

報道関係者各位

「ふなばしセレクション」に新商品 10 品を認証！ ～いずれも“船橋の逸品”揃い。認証式を開催します～

船橋市内の優れた商品を掘り起こし、認証・PR することでブランド化を進める取り組み「ふなばしセレクション」において、今年度は新たに 10 品の加工食品が認証されました。つきましては、12 月 4 日（水）に認証式を開催いたします。

今回の募集では 46 件の推薦があり、自薦・他薦を含め事業者から 27 品の応募がありました。その後、市民 100 人による試食審査会やふなばし産品ブランド協議会審査委員会の審査などを経て、コーヒーやクラムチャウダーなどバリエーション豊かな 10 品の加工食品を認証します。

認証式では、“船橋発の逸品”を手掛けた事業者の皆さまが、認証の喜びや商品にかける思いを語ります。

＜「ふなばしセレクション」認証式＞

日 時： 令和元（2019）年 12 月 4 日（水）15:00～

場 所： 船橋市役所 9 階 第 2 応接室

出席者： ふなばし産品ブランド協議会

会長 伊藤 賢二

（船橋商工会議所名誉会頭）

アドバイザー兼審査委員長 津田 憲一

（首都大学東京産業技術大学院大学客員教授）

船橋市長 松戸 徹

認証事業者（10 社）

内 容： 2019 年度ふなばしセレクション認証式（認証品の展示・試食あり）

主 催： ふなばし産品ブランド協議会（事務局：商工振興課内）

■ふなばし産品ブランド協議会

平成 24（2012）年 1 月設置。農業、漁業、商業、工業等の関係者からなり、船橋市商工振興課に事務局を置く。理事会と専門委員会（事業委員会、審査委員会、朝市委員会）で構成。船橋市内の優良な商品のブランド化の取り組みを通して、船橋の知名度とイメージの向上、地域経済の活性化を図り、元気で活力あるまちづくりを進めている。

■ふなばしセレクション

ふなばし産品ブランド協議会が行う、船橋市内の優良な商品のブランド化を進める取り組みのひとつで認証期間は 3 年。（今回の認証品の認証期間は 2020 年 1 月 1 日～2022 年 12 月 31 日）

〔認証実績〕

- | | |
|---------------------|----------------------|
| ・ 2012 年度 加工食品：11 品 | ・ 2013 年度 工業・工芸品：4 品 |
| ・ 2015 年度 加工食品：8 品 | ・ 2016 年度 工業・工芸品：5 品 |

■2019 年度ふなばしセレクション認証品 (1/2)

①商品名：RUDDER BLEND (コーヒー豆・粉)

事業者：株式会社 Philocoffea (船橋市本町 2-3-29)

特 徴：RUDDER BLEND は船橋コーヒータウン化計画のフラッグシップ店舗でもある RUDDER COFFEE のシグネチャーブレンドコーヒー。高品質なスペシャルティコーヒーのみを使用し、クリアでバランスの取れた飲みやすい味わいのコーヒーです。

②商品名：黒酢米小松菜米麺

事業者：ちば東葛農業協同組合 農産物直売所 ふなっこ畑 (船橋市行田 3-7-1)

特 徴：ちば東葛農業協同組合管内の黒酢米 (コシヒカリ) を使用したお米の麺に、船橋ブランドの小松菜を 100%使用した小松菜パウダーを練り込んだ麺です。

③商品名：コンフィチュール「梨っ娘」(ジャム プレザーブスタイル)

事業者：Le Café de Pomme (船橋市宮本 3-9-1)

特 徴：船橋名産のフレッシュな梨のみを使用したジャム。国産砂糖レモンの使用、無添加・保存料不使用、果物の形を残したスタイルとこだわりいっぱいの商品です。

④商品名：三番瀬産青混ぜ焼海苔 5 枚入り

事業者：株式会社船福 (船橋市本町 6-21-1)

特 徴：船橋三番瀬産海苔の独特な味わい深さに加え、上質で希少な「青混ぜ海苔」特有の香ばしい風味が口の中に広がる焼海苔です。

⑤商品名：傳左衛門と閻魔堂～江戸前すずきの香り焼き三昧～

事業者：海光物産株式会社 (船橋市湊町 3-20-7-205)

特 徴：江戸前船橋産の新鮮なすずきを原材料にした漬魚他のセットで西京漬け、酒粕漬け、寒風干しの三種類を 2 枚ずつ、計 6 枚セットの商品です。

⑥商品名：日本一のクラムチャウダー

事業者：株式会社 963 (船橋市本町 2-27-20)

特 徴：船橋漁港で水揚げされたホンビノス貝をふんだんに使った濃厚な出汁のクラムチャウダーです。第 1 回日本クラムチャウダー選手権優勝店の一品。

⑦商品名：船橋三番瀬産 米油海苔

事業者：江戸前海苔師坂才丸 (船橋市宮本 3-7-3)

特 徴：旨味と香りが自慢の江戸前海苔に米油を塗り、瀬戸の本塩を振って焼き上げました。御茶請けやお酒のおつまみに……白いご飯にもピッタリな日本の油海苔です。

■2019 年度ふなばしセレクション認証品 (2/2)

⑧商品名：船橋三番瀬最中

事業者：株式会社扇屋（船橋市松が丘 4-23-1）

特 徴：かにの形、カレイの形、あさりの形、渡り鳥の形をした 4 種類の形も味も船橋三番瀬にちなんだ最中です。

⑨商品名：船橋にんじんすりおろしドレッシング

事業者：株式会社セゾンファクトリー

（山形県東置賜郡高畠町大字元和田 1566）

特 徴：地域団体商標登録取得野菜「船橋にんじん」を使用したドレッシング。年 2 回発売の季節・数量限定の商品です。

⑩商品名：ホンビノス貝佃煮

事業者：株式会社佃の匠やまと（船橋市栄町 1-2-9）

特 徴：船橋三番瀬で採れたホンビノス貝を市内自社工場でボイルし、1 粒 1 粒手で身を取り出し、つくられたホンビノス貝の佃煮。砂糖の一部は「てんさい糖」を使用し、うすいたれから濃いたれと 2 度漬けて、なるべく柔らかく出来るよう工夫しています。

報道関係者のみなさまからのお問い合わせ先

船橋市役所 経済部商工振興課ふなばし観光・ブランド創造室

電話 047-436-2473（受付時間：平日 9:00～17:00）

FAX 047-436-2466

E-mail kankobrand@city.funabashi.lg.jp