



九十九里ファーム たまご屋さん Cocco
くじゅうりファーム たまごやさん コッコ

◎千葉県香取郡多古町喜多413-44
☎0479-76-5054
◎9:00～17:15
食券販売は9:00～14:30
Ⓜ火曜日(月2回)
◎有(27台)

美味しいお米・食材が際立つ 「ご当地グルメ」

鴨川に行くなら必食! 「おらが丼」



<https://www.kamonavi.jp/oragadon/>

「おらが丼」の「おらが」とは「我が家の」という意味。「おらが丼」には鴨川のブランド米である「長狭米」や、地元の新鮮な海の幸、山の幸を主体とするなどのルールがあり、現在、鴨川市商工会に加盟している39の店舗がそのルールを守りながら、和・洋・中など多彩なジャンル、オリジナリティ溢れる「おらが丼」を提供しています。



地魚レストラン晴海

伊八めし



板前ライブダイニング MAIWAI

かずさ和牛の炙り丼



道の駅 鴨川オーシャンパーク

ひかり丼

波の伊八の名を冠した ご当地グルメ「伊八めし」

<http://www.isumi-kankou.com/ihachi/ihachi.html>



躍動感溢れる波を彫る事から、別名「波の伊八」と呼ばれていた武志伊八郎信由の作品が多く残る、いすみ市のご当地グルメ。いすみ市産の米を柱に、いすみ市の海の幸、山の幸などの食材を、8種類以上使用するなどのルールを守りながら、現在、いすみ市観光協会に加盟している17店舗が、趣向を凝らした「伊八めし」を提供しています。



千葉県の新しくて美味しいお米「粒すけ」で 醸した日本酒で今宵は一献

「純米吟醸 東魁 粒すけ」

千葉県が開発した新品種のお米「粒すけ」を100%使用した純米吟醸酒です。「食べても美味しい、飲んでも美味しい」をコンセプトに醸しました。

「食のちばの逸品を発掘2022」では、一般部門の「銅賞」を受賞しました。

