報道関係各位

2026.11.5　千葉県PRプロジェクト

“落花生王国・ちば”の注目すべきピーナッツグルメ５選

-栽培開始150周年の限定イベント情報も-



日本一の落花生の産地・千葉県。
今年は、千葉県で栽培が始まってから、ちょうど150周年の節目の年です。
秋風が吹き抜ける、のどかな田園風景が広がる県内には、
伝統の味を守り抜く老舗から、ピーナッツの新しい魅力を発信する
おしゃれなカフェや専門店がたくさんあります。
そこで今回は、“落花生王国・ちば”で、
今注目すべきピーナッツグルメをご紹介します。

栽培150年の歩み

千葉県の落花生は、1876（明治9）年に現在の山武市の農家、牧野萬右衛門（まきのまんうえもん）氏が、神奈川県から種子を購入して試作したのが始まりとされています。やがて、旭市や八街市などへ普及し、干ばつや砂地などの条件に強い品種の導入により栽培面積が大きく拡大。昭和には県による品種改良が進み「千葉半立（ちばはんだち）」などが誕生し、今では国産の約8割を生産する日本一の産地へと成長しました。

参考：https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/zukan/kome/rakkase.html



落花生栽培の先駆者
牧野萬右衛門氏
「画像提供：山武市歴史民俗資料館」

落花生に特化した洋菓子店「MAISON PEANUTS CHIBA」＠船橋市





こだわり抜いた千葉を味わう

船橋市にある洋菓子店「MAISON PEANUTS CHIBA」は、落花生の新しい魅力を発信するパティスリー。八街産の「千葉半立」や館山市「須藤牧場」のミルクなど、地元食材を贅沢に使用しています。ブランドコンセプトの「PLAYFUL」をモットーに、カヌレやダックワーズといったバリエーション豊かな落花生スイーツを味わえるのが魅力です。

人気商品「八街ピーナッツバターケーキ」

一番人気は「八街ピーナッツバターケーキ」。最高品質の落花生をしっとりと焼き上げ、ざらめの甘みと食感がアクセントになっています。そのほか、見た目もかわいい期間限定のケーキも注目。ピーナッツとミルクチョコのムースにサクサク食感の薄い焼き菓子を重ねた「アーモンドショコラ」など、ここでしか出会えない落花生スイーツをぜひ！

所在地：船橋市東船橋3-4-2 ／HP： https://maisonpeanuts.com/



※期間限定商品は時期により異なります

“素朴な贅沢”を追求したバターサンド「コナノスミカ」＠大網白里市





シンプルな素材を最大限に楽しむ

大網白里市にある「コナノスミカ」は、自然の旨味と甘みを活かしたパンや焼き菓子が人気のお店です。米麹や奄美諸島産の素焚糖（すだきとう）、沖縄県産の塩など、厳選したこだわりの素材を使用し、小麦本来の甘さとふんわりとした香りを楽しめます。シンプルな材料だからこそ素材とまっすぐに向き合い、こどもも大人も安心して食べられる商品を作っています。

大切な人に贈りたい「ピーナッツバターサンド」

千葉県産落花生を100%使用し、大切な人に贈りたい千葉土産がコンセプトの「ピーナッツバターサンド」。ピーナッツペーストと北海道産バターを合わせたクリームには、ホワイトチョコレートを加えることで落花生のコクと甘みを引き立てています。サブレにもピーナッツパウダーをふんだんに使用していて、ひと口目から最後まで、落花生のおいしさをしっかりと楽しめる逸品です。

所在地：大網白里市経田288-1 ／ HP：https://konanosumika.jp/



粒々食感がクセになるチーズケーキ「菓子屋mofu」＠野田市



地元の人から愛される洋菓子店

野田市にある「菓子屋mofu」は、「毎日食べられるお菓子」をコンセプトにしたケーキと焼き菓子のお店。シンプルでどこか懐かしく、こどもから大人までみんなに愛される優しい味わいが魅力です。店内には、旬の果物を使ったケーキや種類豊富な焼き菓子、トレンドのクッキー缶などが並び、贈り物や自分へのご褒美にもぴったりです。

千葉県民が推すおくりもの「バスクチーズケーキ」



ショーケースの中で、ひときわ目を引くのが表面に焼き色が付いた「千葉県産ピーナッツのバスクチーズケーキ」。オープンからわずか2年で新聞社が主催する「千葉県の食の魅力発信」を目的としたコンテスト「おくりものグランプリ2024」の準グランプリを受賞した逸品です。カラメルのようなほろ苦さに、落花生の濃厚なペーストと粒の食感が相性抜群。ピーナッツ好きにはたまらないケーキです。

所在地：野田市みずき1-12-4 ／ HP： https://kashiyamofu2022.stores.jp/

ピーナッツ味噌を包んだ絶品最中「最中種　たね倉」＠館山市



手で焼き上げるこだわりの“最中種”

館山市にある「最中種　たね倉」は、米屋として創業120年の歴史を持つ最中種(最中の皮)の専門店です。最中種は、先代から受け継ぐ焼成機（しょうせいき）で一枚一枚手焼きし、均一で香ばしい焼き色とホロホロとした口当たりが特徴。「最中を通じて喜びを届けたい」との思いから直売店も併設し、千葉の豊かな素材を組み合わせたオリジナル最中を販売しています。

落花生とミルクの洋風な最中「シナピー」



おすすめは落花生の形をしたオリジナル最中「シナピー」です。館山産ミルクジャムにシナモンを合わせた特製餡の上に、甘じょっぱいピーナッツ味噌を乗せ、職人自慢の香ばしい皮で挟んだ逸品。和菓子ながらコーヒーにもぴったり。ポップな青いパッケージも目を引き、手土産としてもおすすめです。

所在地：館山市北条1134
HP： https://tanekura.jp/category/item/itemgenre/sinapy/

日本で唯一！千葉県農林総合研究センター 落花生研究室

八街市にある日本で唯一の落花生専門の研究機関。国内外から集めた約1,500種類もの落花生を保管し、「千葉半立」や「Qなっつ」「おおまさりネオ」など数多くの品種を開発してきました。より美味しく付加価値の高い新品種の誕生を目指す、落花生の未来を支える研究に注目です。



参考：https://www.pref.chiba.lg.jp/lab-nourin/nourin/honjou/plab.html

千葉の落花生150年、「Bocchi」が挑む新たな価値づくり
株式会社セガワ 代表取締役 加瀬 宏行氏

旭市で、落花生の生産・加工・販売を行っている株式会社セガワ。代表取締役 加瀬 宏行氏に、「Bocchi」というブランドに込める想いやこだわり、地域での活動と今後の展望について伺いました。



＜プロフィール＞ 加瀬 宏行（かせ ひろゆき）
旭市出身。東京での社会人経験を経て、23歳で家業の落花生事業を継ぐ。現在は、株式会社セガワの3代目代表取締役。農家の減少に危機感を抱き、2015（平成27）年に落花生ブランド「Bocchi」を設立。伝統の野積乾燥や手仕事を守り、地元食材を活かした商品開発や直営店を開設。千葉の落花生の魅力を発信し、産地の持続的な発展と次世代への継承に尽力している。

落花生産業を救う新たなブランドづくり

－『Bocchi』立ち上げのきっかけについて教えてください

父から加工工場を任される中で、農家の減少に強い危機感を抱いたことが始まりです。「千葉の落花生のおいしさをもっと多くの人に一年中、楽しんでもらいたい」という想いから、なめらかなピーナッツペーストを開発しました。これが2015（平成27）年に誕生した『Bocchi』の原点です。ブランド名の由来は、落花生をゆっくり乾燥させ、甘みを引き出す伝統の野積乾燥「ぼっち」。地域で長く受け継がれてきた製法や人々の知恵を大切にしながら、自社栽培にも取り組み、農薬を使わずに育てることで地域の農業や自然環境を守ることも大切にしています。



◀伝統の野積乾燥「ぼっち」



旭の恵みから生まれた、グルテンフリーのお菓子

－おすすめ商品のこだわりについて教えてください

おすすめは、新たに開発した「グルテンフリーシリーズ」。落花生のおいしさを活かしながら、旭の豊かな自然が育む食材を組み合わせたお菓子です。工房から10キロ圏内で作られた塩や卵、無農薬の米など、地元生産者の食材を使用し、素材一つ一つの味わいを大切にしながら、落花生の新しい楽しみ方を提案しています。落花生だけでなく、この土地で育まれたさまざまな食材のおいしさを多くの人に楽しんでもらいたい。そんな想いを込めたシリーズです。

落花生から広がる、地域と自然の未来

－落花生産業の未来と、今後の展望について教えてください

150年続く千葉の落花生は、世界一おいしいと自負しています。この素晴らしい産業と伝統の味を絶対に途絶えさせないためにも、九十九里地域で切磋琢磨できる仲間や農家さんを増やしていくことが目標です。また、九十九里浜に生息するシロチドリを通じて、自然環境について学ぶ機会づくりにも取り組んでいます。「みんなでたべて、自然をはぐくむ。」というコンセプトのもと、落花生を入り口に、地域の農業や自然を未来へつなぎたい。台湾をはじめとする海外展開にも挑戦していきたいです。



◀シロチドリ



Bocchi concept shop

『Bocchi』の直営店。定番のピーナッツペーストやグルテンフリーシリーズをはじめ、ここでしか味わえないピーナッツカレーやソフトクリーム等も楽しめます。木登りができる森のベンチやイートインスペースもあり、自然を身近に感じながら、落花生のおいしさをゆっくり味わえる場所です。

所在地：旭市神宮寺8502-2 / HP： https://bocchi-peanut.jp/

食を通じて千葉を応援！
「ホテルニューオータニ幕張」コラボメニュー！

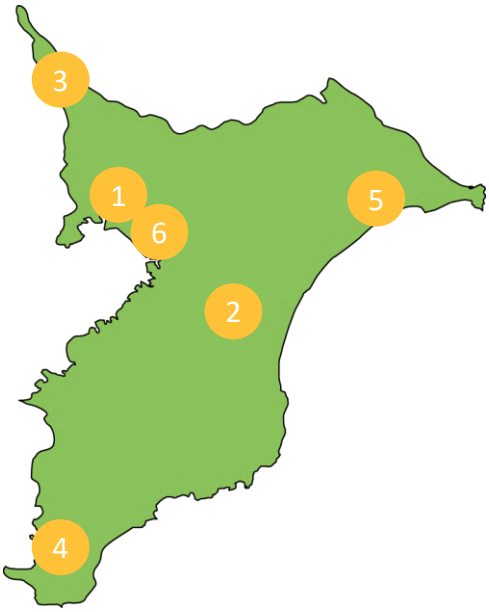
ちばの落花生150周年を記念し、ホテルニューオータニ幕張では、千産千消の一環として、千葉県産ピーナッツの豊かな風味を存分に堪能できる『ピーナッツスイーツ』を提供しています。伝統あるホテルならではの、珠玉の逸品を味わうチャンスです。



販売場所：ホテルニューオータニ幕張（ベイコートカフェ、パティスリーSATSUKI）
販売期間：2027年3月31日まで
【千葉県災害義援金付スイーツ】2027年3月22日まで

HP：https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/recommend/peanut-collaboration/

名産品が鮮やかに進化！落花生の新定番MAP



紹介スポット一覧

1. **MAISON PEANUTS CHIBA**
   所在地：船橋市東船橋3-4-2
2. **コナノスミカ**
   所在地：大網白里市経田288-1
3. **菓子屋mofu**
   所在地：野田市みずき1-12-4
4. **最中種 たね倉**
   所在地：館山市北条1134
5. **Bocchi concept shop**
   所在地：旭市神宮寺8502-2
6. **ホテルニューオータニ幕張**
   所在地：千葉市美浜区ひび野2-120-3

【アーカイブ紹介】

“大切な人”に贈りたい 千葉の自慢のグルメギフト

千葉県庁職員を対象に「“大切な人”に贈りたい千葉の自慢のグルメギフト」のアンケートを実施しました。

選ばれた激推しの逸品を、ジャンル別ランキング形式で発表！職員の推しコメントと共に第１位に輝いたギフトや、事務局注目の番外編もあわせてご紹介します。千葉ならではのおいしい魅力が満載です。

詳しくはコチラ→ https://www.atpress.ne.jp/news/419996



千葉県PRプロジェクトとは・・・
千葉県各地のブランディングを目的に、千葉ならではの価値や魅力を発信するプロジェクトです。企画や取材などで情報をリサーチされている方は、お気軽にご連絡ください。過去のアーカイブはhttps://x.gd/jTuX0

画像素材はこちらからダウンロードください➡ https://x.gd/sg9TT

＜本資料に関する報道関係者様からのお問合せ先＞
千葉県PRプロジェクト　（広報代理：フロンティアインターナショナル内）　担当：原・金尾・関
TEL：03-5778-4844　／　FAX：03-3406-0130　／ E - mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp
原（070-2197-8943）、金尾（080-3579-4886）、関（080-4837-5287）