### 全部で5種類!千葉県産落花生

定番の高級品種

煎り豆向き

## ちばはんだち **千葉半寸**



- ●濃厚で独特な風味がある。
- 65 年以上前からある定番品種で、 日本で最も多く生産されている。

### 期待のニューフェイス 煎り豆向き

# Qなっつ

- 2018 年に発売開始となった 新しい落花生。
- ●白くてきれいな莢が特徴。
- ●他の品種に比べて甘みが強い。



ギフトにぴったり

煎り豆向き

# ナカテユタカ

- ●粒揃いや色沢がよく、 実はやや大きい。
- ●あっさりとした甘みが特徴。



旬の味をいち早く

ゆで豆向き

# <sup>さとのか</sup> 郷の香



- ●8月下旬から収穫が始まる品種で、 いち早く新豆が味わえる。
- ●やさしい甘さと白い莢が特徴。

## 目を見張る大きさ! ゆで豆向き

# おおまさり

- ●実の大きさは、ふつうの落花生の 約 2 倍ときわめて大きい。
- ●甘みが強く柔らかい人気の品種。



てづくり Peanut Butter

香ばしく、滑らかに仕上げるコツは、 最初にから煎りすることと、 一気にペースト状にしないこと。 フードプロセッサーのかけ方しだいで、 つぶつぶの残った粗みじん状のもの、 とろりんクリーム状のもの、 お好みでいろんなバリエーションが作れます。 とれたて落花生でチャレンジしてみよう!

### 材料

① 設をむいた落花生 100g ②有塩とかしバター 30g ③ 砂糖 20g ④熱湯 50cc





- 1. 落花生の殻と皮をむく
- むき身の落花生をから煎りする (10分)
- 3. から煎りした落花生 100g をフードプロセッサーにかける(注!必ず数回にわけよう!)途中、フードプロセッサー内の歯や蓋についた落花生をスパチュラなどで中央に集めながら行うと、全体がなめらかになります。
- 材料②~④を加え、 フードプロセッサーに かける(30~40秒)
- 5. 完成 常温なら2~3日、 冷蔵庫なら1週間

1回につき 30〜40秒。 ようすを見ながら 4回〜5回繰り返す。 トータル3〜4分。



最初は爆音が。次第に音はおさま り、細かくなっていきます。



だんだんとペースト状態に、



-完全にペースト状態になったら完



2019年、落花生の季節です。

昨年新たに『Q なっつ』が仲間入りし、千葉県産落花生は全部で5種類になりました。 さあ、どれを選ぼう?

> 期間中ご応募の方から、抽選で100名さまにプレゼント! みなさまのご応募、お待ちしています。

フェア対象店の 落花生商品を購入すると 応募できる!

プレゼント 100名

特賞 3名 チーバくんパペット 非売品

A 賞 20名』チバザビーフ 480g

B 賞 30名』 Minamiteiフロマージュ

こ賞 47名。チーバくん手ぬぐし

「ちば落花生とれたてフェア」 検索 https://chibaptoretate.com/ QR コードはこちら↓

【応募方法】詳しくは WEB で

郷の香

ゆで落花生に最適!

палип









落花生の季節到来! 基本の煎り落花生から

新鮮なものでしか調理できない茹で落花生、

香ばしいスイーツまで。

さあ、召し上がれ!

☎ 0476-22-0436

☎ 0476-22-2471

**2** 0476-35-2111

## <u>千葉市</u>

千葉ピーナツ(株) **2** 043-422-5511 (有)清本園 千葉市稲毛区天台 4-3-12 **2** 043-255-1431

与三郎の豆(剤) 福井商店 **2** 043-224-4360

チーバくん物産館 千葉駅前店 千葉市中央区富士見 1-12-16 NT7

web shop https://store.shopping.yahoo.co.jp/

ファームサポート千葉合同会社 ☎ 080-6682-7760 (有)欧都香

千葉市緑区誉田町 1-83 **☎** 043-291-0112

(株)マルハチ 千葉市緑区誉田町 2-11 web shop http://www.08-08.co.jp/shop/

しょいか~ご千葉店 千葉市若葉区小倉町 871 **☎** 043-231-1831 豆処はせべ

千葉市若葉区加曽利町 25-1-1 **☎** 043-233-1223

(一社)千葉市園芸協会直売所 千葉市若葉区古泉町 537 ☎ 043-228-5764

下田農業ふれあい館 千葉市若葉区下田町 971 **2** 043-237-8011

## 習志野市

**有**大久保園 習志野市大久保 3-15-3 **2** 047-472-1569 習志野市実籾 4-2-3 ☎ 047-475-1354

茶茶谷津本店 習志野市谷津 5-4-8

### 市原市

(株)守屋 ☎ 0436-21-1064 市原市岩崎西 1-1-30

(株)やます 市原市国分寺台中央 7-16-2 **2** 0436-21-2637

しくやピーナッツ

**2** 0436-66-2911

### 八千代市 花島商店

八千代市萱田 1143

## 船橋市

㈱金庄・茶茶

**2** 047-422-8181

株佐藤昭商店

**a** 0120-577-310

## 松戸市

松戸市常盤平 5-9-12

**2** 047-385-1031 web shop http://www.ps1031.com/

## 柏市

農産物直売所 かしわで

☎ 04-7141-6755 柏市高田 100 豊園茶舗

☎ 04-7152-1315 shop https://store.shopping.yahoo.co.jp/

道の駅 しょうなん農産物直売所 (株)ロータス **2** 04-7190-1132

成田市

芦田商店 ☎ 0476-27-4651 成田市吾妻 3-52 ピーナツのきむらや

笹森商店

成田市三里塚 143 **☎** 0476-35-010€

豆のふくだや

(有)戸村商店 成田市本三里塚 126 **2** 0476-35-003

㈱宮野ピーナッツ 成田市西三里塚 1-172

佐倉市

(有)八街ピーナッ

**2** 043-312-5788 佐倉市臼井田 840-3 何ひまわり 臼井本店

☎ 043-461-2669 佐倉市王子台 1-26-8 仲台ピーナツ 佐倉市下志津原 144-2 **2** 043-487-6805 **旬大津屋商店** 

佐倉市並木町3 四街道市

千葉のピーナツ豆ひで 四街道市四街道 1-3-11 ☎ 043-422-5000

**旬金親商事** 四街道市四街道 1-15-14 ☎ 043-422-2956 web shop https://www.eichar

(有)春日園本舗 四街道市四街道 152

**☎** 043-422-2838 八街市 有級川商店 **☎** 043-444-1189 八街市大木 672-3

真行寺商店 八街市文違 301 **2** 043-444-0607 関東商事株 八街市文違 301-224 web shop http://rakkasei.ne. **2** 043-444-3217 (有)土屋ピーナッツ 八街市八街い 103-33

**2** 043-444-3668 まめひろ 八街市八街い 200 **2** 043-443-8266 (有)ますだ 八街市八街ろ 26-20 **☎** 043-443-0155

大塚商店 **2** 043-444-2156 八街市八街ろ87

(有)高安商店 **☎** 043-443-5355 八街市八街は51 侑)深澤ピーナッツ **☎** 043-443-4622 八街市八街に 49

sake/ (有)遠藤ピーナツ **2** 0120-11-9728

八街市八街に 50-5 web shop http://www.rakuter .jp/enpea/ ㈱生形商店 **2** 043-444-0205 八街市八街に 95

(有)おおつか 八街市八街に 120 **②** 043-44 web shop http://www.rakkasei-ootuka.com/ ☎ 043-443-3177 (有)フクヤ商店

**a** 043-444-0432 八街市八街に 242

㈱實川文雄商店

**2** 043-444-3128

(株)伊藤国平商店

**2** 043-444-1125

(有)田久保分店 八街市八街ほ 230

**☎** 043-444-0218 八街市推奨の店 ぼっち **☎** 043-444-6007

八街市八街ほ 237 yahoo.co.jp/botch 太田商店 **☎** 043-444-0245

八街市八街ほ 255 (株)広島屋ピーナッツ

**☎** 043-444-0911 八街市八街ほ 380-34 web shop http://www.yachima でよしの豆 (出由本店)

**a** 043-444-0552 八街市八街ほ 877 **有黒川商店** ☎ 043-444-2427

**有酒井清商店** ☎ 043-444-0568

**旬木原商店 ☎** 043-445-4434 八街市山田台 94-3 寺嶋商店 八街市吉倉 627-1 **☎** 043-445-5419

白井市

たちばな園 白井市清水口 1-2-3 **2** 047-491-2067

富里市

株池宮商店 **☎** 0476-93-1125

JA 富里市産直センター 富里市七栄 652-225

**2** 0476-91-0520

☎ 0478-70-5622

香取市

道の駅くりもと衛 紅小町の郷 ☎ 0478-70-5151 道の駅 水の郷さわら **☎** 0478-50-1183 名古屋農園 **☎** 0478-59-2235 ㈱オオノ農園 ☎ 0478-75-1123 小林製菓㈱ 千葉支店

多古町

(株)広川 多古町十余三 281-7 ☎ 0479-75-1521 菅澤近志商店

**☎** 0479-75-0343 多古町十余三 385-206 植松商店 **2** 0479-75-0352

旭市

㈱ヤマハン **☎** 0479-62-1647 旭市中谷里 8085-8 ㈱新芳商店 **2** 0479-62-0038 **有谷中商店 2** 0479-62-1257



### 匝瑳市

ふれあいパーク八日市場何

**2** 0479-70-5080 (株)セガワ 匝瑳工場

**2** 0479-67-3566

**2** 0475-53-3615

☎ 0475-77-2256

☎ 0479-67-3622

そうさ観光物産センター 匝りの里 **☎** 0479-85-5015 匝瑳市八日市場イ 137-1

みなとや落花生店 ☎ 0479-72-0927 匝瑳市八日市場イ 186

東金市

道の駅 みのりの郷東金 東金市田間 1300-3

山武緑の風 東金店 **2** 0475-54-7388 東金市東金 795

山武市

有)小川豊商店 **2** 0475-89-1063 web shop http://ogaw

山武緑の風 山武店 **2** 0475-80-9180 山武市埴谷 1877-1

大藤商店 山武市松尾町八田 2632-2 **2** 0479-82-2370 山武緑の風 成東店 山武市和田 375-2 **☎** 0475-82-3214

大網白里市

㈱鍋屋商店 大網白里市大網 650 web shop https://www.ra **2** 0475-72-0032

山武緑の風 大網店 **2** 0475-70-0701 大網白里市富田 23-2 有)斉藤留次商店

web shop http://www.tor 芝山町

ヱハラピーナツ(株) ☎ 0479-77-0146 芝山町新井田 52-26 web shop http://ehara-p.com/

白子町

㈱中村商店 **2** 0475-33-2032 web shop https://www.peanutshop.co.jp/

館山市

(有)木村ピーナッツ 館山市下真倉 236-3 web shop http://kimura-honpo.co **☎** 0470-23-4823

木更津市

道の駅木更津 うまくたの里 ☎ 0438-53-7155 木更津市下郡 1369-1

(株)落花生工房 かずさ屋 ☎ 0438-22-0038 木更津市新田 1-1-28

木更津市文京 3-1-9 ☎ 0438 web shop https://yamatsuya.shop-pro.jp/

有 鈴市商店 木更津市新田 1-5-19 **2** 0438-22-2319 web shop https://suzuichi-s.co.ip/ 松貴商事(株) 山津屋

袖ケ浦市

袖ヶ浦市農畜産物直売所 ゆりの里 ☎ 0438-60-2550 袖ケ浦市飯富 1635-1

郁みのがわ 福王台店

**2** 0438-62-9355

**☎** 0438-25-3225



市川市八幡 5-1-26 ② 047-312-6561

栄町安食 3692 ☎ 0476-95-1105

九十九里町不動堂 450-2 🙃 03-6869-9811

ANUT BUTTER

館山市安布里 780 🛭 0470-23-5111

1

家煎りして生地に練りこみ、 風味良く焼き上げ、こし餡を

ゆでて半生状態にした千葉 県産落花生をぎっしり詰め込 んだ贅沢ジェラート。まろや かさの中にも落花生の塩気 が後をひく美味しさ!

- 葉県産落花生を日本料理

の技でふっくら香ばしく炊き 上げ、卵と合わせた風味豊 かな逸品。フード・アクション・ ニッポン 2016 受賞。

れ込んだザクザクの粒感が 存分に楽しめる!添加物不 使用。調味料としても使えフロの料理家からも人気。

房総特度の洛化主を工品に 焼きあげたニュータイプのお せんべい。厚焼き・薄焼きの 2 種類。厚焼きは落花生の豆 入りで食感も楽しめる。



千葉市美浜区新港 211(本社) **②** 043-241-4111(代)

千葉県産落花生100%使用。 蜜漬け落花生入りの特製餡 とバターたっぷりのパイ生地 が香ばしい! 2016年度「日 本ギフト大賞 千葉賞」受賞。

## 松戸市小金原 6-12-2 2 047-344-4367



イスがたれてリーエミング みを入れたバター風味豊かな 生地に、半立種落花生をの せ、千葉県の形で抜き香ば しく焼き上げたサブレ。

# 匝瑳市飯倉 293 (本社) ② 0479-72-0533 (代)



にピーナッツベースト入りチョ コクリームをサンド。第 27 回全国菓子大博覧会「食料 産業局長賞」受賞。

# **御菓子司 角八本店** -宮町-宮 3012 **☎** 0475-42-2068



千葉県産落花生を惜しげも なく使用し、白餡、生クリー ムをあわせ、特製の餅生地 で包みこんだ江戸時代から 続く老舗和菓子の銘菓。

# 鴨川市広場 777 (潮騒市場内) ☎ 04-7099-2203



サクサクの新食感! 千葉県 産の卵と牛乳を使用した生 地に、粒入り落花生バターを 塗り、じっくり焼き上げた手 作りバウムラスク。

# 東京都港区南青山 2-18-2 竹中ツインビル A 館 B1F (南青山店)



千葉県産落花生 100%使用。 和の板前が「千葉半立」「お おまさり」を贅沢に使い、上 品な甘みと濃厚な口当たりを 実現したこだわりスイーツ。

# 富津市金谷 2288 ② 0439-69-8373

千葉県産落花生 I00% 使用 也元の厳選素材で作られた