



一人ひとりの思いを、もっと実現できる地域社会にする

ちばぎん

2024
AUTUMN

No. 104

TAKE FREE

暮らしと地域の応援マガジン

Lounge

ラウンジ

特集

千葉のワイナリーを訪ねて



ちばぎん商店の
「C-VALUEショッピング」で
おいしいグルメやスイーツが買える

抽選で10名さまに /

2,000円分の
クーポンプレゼント!

▶裏表紙



ちばカルチャー・トリップ

成田市

伝統と国際色あふれるまちで
紅葉と文化に触れる



特集



Chiba Winery

千葉のワイナリーを訪ねて

近年、世界的に人気が高まっている「日本ワイン」。

日本ワインとは、国産のぶどうだけを原料に日本国内で造られた果実酒のこと。

現在ほぼすべての都道府県にワイナリーがあり、その数は400以上。

千葉県では約90年前にワイナリーが誕生し、2020年から新設が相次いでいます。

個性あふれる地産地消ワインで食事と語らいのひとときを楽しみませんか。



収穫を迎えたSawa Winesのぶどう畑



齊藤雅子さん(左)と祖父の清水端広昭さん(中央)・齊藤貞夫さん(右)、愛犬のナギ君



元気いっぱい、
働き者のガチョウたち



ぶどうの収穫量が少ないため、出来たワインはあっという間に売り切れます

90年以上続く県内最古のワイナリー “自然体”で造る 穏やかな風味のワイン

町の中央を流れる栗山川のほとりにある、小さなぶどう園。1930(昭和5)年から続く県内最古のワイナリーで、戦時中は軍需物資としてワインを軍に提供していたそうです。

約1haの自社畑では、デラウェアやピノ・グリなど合計6種類のぶどうを栽培しています。畑では、放し飼いにしたガチョウが雑草を食べ、飼い犬が害獣のハクビシンを追い払います。ガチョウのふんやもみ殻が混ざった有機肥料で土作りをし、除草剤は使わず雑草草生栽培を行っています。

収穫したぶどうは房ごと破碎して発酵させ、戦前から使用している木製の圧搾機で手搾り。その後、レンガ造りの地下倉庫で熟成させます。酸化防止剤を使わず、無ろ過で瓶詰めし、ワインが出来上がります。

齊藤ぶどう園では、二代目園主の齊藤貞夫

さんの孫娘である齊藤雅子さんが中心となり、家族経営でワイン造りを行っています。「千葉は気候が温暖なので、酸味や渋みが穏やかで、ぶどうの果実味を強く感じられるワインができます。これからも、千葉の土地に合う品種を探して、若い人にも気軽に楽しんでもらえるワインを造りたいです。ワイン造りを通して新たな人に出会えることが何より楽しいです」と、雅子さんは微笑みます。



大切に使われている圧搾機



戦前に造られたレンガ造りの建物



ラベルは昭和初期のデザインをそのまま使用

DATA

TEL. 090-5349-4189

住 山武郡横芝光町横芝1074

<http://www.saito-winery.com/>

★毎年11月の第4土曜日から3日間、見学会と新酒の直売会を開催

添加物の使用を極力控え、る過もなるべく行わない醸造方法で、個々のぶどうの特性を出せるよう心がけています



櫻井浩之さん(左)と戸張夏実さん(右)



町内の耕作放棄地を開墾した約0.6haの農地でぶどうを栽培

米どころ・多古町の新しい名産を ワインで町おこしを目指す

絶品と評判の「多古米」の産地でありながら、近年では後継者不足に悩む多古町。地域を盛り上げたいと、2020年に米農家を中心となって県内2軒目となるワイナリーを立ち上げました。

「当初は日本酒を造ろうとしたんですが、新規参入できないことが分かり、それならワインはどうかと。実は船越地区はぶどうの産地でもあるんです」と話すのは、ぶどう農家で醸造を担当する櫻井浩之さん。ともに醸造を行う戸張夏実さんは、元は経理担当だったとのこと。「まさかワインの醸造に携わるとは思ってもみませんでした。ワインは奥が深くて、お客さまからいただく声に励まされています」と日々研さんを重ねています。

ワイナリーでは、長野県から招いた醸造家の指導を受けながら、茨城や山形などの農家からぶどうを取り寄せてワインを造っていま

す。いま、自社のぶどうを使ったワイン造りを目指し、船越地区で昔から栽培されているスーパーハンブルグという品種を育成中とのこと。「昨年、試験的にワインを造ったところ、色と香りが良かったので、今後は理想の飲み口になるよう研究していきたいです。“多古産”と名乗れるワインを早くお届けしたいですね」と櫻井さんと戸張さんは口をそろえます。



熟成には木樽も使い、味わいにバリエーションを持たせます

千葉はまだワインになじみが薄く、伸びしろがあるという櫻井さん。毎日の食事に取り入れられる身近なワインを目指しています



DATA

TEL. 0479-85-5997

住 香取郡多古町船越2006

https://tako-wine.com/ ★オンラインショップあり



ワイナリーの2階が直売所。営業時間内はいつでも試飲できます



「船橋から出たことがありません！」笑という生粋の船橋っ子の小久保尊さん



元倉庫を利用したワイナリー

住宅街でワインを造る 県内第一号の都市型ワイナリー

近年、街中でワイン造りを行う「都市型ワイナリー」が増えています。その千葉県第一号となるワイナリーが、2021年に船橋市で誕生しました。

オーナーの小久保尊さんはソムリエの資格を持ち、市内でレストランを経営する傍ら、2015年に『図解 ワイン一年生』（サンクチュアリ出版）を出版。もっとワインを身近に感じてもらいたいと、コロナ禍の空いた時間を使ってワイナリーを造ることを決意しました。「初年度は、醸造免許の取得がギリギリだったので、なんとかかぶどうをかき集めて初出荷にこぎつけました。今では、国内の農家さんから納得のいく品種を選んで思い通りの醸造ができています」

小久保さんが目指すワインは、酵母や果実の味わいをダイレクトに感じることができ、日本の家庭料理にも合わせやすいもの。造った

ワインは自身のレストランでも提供しています。「お客さまからダイレクトに感想をいただけるのありがたいですね。毎年ぶどうの品種を変えて新しい味にチャレンジできるのも、農園を持たないワイナリーのメリットです」

毎週日曜日にワイナリー見学会（14:30～、予約制）を行うほか、角打ちや試飲会などのイベントも。「いずれは千葉ワインフェスをやってみたいですね」と力強く語ります。

周りの住宅に配慮して、大きな音を出さないよう作業は手搾り



ロゴやラベルのデザインは自社製

Tシャツなどのグッズも販売



無ろ過で造るワインは、「とりあえず」「泥棒」などユニークなネーミング

DATA

TEL. 047-779-1414

住 船橋市南本町36-9

<https://fcw.theshop.jp/> ※営業日・営業時間はホームページでご確認ください。★オンラインショップあり



ワイナリーはショップを併設（毎週土・日曜日11:00～16:00、祝日は休業）



ワインが発酵する様子を見るとワクワクするとう山本博幸さん



破砕機やプレス機、醸造タンクが所狭しと並びます

県内唯一のワイン特区・八街市 地元産ワインの可能性を追求

緑豊かな木々が生い茂る里山にたたずむ、かわいらしいワイナリー。ワイン特区制度を利用して2021年に誕生したSawa Winesです。ワイン特区とは、その地域で生産されるぶどうを使えば、年間の生産量が少なくとも酒造免許を取得できる制度です。

山本博幸さんがぶどう栽培を始めたのは、祖父の畑を受け継いだのがきっかけ。もともとワイン造りに興味があった山本さんは、当時県内にワイナリーが1軒しかないことに着目し、ワイン造りを一念発起。県内唯一のワイナリーである齊藤ぶどう園で栽培や醸造について情報交換を行い、さらに山梨県のぶどう園やワイナリーにも通って経験を積むなどして、2010年にぶどう農家に転身します。2014年に自ら育てたぶどうでワインを委託醸造し、2021年から自社ワイナリーで念願のワイン造りをスタートしました。

市内4か所、合計約1.8haの農園で育てているのはマスカットベリーAやシャルドネなど6品種。「ピノ・ノワールなどまだ育成中の品種があり、商品化に向けてもっと生育量を増やしていきたいですね。市内にはワイナリー設立を目指して自社畑から始めている人たちが増えていて、情報交換をしながら土地に合った新しい品種探しにも取り組んでいます」と山本さんは目を輝かせます。



奥さまと二人で経営しているため、ぶどうの笠掛けや収穫作業にはお手伝いの方の協力が欠かせません



ワインは現在9種類。貯蔵施設を持たないため、フレッシュでフルーティな味わいが特徴

DATA

TEL. 043-488-5032

住 八街市小谷流887-1

<https://www.sawawines.com/> ★オンラインショップあり

Chiba Winery Map

FUNABASHI
COQ WINERY

3

船越ワイナリー

2

1 齊藤ぶどう園

4

Sawa Wines

銚子葡萄酒醸造所
座古萬蔵商店

5

Chiba Winery

千葉にワイナリーが 続々誕生！

2023年11月に「銚子葡萄酒醸造所 座古萬蔵商店」がオープンし、県内のワイナリーは5軒に！さらに、県内の北から南にかけてワイナリーの卵が誕生しているそう。同じ千葉県でも気候も少しずつ異なるため、それぞれの味わいのワインを求めてワイナリー巡りが楽しめます。

New Open!

5 銚子葡萄酒醸造所 座古萬蔵商店

【銚子市】

銚子で100年以上続く老舗卸問屋が営む、銚子初のワイナリー。ワインで銚子を元氣付けたいとの思いを胸に、「銚子の海の幸とマリアージュするワイン」「人と人のマリアージュを生むワイン」にこだわり、ワイン造りを行っています。

DATA

TEL. 0479-22-2861 住 銚子市東芝町9番地の1
<https://zakomanzoushoten.com/>



「#ちばワイン」でつながる千葉のワイン

千葉県のワインを盛り上げようと、県内のワイナリーが手を取り合い、SNSなどで「#ちばワイン」を広めています。ワイナリーの造り手たちが一堂にそろうイベントも開催され、ちばワイナリー協会設立も検討されているとのこと。県内のワイナリーが支え合って、千葉からワインを発信できれば、とワイナリーの皆さんは口をそろえます。11月の第4土曜日に一斉に新酒が解禁されるそうなので、ぜひ出かけてみてはいかがでしょうか。



2023年6月に開催された「#ちばワイン会」に集まった造り手の皆さん



(右) 成田山公園の敷地内にある成田山書道美術館

(上) 成田山書道美術館のホールに展示されている、高さ約13mの「紀泰山銘」の拓本。約1300年前に唐の玄宗皇帝が泰山山頂の岩に彫らせた碑文を写し取ったもので、原寸で見られる貴重な展示です



ちばカルチャー・トリップ

CHIBA Culture Trip



成田市

伝統と国際色あふれるまちで 紅葉と文化に触れる

1000年を超す歴史を誇る成田山新勝寺と日本の空の玄関口、成田国際空港という二つのシンボルを持つ成田市。多くの参拝客や観光客でにぎわう町並みにはその歴史を今に伝える史跡が数多く残されています。色づく景色を眺めながら文化の秋を堪能しませんか。



自然豊かな日本庭園

成田山公園

成田山新勝寺の境内にある、東京ドーム約3.5個分の広さを誇る公園。三つの池を中心に四季折々の景色を楽しめる回遊式日本庭園で、紅葉の名所としても人気。園内には、奈良時代から現代までの書や資料などを展示・収蔵する成田山書道美術館や、松尾芭蕉をはじめ多数の文学碑があり、先人の足跡を感じられます。

DATA

☎0476-22-2111(成田山新勝寺) ㉔成田市成田1 ㊗京成電鉄「京成成田駅」またはJR成田線「成田駅」から徒歩約10分／東関東自動車道「成田IC」から車で約20分／駐車場あり
★成田山書道美術館は10/19(土)リニューアルオープン
※開館時間など詳細は同館ホームページをご覧ください。

Check



成田山公園紅葉まつり

例年11月中旬から木々が赤や黄色に色づき始め、色とりどりの紅葉が池の水面を染める幻想的な風景も見られます。まつり期間中の土日祝日には演奏会やお茶会が行われ、園内に響く雅な音色とともに紅葉を楽しむことができます。

DATA

期間：2024年11/9(土)～11/24(日)
☎0476-22-2102(成田市観光協会)



① 園内にある三つの池の一つ、竜智の池にある浮御堂。紅葉まつりでは箏や二胡などの演奏も ② 高さ58mの平和の大塔を望む西洋庭園 ③ 岩山の間から白糸のように水が流れ落ちる雄飛の滝 ④ 成田山書道美術館ではアートのような書も鑑賞できます(青山杉雨「眼中之人」) ⑤ 書道美術館のそばにある水琴窟。澄んだ水の音を楽しめます ⑥ 成田山書道美術館のミュージアムショップではお香などをお土産に



くつろいで楽しめる老舗の味

割烹 名取亭

1920 (大正9) 年創業。成田山公園の竜智の池のほとりに建つ隠れ家のような老舗で、歌舞伎界の常連も多いという名店。四季折々の景色を楽しみながら、鳥や川魚料理をはじめとした板長おすすめの創作料理を楽しめます。名物のうなぎは創業以来継ぎ足しで使っている秘伝のタレで、ふっくら豊かな味わい。甘味類もおすすめです。

DATA

☎0476-22-0355 住 成田市寺台575 開 11:00~15:00 (夜は完全予約制) 休 不定休 交 京成電鉄「京成成田駅」またはJR成田線「成田駅」から徒歩約20分 / 東関東自動車道「成田IC」から車で約10分 / 駐車場あり

① ほぼ創業時のままという趣のある建物 ② あっさりとした上品な味わいで、何度でも食べたくなるうなぎ (4,800円。吸い物・香の物付き) ③ 同名名物の一つである涼しげな水晶餅 (650円) ④ からかさ天井が美しい個室「鶴の間」は、お祝い事にぴったり ※価格はすべて税込



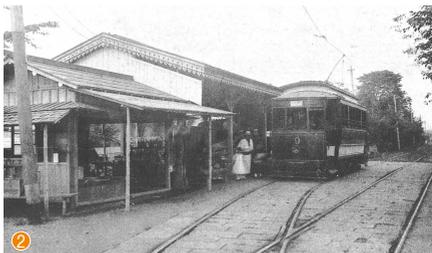
昭和レトロな路地裏へ 浪漫ヴィレッジ成田

成田山新勝寺の表参道の裏に誕生した、大正・昭和レトロな雰囲気味わえるスポット。カフェやシェアハウス、雑貨店が立ち並び、まるで路地裏に迷い込んでタイムスリップしたかのような。藍染やクラフト作りを体験できるほか、レンタルスペースを借りてBBQや食事会、ヨガなどのイベントも開催できます。

① 参道沿いから路地裏に入ると、眼下にレトロな空間が現れます ② 成田の水と天然の藍を使った本格的な藍染が体験できます (本藍染工房 長久屋) ③ 古民家の柱や梁をそのまま生かした店内 (古民家ダイニング和香) ④ 丸ポストや古い看板などレトロ感満載!

DATA

住 成田市花崎町733 開・休 施設による 交 京成電鉄「京成成田駅」またはJR成田線「成田駅」から徒歩約5分 / 東関東自動車道「成田IC」から車で約9分 / 駐車場なし



暮らしの中に息づく土木遺産

成宗電車第一・第二トンネル

成田山新勝寺と宗吾霊堂を結ぶ県内初の電車「成宗電車軌道」(成宗電車)が通ったレンガ造りのトンネルで、1910(明治43)年に建設されました。戦争の影響で1944(昭和19)年に廃線となりましたが、今も当時の形のまま使用されています。2014(平成26)年に、千葉県では10か所目となる土木学会選奨土木遺産として認定されました。

DATA

住 成田市上町地先 交 京成電鉄「京成成田駅」またはJR成田線「成田駅」から徒歩約10分／東関東自動車道「成田IC」から車で約10分／駐車場なし



- ① 全長40.8mの成宗電車第二トンネル。形態的にほぼ同じレンガ造りの二つのトンネルが連続している姿は趣があるとして土木遺産に認定
- ② 宗吾停留場に停車する成宗電車(千葉交通株式会社提供)
- ③ 当時の成宗電車の車両が復元され、函館市内で観光用に運行されています(千葉交通株式会社提供)



日本の畜産振興の歴史をたどる

三里塚御料牧場記念館

マロニエ並木が美しい三里塚記念公園。ここにはかつて、花と馬の牧場として親しまれた宮内庁下総御料牧場があり、畜産の他、大農法経営が行われていましたが、現在の成田国際空港の建設に伴い、1969(昭和44)年に閉場しました。公園内にある記念館は、当時の農機具や多くの歴史資料などを展示し、日本の畜産振興のパイオニアとして輝かしい実績を今に伝えています。

- ① 「宮内庁下総御料牧場」の跡地にたたずむ記念館
- ② 各国の大公使が使用した馬車
- ③ 馬や牛に引かせて使用した鉄製の輸入農機具
- ④ 大公使をもてなす場や皇族の宿舎などとして使用された「貴賓館」。和風の外観に洋風の内部装飾を取り入れた和洋折衷様式の貴重な建物

DATA

☎0476-35-0442 住 成田市三里塚御料1-34 開 9:00~16:30 休 月曜日(祝日の場合、翌平日)、年末年始(12/29~1/3) 交 JR成田線「成田駅」東口からJRバス関東「三里塚・多古・八日市場」行き、乗車約20分、「三里塚」下車徒歩3分／東関東自動車道「成田IC」から約12分／駐車場あり



甘くてサクサク食感

スナップエンドウ



手軽な冬越し野菜として初めての方にもおすすめのスナップエンドウ。
栽培のポイントは種まき時期。少し肌寒いなと感じたらまき時です。
冬の間は、苗同士が肩を寄せ合うようにしてゆっくり育ちます。
寒さが緩むと一気に伸び出し、春のグリーンカーテンに。
ひらひら揺れる花がさやに変化していく様子は感動的！
とれたての甘さをすぐに味わえるのも家庭菜園の魅力です。
夏野菜は猛暑で苦労したという方も、リベンジしてみませんか。



基本データ



植物名

スナップエンドウ

*マメ科

*草丈120cm以上の「つるあり」と、コンパクトに育つ「つるなし」の品種があります。今回は収穫期間が長い(約1か月)つるあり種を紹介します。



原産地

中央アジア

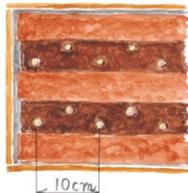


生育適温 15℃～20℃

*株が大きくなるにつれて耐寒性が落ちるので、種を早くまきすぎないように注意を。千葉県は10月末～11月上旬が種まきの適期です。

育て方のポイント

1 深さ25cm以上のプランターに、幅5cm、深さ1.5cmくらいの溝を掘りジグザグに種をまき、発芽したら密集ぎみに育てます。株間が混み合うようなら地際で切って「豆苗」として食べてもOK。



2 土の冷えや乾燥を和らげるために、株周りにわらなどを敷きます。幼苗の時期に肥料を与えると育ち過ぎて寒さで枯れることがあるので、年内は与えず翌年茎が伸び始めたら追肥をします。



3 つるが伸びて草丈15～20cmほどになったら、支柱を立てて誘引をしましょう。長さ1.5～2mほどの支柱を両サイドに立て、つる栽培ネットをかけるか、生育に合わせたひもを横に張っても。



4 収穫は開花から20日を目安に、さや全体が膨らんで長さ6～7cmほどになる頃です。タイミングが過ぎるとさやや豆が固くなるので、早めに摘んで次のさやへと収穫をつなげましょう。



たなか やすこ

船橋市在住のイラストレーター、ガーデニングクリエイター。
『ベランダ寄せ植え菜園』(誠文堂新光社)など著書多数
<https://www.greengloves.jp>



次号は、
「大根のリポベジ」
です!



まつもと
みちお
松本通男さん

佐原太鼓職人

原木から仕入れているため注文に合わせた細かい調整も可能

「佐原の大祭」を彩る和太鼓の響き

毎年7月と10月に開催される「佐原の大祭」で奏でられる、
佐原ばやし囃子の情緒あふれる調べ。その佐原囃子で使われる太鼓を、
江戸時代の技術を守りながら50年にわたり作り続けているのが
松本通男さんです。松本さんは、太鼓の胴となるケヤキの伐採
から皮の加工、張り上げまですべての工程を行っています。ケ
ヤキは樹齢150年以上の大木で、1年ほど乾燥させた後、中央が
膨らむように内側と外側を削り、さらに5年ほど寝かせます。
太鼓に張る皮は、強度が高く色がきれいに仕上がる赤牛きがわの生皮。
1台作るのに7~8年かかるため完全受注生産で、注文を受けて
から革張りなどの仕上げ作業を行います。

「太鼓の音は、10年、15年使い込んでやっと
重厚な『佐原の音』になります。時間や歴史
というものが文化になっている佐原では、
囃子の奏者だけでなく、一般の方も耳が肥
えていて怖いですよ(笑)」。松本さんが駆け
出しの頃に作った太鼓が、いまだに修理に
持ち込まれるそう。長男と三男が跡を継ぎ、
技術はしっかり継承されています。

※2024年の佐原の大祭秋祭りは10/11(金)~13(日)に開催予定



一本のケヤキから作る「長胴太鼓」
(左)と、板を張り合わせて作る「桶
胴太鼓」(右)

Profile

1956年香取市出身。1972
年より父の下で太鼓制作技術
を修得し、松本太鼓店の四代
目として各種和太鼓の制作に
従事。1994年千葉県指定伝
統的工芸品製作者に指定。



今回の旬の食材 **いちじく**



調理時間
約15分



©DELISH KITCHEN

作り方

1. いちじくを輪切りにする。豚肉の赤身と脂身の間の筋を切り、全体に塩とこしょうをふる。
2. フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、豚肉を入れて肉に火が通るまで両面焼き、取り出す。
3. 同じフライパンにいちじくを入れて全体に油が馴染むまで炒め、取り出す。
4. 同じフライパンに★を入れてとろみがつくまで中火で煮る。器に、豚肉をのせて焼きいちじくを添え、★ソースをかける。

ポークソテー

焼きいちじく添え

バルサミコでおしゃれに仕上げる！

材料[2人分]

- いちじく…………… 2個
- 豚ロース厚切り肉… 2枚
- 塩…………… 小さじ1/3
- こしょう…………… 適量
- オリーブオイル…………… 大さじ1/2
- ★たれ
- バルサミコ酢… 大さじ1
- しょうゆ…………… 大さじ1
- 有塩バター…………… 10g

ちばの旬



昭和初期から栽培「姉崎いちじく」

栄養価が高く「不老不死のフルーツ」と呼ばれるいちじく。千葉県は主要な生産県の一つで、中でも市原市では昭和初期から「榎井ドーフィン」という品種が栽培されています。1948（昭和23）年には生産者組合が作られ、「姉崎いちじく」としてブランド化されました。程よい甘みとさっぱりとした風味があり、市場でも高く評価されています。8月下旬～11月ごろまで、道の駅「あずの里いちほら」や市内直売所で購入できます。



船橋 アビニヨン

食べたいパンに出会えるお店



写真1. 奥から時計回りに食パン(291円)、フランスパン(302円)、ゴボウエピ(237円)、クリームパン(183円)、カレーパン(216円)、タマゴサンド(302円)、クロワッサン(172円) ※価格はすべて税込
 2. 前原駅前にある店舗はかわいらしい看板が目印 3. 店内はパンを作る作業場を眺められる作りに 4. 店主の遠藤幸一さん(左から2番目)とスタッフの皆さん

新京成前原駅前に開店して来年で50年。2代目店主の遠藤幸一さんが目指すのは、たくさんの種類のパンを作り、子どもからお年寄りまで誰もが食べたいパンに出会えるお店です。コンセプト通り、常時100種類以上の商品がずらりと並び、季節ごとの限定商品も登場します。無添加で自家製の自然発酵種「ルヴァン」を使用しているため、安心して風味豊かなパンを楽しめます。一番人気は、外はサクサク、中には自家製ルーがたっぷり入った「カレーパン」。卵をぎっしりと挟んだ「タマゴサンド」も自慢です。毎年9月末から販売されるオレンジピールをチョココーティングした「オレンジット」は、県外からも注文が入る人気商品。贈り物や自分へのごほうびにぜひ。

船橋市前原西8-2-1

TEL.047-465-1001

○営業時間:6:30~19:00

○定休日:火曜日・第3月曜日

○交通:新京成線「前原駅」から徒歩1分/駐車場あり

★TSUBASAちばぎんVisaデビットカードでタッチ決済ができるお店です。



富津 おふくろ

千葉の食材を生かした2種のカレーが自慢の食堂カフェ



1



2



3



4

写真1. 都内有名店「賛否両論」のシェフ監修の「海山カレー」(あいがいけ1,760円、単品1,404円)と房州ミカンを皮ごと使ったラッシー。米は店主自ら生産した香り米を使用
2. 金谷が大好きで東京から移住した店主の益本一美さん
3. 地元の大工さんと一緒に建てた店舗 4. 窓越しに海が見える店内。天気の良い日は富士山も ※価格はすべて税込

富津金谷ICを降りてすぐ。店主の益本一美さんが、荒れ地を切り開き廃材を再利用して建てた店舗は、懐かしさと温かみにあふれています。自慢は有名和食店「賛否両論」が「おふくろ」のために考案した「海山カレー」。メイン食材は千葉県産。「海カレー」は天然サバをメインにゴボウ・ニラを加え、みそやだしで和風味に。「山カレー」は、ブランド豚の「元気豚」と「いも豚」のスネ肉を柔らかく煮込み、マイルドな味に仕上げました。ハチミツやレモン、4種類の調味料で“味変”も楽しめます。「人と人が集う場所にしていきたい」と益本さん。千葉県産のりを使った「ちばのり結び」(880円)も人気です。 ※イベント情報はInstagramに掲載

富津市金谷1959-13

TEL.070-8506-5391

○営業時間：11:00～17:00(L.O.16:30)

○定休日：月・火曜日

○交通：館山自動車道「富津金谷IC」から車で1分/駐車場あり

★TSUBASAちばぎんVisaデビットカードでタッチ決済ができるお店です。



ご紹介している情報が変わることがありますので、最新情報につきましてはお店にご確認ください。



情報発信

『よくわかるちばぎんショートムービー』公開！

ホームページ上にちばぎんグループについて紹介する『よくわかるちばぎん ショートムービー』（約7分）を公開しました。

数字で見るちばぎんグループの強みや、「中期経営計画」における取組みなど、さまざまな角度からちばぎんグループへの理解を深めていただける動画ですので、ぜひご覧ください。

URL : <https://www.chibabank.co.jp/company/ir/investor/>



動画の視聴は
こちらから▶



事業支援

ひまわりベンチャー育成基金2024年度上期助成金交付



ちばぎんは、賛助会員企業19社の皆さまのご協力をいただいて運営する「公益財団法人ひまわりベンチャー育成基金」を通じて、地域経済活性化につながるベンチャー企業の新事業を支援しています。7月18日（木）には、2024年度上期助成金交付先5社を表彰し、総額1,500万円の助成金を交付しました。

交付先累計	254社	企業名	(株)エドギフト / (株)Surg storage / (株)操電 / (株)ソフケン / (株)メンサポ
交付総額	7億7,900万円		

金融教育

教員の民間企業研修を実施！

学校の先生に企業活動を体験してもらい、その体験を生徒たちへの教育や学校運営などに生かしてもらうことを目的とした、「教員の民間企業研修」を実施しました。当日は、小・中学校の先生8名が参加し、銀行業務についての講義に加え、「ちばぎんハートフル」や「ちばぎん金融資料室」の見学も行い、ちばぎんが地域金融機関として果たす役割について理解を深めていただきました。



● 金融教育

「千葉県夢チャレンジ体験スクール」で一日職場体験を実施!



千葉県教育委員会が主催する「千葉県夢チャレンジ体験スクール」に協力し、一日職場体験として地域の中学生10名の受け入れを行いました。本イベントでは、本店営業部の見学をはじめ、お金の仕組みや銀行の役割についてのレクチャーを行い、ゲームを交えながら仕事について楽しく学べるプログラムを提供しました。

● 環境保護

「千葉市脱炭素推進パートナー登録証授与式」が開催されました!

本年4月、千葉市は脱炭素に積極的に取り組む市内事業者などを支援することを目的とする「千葉市脱炭素推進パートナー支援制度」を創設し、8月6日(火)、千葉市役所にて「千葉市脱炭素推進パートナー登録証授与式」が開催されました。ちばぎんは、自らのCO₂排出量の削減を図るとともに、本制度の周知や登録企業の脱炭素に向けた取組みをご支援していきます。



しつク! なつク!

ちばぎんアプリ活用術

このコーナーでは、ちばぎんが提供する便利なアプリ「ちばぎんアプリ」のお役立ち情報をご紹介します。

ちばぎんアプリの振込機能がさらに便利になりました!

- ①振込実行時にマイナンバーカードをスマートフォンにかざして「公的個人認証」を行うことで、1日1回200万円まで振込可能
- ②振込限度額をこれまでの20万円から50万円に引き上げ

※2024年8月11日までにちばぎんIDを登録した方は、振込限度額が20万円に設定されています。引き上げをご希望の方は、別途アプリ内で手続きが必要です。

まだご利用でない方は、この機会にちばぎんアプリをご活用ください!





ちばぎん商店

＼C-VALUEショッピングで使える／

2,000円分のクーポンプレゼント



Lounge
No.104

Lounge[ラウンジ]秋号]No.104 2024年9月20日発行 © 発行/千葉銀行 広報部 260-8720 千葉市中央区千葉港1-2 TEL:043-245-1111
制作・印刷/TOPPANエック株式会社

下記2ショップのいずれかで使える
2,000円分のクーポンを抽選でそれぞれ5名さまにプレゼント！
<応募期限> 2024年12月31日(火)

かぐれstyle 循環ミックス玄米セット

循環玄米とは、栽培期間中、農薬不使用・完熟堆肥で育てたサステナブルな玄米。ビタミン・ミネラルが豊富で完全栄養食ともいわれる玄米を1日1食取り入れて、心も体も元気に過ごしてみませんか。白米と変わらずモチモチした食感が人気の「SHIRO」と、ほんのり桜色で女性にうれしいアントシアニンが豊富な「SAKURA」をセットで。



循環ミックス玄米
SHIRO90g×3個、
SAKURA90g×3個
3,500円(税込・送料込)
※注文後休業日を除く
5営業日以内に発送



肉匠大和 肉屋の極ハンバーグ 6個セット

肉匠大和は、大正9年創業の老舗精肉卸直営店舗。指定農場で肥育された月齢30か月以上の黒毛和牛雌牛をメインに粗挽きし、独自の配合で仕上げた「肉屋の極ハンバーグ」は、TVでも紹介された自信作。あふれる肉汁とジューシーな味わいをご家庭でも手軽にいただけます。



ハンバーグ160g×6個、
デミグラスソース50g×6個
5,400円(税込)
※注文後休業日を除く3日
以内に冷凍発送。送料
1,450円～



応募方法

[koho2@chibabank.co.jp]宛て、下記メールを送信

- 件名: ラウンジ104号抽選応募
- 本文: ①氏名
②ご希望のショップ(「どちらでも良い」でも可)
③ラウンジについてのご意見・ご感想

※本件以外のお問い合わせには回答できませんのでご了承ください。

当選発表

当選者の方には、お送りいただいたメールアドレスへご連絡いたします(2025年1月中旬ごろを予定)

※クーポンのご利用には「C-VALUEショッピング」への会員登録が必要です。

※このクーポンは、お買い物金額に関わらずご利用いただけます。

※ご希望でないショップのクーポンが当選する場合があります。



ちばぎん商店

上記商品は、ちばぎんグループの地域商社・ちばぎん商店が運営するECサイト「C-VALUEショッピング」にてご購入いただけます。

問い合わせ先: TEL.043-441-7270

Lounge

読者アンケート実施中!
ぜひご協力をお願いします♪

