



FUNABASHI  
CATALOG GIFT



船橋市の魅力をギュッと詰め込みました

# 船橋市のカタログギフト

## まいふれのご当地ギフト

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

WEBで！  
ハガキで！  
かんたん申込方法は  
中面へ

## 船橋市のカタログギフトとは

まいぷれ編集部が地域の魅力的な産品を集め、そのストーリーとともに紹介する「まいぷれのご当地ギフト」から、**船橋市にゆかりのある商品だけを集めたカタログギフト**をお届けします。千葉県北西部に位置する船橋市は、南部は東京湾に面し、北部はのどかな田園風景が広がります。市内でお店を構えるシェフこだわりの一品や、老舗の銘菓、生産者の顔が見える産地直送品など、まいぷれ編集部が産品の魅力を取材し、紹介記事を作成しました。一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。

※制作費の一部は令和5年度船橋商工会議所伴走型小規模事業者支援推進事業により拠出されています。



地域情報サイト

MY PLACE ♪ MY PLEASURE

まいぷれ



公式オンラインショップ

まいぷれのご当地ギフト 検索



### カードの見方

FOOD

(食べもの)

SWEETS

(菓子類)

DRINKS

(飲みもの)

OTHERS

(その他雑貨等)

4つのカテゴリーから構成されています。

特に贈り物におすすめの商品です。

## 選んだ商品が届くまで

- 1 WEBまたは商品カードから  
交換したい商品を選ぶ



- 2 WEBまたはハガキから  
申し込む



- 3 生産者から  
選んだ商品が届く



※カタログギフトには商品交換申込期間がございます。  
商品交換申込期間を過ぎた場合、お申込みの受付は行っておりません。

贈りたい方に  
直接送付することも  
できます

## ハガキの枚数分、商品をお申込みいただけます！

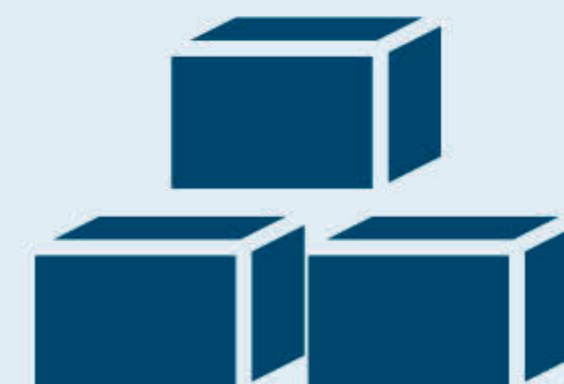
例えば

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うえ、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。

# WEB申込みがオススメです！

Point  
1

## カンタン申込み！



スマホ・PC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！

Point  
2

## 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。  
※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>

左の二次元コードまたは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。



FUNABASHI  
CATALOG GIFT




◆西船橋産小松菜パウダーを練りこんだ麺

◆船橋にんじんのパウダーで鮮やかな赤色に

船橋素材の旨味が織りなすハーモニー

# ふなばし野菜パスタセット



◆トマト本来の甘みと酸味を味わう  
濃厚で肉肉しい赤いミートソース

◆モチモチでコシのある自家製生パスタ

◆小麦・水・食塩だけを丁寧に練り上げた生地

# ふなばし野菜パスタセット

千葉県船橋市本町

パスタ・デ・スマイル

## 船橋の特産野菜を練りこんだ生パスタと、赤いトマトミートソース

船橋に生まれ育ったオーナーが、笑顔を生み出す美味しさを追究した逸品です。最高級デュラム小麦の芯の部分だけを使い、2種の小麦粉と塩・水のみを丁寧に混ぜ合わせた生パスタ麺は、モチモチでコシのある仕上がりに。農家と語り合い、船橋野菜の旨味がギュッと詰まった色鮮やかなパスタができました。ミートソースは2種類のイタリア産トマトをたっぷり使い、トマトの優しい甘みとワインの香りところどころお肉が、パスタとの相性抜群です。

### 商品内容

西船 小松菜パスタ(120g)×2個、船橋 にんじんパスタ(120g)×1個、トマトミートソース(90g)×3個

賞味期限 製造日から15日

●パスタに塩が練りこんであるため、ゆでるときの塩は要りません。たっぷりのお湯で3分、ソースは電子レンジで1分。とろーりラクレットチーズのトッピングがおすすめ。

商品番号

1002222

公式サイト



お届け時期

通年

お届け地域

全国

お届け温度帯

冷凍

特定原材料8品目

乳	卵	小麦	そば	落花生	かに	えび	くるみ
○	-	○	-	-	-	-	-

※令和5年度船橋商工会議所伴走型小規模事業者支援推進事業によるものです



船橋生まれ・船橋育ちのオーナーが船橋の"美味しい"を創出



野菜が苦手なお子さんでも食べやすいと人気です



もっちり食感に野菜のほのかな香りと旨味が大集合

ミルクの風味が広がり、さっぱりとした味わい

# 牧場フレッシュチーズ2種セット

◆なめらか食感と牛乳の甘さ感じるクセのない  
「モッツアレラチーズ」

◆ほどよい塩味と歯ごたえに  
ワインが進む「カチョッタチーズ」



- ◆そのままでも料理に使っても美味しい2種の組み合わせ
- ◆新鮮さ抜群！朝しぼりたてのミルクを使用
- ◆船橋の自然でのびのび育ったブラウンスイス牛の恵み



# 牧場フレッシュチーズ2種セット

千葉県船橋市鈴身町  
皆川牧場チーズ工房

## さわやかな風味に口当たりの良い塩味。何にでも合わせやすい2種のチーズ

クセが少なくまるやかな塩味と、しっとりもちもちと弾力のある食感が魅力。牧場で一つひとつ、丁寧に手作りしています。オーナーはデンマークで学んだ「放し飼い」に共感し、土地の広い船橋に牧場を開業し、牛にとってストレスフリーな環境を作りました。チーズ作りには、高たんぱく・高脂質なミルクに定評のあるブラウンスイス牛のミルクのみを使用しています。朝採れの生乳を使った船橋産のフレッシュチーズを、ぜひ食卓で。

**商品内容** モッツアレラチーズ(100g)×2個、カチョッタチーズ(150g前後)×1個

**賞味期限** モッツアレラチーズ:製造から7日  
カチョッタチーズ:製造から14日  
(開封後はなるべく早くお召し上がりください)

●モッツアレラチーズは果物とも相性ばっちり。キムチ鍋に入れて伸びるチーズを味わうのもおすすめです。カチョッタチーズは、すりおろしてパスタにかけても美味しいですよ。

商品番号

1002224

公式サイト



お届け時期  
**通年**

お届け地域  
**全国**

お届け温度帯  
**冷蔵**

特定原材料8品目

乳	卵	小麦	そば	落花生	かに	えび	くるみ
○	—	—	—	—	—	—	—

※令和5年度船橋商工会議所伴走型小規模事業者支援推進事業によるものです



チーズの爽やかな香りと新鮮さを閉じ込めた2種セット



厚めに切ったモッツアレラとトマトで手軽にご馳走カプレーゼ



ブラウンスイスミルクから生まれる魅惑のチーズ

美味しさ爆発、ホンビノス貝のコクと小松菜グリーン

# 船橋ばくだんコロッケ

- ◆料理に最適！  
ひらの農園自慢の  
小松菜パウダーもセットに

- ◆サクサク衣にとろ〜り濃厚クラムチャウダーの  
クリームコロッケ

- ◆船橋の「おいしい」がぎっしり！  
ホンビノス貝と小松菜の旨み
- ◆約4年間試行錯誤を重ね  
常に進化を続ける一品
- ◆エコファーマー認証・ひらの農園で  
丹精こめて育てた小松菜を使用



# 船橋ばくだんコロッケ

千葉県船橋市西船

西船橋ひらの農園

## 船橋の名産・小松菜とホンビノス貝のコロッケ。冷凍のまま調理OK！

船橋産小松菜の良さを広く知ってもらうため開発されたクリームコロッケです。船橋特産のホンビノス貝と小松菜パウダーを使ったクラムチャウダークリームは、じっくり煮出した貝の旨みが溶け込んだほかにはない味。冷凍便で届きますので、お好きな数を調理していただけます。小松菜は船橋名物の一つ、さまざまなお店でメニュー・商品化されています。規格外の小松菜を100%使い、もったいないを美味しさに変えた小松菜パウダーはお料理に。

### 商品内容

船橋ばくだんコロッケ(10個入り×2パック)、  
小松菜パウダー1袋(35g)

賞味期限 製造日から1年

●コロッケは、凍ったまま175度の油で3～4分揚げます。  
小松菜パウダーは加熱用です。お料理のアクセントに、  
少量を混ぜてお使いください。

商品番号

1002225

公式サイト



お届け時期

通年

お届け地域

全国

お届け温度帯

冷凍

▼特定原材料8品目 その他▶大豆、鶏肉、ゼラチン

乳	卵	小麦	そば	落花生	かに	えび	くるみ
○	—	○	—	—	—	—	—

※令和5年度船橋商工会議所伴走型小規模事業者支援推進事業によるものです



笑顔と情熱で船橋の野菜を通じた  
地域活性に取り組む平野代一さん



船橋の美味しさが詰まった濃厚な  
クリームコロッケを食卓のメインに



卵焼きやホットケーキに混ぜて  
加熱して召し上がってください

生で食べたい 船橋野菜で育った濃厚たまご  
ふなばし地玉子3種セット

◆ 鮮やかなニンジン色の黄身！コクうま濃厚「船橋たまご」

◆ 甘みが強い希少最高級卵！  
幸せの青い玉子「アロウカナ」

◆ 奈良養鶏園のロングセラー  
黄身が掴める赤玉「奈良たまご」

◆ 船橋産の小松菜とニンジンで育つ鶏が産む新鮮たまご

◆ 農場HACCP認証農場！衛生管理を徹底した無洗卵で鮮度長持ち



# ふなばし地玉子3種セット

千葉県船橋市馬込町  
奈良養鶏園

## とろ〜り濃厚なコクと甘み！ 3種の絶品玉子を食べ比べ

船橋市内で約7,000羽の鶏を飼育する養鶏場です。天候や鶏たちの状態をみながら自家飼料を配合し、愛情をこめて大切に育てています。フードロス削減のため、地元農家から規格外の小松菜とニンジンを買取り飼料に活用したところ、鮮やかな濃い黄身とコクのある旨味が特長の「船橋たまご」が誕生しました。青い殻の希少品種「アロウカナ」はまるやかな黄身で甘みが強く、「奈良たまご」は黄身が大きめでコク深い味わいです。

### 商品内容

船橋たまご・アロウカナ・奈良たまご  
(各6個入)×各1パック

### 賞味期限

発送日から15日(冷蔵庫で保存してください)

●玉子かけご飯でどうぞ。生で食べて美味しい本物の味が楽しめます。毎朝違った玉子で3種の味比べをするのもおすすめです。

商品番号

1002226

公式サイト



お届け時期

通年

お届け地域

全国

お届け温度帯

冷蔵

特定原材料8品目

乳	卵	小麦	そば	落花生	かに	えび	くるみ
-	○	-	-	-	-	-	-

※令和5年度船橋商工会議所伴走型小規模事業者支援推進事業によるものです



昭和18年創業  
船橋市内に1軒だけ続く養鶏場です



「船橋たまご」の発売までに  
2年間試行錯誤を重ねました



日本人の朝といえばこれ  
岩塩+ごま油、オリーブ油も合います



- ◆こだわり卵と野菜を使った酸味がなくマイルドな味わい
- ◆サラダはもちろん生ハム、キノコや魚料理にも
- ◆お子さんにも人気！  
野菜を食べる手が止まらなくなる美味しさ



◆ワインを思わせるスタイリッシュなラベル

◆原材料は質にこだわった一級品揃い

選び抜かれた素材でできた高級「生」ドレッシング

# Bistro Jun ドレッシング

## 素材や製法、細部にこだわったワンランク上のドレッシング

厳選した国産素材にこだわった高級生ドレッシング。加熱処理をせず、食材の旨味を閉じ込めた一品です。原材料のクオリティに妥協せず、油はヘルシーなオレイン酸を含む「べに花油」とハイグレードな「キャノーラ油」を使用。卵は船橋産の野菜で育った、船橋市の奈良養鶏園のもの。純米酢、塩、ごまや出汁、どれも製造に時間をかけこだわった素材ばかりです。7年試行錯誤を重ねた究極のドレッシング。食卓を華やかに彩ります。

### 商品内容

Bistro Jun ドレッシング《MILANO》(260g) × 1本

### 賞味期限

製造日から30日(10℃以下の要冷蔵)

●生ハム・グリーンリーフにドレッシングをかけて「生ハムサラダ」に。アボカドやミニトマトにもよく合います。

商品番号

1002231

公式サイト



お届け時期

通年

お届け地域

全国

お届け温度帯

冷蔵

特定原材料8品目

乳	卵	小麦	そば	落花生	かに	えび	くるみ
-	○	-	-	-	-	-	-

※令和5年度船橋商工会議所伴走型小規模事業者支援推進事業によるものです



アットホームな船橋の魅力に惹かれ、「健康で美味しい」をお届け



パッケージにこだわり、スタイリッシュで贅沢なドレッシングを演出



まるやかな味わいと素材を存分に活かした旨味に舌鼓

こっくり甘〜い 船橋にんじんの濃厚スープ

# 船橋産ベーターキャロット ポタージュスープ

◆ニンジンの臭みがなく、  
カボチャのように甘くやさしい口あたり

◆毎日の食事に欠かせない  
緑黄色野菜をスープで手軽に摂取！

◆船橋にんじんの中でも、  
糖度が高くβカロテンが豊富な品種を使用

◆国産農林産品利用部門(2022)  
農林水産省大臣官房長賞受賞

◆規格外ベーターキャロット  
500kgのフードロスを削減





## 新鮮な船橋にんじんを丁寧に加工する贅沢ポタージュスープ

船橋にんじんの中でも皮が薄くて甘く柔らかいベーターキャロットは栽培が難しく、船橋では5軒の農家だけが生産する希少種。収穫期間も3か月と短いので、採れたての美味しさを一年中味わえるようにと規格外品を使って商品開発。収穫から時間をおかずにペースト加工して鮮度をキープ。ベーターキャロットをソテーしてから蒸し煮にし、粗ごしで食感を残しています。厳選した生クリームと香味野菜、わずかな塩のみで味付け、ほぼ無加水の贅沢なスープです。

### 商品内容

船橋産ベーターキャロットポタージュスープ(180g)  
×6個

賞味期限 製造日から365日

●冷凍のまま熱湯に入れて5分温めるだけでOK。  
細麺のパスタとからめて、パスタソースにアレンジして  
みるのもおすすめです。

商品番号

1002223

公式サイト



お届け時期

通年

お届け地域

全国

お届け温度帯

冷凍

特定原材料8品目

乳	卵	小麦	そば	落花生	かに	えび	くるみ
○	-	-	-	-	-	-	-

※令和5年度船橋商工会議所伴走型小規模事業者支援推進事業によるものです



手作り惣菜の店 ZUCCAMOと  
老舗農家 重兵衛農園がコラボ



1食に半個分(90g)の  
ベーターキャロットがはいっています



1袋の半量分の冷たい牛乳で割れば  
すっきり爽やかな冷製スープに



果肉たっぷりフレッシュで甘さ控えめの果汁が魅力

# 船橋産

## コンフィチュール2本セット

◆ 船橋産フルーツと甜菜糖、レモンのみ。  
ここにしかない美味しさ

◆ 生産者と直接対話し  
想いを受け止めて作った逸品

◆ フルーツの爽やかな甘さと  
みずみずしさを  
瓶に閉じ込めました



◆ 完熟のタイミングを見極めた  
ほどよい酸味と濃厚キウイ味が特長

◆ 船橋セレクション認証品 ゴロツと大きな梨の果肉がしあわせ

## 船橋産の梨とキウイを丁寧に煮詰めた手作りコンフィチュール

船橋のレストランで食の楽しみを届けるオーナーが作る手作りコンフィチュール。梨3つ分を使う「梨っ娘」には、スプーン一杯分ほどもある船橋産の大きな梨の果肉が。梨とキウイ以外に使うのはレモンと甜菜糖のみ。果物はオーナーが農家さんと直接話しながら合うものを決めています。丁寧に下処理をし、果汁を煮詰めることで味を濃く出していきます。オーナーが素材の持つ味や香りを引き出し、食べる人や生産者の笑顔を思って作ります。

### 商品内容

コンフィチュール「梨っ娘」(150g)×1本、  
キウイフルーツコンフィチュール(150g)×1本

### 賞味期限

製造日から365日(開封後は10度以下の要冷蔵)

●プレーンヨーグルトやパンにのせて、果肉を楽しむのがおすすめです。

商品番号

1002335

公式サイト



お届け時期

通年

お届け地域

全国

お届け温度帯

常温

▼特定原材料8品目 その他▶キウイフルーツ

乳	卵	小麦	そば	落花生	かに	えび	くるみ
-	-	-	-	-	-	-	-

※令和5年度船橋商工会議所伴走型小規模事業者支援推進事業によるものです



素材や食べることを楽しみに、毎年丁寧に手作りしています



高級感のある落ち着いたパッケージ  
大切な人への贈り物にピッタリ



千葉県「食の逸品を発掘2023」  
審査員特別賞受賞



◆ 船橋で長く愛される洋菓子店が  
しあわせなひと時をお届けします

◆ シェフのこだわり  
原材料には地元・船橋の新鮮素材も使用

◆ 船橋市海神周辺の街並みが  
描かれた可愛いお菓子箱



◆ 味は5種類

しっとりとした口当たりと  
優しい甘さの焼菓子です

◆ 食べやすいスティックタイプ  
創業者が愛用した杖がモチーフ

焦がしバターの香りがふんわり広がる  
フィナンシェ詰め合わせ

# 海神スティックケーキ

# 海神スティックケーキ

千葉県船橋市海神  
菓子工房アントレ

## シェフのこだわり感じる香り高いスティックケーキ5種

フランスで修行を積み、先代の味を引き継いだシェフが作る色とりどりの可愛らしいフィナンシェ。しっとり食感とまるやかな焦がしバターの風味が魅力です。プレーン、抹茶、マロンなどのフレーバーからランダムで5種類の詰め合わせ。シェフは1999年より5年連続でモンドセレクション「ショコラ・コンフィズリー・サブレ部門」で最高金賞を受賞。卵や牛乳は地元・船橋産のものを厳選。丁寧な手仕事と美味しさで地域を笑顔にしています。

### 商品内容

海神スティックケーキ5本(5種類のフレーバーがランダムに入ります。味はおまかせとなります)

賞味期限 製造日から21日

●箱に描かれた船橋の地図を眺めながら、紅茶やコーヒーと合わせてどうぞ。

※直射日光・高温多湿を避け、冷暗所に保存(開封後は要冷蔵)

商品番号

1002233

公式サイト



お届け時期

通年

お届け地域

全国

お届け温度帯

常温

特定原材料8品目

乳	卵	小麦	そば	落花生	かに	えび	くるみ
○	○	○	-	-	-	-	-

※令和5年度船橋商工会議所伴走型小規模事業者支援推進事業によるものです



オーナーシェフ・高木康裕さん  
美味しさでお客様を笑顔に



箱の中にはお菓子の誕生秘話や  
お店の想いが綴られています



船橋の四季を味わうフィナンシェ  
コーヒーや紅茶に合わせて



パティシエ厳選！

素材にもこだわったバター風味豊かな焼菓子

# 定番焼き菓子10個セット

◆心躍るカラフルな色合いにもこだわったアソートセット



◆リボン付きの赤いギフト缶はお祝いや贈り物にぴったり



◆新商品や季節限定品も！

袋を開けるとふわ〜っと素材の良い香りが

◆ハレの日はもちろん、日々の暮らしに小さな幸せを運ぶお菓子

◆洋菓子一筋30年以上。満足を超えた先にある感動を届けたい

# 定番焼き菓子10個セット

千葉県船橋市夏見  
アトリエコクボ

## 老若男女に愛される焼き菓子 素朴でやさしい口あたりが人気

本場ヨーロッパを超える創作を目指し、実直に探求し続けている船橋市夏見の路地裏にあるパティスリー。伝統的な製法を大切に、卵は一つひとつ手割りするなど素材や鮮度にもこだわります。30種以上の焼き菓子から、やわらかい口あたりで幅広い年代に人気の品を厳選。バターと蜂蜜たっぷりでリッチな味わいのマドレーヌ、アーモンド風味のチョコレートケーキ、栗の渋皮煮が入った宇治抹茶など。定番5種と季節もの・新作などバランスのよい詰め合わせです。

**商品内容** マドレーヌ、フィナンシェ、フルーツケーキ、抹茶ケーキ、チョコレートケーキ、一部のお品物は季節性を加えた不確定アソート

**賞味期限** 商品発送の時点で賞味期限まで残り14日以上の商品をお届け(賞味期限は個包装に記載)

●個包装で手軽にいろいろな味が楽しめます。ひとり暮らしやご年配の方への贈り物、職場へ配るお菓子などにもおすすめです。

商品番号

1002229

公式サイト



お届け時期

通年

お届け地域

全国

お届け温度帯

常温

特定原材料8品目

乳	卵	小麦	そば	落花生	かに	えび	くるみ
○	○	○	-	-	-	-	○

※令和5年度船橋商工会議所伴走型小規模事業者支援推進事業によるものです



県外からもお客様が訪れるほど  
口コミで人気のケーキ



缶の蓋を開けたときの  
焼き菓子の彩りにもこだわりました



どこか懐かしくほっとするような  
長く愛される味が魅力



- ◆自家焙煎コーヒー専門店の季節のおすすめ豆か粉かを選べます
- ◆コーヒー農園の情熱が注がれた最高峰のスペシャルティコーヒー
- ◆注文を受けてから自家焙煎、その日に発送で新鮮な豆が手元に

◆欠点豆を丁寧にハンドピック  
雑味がなく後味のよい口当たり

◆深いコクと豊かな風味  
雑味の少ない味わいを楽しめます

世界中のコーヒーを香り高く最高の状態で

# スペシャルティコーヒーセット



# スペシャルティコーヒーセット

千葉県船橋市行田  
ふくろう珈琲

## スペシャルティコーヒーを一つひとつ手作業で選別し自家焙煎

雑味やえぐみの元となりコーヒーの風味を損なう欠点豆を、焙煎する前に一粒一粒丁寧にハンドピック。手間を惜しまないことで、雑味の少ないすっきりとした味わいのコーヒーを目指しました。焙煎工程では、豆の色や音、重さの変化を確認しながら、アロマと風味、酸味とコク、余韻などを引き出すための独自のプロファイルを構築。熱風式の焙煎機は直火よりも豆が焦げづらいため、よりクリーンなコーヒーに仕上がります。

**商品内容** スペシャルティコーヒー(80g) × 3種

※豆・粉のどちらかをお選びいただけます

**賞味期限** 製造日から30日

●お湯を少量ずつ注いで、10～20秒くらいかけてゆっくり蒸らすのがコツ。2～3回に分けてお湯を注ぎ、お好みに応じて調整を。

※直射日光、高温多湿を避けて、涼しいところに保存してください。

※令和5年度船橋商工会議所伴走型小規模事業者支援推進事業によるものです

商品番号

豆：1002236

粉：1002250

公式サイト



お届け時期

通年

お届け地域

全国

お届け温度帯

常温

特定原材料8品目

乳	卵	小麦	そば	落花生	かに	えび	くるみ
—	—	—	—	—	—	—	—



珈琲専門店 × 就労継続支援B型  
障がいを持つ方の経済的自立を支援



船橋市塚田駅近くにあるスペシャルティ  
珈琲専門焙煎所が季節の3種を厳選



おすすめはハンドドリップ  
粉が膨らみ泡立つのは新鮮な豆だからこそ

砂糖不使用 フルーツのようにあま〜い味わい

# 船橋にんじん100% サラサラ人参ジュース



◆濃厚なのにサラサラ  
のど越し爽やかで飲みやすいジュース

◆すりおろしたような果肉感  
ベータカロテン豊富でヘルシー

◆甘さの中に適度な酸味  
ごくごく飲みたくなる味

◆鮮度にこだわり  
人参収穫から出荷までの時間を最短化

◆地域団体商標認定のお墨付きブランド野菜  
「船橋にんじん」使用

# 船橋にんじん100%サラサラ人参ジュース

千葉県船橋市三咲  
勇之丞農園

## 果肉感たっぷりで栄養価の高い100%人参ジュース

船橋のブランド人参を100%使った、濃厚で甘い健康的なジュースです。人参を細切りにして丁寧に裏ごしすることで、サラサラとした口当たり。作り手は昭和17年から船橋市内で農業を営む「勇之丞農園(ゆうのじょうのうえん)」。

ジュースづくりの原料となる人参は、生でも臭みがなく美味しいと評判です。レシピは毎年改良を重ね、さらなる美味しさを追究しています。こだわりの詰まった人参ジュースは、朝食やお子さんのおやつにおすすめです。

### 商品内容

船橋にんじんジュース(720ml) × 2本

### 賞味期限

製造日から2年(開栓後は冷蔵庫で保存してください)

●ぶどうジュースで割ってノンアルコールカクテルに。ジュースを温めて寒天と混ぜ、人参ゼリーを作るのもおすすめです。

商品番号

1002227

公式サイト



お届け時期

通年

お届け地域

全国

お届け温度帯

常温

特定原材料8品目

乳	卵	小麦	そば	落花生	かに	えび	くるみ
-	-	-	-	-	-	-	-

※令和5年度船橋商工会議所伴走型小規模事業者支援推進事業によるものです



おいしい！の声を聞きたくて、船橋で野菜一筋80年



勇之丞農園の人参は高い品質で市内の病院にも提供されるほど



生でも甘くておいしい人参の果肉感がたっぷり楽しめます

芳蔵園の完熟梨をまるごと贅沢に生搾り

# 芳蔵園 梨ジュース

- ◆フレッシュな完熟梨の味がダイレクトに伝わります
- ◆明治から100年以上続く、船橋の老舗果樹園ならではの美味しさ
- ◆フードロス削減！規格外だから作れた、贅沢な完熟梨ジュース

- ◆果汁100%ならではの濃厚&さっぱりとした甘みが心地よい味



- ◆船橋の筆文字アーティスト 驪龍氏によるロゴデザイン

## 太陽の恵みたっぷり 果樹園の旬を凝縮した果汁100%ジュース

先祖代々受け継いできた果樹から大切に育てた糖度の高い梨。美味しいのにキズがあって出荷できない規格外の梨を救うため、フードロス削減の取り組みを2020年からスタートしました。完熟梨を冷蔵保存して糖度をさらに高め、収穫から2~3日ごとに工場へ運んでジュースに加工。原材料は梨と酸化防止用のレモン果汁のみ。一番甘い皮のまわりをはじめ、芯も実も余すことなく搾汁した果汁100%の贅沢な梨ジュースです。

### 商品内容

梨ジュース(720ml)×2本

### 賞味期限

製造日から400日

●冷やして召し上がるほか、かき氷のシロップやお好みのお酒で割ってカクテルにするのもおすすめです。

商品番号

1002234

公式サイト



お届け時期  
**通年**

お届け地域  
**全国**

お届け温度帯  
**常温**

特定原材料8品目

乳	卵	小麦	そば	落花生	かに	えび	くるみ
-	-	-	-	-	-	-	-

※令和5年度船橋商工会議所伴走型小規模事業者支援推進事業によるものです



6代目夫婦が手掛ける  
規格外フルーツの廃棄ゼロへの挑戦



和梨をイメージしたロゴ  
船橋の手土産にどうぞ



爽快感のある自然な甘さでゴクゴク  
飲めます！ お子さんのおやつにも



船橋の花とハーブでつくった エシカルギフト

# ドライフラワー ナチュラルスワッグ

◆ 船橋の花畑でのびのびと育った  
生花から作ったドライフラワー

◆ ユーカリなどの  
自然の香りは  
見る人の心を  
癒してくれます

◆ お手入れ不要で半年～1年ちかく  
長い間お花を楽しめます

◆ インテリアにもぴったり  
飾るだけでお洒落な雰囲気

◆ まだ活躍できる  
廃棄寸前の花を活かした  
サステナブルなアート作品



# ドライフラワーナチュラルスワッグ

千葉県船橋市旭町

ifu/823(イフウハツミ)

## 規格外のお花をアップサイクル！ 花のある暮らしをもっと手軽に

ナチュラルテイストな雰囲気のスワッグはどんなお部屋にもなじみやすく、幅広い世代の方に喜ばれています。船橋市上山町にある300坪の花畑「大石ガーデン」など、船橋で大切に育てられた花やハーブを90%以上使用。出荷できずに廃棄されるはずだった生花を一つひとつ丁寧にドライ加工。リーズナブルかつ環境にやさしいサステナブルな作品づくりにこだわりました。お花のある暮らしに、大切な方へのギフトに、お礼の品にもどうぞ。

**商品内容** 1個(花材:ドドナエア、バラ、グレビレアゴールド、ラグラス、メラレウカ、レモングラス、サリグナム、ユーカリ、ヒメシャラなど)※個体差あり。一つひとつ手作りのため写真と多少異なることがあります。

●テーブルの上に置くだけでもお部屋がオシャレな雰囲気に。ボタニカルな香りを活かしてトイレや玄関に飾るのもおすすめ。湿気や直射日光が当たる場所は、色あせや劣化の原因になります。週に一度ほこりを優しくはたいてあげると長持ちします。

※ドライフラワーの特質上、発送の際に花材の一部が取れることがあります。

商品番号

1002228

公式サイト



お届け時期  
**通年**

お届け地域  
**全国**

お届け温度帯  
**常温**

※令和5年度船橋商工会議所  
伴走型小規模事業者支援推進事業によるものです



大切な方へ  
お花のある暮らしを贈りませんか？



時間と共にゆっくりと変化していく  
温かみのある風合いも魅力です



落ち着いた大人色のスワッグは  
玄関やお部屋のアクセントに



古代の宝石と呼ばれた 琥珀のアクセサリー

# メキシコ産琥珀の マクラメブレスレット

- ◆メキシコでは  
「人生に幸運を運んでくる石」と呼ばれる琥珀

- ◆男女兼用、フリーサイズ。  
紐は2色から選べます
- ◆手磨き特有の少しいびつな形が愛おしい、  
温かみのある琥珀色
- ◆石言葉は長寿や繁栄。  
運氣UPのパワーストーンとしても人気

- ◆接着剤不使用。手編みの紐でつくった  
お肌にやさしいアクセサリー

黒

茶





# メキシコ産琥珀のマクラメブレスレット

千葉県船橋市  
BALAM(バラム)

## 明るいパワーで満たしてくれる琥珀(アンバー)はお守りにも

メキシコに12年暮らした、船橋在住のクラフト作家がつくる天然石のアクセサリー。メキシコ山奥の村にある鉱山から産出する琥珀は、木の樹液が1,000万年以上もの悠久のときを経て化石化したもの。メキシコでは赤ちゃんが生まれたときに、幸せを願って琥珀をプレゼントするのだとか。村によって磨きの質が異なり、大切に受け継がれる琥珀を、村の職人との信頼関係によって現地から直送。良質なものにこだわって仕入れています。

**商品内容** メキシコ産琥珀ブレスレット1個  
長さ:約15.5~25cm(アジャスターで長さの調節が可能)  
琥珀サイズ:5~7mm×5~7mm×5~7mm  
※黒か茶のどちらかをお選びいただけます

●紐の素材はポリエステルに蠟がコーティングされた「蠟引き」なので汗や水に濡れても問題ありません。ただしお湯には弱いため、お風呂や皿洗いなどの際は腕から外して濡れないようご注意ください。琥珀は柔らかい石のため、硬いものにぶつけると傷つきやすい特性があります。

※天然石なので色や質感に若干の差異があります

商品番号	黒: 1002230
	茶: 1002243

公式サイト



お届け時期  
**通年**

お届け地域  
**全国**

お届け温度帯  
**常温**

※令和5年度船橋商工会議所  
伴走型小規模事業者支援推進事業によるものです



昔から世界各地に伝わる  
マクラメ編みで模様を表現



自然素材のため、形や色が  
一点一点異なるのも天然石の魅力



ナチュラルな風合いで普段使い  
しやすく、水に濡れても大丈夫

- ◆立ち仕事の疲れや足のむくみ  
外反母趾が気になる方必見
- ◆指先から足首までサポートする着圧5本指ソックス  
サイズが選べます
- ◆カタログギフト限定  
専門家による無料オンラインカウンセリング付

- ◆着圧の力で  
足の痛みや冷え、  
身体の歪みなどの  
軽減をサポート

多くのお悩みから生まれたフットケアアイテム

# 着圧5本指『るんるんソックスプロ®』

- ◆毎日履いてほしいから  
快適ドラロン綿&汚れやすい部分は黒に

# 着圧5本指『るんるんソックスプロ<sup>®</sup>』

千葉県船橋市本町  
フットケアなゆた

## 抜群のフィット感と機能性で足の歪みの修復を促す

現代人が多く抱える足のお悩み。仕事や日常生活で蓄積した足の疲れや身体のトラブルをフットケアの力でサポートします。独自の縫製技術により、抜群のフィット感で足指をしっかりと開き、指先から足裏、かかとから足首まで、関節をしっかりとホールド。正しい姿勢・歩行を促し代謝アップもサポートします。令和4年度「千葉県の卓越した技能者表彰(千葉県の名工)」を受賞。運動が苦手な方も手軽に始められるケアアイテムです。

**商品内容** 1足 ※ご希望のサイズをお選びください  
Sサイズ(22.0cm~24.0cm)、Mサイズ(24.0cm~26.0cm)、  
Lサイズ(26.0cm~28.0cm)、LLサイズ(28.0cm~30.0cm)

●ご自身の足に合ったサイズを着用することをおすすめします。問い合わせは公式LINEから。

※ご使用前に同封資料の注意事項をご覧ください。

※令和5年度船橋商工会議所  
伴走型小規模事業者支援推進事業によるものです

### 商品番号

S : 1002237

M : 1002246

L : 1002247

LL : 1002248

お届け時期  
**通年**

お届け地域  
**全国**

お届け温度帯  
**常温**

公式サイト



ソックスの機能を十分に発揮させるための履き方を動画で公開中



自身も足のトラブルから歩行困難になった経験を活かし商品を開発



地域密着20余年。約2万人の悩みに寄り添ってきたプロがお届け

郵便はがき

料金受取人払郵便

上田局承認

5057

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

〒386-8754

長野県上田市蒼久保1049-10

株式会社地元カンパニー

まいぷれの  
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。

まいぷ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注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						酒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、日中繋がりが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く場合がございます。
- 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は、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ありません。

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 まいぷれのご当地ギフト係

〒386-0155 長野県上田市蒼久保 1049-10

☎ **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。