

## 300年の歴史を大切に、未来を拓く酒蔵

創業元禄年間。千葉県酒々井町にある300年つづく日本酒の蔵元です。「純米大吟醸きのえね」は、高級米山田錦を50%まで精白し贅沢に醸造された飯沼本家の中でも最高峰のプレミアムなお酒。清酒「甲子正宗」を使用。ベルギー産最高級クーベルチュールと甲子濃醇古酒を贅沢に使用した「トリュフチョコ」や清酒「甲子正宗」を使用したしっとりしたケーキなど、お酒だけでなく様々な商品も揃っています。

- 飯沼本家  
純米大吟醸きのえね 3,000円  
トリュフチョコ 5個入 1,250円  
日本酒カステラ 1,500円



## 「食」を通じて地域の活性化を

千葉県佐倉市ゆかりの名力士、雷電為右衛門の妻おはんが甘酒茶屋の看板娘だったことにちなみ、佐倉の新たな特産品を目指して佐倉社中合同会社が開発した甘酒。雷電関の墓所のある佐倉市白井の妙覚寺住職が監修。原料は、国産米と国産の米麴のみで商品化しています。

- 佐倉社中  
天下無双 雷電甘酒  
180ml 350円 / 900ml 1,000円



\*雷電 為右工門(らいでんためえもん)

身長197cm、体重169キロ

現役生活21年、江戸本場所在籍36場所、通算黒星が10個、勝率.962の大相撲史上未曾有の「天下無双」の力を誇り、優勝相当の成績を28回も収めたと伝わる。

## 食の宝庫 ちば

千葉県は「食の宝庫(ほうこ)」です。三方を海に囲まれ、黒潮(くろしお)の影響(えいきょう)を受けた温暖(おんだん)な気候と豊か(ゆたか)な土地資源(しげん)を活かし、米や野菜、果物、花など多くの農産物が生産され、また様々な種類の食品を生み出しています。

安房鴨川は、江戸時代から良質な米産地として知られています。今から130年ほど前(明治4年)に明治天皇の即位式「大嘗祭」に献上されるお米「献上米」の栽培地として指定されたほどのお米の産地です。新倉は、明治39年創業以来、この地でお米の商いを続けています。

「ぬれ揚げ煎」は、千葉県ブランド水産物「房州ひじき」、千葉県産「かつお節」などの地域産品をふんだんに使った、千葉県のお土産として、お買い求め易く、手に取りやすい商品にしております。

- 新倉  
ぬれ揚げ煎  
かつおとうめ味・ひじきとごぼう風味  
手提げ袋 602円 / 個包装 250円



「しっとり」していながら「さっくり」



千葉県では古くから農産物(主に柑橘類や根生姜)を蜜で炊いて乾燥させたものを『てんもんどう』と呼び珍重されてきました。『東金天門どう』は、現代に新しく再現したベジ・スイーツ。原料として使用する野菜、果物はすべて千葉県東金市産。夏にはなす、冬にはしょうが・れんこんと、四季折々の旬の野菜や果物を使用。古くて新しい味わいをぜひお楽しみください。

- 東金元気づくり 東金天門どう 450円

千葉にだけその名を残す銘菓