



Photo©Chiba-ken

プレミアム付

いちほら 国府カタログギフト

注文期限 平成28年1月31日(消印有効)



かつて市原市は、天平時代に聖武天皇より、親王が国司として政務を執る親王任国の国府が置かれ、国分寺には、天高く七重の塔がそびえ立ち、古代に遡れば高貴な権力者の存在を示すいちじく型の古墳が、現在まで残されています。

文化の面では、奈良・平安時代には文学を中心とした教育が盛んに行われ、万葉集にある防人の歌から、平民にも歌を詠む感受性の高さがあったとされます。

更級日記は、菅原孝標女が市原市を始まりの地として書いたことは言うまでもありません。

この歴史的背景を軸に、「雅な」市原ブランドのイメージを「いちほら国府ブランド」としてお届けします。また、プレミアムがついており、お得なカタログとなっています。

本カタログは、市原市の優れた加工品、農産物、土産品等のブランド力を高め、更に市原市をPRすることを目的としています。今回は、平成27年度事業においてカタログギフトの可能性を検証するための試験的な発行であり、有効期間が発行から約2ヶ月と短くなっておりまして、お早めにご注文ください。

注文期限 平成28年1月31日(日)消印有効



養老溪谷

千葉県夷隅郡大多喜町から市原市を流れる養老川によって形成された溪谷。

梅ヶ瀬溪谷

養老川支流梅ヶ瀬川の侵食により形成された溪谷。



両溪谷ともに四季折々の様々な風景を映し出す、市原市屈指の観光スポットの一つ。



国分寺・国分尼寺跡

市原市が古代上総国かずさのくにの政治、文化の中心地であったことを象徴する歴史的文化遺産。

営業：9:00～17:00

休業：月曜日（祝日の場合は翌火曜日、年末年始12/29～1/3）

TEL 0436-21-7633



小湊鐵道

市原市の五井駅から夷隅郡大多喜町の上総中野駅までを結ぶローカル鉄道。
のどかな風景の中を走る姿にファンも多い。



上総いちほら国府祭り

かつて上総の国の国府があった市原市に、市民のみならず周辺地域からも人々が集まり、みんなで幸せを願う祭りとして開催しています。
関東最大級の高さ10mの山鉦と、上総国分寺七重ノ塔を模した万燈山車の巡行や、地域ごとのチームで競う大綱引は祭りの人気イベント。



～上総の国の「国府」から、全ての人々に「幸福」を～



市原湖畔美術館

現代アートを中心とした企画展や市原市収蔵作品を展示。子供から大人まで楽しめる体験型ワークショップが人気で、多くの参加者が楽しんでいる。

開館時間：平日 10:00～17:00 土・休前日 9:30～19:00
日・祝 9:30～18:00

休館日：月曜日（祝日の場合は翌火曜日、年末年始12/29～1/3）
TEL 0436-98-1525



高滝湖

県内最大面積を誇るダム人造湖。湖の周りにはサイクリングコースや公園がある。ほとりにある高滝神社は喧嘩祭りとも呼ばれる秋季大祭が有名で流鏝馬や神輿の渡御などが行われる。





市原ぞうの国

数多くのぞうたちを初め様々な動物たちが暮らしている。
その姿を間近で見ながら、直接ふれあう事が出来る人気のスポット。

開園時間: 9:00 ~ 17:00
(入園最終受付 3月~10月 16:30 / 11月~2月 16:00)
休園日: 毎週木曜日、(祝日および春・夏・冬休み期間を除く毎週木曜日)
TEL 0436-88-3001



道の駅あずの里いちほら

市原市の物産品、農産物を販売しており、
市原市の観光案内も入手できる。

営業: 9:00 ~ 18:00
休業: 第2火曜日、年始
TEL 0436-37-8891

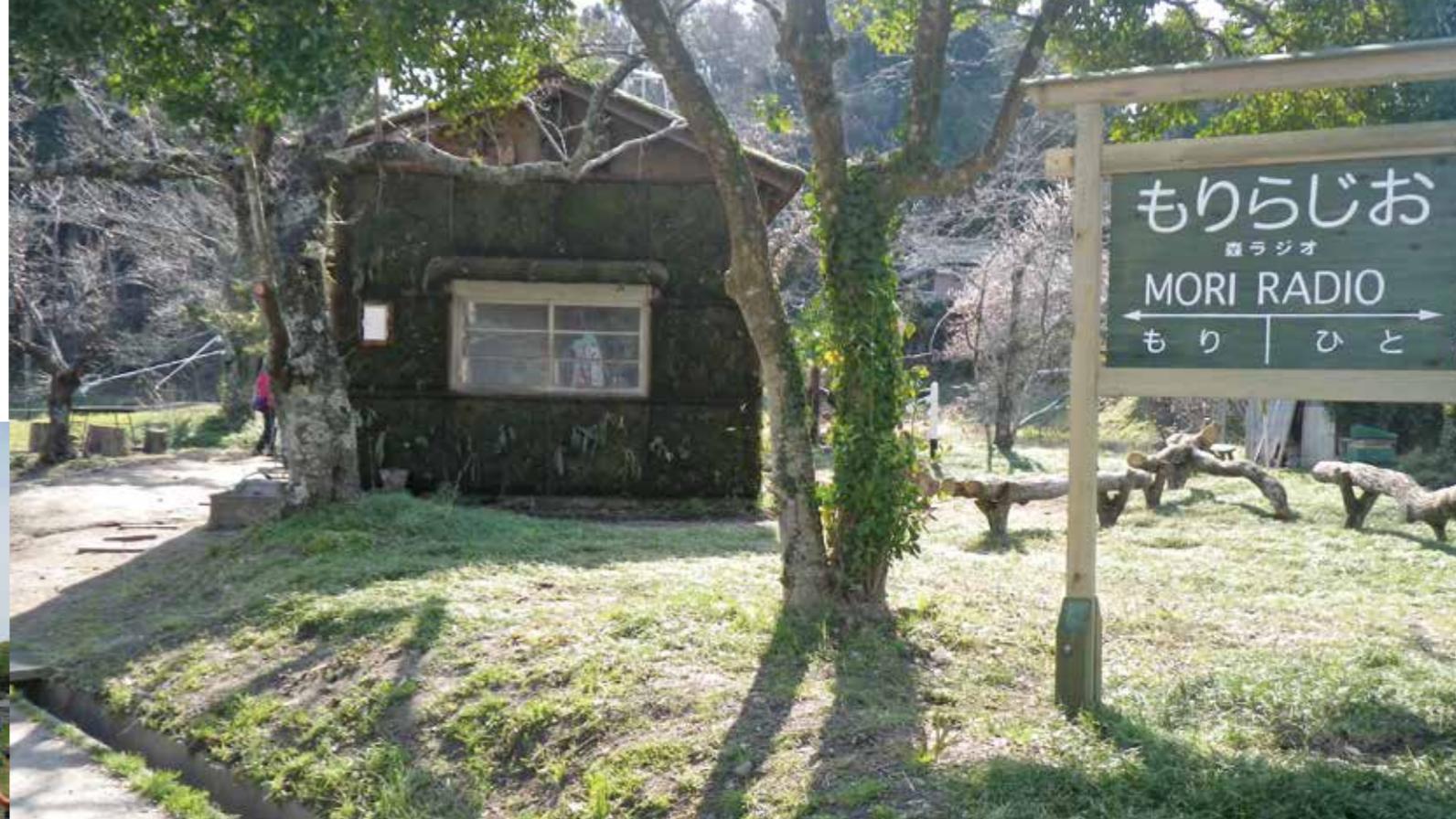




2014年3月21日～ 5月11日まで、「中房総国際芸術祭 いちはらアート×ミックス」を開催。これを契機に、アートを活用したまちづくりを推進し、イベントを定期的で開催している。次回は2017年開催を予定している。

アートいちはら2015春
おにぎりのための運動会／ IAAES(旧里見小)

美術室／ IAAES(旧里見小)
いちはらアート×ミックス実行委員会提供



森ラジオ

2014年開催の「中房総国際芸術祭 いちはらアート×ミックス」で「森、ヒト、動物」をテーマに製作、展示された。イベント終了後も地元の有志によって維持・管理されている。



製造品出荷額全国2位を誇る京葉臨海コンビナート



京葉臨海コンビナートの夜景



吾妻堂 いちはら銘菓撰

有限会社 吾妻堂

明治30年創業の老舗が作る地産の味を楽しめる和洋菓子

地域に愛される老舗菓子店「吾妻堂」が、千葉みやげ市原みやげとして使えるようにと「地産の味」をセットに。あんの中に千葉県産の落花生がぎっしり入った「落花生どら焼」に、ミルクの風味が濃厚でしっとりなめらかな食感の「みるくまんじゅう」、市原産のいちじくを使用した大人の味の「いちじくのケーキ」と、子どもから年配の方まで楽しめるバラエティに富んだ和洋の菓子は、手みやげにしてもよし自分へのごほうびにしてもまたよし。お茶の時間のお供に添えて、甘い時間を楽しんで。



申込番号 **5782-0018**

- 内容量/落花生どら焼き×5個・ぼうそうやわらかミルクまんじゅう×8個・いちじくのケーキ×8個●賞味期限/7日
- 特記事項/常温



地元で根ざしたお菓子作りをモットーに、市原の和洋菓子文化を作り続ける「吾妻堂」。店頭と並ぶ牛久饅頭や養老サブレなど、ここでしか買えない市原銘菓を求めて、常連客が多く訪れる。



市原特産いちじくまんじゅう

有限会社 姉崎松月堂

市原産いちじくの果肉の味をしっかりと感じるまんじゅう

創業60年の老舗和菓子屋「姉崎松月堂」が手がける、市原産いちじくの味わいたっぷりの「いちじくまんじゅう」。市原の生産農家から仕入れる鮮度のいいいちじくを、その日のうちにワインで煮て、白あんとともに皮で包み焼き上げる。まんじゅう一個にいちじく1/3個を使っているのので、いちじくの風味をしっかりと感じる事ができる。練乳を加えることでしっとりと仕上げた皮といちじくのプチプチ感や、まるやかな皮の味といちじくの酸味の対比が面白く、オリジナリティを感じる一品だ。



申込番号 **5782-0021**

●内容量/いちじくまんじゅう×22 ●賞味期限/ 14日 ●
特記事項/常温

アレルギー



広々とした店内には、普段使いのお茶請けから高級感のある和菓子まで、さまざまな商品が並ぶ。「いちじくまんじゅう」は、市原の特産品という話題性もあり、県外への土産として買う人も多い



稲の花シリーズ 清酒^{いたぶ ついべし あまありき いりやまず}(飯給、廿五里、海士有木、不入斗)

稲花酒造 株式会社

※酒類につき未成年者のご注文はお受けできません。

市原の地名柄をラベルにデザインした清酒のセット

市原の難読地名をラベルに配した清酒4種とおちょこのセットは、江戸中期創業の歴史を誇る「稲花酒造」のもの。兵庫県産米山田錦を贅沢に使った大吟醸「飯給」は、フルーティーで滑らかな味わい。純米原酒「不入斗」は、第一回東京サミットで初めて提供された日本酒で、優しい香りと爽やかな飲み心地が特徴。市原市産米使用の純米吟醸「廿五里」は、すっきりとした後味。千葉県産米使用の純米吟醸「海士有木」は、爽やかな香りと優しい旨みのある酒だ。どれも特徴のある味わいなので、ぜひ飲み比べて欲しい。 日本パッケージデザイン大賞2015アルコール飲料部門 銅賞受賞品



申込番号 5782-0014

●内容量／飯給180ml・廿五里180ml・海士有木180ml・不入斗180ml×各1本、御猪口2個付●賞味期限／製造後約180日●特記事項／常温



江戸文政年間創業の「稲花酒造」は、伝統的な製法を守りながら最新の技術も積極的に取り入れている酒蔵。品質のいい酒を作り続け、大吟醸は全国新酒酒鑑評会で何度も金賞を受賞している。



かずさあぶみやき
上総饅焼

有限会社 大石堂

バター豊かな香りと風味を閉じ込めた極上の焼き菓子

市原の地に創業して100年という老舗和菓子店「大石堂」の看板メニュー「上総饅焼」は、上総国分寺の饅瓦をモチーフにした焼き菓子。深いコクのある発酵バターと新鮮な卵をふんだんに使った餡を皮で包み、ホイルに包んで焼き上げた風味豊かな一品だ。柔らかな口当たりでほろりと口どけもよく、優しい甘さとバターの塩味のバランスが絶妙で、ついもう一つと手が伸びる。保存料や着色料などは一切使用していないが、日持ちがよく2週間ほどは風味も変わらず美味しく食べられる。



申込番号 **5782-0002**

●内容量/上総饅焼26個箱入り ●賞味期限/14日 ●特記事項/常温



店内には、心を込めて一つ一つ手造りされた季節感を感じる和菓子が並び、「上総饅焼」は、日本茶や紅茶などとともに食べるのも美味しいが、冷凍してアイスのように食べるのもまたオススメ。



市原の旨米粉・麺セット

株式会社 こなや本舗

市原産の米を石臼で挽いたヘルシーな米粉と米粉麺

生産者自ら栽培する市原産のコシヒカリを製粉した「旨米粉」と、その米粉を100%使用した「米粉麺」のセット。きめ細かな米粉は小麦粉よりも油の吸収量が少ないので、てんぷらなどの衣として使うとさっぱりヘルシーに仕上がります。サクサク感が長く続く。揚げ衣のほかにも、あんかけのとりみ付けやホワイトソース、パンやケーキなどさまざまな料理に使うことができます。市原産のほうれん草に古代米、みかんを練り込んだ、「米粉野菜麺」も、色鮮やかで見て美しく、コシ、喉越しも抜群。



申込番号 **5782-0005**

●内容量/旨米粉(米粉)500g×2、米粉麺150g×3、米粉野菜麺150g(3種類)×3、米粉マカロニ300g ●賞味期限/麺10日、粉180日 ●特記事項/冷蔵

アレルギー 小麦



グルテンを含まない米粉はサラサラしていて扱いやすく、アミノ酸のバランスが優れたヘルシーな食材。モチモチした食感が特徴の米粉の麺は冷凍することもでき、鍋料理にそのまま入れても。



市原 Milfiee、国府いちじくマドレーヌ詰め合わせ

有限会社 ゴット

お取り寄せグルメNo.1を誇る人気の焼き菓子をセットに

地域情報紙の千葉のお取り寄せグルメ一位に輝いたこともある人気の焼き菓子「市原 Milfiee」は、チョコレート、パイ、クッキーを何層にも重ね焼きあげた一品。サクサク、しっとり、ホロリと異なる食感や素材の風味と香り、周りを包むアーモンドの香ばしさなどを一度に楽しむことができる。「国府いちじくマドレーヌ」には、香り豊かな地元市原産いちじくを自社でセミドライ加工したものを使用。しっとりしたマドレーヌ生地にもったりとした味わいのいちじくがよく合い、食べ飽きない美味しさだ。



申込番号 **5782-0009**

●内容量/市原 Milfiee(サイズ約8×6cm)×7、国府いちじくマドレーヌ(直径約7.5cm)×6●賞味期限/14日●特記事項/常温



美しい庭のある瀟洒な佇まいの「ゴット」は、市原で愛され続けている洋菓子店。季節の素材を活かしたケーキや美味しさに定評のある焼き菓子は、ギフトとして利用されることも多い。



里山ジャムセット

里山ファーム

化学肥料や農薬を極力使わず生産する「農家の手作り商品」

化学肥料や農薬を極力使わずに育てられている「里山ファーム」の米や果物は、千葉エコ農産物にも認証されている。その体に優しい農産物を加工し、無添加無着色無香料の「ジュース」や「ジャム」、「玄米パフ」に仕上げた。完熟ブルーベリーを搾ったジュースに、ブルーベリーやイチジクと砂糖やレモン果汁だけで作ったジャムは、素材本来の味や香り、食感をまるごと味わうことができる。土作りからこだわりアイガモ農法で育てたコシヒカリの「玄米パフ」は、サクサクとした食感が楽しい。



申込番号 **5782-0011**

●内容量/ブルーベリージャム110g×2、いちじくジャム110g×2、40%ブルーベリー果汁入り飲料(720ml)、玄米パフ(50g) ●賞味期限/ジャム各種365日、果汁入り飲料2年、玄米パフ120日 ●特記事項/常温



市原の特産品イチジクやブルーベリーのジャムは、味や香りの異なる数種をブレンドして使用。米は、農薬の代わりにアイガモが虫や雑草を退治してくれるアイガモ農法で育てている。



シーモックの玉手箱

シーモック(特定非営利活動法人しいの木会)

素材本来の持ち味を大切に心を込めて作った焼き菓子

クッキーやサブレ、マドレーヌなど12種類もの焼き菓子が入った「シーモックの玉手箱」は、パッケージも可愛らしくギフトにも最適。市原産のいちじくを使い、1年間試行錯誤して完成した「フィグレヌ」は、いちじくのプチプチした食感とふわっと広がるラム酒の香りがたまらない逸品。サブレやケーキにも、落花生やオレンジなど市原産の食材を使い、どれも素材の風味や食感を最大限引き出すよう独自の加工を施している。12種類それぞれの、味や食感の違いをゆっくり楽しんで欲しい。



申込番号 **5782-0004**

●内容量/こっちゃんシリーズ(クッキー・ケーキ詰合せ)×3、ごまサブレ・チョコたっぷりクッキー、フィグレヌ(いちじくマドレーヌ)●賞味期限/21日●特記事項/常温



ほっとする味わいのシーモックのお菓子は、地元生産者の思いがこもった農産物を使い、一つ一つ手作りしている。保存期間を長くするための添加物は一切使用していないので、早めに食べきって。



銀杏まんじゅう・いちじくマフィン詰合せ

株式会社 松月堂本店

市原産のいちじくと銀杏の風味を活かした新作名菓

「いちじくの里」として知られる市原産のいちじくを使った「いちじくマフィン」と、飯香岡八幡宮の大銀杏をモチーフにした「銀杏まんじゅう」は、和菓子の老舗「松月堂本店」が開発した新しい市原みやげとして人気のお菓子。たっぷりに入ったいちじくのツブツブ感が楽しいマフィンと、ほんのりとほろ苦い銀杏あんが詰まったまんじゅうは、ともに素材の風味をうまく引き出した甘さ控えめで上品な味に仕上げられている。地産の素材を活かした名菓は、お茶やコーヒーとともにゆっくり味わいたい。



申込番号 **5782-0017**

●内容量/銀杏まんじゅう×8、いちじくマフィン×12 ●賞味期限/30日 ●特記事項/常温



市原有数の和菓子の老舗「松月堂本店」。長い歴史に培われた伝統を守りながらも常に時代のニーズに合った新作に取り組んでいる。店頭には、落花生や梨など、千葉の特産物を使った商品が。



JAギフト詰合せ

JA市原市農産物直売所 くださいな ちはら台店

市原市の農家が丹精込めて作った米と梨のサイダー

市原市内産のコシヒカリ100%のブランド米「更科米」は、平安文学『更科日記』の旅立ちの地が市原市であることから名付けられた。養老川が育んだ肥沃な大地で生まれたコシヒカリは、白くつややかでほどよい粘りと甘味が自慢だ。芳醇な味と香りを楽しめる「梨サイダー」も、市原市内産の梨「豊水」を使用したもの。市原市が、古くから梨の名産地として知られていることをアピールするために製造された。香りのいい梨サイダーは、ウイスキーと割ってハイボールにしても美味しい。



申込番号 **5782-0020**

●内容量/更級米(コシヒカリ)2kg×2、梨サイダー 330ml×6本 ●賞味期限/米30日、飲料365日 ●特記事項/常温



市原市は県下6位の経営耕地面積を有し、米や梨、いちじく、生乳などさまざまな農産物を生産している。梨は、県内でも早出し、大玉の産地として有名で、市場からも高評価を得ている。



新風堂のチーズケーキ(プレーン&いちご)と 自家焙煎珈琲セット

株式会社 ジビショウ

厳選素材のチーズケーキは濃厚かつ軽やかな味わい

デンマークの老舗「BUKO社」のチーズに農林水産大臣賞受賞の袖ヶ浦・北川鶏園「プリンセスエッグ」など素材にこだわった「自家製チーズケーキ」は、濃厚でありながらすっきり軽い後味。口に入れると滑らかな口当たりを感じたあとにホロリとほどけ、チーズの風味がふわっと広がる。季節限定の「いちごのチーズケーキ」は、旬のいちごの甘酸っぱさを活かした爽やかでクリーミーな味わい。どちらも自家焙煎のコーヒーと相性抜群で、1人で1ホール食べられるほど好きだというファンも多い。



申込番号 **5782-0007**

●内容量/チーズケーキ(5号)、いちごのチーズケーキ(5号)、
自家焙煎珈琲「かずさ夢珈琲」100g(粉) ●賞味期限/冷凍
60日・解凍後5日 ●特記事項/冷凍



蔵元直送の酒に自家焙煎珈琲豆、自家製スイーツと、食卓を豊かにする商品を扱うセレクトショップ「新風堂」。店内の工房で作る「チーズケーキ」は、併設のカフェで食べることもできる。



杉山ジャム工房手づくりジャムとお菓子の詰合せ

杉山ジャム工房

太陽を浴びて育った果物の美味しさを丸ごとジャムに

「杉山ジャム工房」の自家製ジャムは、市原市で露地栽培された新鮮な果物を主な原料として作られている。太陽をたっぷり浴びて育つ露地栽培の果物は味や香りが濃く、ジャムにしても形が崩れにくいのが特徴。ねっとり濃厚な「いちじくジャム」は、プチプチとした食感が楽しい。「柚子マーマレード」は、爽やかな柚子の風味と、ほのかな苦味が口いっぱい広がる。この2種のジャムと、北海道産の生クリームやゲランドの塩を使った「塩バターキャラメルクリーム」、人気の焼き菓子2種をセットに。



申込番号 **5782-0016**

●内容量 / いちじくジャム 200g、柚子マーマレード 200g、塩バターキャラメルクリーム 120g、ココナツメレンゲ 30g、キャラメルナッツラスク 40g ●賞味期限 / ジャム 180日、菓子20日 ●特記事項 / 常温



「杉山ジャム工房」のジャムや焼き菓子は、保存料、香料、着色料無添加。原料には、自家農園や市原市内の契約農家から仕入れる果物を使用し、パティシエ経験もあるオーナーが手作りする。



松坂牛肉のすき焼き味メンチカツ

株式会社 総食

A-5ランク松坂牛肉をたっぷり使ったジューシーなメンチ

名前はよく知られているけれど食べたことはないという人が多い「松坂牛肉」の、霜降りバラ肉のみを使った「メンチカツ」。有名ホテルへの業務用販売しかしなかった「総食」が、初めて一般を対象に販売するこの商品は、松坂牛肉の深い旨味や脂の甘み、上品な香りを堪能できる逸品だ。パンを粗く粉碎して作るパン粉の香ばしさや、甘じょっぱいすき焼き風の味付けも肉の美味しさをさらに引き立てる。サクッとした衣と、ふんわりとした中に噛みごたえを感じる具の食感のバランスもいい。



申込番号 **5782-0022**

- 内容量/松坂牛肉のすき焼き味メンチカツ(160g)×8
- 賞味期限/60日●特記事項/冷凍



メンチに使う「松坂牛肉」は、すき焼きに向けた肉質のものを厳選している。肉本来の旨味を活かすために、味付けにスパイス等を使わない。贅沢な味は、ごはんにもつまみにもぴったり。



市原タパスの豚旨味噌焼&塩麴焼+おかず味噌

タパス・アット・デリ

スタジアム一押しのグルメ「豚肉の味噌焼き&塩麴焼き」

厳選した豚肉を、特製旨味噌や塩麴に漬け込んで備長炭でじっくり焼いた一品。QVCマリンフィールドやフクダ電子アリーナなどの販売では行列を作り、週刊誌のスタジアム一押しグルメに選ばれたこともある人気商品だ。市原の名物「赤石壺年味噌」にはちみつをたっぷり加え作る旨味噌と、五島灘の海塩で仕込む自家製塩麴に漬け込み熟成させることで、豚肉の旨味が引き出され肉質も柔らかい。備長炭で焼くことで炭火の香ばしい風味も加わり、お酒はもちろんのこと、白いごはんも進むこと請け合い。



申込番号 **5782-0003**

●内容量/豚旨味噌焼60g×3本、豚塩麴焼60g×3本、おかず味噌2袋 ●賞味期限/14日 ●特記事項/冷蔵



県内のスタジアムや県内外のイベント会場に行列を作る「豚肉の味噌焼き&塩麴焼き」は、市原の新名物として開発された商品。自家製の塩麴は、仕込んで1週間熟成させてから使用する。



佃煮詰合せ

有限会社 時田商店

漁師だった先代が創った味を大切に守り続けて30数年

先代から受け継いだ秘伝のタレでふっくら柔らかく煮込んだ佃煮は、貝の旨みをしっかり感じられるマイルドな味付け。漁師だった創業者の「良い原料からでないと美味しい佃煮は作れない」という理念を守り、一級品の原料を使い今も昔と変わらぬ手作りで製造している。お茶うけとしてそのまま食べても美味しいが、ごはんやお酒との相性も抜群だ。貝本来の豊かな風味を活かすため、保存料・着色料の添加物は一切使用せず、真空包装で加熱殺菌しているの、長期間の常温保存が可能。



申込番号 5782-0006

●内容量／焼あさり8串入り・漁師の佃煮あさり80g、
漁師の佃煮はまぐり80g、漁師の佃煮貝65g、炊き込みご飯の素
姫御膳●賞味期限／90日●特記事項／常温

アレルギー



小麦



無添加で安心安全な商品を、創業以来変わらぬ技法で一つ一つ丁寧に仕上げる。「炊き込みご飯の素」は、大さじ一杯のオリーブオイルを入れて炊くと貝の風味がより引き立ち美味しい。



音信米こしひかり5kgとスライス椎茸

株式会社 農匠泰山

恵まれた自然環境を利用し愛情込めて育てた米と椎茸

強い粘土の土壌と音信山の伏流水を利用し、徹底した管理のもとに丁寧に栽培されている「音信米」。香り、食感、甘みともに文句なしのこの極上米は、日本で最も権威ある米コンテストで、ベストファーマー賞を4回受賞している。古式に則った原木栽培にこだわり続けている「椎茸」も、音信米と同様に、気温や湿度、日照、風など自然の恵みを読んで利用することで、美味しさを最大限引き出している。ともに、「その違いはほかのものと食べ比べてもらえば一目瞭然」と生産者が太鼓判を押す逸品。



申込番号 **5782-0010**

●内容量/音信米(こしひかり)5kg、スライス(40g) ●賞味期限/米30日、スライス椎茸180日 ●特記事項/常温



菌床栽培が主流になっている今でも原木栽培にこだわる「椎茸」は、味はもちろんのこと、食感も香りもスーパーのものとは一味違う。干し椎茸は、生のものよりさらに旨味が濃く美味。



梅香堂の焼き菓子詰合せ

有限会社 梅香堂

バラエティに富んだ味わいのふんわり洋菓子風どら焼き

「梅香堂」の「DORA福」は、どら焼きを洋菓子風にアレンジし、子どもや若い人にも美味しく食べてもらいたいという思いから生まれた。ふんわりした生地、いちじく、ブルーベリー、びわ、抹茶、スイートポテト、キャラメルの6種のを挟んだ「ドラ福」に、上品なカフェオレ風味の「cafeドラ」、黒糖のコクを感じる「黒っほいどら焼」と、それぞれ異なった味わいを楽しめる。市原産の卵や牛乳、はちみつ、米粉に、北海道産の小豆、沖縄産の黒糖など、材料にもこだわっている。



申込番号 **5782-0015**

●内容量 / DORA福(抹茶×2・いちじく×2・びわ×2・栗×2・キャラメル×2・ブルーベリー ×2・スイートポテト×2・梨)、Caféどら焼き×3、黒っほいどら焼き×2 ●賞味期限 / 14日 ●特記事項 / 常温



大正10年創業の「梅香堂」のお菓子には、市原産の無添加の食材をはじめとした千産千消にこだわった素材が使われている。和洋の粋にとらわれない商品には、美味しさとともに安心感がある。



養老もち豚・養老もち豚パリパリウイナーセット

有限会社 比留川畜産

限定 20セット (1月12日以降のお届け)



環境とエサにこだわり育てた 健康で美味しい「養老もち豚」

消化吸収をよくする発酵飼料や大麦、海藻、ハーブなどを独自にブレンドした飼料を与え、広々とした環境で育てた「養老もち豚」は、安全で美味しい豚だ。ストレスレスの環境でのびのびと育ったもち豚は、きめ細かで柔らかくモチモチとした食感で、甘みがあり噛むほどに旨みを感じる。クセがないのでどんな料理にも合うが、まずは薄い味付けで焼き、肉本来の美味しさを味わってほしい。その養老もち豚を用いたウイナーも、パリッとした食感でジューシーな肉の旨みがたっぷり詰まっていて美味しい。

申込番号 **5782-0008**

●内容量／豚小間250g×2、豚挽肉250g×2、豚バラスライス250g、モモスライス250g、ローススライス250g、ウイナー 110g(4本)×2 ●賞味期限/ウイナー 180日、その他90日 ●特記事項/冷凍



ストレスに敏感な豚は、のびのびと育てることが大切。比留川畜産では、豚が自由に動き回ることができる環境で飼育し、「おはよう」「元気かい?」と毎日声をかけ愛情を注いでいる。



こだわり生パスタとミートソースのセット

株式会社 プリマ・パスタ

海外の星付きレストランのシェフお墨付きの生パスタ

パスタ専門の製麺所「プリマ・パスタ」では、シェフが打つ生パスタの味を独自の製麺方法で表現している。3、4種類の小麦粉をブレンドして作る麺は、モチモチした食感としっかりとしたコシを楽しめる。ミートソースには国産の牛・豚肉を使い、3時間以上かけて仕上げている。麺は、幅広平麺のタリアテッレ、太麺のピチ、断面が楕円のリングイネ、断面が四角いキタツラ、ショートパスタのペンネの5種類。同じソースでも麺を変えると雰囲気がからりと変わるので、それぞれの違いを楽しんで欲しい。



申込番号 **5782-0013**

●内容量/ミートソース(150g:14×20cm)×5、タリアテッレ(90g:10×10×4cm)、リングイネ(90g:10×10×4cm)、キタツラ(90g:10×10×4cm)、ピチ(90g:10×10×4cm)、ペンネ(90g:10×10×4cm) ●賞味期限/130日 ●特記事項/冷凍



昨年オープンした直営カフェの「プリマ・カフェ」。国内外のレストランの一流シェフも使っているというプロの味の生パスタを、リーズナブルな価格で気軽に味わうことができる。



和紙缶 焼・味海苔5本入

株式会社 守屋

香りと甘みの強い千葉県産ののりを飽きのこない味に

香りの強さが特徴の千葉県産ののりを、5種類の味に。おなじみの焼きのり、味のりのほか、しそ風味、ゆず風味、焼きのり青まぜと毎日食べても食べ飽きないバラエティに富んだ味で、いつものごはんがさらに美味しくなること間違いなし。パリっとした歯ごたえがありしっかりとした香りを感じるのりは、ごはんやお餅との相性がいいのはもちろんだが、パスタやサンドイッチの具やサラダのトッピングなどにして洋風に食べてもまた美味しい。



申込番号 **5782-0019**

●内容量/焼のり、味のり、しそ風味、ゆず風味、焼きのり青まぜ
各8切60枚●賞味期限/360日●特記事項/常温

アレルギー



のりやお茶、落花生、佃煮など、伝統的な日本の食品を扱う「守屋」。千葉県産を中心に厳選した食材を自社工場で丁寧に加工し、長く愛される商品を作り続けている。



やますセレクト

株式会社 やます

房の駅でおなじみの商品から人気のものを選んでギフトに

千葉土産の専門店やますがセレクトしたロングセラーと千葉限定商品を詰め合わせにしました。やますとびわ農家、不二家で共同開発され、房州産のびわジャムを使用して風味よく焼き上げた「カントリーマアムびわ」に、落花生とクッキー生地 of 食感が後を引く「豆らっか」、40年継ぎ足し続けている秘伝のたれを使用し職人が焼き上げる「やき蛤」と「焼あさり」に、ホットでもアイスでも美味しい「甘酒の素」。いずれも食卓を楽しく美味しく彩ってくれる逸品だ。



申込番号 5782-0012

●内容量/豆らっか(10枚入)、甘酒の素1kg、カントリーマアムびわ、やき蛤5本串、焼あさり8本串●賞味期限/豆らっか135日、甘酒の素150日、カントリーマアムびわ9ヶ月、やき蛤5本串150日、焼あさり8本串150日●特記事項/常温



「やます」の直営店舗「房の駅」(県内8店舗、秋葉原1店舗)には、野菜や海産物、菓子など3000種以上の商品が並ぶ。生産や加工の現場に出向き、味や品質に納得いくものだけを販売している千葉の食のアンテナショップ。



よしの漬物「おすすめ詰合せ」

有限会社 吉野商店

鮮度のいい野菜にこだわり手作りの味を守り続ける漬物

素材のよさと手作りの味にこだわり、独自の製法で美味しい漬物を作り続けている「吉野商店」。「おすすめ詰合わせ」は、子どもから年配の方まで幅広い層を意識したラインナップになっている。箱の中には、にんにくを使いパリッとした歯ごたえを残した「胡瓜のスタミナ漬」や、大根を甘酢風味に仕上げた「大ちゃん漬」、桜海老のだしを使った「キムチ」など、さまざまな味や食感の漬物がぎっしり。どれも素材の持ち味を活かした控えめな味なので、ごはんにお酒のおともにと活躍してくれる。



申込番号 **5782-0001**

●内容量/大ちゃん漬(半割)、玉ねぎ醤油漬×2、胡瓜スタミナ漬 150g、カクテキ 200g、大根たまり漬(半割)、玉ねぎ甘酢漬×2、やまいもキムチ 200g、大根みそ漬(半割)、やまいも醤油漬 120g、白菜漬 500g●賞味期限/大根2種 14日、玉ねぎ醤油漬20日、玉ねぎ甘酢30日、やまいも醤油 10日、胡瓜スタミナ漬6日、カクテキ14日、やまいもキムチ10日、白菜漬7日、大ちゃん漬14日●特記事項/冷蔵



新鮮な素材は、市場からだけでなく生産者から直接仕入れることも多い。40年来変わらぬ手作りの製法ながら、時代の嗜好に合わせて味を変え、たくさんの人に喜ばれる漬物を追求している。

ご利用方法について

カタログに掲載されている商品からお好きな商品をお選びいただく商品目録です。



商品のお受取までの流れ

1. 商品の選定

掲載商品から第一希望商品、第二希望商品、第三希望商品を一品ずつお選びください。

2. 商品お申込書の投函

『商品お申込書』に、ご希望商品の番号・商品名・お名前・ご住所等の必要事項をご記入のうえ、ご投函ください。

3. 商品のお受取

『商品お申込書』到着後、2週間前後でお客様のお手元へお届けするようにお手配いたします。

- 商品のお代金と送料は贈り主様より頂いております。
- 掲載商品の色合い、寸法等において多少の誤差を生じる場合もございますが、予めご了承ください。
- 商品の梱包や発送につきましては、出来る限りゴミを出ないように工夫し、簡易包装を推進しています。皆様のご理解、ご協力をお願いいたします。
- 万一商品が破損していた場合は、速やかに下記お問い合わせ先までご連絡ください。
- お客様の都合による商品の返品、交換はお受け出来ません。予めご了承ください。

お問い合わせ先

RHトラベラー(株)カスタマーコンタクトセンター

無料電話 / 0120-977-053 (携帯・IP電話からは) 06-6539-6656

営業時間 / 9:30 ~ 18:00 (1/1・1/2休み)

いちほら国府カタログギフト

商品お申込書

平成27年度補助事業のため、カタログの有効期間が大変短くなっておりますのでご注意ください。
有効期限：平成28年1月31日(日) 消印有効

ご希望お届け日 月 日まで ※投函日より17日以内のお届けとなります。

お名前	フリガナ いちほら たろう	市原 太郎 様
ご住所	〒 []-[]-[]-[]-[]-[]	千葉 都道府県 市原 区郡
電話番号	0436 (XX) XXXX	

お申し込みには、カタログ内の「個人情報の取扱について」の内容を十分ご理解いただき、ご同意の上ご記入をお願いします。同封してある個人情報保護シールをごちらにお貼り下さい。

■第一希望、第二希望、第三希望の商品の8桁の商品番号と商品名をご記入ください。

希望	商品番号	商品名
第一希望	5782 0018	吾妻堂 いちほら銘菓撰
第二希望	5782 0021	市原特産いちじくまんじゅう
第三希望	5782 0014	清酒(飯給、甘五里、海士有木、不入斗)

効果検証のため恐れ入りますが、表面のアンケートへのご協力をお願いします。
お申込コード 75700118

このスペースに同封の個人情報保護シールをお貼りください。

お届け先のご住所は、番地・アパート・マンション名・棟号まで詳しくご記入ください。

商品発送の際、電話番号が必要になる場合がございます。必ずご記入ください。

※出来る限り第一希望の商品をお届けできるようにいたしますが、第三希望の商品までご記入をお願い致します。

万一ご希望商品がメーカー事情により、品切れ、製造中止の場合は、商品一覧表を郵送させていただき、商品をお選び直しいただくか、色違い、新商品又は同等以上の代替品をお送りすることもございますので、ご了承ください。

〈個人情報の取扱いについて〉

RHTラベラー(株)は個人情報保護マネジメントシステム(JISQ15001)に基づく取組みを行っており、お客様の個人情報は以下の通り取り扱います。

■個人情報の利用目的

当社はお客様からのご注文に際しお預かりした個人情報を、ご注文いただいた商品の発送、カタログやDMの送付、新商品のお知らせ、アンケート調査等の関連サービス及び当社と提携する企業の商品やサービスのご案内、並びにお客様をご紹介いただいた企業等に対する業務連絡のために使用致します。

■個人情報の第三者への提供

当社は取得した個人情報(住所・氏名・電話番号等)をご本人の同意を得ることなく第三者に提供することはありません。なお法令に基づく場合等、限られた場合において個人情報を開示・提供することがございます。詳細につきましては当社ホームページ掲載の「個人情報の取扱いについて」をご覧ください。

■個人情報取扱いの委託

当社は利用目的の達成に必要な範囲内において、委託先に個人情報を預ける場合がございます。この場合これら業務委託先との間で取扱いに関する契約の締結をはじめ、適切な監督を行います。

■個人情報の開示等の請求

個人情報は、原則としてご本人からの求めに応じ開示等(利用目的の通知、開示、内容の訂正・追加・削除、利用の停止または消去)の対応を行います。手続等の詳細につきましては当社ホームページ掲載の「開示対象個人情報の請求手続のご案内」をご覧ください。

■個人情報を提供されることの任意性について

お客様が当社に個人情報を提供されるか否かはお客様の任意によるものですが、必要な情報をいただけない場合、誠に不本意ながら各サービス等が提供できない場合がありますのでご了承下さい。

■個人情報相談窓口

RHTラベラー(株) お客様相談窓口

受付時間 9:30～18:00 (1/1・1/2休み)

無料電話 0120-988-275

ケータイ・IP電話 06-6578-2734

管理者の氏名、所属および連絡先

管理者名: RHTラベラー株式会社

内部統制部 狩谷 隆

連絡先: 電話03-3230-0095

(土・日・祝を除く 9:00～17:30)

お客様控え

お控え用紙は、商品が届くまで大切に保管してください。

お申込コード	75700118
--------	-----------------

※お問い合わせいただく場合に必要になります。

■第一希望、第二希望、第三希望の商品の8桁の商品番号と商品名をご記入ください。

	商品番号								商品名
第一希望	5	7	8	2					
第二希望	5	7	8	2					
第三希望	5	7	8	2					

いちほら国府カタログギフト

発行 市原商工会議所

発行日 平成27年12月1日

協力 市原市
市原市観光協会
市原市農業協同組合

編集・デザイン・撮影 三陽メディア(株)

いちほら 国府カタルグギフト

注文期限 平成28年1月31日(消印有効)