

MY PLACE MY PLEASURE

まいふれの
ご当地ギフト

CATALOG GIFT



MY PLACE MY PLEASURE

まいぷれの
ご当地ギフト

CATALOG GIFT



ブルーベリー 千葉県産





まいふれのご当地ギフト

～千葉県のギフト～

カタログギフト特有の「**ちょうど良い選択肢**」という特徴に、地域の魅力的な商品のラインナップにより「**ちょっと良い選択肢**」を加えたギフトです。

全国のまいふれ編集部が魅力的な地域産品を取材し、紹介記事を作成。ひとつひとつの産品に込められた地域事業者の想いと、地域との関わりがしたためられた記事を読みながら、お気に入りの産品を見つけてください！



地域情報サイト

MY PLACE, MY PLEASURE

まいふれ



公式オンラインショップ

まいふれのご当地ギフト 検索

企画・販売元：株式会社フューチャーリンクネットワーク

発行元：株式会社地元カンパニー

ハガキの枚数分、商品をお申込み頂けます！

例えば、

ハガキが **1枚** 同封されている場合、**1回** 商品申込みができます。



例えば、

ハガキが **3枚** 同封されている場合、**3回** 商品申込みができます。



ハガキに記載のお客様コード1つにつき1回の商品申込みが可能です。商品交換お申込みフォームで1回ずつお申込みいただくか、すべてのハガキにご希望商品をご記入の上、ポストにご投函ください。
※複数お申込みいただいた場合でも、商品は個別に発送します。ご了承ください。

▼ 選ぶなら、WEB がオススメ! ▼

WEB 申込みがオススメな理由

カンタン申込み!



PC・スマホからカンタンにお申込みが完了します。
面倒な、ハガキのポスト投函も不要!

WEB 限定商品も選べる!



お手元の商品紹介カードにある商品の他に、WEB 限定商品がある場合がございます。

※ご注意※
WEB 限定商品が必ずあるとは限りません。ご了承ください。



<https://gift.jimo.co.jp/order/mypl-gift/>

QR コードまたは URL にアクセスしてお申込みください。
お申込みには※お客様コードが必要です。

※お客様コードはお申込みハガキに記載されている7桁の番号です。

ウラ面も
Check!

ふなばしカレー (小松菜)

千葉県船橋市



野菜たっぷり栄養満点!
オール船橋で作られた
ご当地カレー

※野菜のトッピングは
盛付イメージです

船橋ブランド野菜の小松菜、船橋にんじん、名産の梨など船橋産の素材をふんだんに使ったお野菜たっぷりのキーマ風カレーです。細かく刻んでじっくり煮込んだ素材の甘みとスパイスで深みのある味わいに仕上げました。

船橋市観光協会と船橋市に本社を置く「イシイのおべんとクンミートボール」でおなじみの石井食品株式会社とのコラボで誕生したご当地レトルトカレー。1食に約70g分の野菜がたっぷり。西船橋「ひらの農園」で育つ、生で食べても美味しいブランド小松菜を主役に、カレーに欠かせない人参は「船橋にんじん」、隠し味には市内の梨園「鈴果園」の梨を使ったピューレを使用。規格外の梨を社会福祉法人大久保学園の「ふなばし工房」で加工し、フードロス削減にも貢献しています。パッケージは船橋市在住の切り絵作家・中村頼子さんによるデザイン。船橋市の花・ヒマワリや小松菜、アンデルセン公園など船橋の名所があしらわれています。



お届け時期
通年

お届け温度帯
常温

ホームページ



商品番号 **1002089**

作り手紹介	2017年に一般社団法人化し、観光、イベント、グルメなど、様々な事業を通して船橋市の魅力を広く発信しています。船橋市の特産品が集まる「ふなばし朝市」など、賑わいを創出するイベントを開催しています。
特定原材料7品目	乳成分、鶏肉、りんご
賞味期限	製造日から180日
特記事項	

料理と楽しむ食事パンセット

千葉県松戸市

朝起きるのが楽しくなる
テーブルロールと
バターペーストのセット



パンオノア
バターロール ×2
チーズフランス
ハンドカイザー ×2
グラハム食パンS
はちみつバター
黒オリーブバター

※商品内容の詳細は表面に記載しております。

ZOPF

ローストしたクルミたっぷりのパンオノア、艶やかでしっとりとした味わいの王道バターロールなど、食卓を引き立てる食事パンのセレクト。ツOPPオリジナルのオリーブバターとはちみつバターとのセットです。

松戸市郊外にある人気ベーカリーで、コンセプトは「必ずお気に入りのパンが見つかるでしょう」。Zopf(ツOPP)はドイツ語で三つ編み、「編み込みパン」のこと。

美味しさの秘密は厳選素材にあります。国産小麦やフランス産など、パンの種類によって最適な粉をチョイス。国産小麦の全粒粉は自家製粉にこだわり、新鮮で薫り高く栄養価の高いパンに仕上げています。天然酵母は、オーナーの自宅の庭で育つ葡萄の樹からつくるオリジナル酵母を使用。ワインに似た豊かな香りが特長で、Zopfのパン作りを支えています。

黒オリーブが入ったガーリック風味のオリーブバターと、優しい甘みがとろけるはちみつバターがパンを引き立てます。



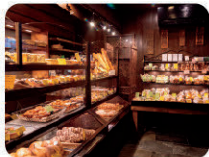
お届け時期
通年

お届け温度帯
冷凍

ホームページ



商品番号 1002077



作り手紹介	パン好きの聖地と呼ばれる「ZOPF」。欧州の古いパン屋をイメージした店舗には、毎日300種類の焼きたてパンが並びます。宝探しのようにワクワクしながら、お気に入りのパンを探してみてください。
特定原材料7品目	卵、乳、小麦、本製造工場ではアーモンドとピーナッツを含む製品を製造しています。
賞味期限	製造日より冷凍で30日、解凍後1日(ラベルシールに準ずる)
特記事項	

牛善黒黒ハンバーグ

千葉県野田市



お肉屋さんか
本気で作った
肉汁あふれる
ジューシーハンバーグ

肉のプロ「肉の牛善」による本格粗挽きハンバーグ。
長年の目利きで選んだ国産黒毛和牛と鹿児島県産黒豚を贅沢に使用。肉本来の旨味を引き出すため、肉はこだわりの粗挽きに。一つひとつ手ごねで仕上げています。

全国の銘柄牛をはじめA5黒毛和牛の取扱いに定評のある野田市の食肉加工卸「肉の牛善」。そんな肉のプロが本気で考えたハンバーグです。長年培った肉の目利きで素材を吟味し、試行錯誤の末、商品化に成功。厳選した国産黒毛和牛肉70%+鹿児島産黒豚肉30%の黄金比率を導き出しました。黒豚の旨味が黒毛和牛の豊かな風味を引き立てます。着色料・保存料を使わず、自社工房で一つひとつ丁寧に手作り。独自の手ごねにこだわり、家庭のフライパンで焼いてもお店のようにふっくらジューシーに仕上がります。内容量180gとボリュームも満点。地元直売所でもリピーターの多い人気の逸品。ハンバーガーなどへのアレンジもおすすめです。



お届け時期
通年

お届け温度帯
冷凍

ホームページ



商品番号 **1002078**

作り手紹介	「あんしん、安全で美味しいお肉を食べていただきたい」という想いから、A5黒毛和牛にこだわって取り扱う高級食肉加工卸。農家を直接回り、生産者と定期的に情報交換しながら、もっとも良い肉を仕入れています。
特定原材料 7品目	卵、乳、小麦
賞味期限	製造日を1日目として180日
特記事項	

TamaMille フールセック

千葉県八千代市

Pâtisserie
TamaMille



おしゃれでかわいい!
美味しいが詰まった
心ときめくクッキーたち

可愛らしいデザインで、自分へのご褒美にも贈り物にも最適な一品。職人が手仕事で1枚ずつ焼き上げた大きなクッキーで、サクサクの食感とホロホロと崩れるような口当たりが特長です。ティータイムを贅沢に彩ります。

上品なピンク色の箱を開けると、大きなクッキー9枚がギッシリ。フランス産小麦100%のエキリチュールやヨーロッパ伝統の手法による「よつ葉の発酵バター」、ミネラルたっぷりのゲランド産の塩など厳選した素材のみを使用し、上質で豊かな味わいの焼き菓みに仕上がっています。濃厚なチョコレートクッキー、ダイヤモンドのように美しいシンプルなクッキー、ココナッツの噛み応えが心地よいクッキーなど、本場フランスで腕を磨き、数々の受賞歴を持つオーナーシェフの贅沢な味わいです。店名の由来は、シェフの愛するマダムの名前「Tamami」と、家族を意味するフランス語「Famille」から。八千代市で確かな味を提供しています。



お届け時期
通年

お届け温度帯
常温

ホームページ



商品番号 **1002092**

作り手紹介	1996年にオープンした本格フランス菓子店。八千代市にある店舗では、彩り豊かなケーキやマカロン、焼き菓子など。フランスでの修業経験を生かした、五感で味わう確かな味のフランス菓子が喜ばれています。
特定原材料7品目	卵、乳、小麦
賞味期限	発送日より3週間
特記事項	

純玄米黒酢ドリンクと梨バーモント 千葉県鎌ヶ谷市



100年続く伝統の味
まろやかでフルーティーな
ビネガードリンク



純玄米黒酢ドリンクは、純玄米黒酢・はちみつ・りんご果汁・オリゴ糖等をブレンド、水で4～5倍に希釈して。梨バーモントは国産の梨を使用した梨酢がベース。酸味が苦手な方は牛乳で薄めヨーグルト風味もおすすめ。

私市(キサイチ)醸造は2022年に創業100年を迎え、現在は鎌ヶ谷の地でお酢や調味料の製造販売を行っています。特にお酢の分野では、昔ながらの木桶造りによる表面発酵法と近代的な通気発酵法を駆使して、江戸前寿司職人から一般家庭向けまで幅広く使われています。近年お酢は健康サポート面からも注目されており、「肥満気味の方の内臓脂肪の減少」「高めの血圧の低下」「食後の血糖値上昇を緩やかにする」等の研究報告があります。食卓に常備して毎日の習慣にしてみませんか？純玄米黒酢ドリンクは、木桶で熟成したアミノ酸が多く含まれた黒酢をベースに飲みやすい仕上がりに、梨バーモントはさらに飲みやすく牛乳割りもおすすめです。



お届け時期
通年

お届け温度帯
常温

ホームページ



商品番号 1002083

作り手紹介	大正11年創業。「毎日の食から、人生の味わいを深めていく」を使命に食酢を醸造。30石(約5400リットル)の杉桶で仕込む伝統的な手法と、最新の醸造技術を融合させ、代々受け継がれる味を継承しています。
特定原材料 7品目	りんご
賞味期限	製造日から1年
特記事項	はちみつを使用しておりますので1歳未満の乳児には与えないください。また、経時により原料由来のオリが生じますが品質に問題はありません。



フレキシージャム/いちご&ブルーベリー 千葉県香取郡東庄町



和菓子の製法で
つくられた手作り
フルーツジャムのセット

いちごジャムに使用しているのは、いちごの町・東庄町の摘みたてのアイベリーと紅ほっぺ。ブルーベリージャムには一粒ひとつぶ厳選した千葉県産ブルーベリーのみを使用。果肉がごろごろ、上品な甘さが魅力です。

イギリスでジャムの美味しさに魅了されてから「毎日食べても飽きのこない、きれいでおいしいジャム」作りを開始。商品名の「フレキシィ」はイギリス在住時にオーナーが飼っていた猫の名前から名付けられました。ジャムに加工するフルーツは、東庄町をはじめ千葉県産のもの。採れたての果物を新鮮なうちに加工することで、フレッシュな味わいに。餡を美味しく炊くときのコツを応用して、ていねいに手作りしています。煮詰めるときに使用しているのは、銅製の「さわり鍋」。短時間で熱を均一に伝えるため、果物のフルーティーな香りやみずみずしさを損なわず、色鮮やかで美しいジャムが仕上がります。ジャムのソーダ割りドリンクもおススメです。



お届け時期
通年

お届け温度帯
常温

ホームページ



商品番号 1002087

作り手紹介	東庄町に店を構えて100年以上。近隣住民に愛される老舗のお菓子屋さんです。東庄土産の定番として親しまれる「汐どめの月」「とうのしょう音頭」などの和菓子も販売。あんドーナツも根強い人気を誇っています。
特定原材料 7品目	同じ工場内で小麦・乳・卵を使った製品を製造しています。
賞味期限	製造から1年 開封後は冷暗所で保存し、開封後はお早めにお召し上がりください。
特記事項	

八街産落花生(千葉半立・Qなっつ)セット 千葉県八街市

殻付き落花生 (Qなっつ) 200g

殻付き落花生 (千葉半立) 110g

味付むき身落花生 (千葉半立) 110g

止まらない美味しさ!
旨味・風味・コクの
三拍子揃った落花生



※商品内容の詳細は表面に記載しております。

八街市推奨の店 ぼっち

八街市名産の落花生。千葉県産の落花生の中でも一番美味しいと評判の品種「千葉半立(ちばはんだち)」。昭和26年に新品種として生まれ、品質、味ともに高評価。甘みが強く濃厚な味わいがあとを引く美味しさです。

国内産の落花生の約75%が千葉県産ですが、中でも八街市の生産量は全国トップクラスです。千葉県産落花生の中でも一番美味しいと評判の品種「千葉半立(ちばはんだち)」は、栽培が難しいうえに他の品種よりも生育期間が長く、収穫量の少ない希少な落花生です。品質が良く甘みが強く濃厚な味わいが特長で、カリッとした食感に溢れるほどの極上の甘さは絶品。平成30年に誕生した「Q(きゅー)なっつ」は、はっきりとした甘みとあっさりした食べやすい味が特徴。ピーナッツを超える品種としてQなっつと名付けられました。落花生はとても栄養価の高い食品であり脳の活動を活発にし記憶力の向上・脳の老化防止に効果があると言われています。



お届け時期
通年

お届け温度帯
常温

Facebook



商品番号 **1002084**

作り手紹介	八街駅南口にある、八街市推奨の店。市の特産品である落花生・八街生姜ジンジャーエール・八街生姜ジンジャーエールドロップスなどを販売しています。オンラインショップも展開し、全国地方発送も行っています。
特定原材料 7品目	落花生
賞味期限	発送日から2か月
特記事項	

八街生姜ジンジャーエール

千葉県八街市

ちょっとピリ辛口爽快
大人にぴったりの
味わいジンジャーエール



地元名産のショウガを使用した炭酸飲料「八街生姜ジンジャーエール」。八街産生姜のおいしさをギュッと閉じ込めました。口いっぱいひろがる生姜のフレッシュな風味と自然な甘みが人気です。贈り物にもおすすめ。

千葉県八街市は全国有数の生姜の産地です。八街市産生姜のおいしさを引き出してギュッと閉じ込め、ピリッと辛口の、大人のための濃厚ジンジャーエールに仕上がっています。シュワッと強めの炭酸で刺激をうけたあと、口いっぱいに広がるのは生姜のフレッシュな風味と、圧倒的なさわやかさ、そして自然な甘み。そのまま鍋で温めて、ホットジンジャーエールにするのもおすすめです。生姜は冷え性の改善やアンチエイジングなど、昔から万病に効くと言われていました。身体の深部まで温まり、発汗効果も期待できますので、ヘルシー志向の方にも。生姜をすり下ろす必要もなく手間が省け時短にも役立つので、お料理の調味料としても活躍できる一品です。



お届け時期
通年

お届け温度帯
常温

Facebook



商品番号 1002085

作り手紹介	八街駅南口にある、八街市推奨の店。市の特産品である落花生・八街生姜ジンジャーエール・八街生姜ジンジャーエールドロップスなどを販売しています。オンラインショップも展開し、全国地方発送も行っています。
特定原材料 7品目	
賞味期限	製造日から1年
特記事項	

ディップスタイルコーヒー

千葉県船橋市

船橋発、
世界チャンピオンバリスタが
贈る上質な毎日さ
彩る1杯



013

RUDDER BLEND MEDIUM



PHILOCOFFEA
ROASTED AND GROUND

012

RUDDER BLEND MEDIUM



PHILOCOFFEA
ROASTED AND GROUND

ふなばしセレクション認証品のブレンドコーヒーから2種のセット。マグカップにコーヒーバッグを入れてお湯を注ぐだけで、手軽に美味しいスペシャルティコーヒーが楽しめる新感覚ディップコーヒーです。

「World Brewers Cup」でアジア人初の世界チャンピオンに輝いた粕谷哲氏が選び抜いた高品質のスペシャルティコーヒー。「012 Medium」は、コーヒー本来の甘さと心地よい酸味がバランス良くしっかりと感じられる味わい。冷めるにつれてカラフルな甘さが増していきます。「013 Medium Dark」は、ほんのりとした苦味とその中に甘みを強く感じる味わい。重厚感ある甘さをお好みの方におすすめです。自宅でのコーヒータイムやオフィスでの休憩、アウトドアでの癒しに、カップ一つで簡単に淹れられるスペシャルティコーヒーを。日常が、上質で豊かな時間になりますように。



お届け時期
通年

お届け温度帯
常温

ホームページ



商品番号 1002094

作り手紹介	WORLD BREWERS CUP(2016)を制した世界チャンピオン・粕谷哲氏が立ち上げた自家焙煎スペシャルティコーヒーショップ。特別なコーヒー体験をあらゆる場所や人々に届けています。
特定原材料 7 品目	
賞味期限	製造日から1年
特記事項	

日本一のクラムチャウダー

千葉県船橋市



船橋漁港で採れた
ホンビノス貝を使用した
手作りクラムチャウダー

船橋産ホンビノス貝や発酵バターなど厳選素材で作られたクラムチャウダーは、濃厚でコクがあるのが特長。野菜もたっぷり入ってヘルシー。真空冷凍パックで届くので、お手軽にお店と同じ味を楽しむことができます。

ホンビノス貝を使用したクラムチャウダーでしか味わえない、口いっぱい広がる濃厚でコクのある旨味と甘みが特長。漁師から直接仕入れた貝を一晩寝かせ、貝特有のうまみ成分の『コハク酸』を倍増させています。クリームには発酵バターを使用、贅沢な味わいに。地産地消にこだわった船橋生まれの手作りクラムチャウダーです。2019年2月に行われた第1回日本クラムチャウダー選手権優勝。翌年2連覇して日本一に輝いたのち、2020年2月にはクラムチャウダーの本場アメリカで開かれた「Clam chowder cook off」でも、Cutting Edge部門で優勝。世界に認められた味です。



お届け時期
通年

お届け温度帯
冷凍

ホームページ



商品番号 **1002088**

作り手紹介	船橋市を中心に飲食店やケーキリング、イベント事業を手掛けています。日本一のクラムチャウダーは、美味しいだけではなく、地産地消、食品ロス、障害者就労支援を考えて次世代に繋ぐ企業を目指しています。
特定原材料 7品目	乳、小麦
賞味期限	製造日より180日
特記事項	湯煎で温めてお召し上がりください (レンジ不可)

関東焼

千葉県船橋市



創業300年を超える
老舗和菓子屋が作る
薄焼き醤油煎餅

醤油の風味が香ばしい昔ながらの手焼き煎餅です。高品質な国産うるち米を使用し、薄焼きならではのパリッと小気味よい歯ごたえが特長。粒々のお米がはじけて、香ばしさとおいしさが口の中に広がります。

船橋市で300年以上続く老舗和菓子店、廣瀬直船堂の看板商品「関東焼」は、発売から40年以上続くロングセラー商品。船橋土産の定番銘菓として知られています。こだわりの国産うるち米を使用し、昔ながらの製法で職人が1枚ずつじっくり丁寧に焼き上げています。香り高い醤油を使用することで、食べたときに鼻から抜ける豊かな醤油の風味も楽しめます。地元営業マンの間では、関東焼の丸い形(円)が縁を呼び「手土産にして渡すと契約が決まる」という縁起のよい噂があるとか。親子三代で通い続けるという人も。昔ながらのシンプルな味わいは、おやつやおつまみにぴったり。マヨネーズや七味をかけてアレンジするのもおすすめです。



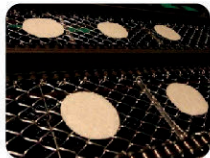
お届け時期
通年

お届け温度帯
常温

ホームページ



商品番号 **1002090**



作り手紹介	江戸時代初期に創業した和菓子店。船橋市本町にある切妻造瓦葺の店舗は大正7年に建設されたもので、船橋市の景観重要建造物に指定されています。金平糖や生菓子などの和菓子が、お手頃価格で購入できます。
特定原材料7品目	小麦、大豆
賞味期限	製造日から1か月
特記事項	

新鮮！朝摘みブルーベリー (250g×2) 千葉県鎌ヶ谷市

ぷっくりと甘い
ブルーベリー！
粒の大きさと
濃厚な味わいが魅力

風通しがよくブルーベリーの栽培に適した環境で、食べ頃になるまで熟した実を収穫してすぐに発送。追熟することなく、朝摘みのフレッシュな味が楽しめます。ふっくらとした大粒の実は一粒一粒が濃厚な味わいです。

想像の上をいく濃厚な味わいと、粒の大きさが特長です。ブルーベリーには様々な品種があり、少しずつ収穫時期が違います。複数の品種を植えることで、粒の大きさ・香り・味のバランスなど、美味しい時期が順番に訪れます。苗木の間隔を広めにとることで清々しい風が通り抜け、伸び伸びと育った鮮やかな緑の葉の間に、紫色に熟した実がたわわに実ります。枝を剪定し摘花することで実の数が制限され、一粒一粒が大きく濃厚で甘い実に。樹上でしっかり熟したブルーベリーは格別のおいしさです。特に新鮮なものは、ブルーム(果粉)と呼ばれる白い粉で覆われることも。実の乾燥を防ぐために果物自身が分泌するもので、甘いブルーベリーの証です。



お届け時期
7月1日～
8月10日

お届け温度帯
常温

ホームページ

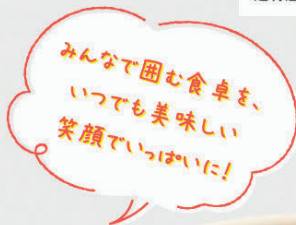


商品番号 **1002082**

作り手紹介	畑での摘み取りや、直売所販売。ブルーベリーのおいしさに魅かれて、リピーターも多く訪れます。収穫時期の違う複数の品種を栽培しているので、7月上旬～8月にかけて、通常より長い間ブルーベリーが楽しめます。
特定原材料 7品目	
賞味期限	冷蔵で保管し、お早めにお召し上がりください
特記事項	

キッコーマンいつでも新鮮しょうゆ 詰合わせ 千葉県野田市

しぼりたて生しょうゆ 450ml×2
塩分ひかえめ丸大豆しょうゆ 450ml×2
超特選極旨しょうゆ 450ml×2

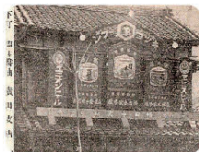


※商品内容の詳細は表面に記載しております。

株式会社 日野屋

野田市の商店街で100年、地域密着の酒屋「日野屋」が自信を持ってすすめるキッコーマンのおしょうゆ。3種類を2本ずつ、お料理や用途にあわせて使い分けられるので便利です。毎日の食卓を豊かにしてくれます。

毎日の食卓に欠かせない「醤油」は、日本の食文化を支えてきた調味料です。「しぼりたて生しょうゆ」は、生ならではの澄んだ色と穏やかな香り、豊かな甘みが特長の万能醤油。「塩分ひかえめ丸大豆しょうゆ」は、火入れをしていない、塩分25%カットの丸大豆生醤油。「超特選極旨しょうゆ」は、醤油の中でも最高ランクの豊かな旨みと、香ばしく重厚な香り、深いのあるコクが特長の濃い口醤油。3種類のセットなので、素材や調理方法に合わせて使い分け、日々の食事にバリエーションを。煮物や肉料理などの下ごしらえ、洋風・中華・イタリアン…と、幅広い料理に大活躍の万能調味料なので、お中元・お歳暮・手土産などにも喜ばれます。



お届け時期
通年

お届け温度帯
常温

ホームページ



商品番号 1002079

作り手紹介	1919年の創業。野田市の特産品や食品・酒・調味料など取り扱う地域密着型の酒店。電話があればその日に配達。お米やビールなど、重たいものはキッチンや倉庫まで運ぶまちの酒店として親しまれています。
特定原材料 7品目	小麦
賞味期限	製造日より18か月
特記事項	

柏結び焼

千葉県柏市



塩(80g) チーズ(80g) 甘から(80g) 河のり(80g)

柏ギフトショップ-結び-

千葉県柏市産のお米を使用した「柏結び焼」。お米の甘さとサクとした食感がやみつきに！一口サイズで食べやすく、外出先でもOK！一度食べたら止まらないほどの美味しさ！おやつや手土産におすすめです。

美味しい柏のお米を使ったおせんべいです。個別包装なのでお友だちとシェアしやすく、外出先でのお子さまのおやつにも丁度いいサイズ。父の日、母の日、誕生日やお祝い事、大切な人へ想いを込めて、手土産やご贈答などにもおすすめです。

「柏結び焼」は4種類の味が楽しめる嬉しいセット。優しい味わいの「塩味」。甘さとしょっぱさが絶妙なバランスの「甘辛味」。一口食べると濃厚チーズの風味が口に広がる「チーズ味」。海苔の風味と唐辛子のピリッとした刺激がクセになる「河のり味」。お酒のおつまみにも喜ばれます。柏産米 100%使用ならではの、お米の甘さとパウダーの味わいが心地よく、さくとした食感を存分に楽しめる逸品です。



お届け時期
通年

お届け温度帯
常温

ホームページ



商品番号 1002081

作り手紹介	2021年より始動。柏ギフトショップ-結び-のオンラインショップ。お菓子や食品、お酒など飲料類、雑貨・工芸品など様々な柏市の商品を取り扱っています。柏市の魅力ある名産品を、日本全国へお届け！
特定原材料 7品目	
賞味期限	製造日から100日
特記事項	季節によって味に変更がある場合がございます

うまい肉入りチャーシュー炒飯&肉焼売

千葉県香取郡東庄町



美味しいお肉の香りと
旨味がたっぷり。
パラパラ炒飯と
大粒焼売。

養豚が盛んな東庄町で育った東庄ポークを使う「東庄ポークのうまいシリーズ」から、贅沢な炒飯と焼売のセット。東庄ポークをたっぷり使った贅沢な冷凍食品で、手軽に美味しく食べられるのが魅力です。

千葉県北東部にある東庄町は養豚が盛んで、SPF豚を多く飼育しています。甘みのある脂と肉の柔らかさが特長で、品質の高さに定評のある東庄町産 SPF 豚肉。食肉センターに隣接する田谷ミートセンターでは、手作業で丁寧に東庄ポークの加工をしています。肩ロースを使用した「うまい肉入り炒飯」は、その名の通り、お肉の旨味と香りがしっかりと感じられる香ばしい焼きめし。作り立てのようにパラパラで、卵の甘みがお肉を引き立てます。「東庄ポークのうまい焼売」は、お肉を食べているのかと思うほど東庄ポークがギッシリと詰まっていて、一つひとつが大きめ。ボリュームがあって、大満足。冷凍庫に常備しておきたい一品です。



お届け時期
通年

お届け温度帯
冷凍

ホームページ

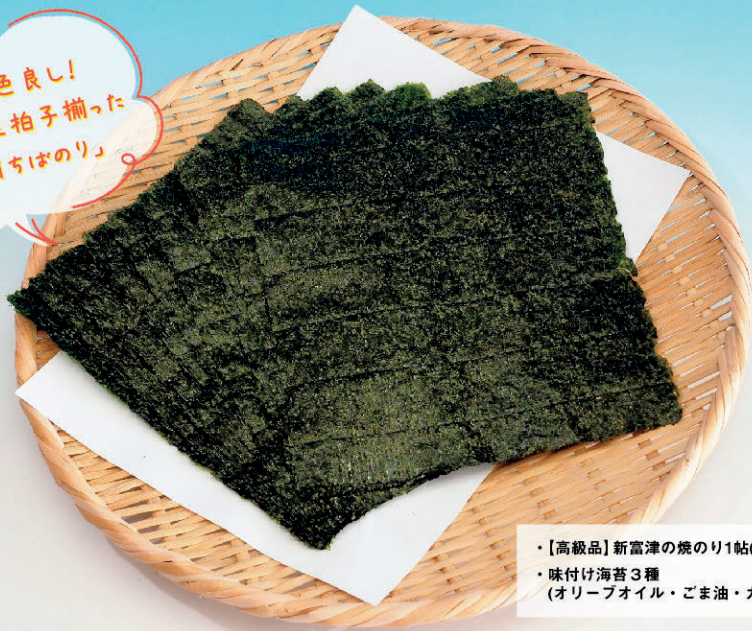


商品番号 **1002086**

作り手紹介	昭和37年創業以来、地域に密着して成長・発展を遂げてきました。「安全・安心・おいしい」をモットーに、食肉や加工品を消費者に提供。東庄町産 SPF 豚肉である林 SPF 豚、東の匠 SPF 豚肉を取り扱っています。
特定原材料 7品目	炒飯：卵・大豆・豚肉 焼売：一部に卵・大豆・豚肉
賞味期限	製造日から1年
特記事項	

江戸前高級焼のりと味付け海苔3種のセット 千葉県富津市

味よし!色よし!
香りよし!三拍子揃った
「江戸前ちばのり」



- ・【高級品】新富津の焼のり1帖(10枚×1袋)
- ・味付け海苔3種
(オリーブオイル・ごま油・ガーリック 各1袋)

※商品内容の詳細は表面に記載しております。

新富津漁業協同組合

磯の上品な香りが広がり、歯切れが良く、やわらかくて口溶けがなめらか、旨みを感じる味わい深い焼海苔です。また、その海苔を使った3種類の味付け海苔もご用意しました。ご飯にもお酒にも相性抜群です。

江戸時代より「江戸前海苔」として、世代を超え脈々と引き継がれてきた海苔養殖。美しい富士山が見える、自然豊かで栄養豊富な富津の海だからこそ育つ良質な海苔は、江戸前の寿司職人も好んで使用する逸品。おにぎりや海苔巻きはもちろん、地元ではサラダやパンなどにも海苔を使うほど、食卓に欠かせない食材です。全型は海苔師が一丸となって育てた力作の中から、さらに厳選した高級品をご用意。食べてみると、その香りや味わいの違いにきっと気づくはずです。さらに、オリーブオイル、ごま油、ニンニクと唐辛子で味付けした3種類の味付け海苔もセットにしました。いずれもチャック付きの袋なので湿気にくく風味が長持ちするので保存に便利です。



お届け時期
通年

お届け温度帯
常温

ホームページ



商品番号 **1002095**

作り手紹介	東京湾に細く突き出た富津岬の南側を漁場とし、海苔養殖をメインに行う新富津漁業協同組合。海苔は東京湾随一の生産量を誇ります。2018年から牡蠣の養殖もスタートさせ、新たな特産品として注目を浴びています。
特定原材料7品目	えび・かきが生息する海域で採取
賞味期限	焼きのり：製造日から1年 味付け海苔：製造日から半年
特記事項	

季節の上生菓子

千葉県習志野市



上品な甘さが魅力。
四季を彩る美しい
上生菓子で
贅沢な時間を。

和菓子店に並ぶ彩り豊かな練り切り。花、果物、鳥など季節の風物などを写しとった細工は芸術的。ほんのりとした色づかいも美しく、なめらかな口当たりと上品な甘さに心が和みます。風味豊かな自家製餡も絶品です。

創業以来、習志野市谷津で地元可愛れ続ける和菓子屋「菓匠あかね家」。王道の和菓子から地元の谷津にちなんだ焼き菓子まで、職人さんが一つひとつ丁寧に作っています。練り切りは季節を表す上生菓子で、色付けから形作りまで職人の技が光ります。優しい色合いの6個セットで届きますので、味ばかりではなく繊細な美しさをご自宅で楽しむのはいかがでしょうか。和菓子作りの命ともいえる餡は、原料にもこだわった北海道産の小豆と白いんげん豆を使用。じっくりコトコト時間をかけて作る自家製餡は、風味豊かでまろやかです。優しい甘さの上生菓子は、幸せな時間をもたらします。冷凍で届きますので、好きな分だけ解凍できて便利です。



お届け時期
通年

お届け温度帯
冷凍

ホームページ



商品番号 1002091



作り手紹介	2007年創業。地元を盛り上げたという想いから、習志野の茜浜・谷津干潟から見える茜色の美しい夕日にちなんで「菓匠あかね家」に。厳選した素材から作る自家製餡は風味豊かな仕上がりにこだわっています。
特定原材料 7品目	やまいも
賞味期限	製造日から冷凍で1か月
特記事項	季節によって味に変更がある場合がございます

※商品内容の詳細は表面に記載しております。

石井食品株式会社

誰もが一度はお世話になった「イシイのおべんとクンミートボール」は、バラエティに富んだ味が満載。サラダやまぜごはんの素ほか、定番10種を集めたオリジナルセット。毎日の食卓やキャンプにもおすすめです。

毎日の食卓やお弁当に欠かせない存在のロングセラー商品、イシイのおべんとクンミートボールをはじめ、ハンバーグやごぼうサラダ、まぜごはんの素を詰め合わせたオリジナルセットです。ミートボールはお弁当だけでなく、パスタやパンと合わせたり、野菜と一緒に炒めたりと、アレンジして使うこともできます。まぜごはんの素は2合分の温かいごはんにまぜるだけの手軽さです。石井食品での製造過程において、食品添加物を使用せずに、素材本来のおいしさを引き出す無添加調理で作られています。良い素材にこだわり、原材料をシンプルにすることで追究し続けているおいしさ。冷蔵庫に、ストッカーに、常備しておきたい詰め合わせセットです。



お届け時期
通年

お届け温度帯
冷蔵

ホームページ



商品番号 1002093

作り手紹介	「イシイのおべんとクンミートボール」でおなじみ。1946年に千葉県船橋市で佃煮製造を始め、1974年にミートボールを発売しました。無添加調理に取り組み、素材を活かしたおいしさを追究しています。
特定原材料7品目	卵・小麦・大豆・鶏肉・りんご・ごま
賞味期限	まぜごはんの素：90日(お届け後約60日) とりそばろ：45日(お届け後約30日) その他：30日(お届け後約20日)
特記事項	

チーバくんエール

千葉県柏市



「チーバくんエール」は千葉県産コシヒカリを副原料として作られた手作り地ビール。香り豊かで濃厚な味わいが楽しめます。ホップの量などを調節し苦みを抑え、ビールが苦手な方や女性でも飲みやすい仕上がりです。

「エール」とは、上面発酵という歴史ある製法で製造されるビールの一種。「チーバくんエール」では、副原料に柏市内で採れた「コシヒカリ」を使用しているため、お米のふくよかな香りと芳醇で濃厚な味わいが特長。「チーバくんエール」誕生のきっかけは、2019年に千葉県を襲った台風15号の被害。千葉県復興支援のためにと、千葉県のマスコットキャラクター「チーバくん」を使用したクラフトビールが誕生。商品名の由来は、「千葉県に住む人々にエールを送りたい!」という想いから。ビールの種類である「エール」と応援の意味の「エール」を掛けて名付けられました。製造から、瓶詰めまで全て手作り。熱い想いが詰まった一品です。



お届け時期
通年

お届け温度帯
冷蔵

ホームページ



商品番号 **1002080**

作り手紹介	地域のコミュニティづくりに役立つ飲み物として「クラフトビール」を造りたいという想いから創業。令和3年にはワイン作りにも着手し葡萄栽培も開始。地域発展に寄与するためのモノづくりを行っています。
特定原材料 7品目	小麦
賞味期限	冷蔵保存で4ヶ月
特記事項	



郵便はがき



〒386-8754

長野県上田市蒼久保1049-10
株式会社地元カンパニー

差出有効期間
2025年
3月31日まで
(切手不要)

※差出有効期間は
商品交換申込期間ではありません

まいぶれの ご当地ギフト係行

ウラ面に記入が必要です。

記入漏れがないかご確認の上、ご投函ください。

記入漏れがあると、お届けできない場合もございます。

まいぶれのご当地ギフトは、株式会社フューチャーリンクネットワークが
企画・販売し、株式会社地元カンパニーに商品発送業務を委託しています。



お客様コード

商品交換申込期間

■ ご希望商品

- ・ 同封のカードをご確認の上、商品名・商品番号をご記入ください。
- ・ お届け時期が限定されている商品がございますのでご注意ください。
- ・ 生鮮品や少量生産品も多く、産地の天候や収穫量・注文数によりご希望の商品のお届けが遅くなる場合や、ご用意できなくなる場合がございます。その際はお申込み時にいただいた連絡先にご連絡いたします。

商品名	
商品番号	
種類をお申込みの方は 年齢をご記入ください	歳

※20歳未満の方の酒類のお申込みはできません。

■ 受取人様情報

氏名はカタカナでご記入ください。 ※カタカナ氏名で商品をお届けします。

セイ 例:ヤマダ	メイ 例:タロウ	
郵便番号	-	都道府県
市区町村・ 町名番地等		
建物名・ 部屋番号等		
電話番号	-	

※ 点線内にプライバシー保護シールを貼付してください。

※受取日の確認など、商品の発送についてSMS(ショートメッセージ)や電話で連絡することがございます。できるだけ090/080/070で始まる、日中繋がりやすい電話番号をご記入ください。

■お客様控

商品交換申込ハガキに記載のお客様コード、およびお申し込みの商品コード・商品名を下記に記入し、**商品到着まで大切に保管をお願いします。**
ハガキ1枚ごとに1商品の交換申込となります。ハガキの枚数分、ご記入ください。

商品交換 申込期間		年	月	日	～	年	月	日
お客様コード (ハガキ1枚目)	商品コード	商品名						
お客様コード (ハガキが2枚ある方)	商品コード	商品名						
お客様コード (ハガキが3枚ある方)	商品コード	商品名						
お客様コード (ハガキが4枚ある方)	商品コード	商品名						

■お申し込み方法

① 選ぶ



② 申込む



③ 届く



WEB



<https://gift.jimo.co.jp/order/mypl-gift/>

URL にアクセス、または QR コードを
読み取ってください。



ハガキ



「商品交換申込ハガキ」にご記入の上、ご投函ください。
申込期間最終日の消印まで有効とさせていただきます。

■ 必ずご確認ください



カタログギフトには商品交換申込期間がございます。申込期間を過ぎた場合、お申し込みの受付および商品の発送は行っておりません。

- ・同封のはがきに記載された「お客様コード」を本紙に書き写し、商品が届くまで大切に保管してください。ハガキの枚数分、商品交換申込が可能です。
- ・商品によって SMS (ショートメッセージサービス) 等でお受け取り日時の確認をさせていただきます場合がございます。
- ・お届け時期を設けている商品は、商品交換申込日に関わらずお届け時期にお届けいたします。
- ・在庫のある商品は、ご注文から3週間以内を目安に発送します。
- ・生鮮品や少量生産品も多く、産地の天候や収穫量・注文数等によりご希望の商品のお届けが遅くなる場合や、ご用意できなくなる場合がございます。その際はお申し込み時にいただいた連絡先にご連絡いたします。
- ・商品交換申込後の商品の変更・取り消しはお受け致しかねますのでご了承ください。
- ・掲載写真はイメージであり、個数や色・パッケージのデザイン等は実際の商品とは異なる場合がございます。
- ・離島へお住まいの方へ：お届けできない商品が一部ございます。ご了承ください。
- ・満20歳未満の方の酒類のお申込みはできません。

■ 個人情報の取り扱いについて

本申し込みを以て、個人情報取扱への同意とさせていただきます。
お客様よりお預かりいたしました個人情報、商品のお届けおよびお問い合わせ時のみに使用し、お客様の同意なく本目的以外に使用することはございません。
またその情報を第三者に提供、譲渡することはなく、業務委託を行う場合は適切に管理いたします。(詳細はHPでご確認ください。 <https://www.futurelink.co.jp/privacy/>)

□ お問い合わせ先

株式会社地元カンパニー まいづれのご当地ギフト係

〒386-0155 長野県上田市書久保 1049-110

050-3033-1268

電話受付時間

平日10時～12時・
13時～17時(土日祝除く)



WEB <https://gift.jimo.co.jp/contents/item-contact/mypl-gift/>

● 商品のお届け状況は本紙表面のQRコードより「お届け状況を見る」をクリックしてご確認ください。