



ピーナツの風味と 香ばしさ際立つ <加糖・つぶ入り> タイプ

ベーカリー向けに本当に美味しいピーナツペーストをつくること。
そう思い立ったのが2014年のことでした。

こだわったのは、選ぶ素材や製法、焙煎も然ることながら、そのなめらかな舌触り。グリーンラベルの「加糖・つぶ入り」タイプは、丁寧にローストされた粗びきのクラッシュド・ピーナツが入ったショガータイプでピーナツが持つ素材の風味と香ばしさが一層引き立ちます。すべてのBocchiの製品に使っているお塩は、日本に昔から伝わり、唯一その技術が残されている「揚げ浜式製塩」。九十九里沖の海水を汲み上げ、地元旭市でつくっています。トゲのない自然の旨みを含んだ風味が、ピーナツの甘さをより引き立ててくれます。なめらかな舌触りをつくりつつ、千葉県産落花生の本当の美味しさを活かすための良い塩梅の塩加減を検索することで、甘すぎず、豆豆しくなりすぎないベストバランスを追求しました。ピーナツの焙煎（ロースト）具合の調整は、機械が自動的に行ってくれるわけではありません。複数人の担当者が管理していますが、同じクオリティの仕上がりを維持するために、細心の注意を払って取り組んでいます。焙煎が終了したら、ローストピーナツを丁寧に選別し、ピーナツをペーストに加工していきます。仕上がりの色具合を毎回均一にするため、ロースト具合の違うものを混ぜて調整しています。

烟で採れたピーナツペースト 砂糖不使用

ブルーラベルの「砂糖不使用」タイプは、ピーナツの甘味や香り、素材そのものが持つピュアな味わいを楽しめる、Bocchiのピーナツペーストの真骨頂です。そのまま塗つても、また料理やお菓子のアクセントに！



原材料 千葉県産落花生、千葉県産落花生オイル
内容量 100g 賞味期限 180日 保存方法 常温



烟で採れたピーナツのあんこ

創業時より繋いできたピーナツ専用蜜で、薄皮ごとじっくり煮込んだ千葉県産ピーナツのあんこ。裏返しをしていないため、ピーナツ本来の美味しさをお楽しみいただけます。

原材料 落花生（千葉県産）、砂糖、塩
内容量 105g 賞味期限 180日 保存方法 常温



こだわったのは、選ぶ素材や製法、焙煎、なめらかな舌触り。



提供可能販促物

販売・表彰実績



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」様などでお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、「大人の周末」、「SARA YA ENJOY NATURAL STYLE」J-WAVE、「ANNA 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生産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ぐピーナツブランドとしてBocchi（ぼっち）は立ち上りました。美味しい、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、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。烟からテーブルまで、Bocchiは「落花生の新しいカタチ」をつくり、千葉の落花生生産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

