



千葉県各地の”旬”の【名産品】を使った
千葉の人気のご当地みやげ大集合



千葉物産

フェア

令和7年 3月1日(土)～3月10日(月)



千葉みやげ 作り 限定販売!

雑誌『おとなの週末』:「ホントに旨い鯖寿司」特集にも掲載された 銚子の人気商品!



各日数量限定!

銚子の鯖寿司
とろけるような舌触り

一番人気「ゆず風味」

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時間待つたらとろなまの
デミコレートフォンデュのような食感

千葉県を代表する
ごはんのおとも



もちこと落花生の花椒風味



いわしのカーリソウオイル漬け



ネギイチパン



マーガレットポーク焼豚



江戸前「石焼のり」

千葉の素材を活かしたデザート各種



千しの屋の干し柿



『梨の王国』プレミアムショウロ



炭火焼しっとり「ざらめ」せんべい

会場

たまプラーザテラス

ゲートプラザ1階 ポケットコート



東急田園都市線「たまプラーザ」駅直結

千葉県が誇る 発酵



焼製しょうゆ



千葉の旨ドレッシング (ヒーナツ)



生搾り「梨の秘傳」(醸造酢)



漁師町の朝ごはん「海苔かつおふし昆布」

千葉の幸
chiba no sachi

<会場>

たまプラーザテラス
ゲートプラザ1階
ポケットコート

開催日時: 令和7年3月1日(土)～3月10日(月)

営業時間: 10:00～20:00 (※初日は12:00～、最終日は～19:00)

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。

486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。

1,500円(税込)



GORORI チキンクリームスープ

千葉県香取市の「水郷地どり」を使用。ジューシーな旨味をスープにギュッと閉じ込めました。農家直送の野菜は調理後、すぐに瞬間冷凍加工することで、ボイルしたての食感を実現。

1,166円(税込)

米粉チーズケーキ

北海道十勝産の厳選したクリームチーズをたっぷりと使用。千葉県産の自家製米粉を使用して、「もっちり」とした新食感に仕上げたオリジナルのグルテンフリー米粉スイーツです。

750円(税込)



落花生甘納豆

通常は、小豆で作られる甘納豆を、落花生の最高級品種「千葉半立」で作ることにより、小豆とは違った甘さや食感で楽しむことが出来ます。しっとりとした食感、味を是非ご賞味ください。

453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ですが、実は国内産は10%ほどしかありません。

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!

畑で採れたピーナッツペースト

「驚きのなめらかな口どけ」で、ピーナッツバターが苦手な方にもご好評いただいております。最近では、「酒のつまみになる話」や、お昼の情報番組「ぼかぼか」など、多くのメディアでもご紹介をいただく大人気の商品です。

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。

648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。

骨まで食べられる明太いわし

銚子漁港で水揚げされたいわしと、一つ一つの辛子明太子を全て手作業で製造している「博多ふくい」の明太子をかけ合わせた明太いわし。辛さも控えめで、まろやかな味付けになっています。

972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℃ほどでじっくりと焼き上げることで、「旨味」と「香り」が凝縮されています。

864円(税込)

