

株式会社 風土食房



香ばし焦がしねぎ油 やさしい辛さの唐辛子風味
香ばし焦がしねぎ油 くせになる大人の山椒風味



原材料産地 | 我孫子・柏産 長ネギ

我孫子市の「花島さんち」と柏市の「後藤さんち（とねぎファーム）」の新鮮な長ネギを使用した、「どんな料理もよりおいしくなる”魔法の味変調味料”」。

我孫子の工場で、ネギの香りと濃厚な風味を引き出す、こだわりの製法「低温香り抽出製法」で作られています。また、素材の風味を引き立てる、さっぱりとした味わいの菜種油でネギや香味野菜の風味を抽出し、芳醇なこくのある香ばしいごま油を”追い油”として仕上げに使用する「厳選2種の合わせ油製法」で奥深い味わいのねぎ油となりました。

原材料の長ネギは従来の商品では廃棄していた部分まで使用し、SDGsの取組も意識しています。また、「赤い羽根共同募金」に売り上げの一部が寄付されます。

製造している我孫子工場は、手賀川から徒歩7分の立地にあり、既存商品は、手賀沼のほとりの農産物直売所「あびこん」「道の駅しょうなん」でも販売されています。手賀沼親水公園で開かれている「ガス展」や手賀川の近くにある湖北台中央公園で開かれている「産業まつり」などの地域イベントにも積極的に参加しています。



たべるのcooking

まるでパフェなかき氷 いちご



原材料産地 | 我孫子産 いちご

日曜・祝日限定！まるでパフェなかき氷
地元我孫子のいちごを使用した、期間限定のフレーバーです。

手賀沼周辺のいちごは、地元の気候や農家の技術で育てられ、
農園直売や旬の時期にしか味わえない、芳醇で甘く香り高い鮮度が特徴です。

手賀沼周辺のいちご農園や直売所、飲食店などの対象店舗をめぐり、地元のいちご
を食べ尽くす「手賀沼いちごスタンプラリー」にも加盟店として参加し、地域の活
性化に努めています。

地域で育てて食べる“旬のいちご”に、練乳ミルクのやさしい甘さ、
なめらかなチーズクリーム、そしてふんわり香るレモンメレンゲをトッピング。
甘さと酸味のバランスが絶妙な、大人も子どもも楽しめる贅沢な一杯です。



たべるのcooking

まるでパフェなかき氷 ブルーベリー



原材料産地 | 我孫子産 ブルーベリー

日曜・祝日限定！まるでパフェなかき氷
地元我孫子のブルーベリーを使用した、期間限定のフレーバーです。

手賀沼周辺の気候はブルーベリー栽培に適しており、甘みとほどよい酸味のバランスがよい実が育ちやすいという特徴があります。

周辺のブルーベリー農園や直売所、飲食店などの対象店舗をめぐり、地元のブルーベリーを食べ尽くす「手賀沼ブルーベリーサマー」という地域イベントにも加盟店として初参加し、お客様に手賀沼の魅力をお伝えしました。

そんな初夏の香りをぎゅっと閉じ込めた、特製ブルーベリーソースをたっぷり地使用。あえて加熱せずに仕上げたことで、果実本来の瑞々しい香りと爽やかな酸味が口いっぱい広がります。



中国料理 文菜華

手賀ワインパミス（ぶどう搾りかす）の
香りを移したオイルで煮込んだ
フィッシングセンターの虹鱒 春巻き仕立て



原材料産地 | 柏産フィッシングセンター虹鱒・手賀ワインパミス

手賀沼のすぐ横に位置するフィッシングセンター。古くから豊富で綺麗な地下水を汲み上げ、養魚を行ってきた同センターは、地域の貴重なタンパク源の源として地域食文化に貢献してきました。メニューコンセプトとしてその持続可能な生産をこれからも維持し、内水地管理保持と生態系管理を担うフィッシングセンターの名物とも言える「虹鱒」をクローズアップしました。

さらには手賀沼辺りで柏産手賀ワインがあり、そのぶどうの搾りかす（ワインパミス）をアップサイクルし香りを抽出したオイルを作り、フィッシングセンターの虹鱒をオイル煮にいたしました。

仕上げに春巻きの皮を合わせ、ぶどうの香りが鼻に抜ける柔らかな虹鱒の食感と、淡水魚の香りに春巻きのパリッとした異なるコントラストを、中国料理としてまとめました。

手賀沼の恩恵を受けた、それぞれ異なる生産物が奏でる相乗効果をお楽しみくださいませ。

手賀沼カレープロジェクト



デリー謹製 めまカレー



原材料産地 | 我孫子・柏産 ほうれん草

千葉県北西部の自然豊かな手賀沼周辺で育てられたほうれん草（柏産・我孫子産を使用）と、カシミアールカレーの発祥店「デリー」がコラボレーション。

ひき肉にほうれん草とマッシュルームを加え、肉の旨みを引き出しながら、厳選されたスパイスが芳醇に香る“沼る”美味しさの本格派レトルトカレーです。

自然豊かな手賀沼をイメージしていただけるよう、カレーの見た目にもこだわりました。

パッケージを開けた瞬間、目の前に手賀沼の風景が広がるような、目でも楽しむキーマカレーをぜひご賞味ください。



PÂTISSERIE NONTURNE

柏産いちごのミルフィーユ



原材料産地 | 柏産 いちご

こちらのミルフィーユは、渡会いちご園さんの「かおり野」という品種の苺を使用しております。

土耕栽培で育て有機堆肥・有機肥料100%というこだわりを持って出来上がったおいしい苺です。甘味が強く穏やかな酸味と瑞々しさが特徴です。

発酵バターを使用した自家製のパイ生地は味わい深く、かおり野との相性も良く贅沢な仕上がりとなっております。

ノンターンのお菓子と渡会いちご園さんの苺の合作とも言える一品です。



PATISSERIE NONTURNE

柏で育ったひとつぶ苺



原材料産地 | 柏産 いちご

こちらの苺は、渡会いちご園さんの「かおり野」という品種の苺を使用しております。

土耕栽培で育て有機堆肥・有機肥料100%というこだわりを持って出来上がったおいしい苺です。甘味が強く穏やかな酸味と瑞々しさが特徴です。

苺の味をしっかりと味わって頂きたく、クーベルチュールのホワイトチョコレートのみを合わせました。

口いっぱいに広がる苺の瑞々しさとチョコレートとの調和をお楽しみください。



株式会社エグチライスファーム

Sashiba BLANC マッコリ



原材料産地 | 柏産 米 (コシヒカリ)

手賀沼周辺に広がる谷津田という特異な環境で育てた農薬不使用の環境保全米です。

この谷津田には、絶滅危惧種のサシバという野鳥を含め、多くの野鳥がやってきます。

この手賀沼周辺の生態系豊かな環境を次世代に残したいと思い、環境に負担のかけない農法に取り組んでいます。

また、そのお米を原料に造られたマッコリです。



我孫子フレンチレストラン テガーレ

ウニと人参のムース コンソメジュレ



原材料産地 | 我孫子産 人参など

人参は、じっくり加熱して甘みを引き出し、焦がしバターを加えてふわふわに仕立てたもの。野菜とは思えないほど濃厚な甘みが特徴です。

雲丹は磯の香りと、とろけるような独特のコク。

コンソメジュレは牛肉や野菜の旨味が凝縮された琥珀色のゼリー。これが全体の味を引き締め、塩気と深みをプラスします。

こちら3種類の相性がいいのは、人参の持つ「土っぽい甘み」と、雲丹の「海の濃厚な甘み」を、コンソメの「動物性の旨味」を仲介役にする、驚くほどに一体感が出るのです。

琥珀色のジュレ 朝霧に包まれた静かな手賀沼の水面
濃厚な雲丹 水底に眠る豊かな生命力と贅沢なひととき
人参ムース 志賀直哉や武者小路実篤ら「白樺派」も愛した我孫子の穏やかな風景



我孫子フレンチレストラン テガーレ

彩り野菜のテリーヌ



原材料産地 | 我孫子産 オクラ、アスパラガス、パプリカなど

視覚・味覚を楽しむ、鮮やかな色彩の野菜のモザイク。
野菜それぞれの個性が、コンソメの程よい塩味で地元我孫子産・野菜本来の濃い甘みが極限まで引き立てられています。
野菜のみずみずしさと、鼻をくすぐるハーブの香り、喉を通る時のひんやりとした清涼感、まさに大地の恵みをそのまま形にした芸術品です。

このテリーヌは、手賀沼の断面図をイメージしています。
一番上の透明なジュレは、朝もやに包まれた澄んだ水面。
中に浮いているオクラは、水面に咲く睡蓮の花や水草を。
そして、アスパラガスは岸边に群生する『あし』の茂みを、
グリーンのお野菜は文豪たちが愛した、静かな別荘地のイメージを、
差し色のパプリカは手賀沼の鮮やかな花火を表現しています。

お皿の上に我孫子の自然が広がるような一皿です。



Trattoria Chitarra

旬野菜のジェノベーゼ

季節のフルーツのサラダ



【旬野菜のジェノベーゼ】

<原材料産地>

我孫子・柏産
菜花、小松菜、ほうれん草
など

収穫したてのフレッシュな素材を新鮮なままソースにするので、雑味がなく、自然の甘みや、奥深さを感じられるパスタです。

【季節のフルーツのサラダ】

<原材料産地>

我孫子・柏産
イチゴ、柑橘類、イチジク
など

朝採れの新鮮野菜を、自家製のドレッシングで。



我孫子市の手賀沼近くに位置する当店は、地元新鮮食材を使ったイタリア料理が自慢のレストランです。

手賀沼沿いの穏やかなロケーションで四季の風景を楽しみながら食事ができ、手賀沼いちご／ブルーベリースタンプラリーイベントへの参加を通じ、地元の農家支援や地域活性化に貢献しています。

開業4年目を迎え、季節の地元野菜・果物を使ったパスタやリゾット、アラカルトメニューなどを提供し、手賀沼地域に根ざした存在として、地域にお住まいの方の日常を豊かに、また地産地消を推進する貢献を続けています。



Trattoria Chitarra

自家製リコッタチーズとほうれん草のキッシュ ベジタリアンスープ 地元野菜のグラタン



【自家製リコッタチーズと
ほうれん草のキッシュ】

<原材料産地>

我孫子・柏産
ほうれん草、小松菜

特産のほうれん草がぎっしり詰
まった一品です。

【ベジタリアンスープ】

<原材料産地>

我孫子・柏産
玉ねぎ、かぼちゃ、カリフラ
ワー、カブ、新じゃがなど

旬の野菜に、水とオリーブオイルのみ
で仕上げた、素朴ながらも味わい深い
一皿です。



【地元野菜のグラタン】

<原材料産地>

我孫子・柏産
カブ、ほうれん草、里芋、
プチヴェールなど

ホクホクの冬野菜を、オリジナ
ルのベシャメルソースと、イタ
リアンチーズで焼き上げた一皿
です。





有限会社ミスズ

柏キーマカレー
 大辛柏キーマカレー
 骨付きチキンカレー
 カシ米尔骨付きチキンカレー



原材料産地 | 柏産 柏幻霜ポーク、我孫子・柏産 東葛完熟トマト

柏の名産である柏幻霜ポークの粗挽き肉と、東葛地域で育った糖度の高い完熟トマトを使用し、柏の名店「カレーの店 ボンベイ」の秘伝スパイスで仕上げたキーマカレー。

柏市農政課の「地元農産物を活かしたお土産を作りたい」という相談をきっかけに、農家や料理研究家、飲食店など地域の関係者が協力し、1年以上の試作を重ねて開発されました。

地元ミュージシャンやデザイナーも制作に関わるなど“オール柏”の体制で誕生し、道の駅しょうなんでの人気商品や手賀沼スタンプラリーの景品としても活用されているほか、「かしわギフトセレクション2022」でGOLD認定を受けるなど高い評価を得ています。



有限会社ミスズ

柏幻霜ポークの角煮

柏幻霜ポークの肉団子和風仕立て

ホンモロコの甘露煮



【柏幻霜ポークの角煮】

原材料産地 | 柏産 柏幻霜ポーク

柏市手賀で育った柏幻霜ポークを贅沢に使用し、老舗日本料理店「味すゞ亭 和香NODOKA」の板前が仕上げた角煮。脂がさっぱりとして自然な甘みがあり食べやすいのが特徴で、ふるさと納税向け冷凍品を常温のお土産商品としてリブランドした、手賀沼周辺の新たな土産品です。

【柏幻霜ポークの肉団子和風仕立て】

原材料産地 | 柏産 柏幻霜ポーク

柏市手賀で育った柏幻霜ポークの挽肉を使い、老舗日本料理店「味すゞ亭 和香NODOKA」の板前が手作りした肉団子。和風出汁の優しい味わいが特徴で、ふるさと納税向け冷凍品を常温のお土産商品としてリブランドした、手賀沼周辺の新たな土産品です。



【ホンモロコの甘露煮】

原材料産地 | 柏産 ホンモロコ

手賀沼漁協で養殖された高級魚ホンモロコを使用し、老舗日本料理店「味すゞ亭 和香NODOKA」の板前が仕上げた甘露煮。上品な風味と栄養価の高さを生かした優しい味付けで、ふるさと納税や手賀沼周辺の新たなお土産として開発された商品です。

