

2011年10月20日
株式会社イクスピアリ

イクスピアリで 「千産千消」！旬の千葉を食べつくせ！！

2011年11月1日（火）～2011年11月30日（水）

物語とエンターテイメントにあふれる街「イクスピアリ」では、11月1日から30日までの1ヶ月間、“「千産千消」！旬の千葉県を食べつくせ！！”と題し、イクスピアリ内の8つのレストランで、千葉県産の野菜やお肉などを使ったメニューを提供します。

また、11月5日（土）には、千葉県産のこだわり野菜を、生産者が直接販売する「イクスピアリ朝市」を開催。生産者の顔の見える、地元千葉の新鮮でおいしい野菜を、ご家庭でもお楽しみいただけます。

イクスピアリで、千葉県の旬の食材を堪能してみませんか。

「千産千消」とは…地元でとれたものを地元で消費することを「地産地消」といいますが、千葉県では千葉県の「千」にかけて「千産千消」とよんでいます

◆「千産千消」！旬の千葉県を食べつくせ！！

【開催期間】2011年11月1日（火）～11月30日（水）

【参加店舗】ピッタ ゼロゼロ、自然派ビュッフェ 饗の詩、イクスピアリ・キッチン、
フォレッティ・ジェルッタ、ロティズ・ハウス、郷みのこ、オールド・オウル、
トルセドール（計8店舗）

※メニューなど詳細は別途資料をご覧ください

◆イクスピアリ朝市 ～千葉県～

【開催日時】2011年11月5日（土）10：00～15：00（商品がなくなり次第終了）

【開催場所】2F セレブレーション・プラザ

【共催】株式会社和郷

※荒天時は場所が変更になる場合があります

※出店団体と販売 品目の詳細は別途資料をご覧ください

一般の方のお問い合わせ先

イクスピアリ インフォメーション Tel:047-305-2525（受付時間：10時～20時）

① “「千産千消」！旬の千葉県を食べつくせ！！” メニュー展開

店舗	使用する 主な千葉県産食材	メニュー例	イメージ画像
ロティズ・ハウス	<ul style="list-style-type: none"> ・「東の匠SPF豚」 ・「水郷赤鶏」 ・千葉県産野菜 (キュウリ、トマト、 にんじん、サラダ 菜、水菜、ごぼう、 大根など) 	<ul style="list-style-type: none"> ・「東の匠SPF豚」 ロースのグリル (200g) 1,380円 ・「水郷赤鶏」の手羽炙り焼き (5本) 980円 ・丸ごと千葉の「ミックスサラダ」 さつまいものチップ添え 730円 ・丸ごと千葉の温野菜 680円 ・房州「びわ酒」(90ml/冷酒) 500円 	
ピッタ ゼロゼロ	<ul style="list-style-type: none"> ・「元気豚」 ・千葉県多古町産の 食材など 	<ul style="list-style-type: none"> ・千葉県産「元気豚」のグリリア 1,680円 ・千葉県多古町産「多古米」の クリーミーリゾット 1,500円 ・千葉県多古町産「南瓜」と 「やまと芋」のピッツァ 1,700円 	
イクスピアリ・ キッチン	<ul style="list-style-type: none"> ・「八千代牛乳」 ・「菜の花たまご」 ・「元気豚」 ・米粉 	<p>～舞浜洋食軒～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・元気豚ヒレカツセット (ライス付き) 880円 <p>～いち膳屋～</p> <p>たれカツ丼(大 1,080円/並 880円/小 780円)</p> <p>～ピアリア～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・モーモーミルクロール1,200円 ・千葉県産卵を使用したマドレーヌ 420円、コロリンシュー 180円 ・千葉県産米粉を使用したパン各種 	
フォレットィ・ ジェルッタ	<ul style="list-style-type: none"> ・「八千代牛乳」 ・落花生 	<p><ジェラート> シングル310円～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・八千代牛乳からできたヨーグルト ・THE ピーナッツ <p><クレープ></p> <p>プレミアムピーナッツバター 380円</p>	
郷みのこ	「東の匠SPF豚」	東の匠豚 旬の特選御膳 1,980円	
自然派ビュッフェ 饗の詩	ビュッフェメニュー に千葉県産食材を 使用	<ul style="list-style-type: none"> ・焼きおにぎり 銚子ならではのシラス スープ茶漬け ・千葉県産「元気豚」バラ肉の スタミナ焼き 	

オールド・オウル	守屋酒造の日本酒 「舞桜 萬々歳 純米生」	SAKE cocktail サムライ・ロック 500円	
トルセドール	守屋酒造の日本酒 「舞桜 萬々歳 純米生」	SAKE cocktail サムライ -侍- 1,200円 なでしこ -撫子- 1,200円	

※使用食材については仕入れ等の状況により変更になる場合がございます

②イクスピアリ朝市 ～千葉県～ 販売品リスト

品目	特徴
フルティカトマト	<ul style="list-style-type: none"> ・食味は濃厚で、甘さと酸味のバランスが自慢の中玉トマトです ・特殊なフィルムを使った「養液土耕栽培」で栽培します。通常の土を使わないため、土壌からの病害を防ぐ事ができ、通常栽培の1/3～1/5以下の農薬使用で育てます。
ごぼう	<ul style="list-style-type: none"> ・北総台地の黒土で育ったごぼうは、柔らかさはもちろん、香りのよさが自慢です。 ・同じ畑を4年に1回しか使わないため、香りや栄養がぎっしり詰まった美味しいごぼうが育ちます。
サラダ菜	<ul style="list-style-type: none"> ・管理された環境で、農薬を極力削減し、大切に育てられたサラダ菜です。柔らかく一番美味しいタイミングで収穫出荷します。
小松菜	<ul style="list-style-type: none"> ・11月出荷の小松菜は、防虫ネットなどの資材を使用し、農薬を一切使わず栽培します。 ・露地栽培の小松菜は、鉄分やミネラル、ビタミン類を豊富に持ち、苦みやアクも少ないので、サラダにもお勧めです。
人参	<ul style="list-style-type: none"> ・一般的に出回っているような、店舗での棚もちを追求した固い人参ではなく、甘さと柔らかさを併せ持つ食味を追求した人参です。人参が苦手な方にもお勧めです。 ・千葉エコ農産物の基準に基づき、減農薬減化学肥料栽培の人参です。 ・適期適作、千葉で秋人参が一番美味しい時期（11月～12月）に収穫するように育てています。

※販売品目は予告なく変更になる場合がございます

