匝瑳の逸品

千葉県匝瑳市

匝瑳市にある優れた商品を募集し、匝瑳の逸品選定委員会による審査を経て「匝瑳の逸品」として認定しました。
市民に愛され、高品質で魅力あふれる秀逸の品をご紹介します。

お米(コシヒカリ)

肥料にこだわり、１つ１つの作業を手間暇かけて行っています。品質を高めるため、食味の分析を常に行っており、食味値は千葉県内トップクラスです。

【販売・お問い合わせ】

金杉　勝城
匝瑳市東谷 1012 番地
☎0479-73-1194

赤ピーマン調味料(ドレッシング・タレ・ソース)

匝瑳市産の完熟赤ピーマンをふんだんに使用した調味料です。赤ピーマンの甘さが活きており、様々な料理にぴったりです。

【販売・お問い合わせ】

200ml 各 540 円
(税込)
匝瑳市商工会
匝瑳市八日市場イ
2404 番地 1
☎0479-72-2528

匝瑳の舞

厳しい独自基準で選別した、大粒でふっくら炊き上がる美味しいお米です。すし米コンテスト・国際大会で２年連続「特Ａランク」を受賞しています。

【お問い合わせ】

株式会社　アグリ匝瑳
匝瑳市栢田 8550 番地３
☎0479-67-5210

赤ピーマン

通常の倍の栽培期間を経て真っ赤に熟した栄養満点のピーマンです。完熟することにより栄養が豊富になり、苦味は消えて甘くフルーティーです。

【お問い合わせ】

匝瑳市農林水産課
匝瑳市八日市場ハ
793番地2
☎0479-73-0089

ネギ

身が締まって甘みがある美味しいネギです。品質の良さは市場でも高く評価されています。

【お問い合わせ】

匝瑳市農林水産課
匝瑳市八日市場ハ
793番地2
☎0479-73-0089

堀川みそ

匝瑳市産のコシヒカリを使った麹と国内産の丸大豆を用いた、無添加天然仕込みの手作り味噌です。農林水産大臣賞を受賞しています。

【お問い合わせ】

農事組合法人
堀川西営農組合
匝瑳市堀川 264 番地
☎0479-67-5234

千葉若潮牛

脂肪がきめ細やかで風味がよく、柔らかい肉質が特徴です。「安全・安心な高品質な牛肉」をスローガンに育てられています。

【お問い合わせ】

そうさ若潮牛振興協議会
旭市後草 2077 番地
☎0479-50-1355

あおい海　みどりの里の手作りたまご

養鶏・酪農・畑作を通じて耕畜一体の循環型農業を実践。地域の飼料米を配合した手作りのエサで、ひよこから育てた鶏の昔なつかしい味のたまごです。

【販売・お問い合わせ】

1 パック(10 個入)
220 円(税込･直売所価格)

有限会社　九十九里ファーム
匝瑳市野手 5731 番地
☎0479-67-4486

手作りのお店　たまご屋さんプリン

自社たまごを新鮮なまま割卵し、たっぷり使用した、たまごの風味豊かなプリンです。「食のちばの逸品 2016」で審査員特別賞を受賞しました。

【販売・お問い合わせ】

1 個 205 円
(税込･直売所価格)
九十九里ファーム
手作りのお店 たまご屋さん
匝瑳市八日市場ホ
439 番地 1
☎0479-73-6090

ソーサマン

匝瑳市のご当地ヒーロー「ハリキリ戦隊ソーサマン」にちなんで命名されたお菓子です。

【お問い合わせ】

匝瑳市商工観光課
匝瑳市八日市場ハ
793番地2
☎0479-73-0014

マキの苗木

種から育て、３度の鉢替をした、根の張りが良い苗木です。ポットのまま長期間管理可能で、臭み、汚れ、虫などがなく、きれいです。季節を問わず植栽可能です。

【販売・お問い合わせ】

１本　500 円(税込)

川口　京子
匝瑳市荻野 635 番地
☎0479-70-1345
090-1998-8823

木積の箕

300 年の歴史を有する匝瑳市の代表的工芸品で、国の重要無形民俗文化財に指定されています。しなやかで丈夫なため、長持ちします。

【販売・お問い合わせ】

５升箕　8,000 円(税込)
１斗箕　15,000 円(税込)

木積箕づくり保存会事務局
匝瑳市木積 1201 番地
☎0479-73-1514

匝瑳の植木

見事に仕立てられた植木は「生きた芸術」として高い評価を受けており、千葉県が認定する「植木銘木 100 選」の約半数を匝瑳市産の植木が占めています。

【お問い合わせ】

匝瑳市農林水産課
匝瑳市八日市場ハ
793番地2
☎0479-73-0089

おしゃべりみそ

大豆と米は匝瑳市産、塩は沖縄の天然塩を使った濃厚ながらすっきりとした味わいの味噌。品質はもちろん、原材料についても無農薬・無化学肥料栽培や無添加にこだわって作っています。

【お問い合わせ】

齋藤　ふみ子
匝瑳市宮本７４番地
☎0479-73-3741

初夢漬

縁起物として親しまれているお菓子。ナスを約１ヶ月かけてじっくりと煮詰めることで、食べた人の多くはナスということに気がつかない甘味が口に広がります。

【お問い合わせ】

有限会社鶴泉堂
匝瑳市八日市場イ
2871番地
☎0479-72-0018

落花煎餅

千葉県では有名な落花煎餅ですが、この落花煎餅は明治初期から作られています。砕いた落花生をふんだんに使用し、他の落花煎餅では味わうことができない、香り豊かな落花生の味を楽しめます。

【お問い合わせ】

有限会社鶴泉堂
匝瑳市八日市場イ
2871番地
☎0479-72-0018

ほのぼのみそ

匝瑳市のふるさと納税の返礼品として好評を博したこの味噌は、厳選された原材料を使用し、完全無添加で製造。自然のおいしさをそのままにコクのある味に仕上がっています。

【お問い合わせ】

ちばみどり農業協同組合
吉田支店
匝瑳市南神崎９２番地2
☎0479-72-1377

平左衛門

厳選された国産原料を専用の杉木桶で約１年熟成。独自の製法で醸し出された芳醇な味わいは、古き良き日本の醤油そのもので、他ではなかなか味わうことができない贅沢な醤油です。

【お問い合わせ】

タイヘイ株式会社
匝瑳市八日市場イ
2614番地
☎0479-73-1110

匝瑳の逸品
sosa no ippin

匝瑳市役所　商工観光課
〒289-2198
千葉県匝瑳市八日市場ハ793番地2
Tel：0479-73-0014　　Fax：0479-72-1117
https://www.city.sosa.lg.jp/