



様々な千葉の”イチバン”を ギュッと詰め込みました

実は、千葉はネギの生産量日本一！

ねぎと言えば、埼玉の深谷ねぎや、群馬の下仁田ねぎ、京都の九条ねぎというイメージが強いですが、実は生産量では千葉が日本一だというのは、あまり知られていません。千葉のねぎが日本一なのに知られていないのは悔しいではないですか！だったら日本一を広める為に、ねぎを使った万能調味料を作ろうという事になりました。ネーミングにも「ネギ」「チバ」「イチバン」というワードが込められています。実は、千葉は生姜の出荷量でも、1位の高知、2位の熊本に続いて3位に輝いています。そして千葉といえば、醤油！そんな千葉の生姜と醤油も贅沢に詰め込みました。千葉県産の粗みじん切りの長ネギと、千葉県産の生姜を使い、塩と唐辛子、ごま油とひまわり油、さらに千葉産の丸大豆醤油を入れた調味料。それがネギイチバンです！



ネギイチバン

原材料 長ねぎ（千葉県）、生姜（千葉県）、食用ひまわり油、食用ごま油、玉ねぎ、食塩、砂糖、醸造酢、醤油、唐辛子、ごま／調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に小麦・大豆・ごまを含む）

内容量 170g

賞味期限 240日 **保存方法** 常温

ブタイチバン黒

豚豚が盛んな千葉県では多くの銘柄豚もあり、「全国に千葉の『豚』を知ってもらいたい！」と、応援を込めて開発しました。

原材料 豚肉（千葉県）、玉ねぎ、食用植物油、しょうゆ、本みりん、筍水巻、椎茸水巻、にんにく、砂糖、生姜（千葉県）、乾燥玉ねぎ、オイスターソース、食塩、混合調味料（食塩、小麦でん粉、玉ねぎ粉、にんにく粉、牛骨エキス、その他）、五香粉／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、香料、酸味料、香辛料抽出物、pH調整剤、（一部に小麦・乳成分・大豆・牛肉・豚肉を含む）

内容量 100g **賞味期限** 240日 **保存方法** 常温

マッシュルームイチバン

「ネギイチバン」に続き開発された、第二弾マッシュルームも千葉県の生産量は日本一なのです！料理に旨味をプラスしてくれること間違いナシです。

原材料 マッシュルーム（千葉県）、玉ねぎ、植物油、カシューナッツ、加工油脂（植物油、食塩）、にんにく、砂糖、醤油（千葉県）、食塩、魚油、コンソメ、バター、ブラックペッパー／調味料（アミノ酸等）、乳化剤、香料、酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・カシューナッツを含む）

内容量 110g **賞味期限** 240日 **保存方法** 常温



提供可能販促物

会社概要



株式会社風土食房

〒270-1122
千葉県我孫子市中里 227-3
TEL 0471-70-0610 / FAX 0471-57-2833
<https://food-shokubo.co.jp/>

千葉県の特産品を原料とした「ごはんのおとも」や「食べる調味料」などの瓶詰商品を製造しています

私たちは「家族や大切な人に安心して食べてもらえる、風土に根ざした食品をつくらう」という想いで、会社を立ち上げました。以来、ごはんに合うおかずを中心とした惣菜や冷凍食品、漬物、その他、さまざまな食品の開発と製造を行っています。「自分が育てた農作物に付加価値をつけて販売したい」「お店の看板メニューを商品化したい」「季節限定の商品を通販で売りたい」などのご要望に精一杯のサービスでお応えします。

おいしさの POINT

- ・生産量日本一の千葉県産の長ねぎをたっぷりと使用しております
- ・ピリ辛に仕上げていますのでどんな料理にも合います
- ・新鮮なうちに野菜を加工しているため格別な香りと風味をお楽しみいただけます

販売・表彰実績



販売の様子

県内外の販売実績

「AKOMEYA」様、「こととや」様、「三浦屋」様、県内道の駅、県内SA/PA、県内のホテル様など多数取り扱いいただいております。



日経MJにて紹介されました

メディアで紹介されました

TBS「Nスタ」、日本テレビ「満天☆青空レストラン」、日本テレビ「ZIP!」、日本テレビ「行列のできる相談所」、日本テレビ「ヒルナンデス」、フジテレビ「なりゆき街道旅」、産経新聞、東京新聞、日経MJなど多数メディアで取り上げられています。



受賞の様子

調味料選手権でご当地部門、最優秀賞ダブル受賞

日本各地の調味料からナンバーワンを決める『第14回調味料選手権2023』にて総合一位とご当地部門で弊社の商品がダブル受賞いたしました。

