ボクたちは

なし坊ファミリーです!

ボクは白井のマスコットキャラクター、なし坊です。ボクたちの仕事は、白井の梨をはじめとする特産品の宣伝や、まちのイメージアップなどをお手伝いすることなんです。

お問い合わせ

白井市産業振興課(ふるさと産品認定審査会)

TEL.047-492-1111(代)

〒270-1492 千葉県白井市復1123

URL : https://www.city.shiroi.chiba.jp/

E-Mail : syoukou-shinkou@city.shiroi.chiba.jp

白井クッキー

淡雪をイメージして焼きあげた半円球のサブレ状のクッキーに、粉糖で表面を白く覆いました。口に入れるとサクサク、ほろほろと崩れ、粗めに刻んだクルミがアクセントになっています。

●パティスリーアミュレット　白井市冨士85-12

白井ロール

こだわりの真っ白な生地は、乳白色の卵黄を使用しています。保湿性・弾力性を持たせるためにくず粉と米粉を使用しています。オーブンの特徴まで加味しながら焼いており、バニラ風味の芳醇なクリームを巻き込んで仕上げています。

●パティスリーアミュレット　白井市冨士85-12

白井マカロン

バニラ風味のバタークリームを挟んだマカロンをフランス産ホワイトチョコレートで白くコーティングしました。イタリアンメレンゲときめ細かいアーモンドパウダーが上品な甘みを引き立てます。

●パティスリーアミュレット　白井市冨士85-12

白井チーズ

真っ白なレアチーズケーキは、クリームチーズと少し硬めの生クリームに、イタリアンメレンゲとレモン果汁を混ぜ、口に含むとすっと溶ける口どけの良い仕上がりになっています。中にはラズベリージャムが入っており、甘酸っぱさも楽しめます。

●パティスリーアミュレット　白井市冨士85-12

落花生最中

可愛い落花生の形をした最中は、落花生粒入りこしあんとピーナッツクリーム入り白あんの2種類。こしあんの中には砕いた落花生が入っており、特徴的な風味を味わえます。
すべて手作り! お店の看板娘にも注目!

●勝柴製菓　白井市根97　TEL 047-491-0629

ノンオイルドレッシング

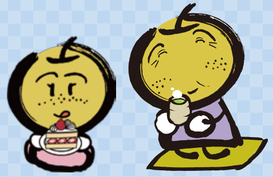
梨の旨味に加え、ほどよい酸味で食材が引き立つドレッシングに仕上げました。スッキリとした味わいの中に梨の旨味と甘さが口いっぱいにひろがります。野菜との相性はもちろん、シーフードとの相性も抜群です。万能調味料としてぜひご賞味ください。

●（有）水谷電気設備工事　白井市冨士5-75　TEL 047-446-6164

焼肉のたれ

白井市産の梨をふんだんに使用し九十九里の磯のかおりに包まれた樽で一つ一つ丹念に熟成された醤油をベースに、梨の旨味を加えました。梨には肉を柔らかくする効果があり、焼肉のたれだけでなく漬け込むことでおいしさが増します。至高の逸品をぜひご賞味ください。

●（有）水谷電気設備工事　白井市冨士5-75　TEL 047-446-6164



産地・農園指定の100%天日干し乾燥の手焼きのレギュラーコーヒー

店主が自ら世界各地の農園まで足を運び、生産方法まで指定したコーヒーです。
生豆を含め、常時100種類以上取り揃えており、直火遠赤外線焙煎機で焙煎したのこだわりのコーヒーをご自宅で味わうことができます。

●（有）遠山珈琲　白井市根1889-6　TEL 047-491-8440

コーヒーブランデーケーキ

コーヒー豆を小麦粉ほどに微粉し、直接小麦粉に混ぜ合わせ、梨ブランデーをたっぷり使用して焼きあげたケーキです。
上記の「レギュラーコーヒー」と一緒に食べると喜びも倍増です。

●（有）遠山珈琲　白井市根1889-6　TEL 047-491-8440

白井梨ブランデーケーキ

ふんわりとした生地に梨ブランデーの芳醇な香りが加わった、しっとりとしたケーキです。
口の中で、じゅわっと梨の香りが溶けているような味わいです。ご贈答品にもどうぞ。

●（有）遠山珈琲　白井市根1889-6　TEL 047-491-8440

珈琲おこし

昔なつかしのおこしの甘みにコーヒーの苦みが加わりました。
自社の本格コーヒー豆を粉砕し混ぜ込んだ大人の味をお楽しみください。

●（有）遠山珈琲　白井市根1889-6　TEL 047-491-8440

白井の梨のジュース

白井産の豊水梨100%のジュースで、ソフトな甘みと香りが特徴です。
季節ものの梨の味わいを一年を通して楽しむことができます。
子供にも大人気の商品です。

●（有）遠山珈琲　白井市根1889-6　TEL 047-491-8440

白井の梨(濃縮飲料)

白井産の豊水梨を使った5倍希釈時果汁10%の濃縮飲料です。
水や炭酸水、お酒等で薄めたり、ヨーグルトに混ぜたり、お好みの飲み方で梨の味わいを楽しむことができます。

●（有）遠山珈琲　白井市根1889-6　TEL 047-491-8440

白井の梨のゼリー

白井産の豊水梨を使用したゼリーです。
細かく砕いた梨の果肉の入ったゼリーはとてもやわらかく、みずみずしく仕上がっています。
お土産にもおすすめです。

●（有）遠山珈琲　白井市根1889-6　TEL 047-491-8440

白井の梨のジャム

白井産の豊水梨を使用したジャムです。
梨の風味の中にほんのりと洋酒を感じる、甘すぎないスッキリとした味わいのジャムに仕上がっています。

●（有）遠山珈琲　白井市根1889-6　TEL 047-491-8440

おいしい梨だけじゃない

白井市ふるさと産品

白井市ふるさと産品とは？

平成15年から白井市では、市の特産物や独自の手法で製造・加工された製品など郷土を象徴する特産品を「ふるさと産品」に認定し、市内の産業の振興と市民のふるさと意識の高揚を図っています。
ぜひ、白井の名産としてお土産などにご利用ください！

日本梨

シャリシャリとした食感と、甘くてみずみずしい味が自慢の白井の梨です。白井の梨は千葉県内一の生産量で、夏にはたくさんの直売所が立ち並びます。

収穫時期
幸水 8月上旬～8月中旬
豊水 8月中旬～9月中旬
新高 9月中旬～10月上旬
あきづき 9月中旬～10月中旬

●白井市梨業組合　印西市西の原4-3　TEL 0476-48-2207
白井市産業振興課　047-492-1111(代表)

なしジュース

豊水梨100%のジュースです。さわやかな味わいで、喉越しスッキリ。梨がない時期でも白井市の梨のおいしさを知っていただきたく、また白井市が日本で有数の梨産地とのことをPRしたく製造しました。

●白井市梨業組合　印西市西の原4-3　TEL 0476-48-2207

なしいろ

上記の「なしジュース」を使用したパウンドケーキです。手作りという丁寧な製法にこだわり、国産の小麦粉を使用することで飲めるほど柔らかくしっとりとした生地の口触りで、上品な甘さと開封時の梨の芳醇な香りを楽しむことができます。

●（株）ユース　白井市根119-8　TEL 047-492-1198

しろいの自然薯

自然薯は、消化酵素「アミラーゼ」を多く含み、消化呼吸の手助けとしても役立ち、昔から漢方としても珍重されています。また、血糖値上昇抑制やコレステロール値の低下にも効果があります。天然ものに近い粘り気と旨みがあります。

●白井市自然薯研究会
印西市西の原4-3(西印旛農協経済部内)TEL 0476-48-2207

さつまやの大どら

人の顔ほどある直径20cmの大きなどら焼きは、通常のどら焼き7個分。しっとりとした生地の中にはマーガリンがたっぷり塗られ、ほど良い甘さのあずきと栗の甘露煮がサンドされた逸品です。

●さつまや　白井市白井423　TEL 047-497-0621

なしジャム

日本一の梨の産地千葉県。県内一の生産量を誇る白井市自慢の豊水梨をそのままジャムにしました。口に入れると梨のシャキシャキとした食感を楽しめます。甘くて美味しい仕上がりのジャムは子供にも大人気。

●（株）ハタヤ　白井市富塚793　TEL 047-491-0647

極JAPAN鉄フライパンシリーズ

特殊熱処理(窒化)を行い、熱をたくわえて一気に伝える鉄の良い特性をそのままに、極めてサビにくく、お手入れの簡単な夢のフライパンです。
商品一覧、販売店舗などは下記リンクからご参照ください。
www.riverlight.co.jp/

●（株）リバーライト

KIWAME PRO

プロの厨房で使う究極の窒化・鉄フライパンです。ハンドルは板厚4mmの鋼板製。耐熱温度300℃での塗装は、直火、オーブンで安心してご使用できます。
商品一覧、販売店舗などは下記リンクからご参照ください。
www.riverlight.co.jp/

●（株）リバーライト

梨粕(なしかす)万能たれ

白井の梨を使用している漬け込み用のたれです。梨を使用することで旨味が増すだけでなく、お肉が柔らかくなります。また、ドレッシング等の隠し味として使うことができ、まさに万能たれとなっています。

●美食茶屋 白井市富士246-1　TEL 047-442-4053

梨粕(なしかす)みそ漬け

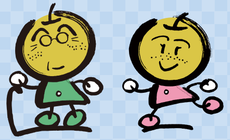
上記の「梨粕万能たれ」と白みそを調合し、魚を漬け込んだものです。梨と酒粕の成分が魚を柔らかくし、味に深みとコクを出します。普通の西京漬けよりも甘さ控えめで、ご飯のおかずはもちろん、酒の肴としても相性抜群です。富士地区にある水産物加工卸の(株)ナガサワに製造委託しています。

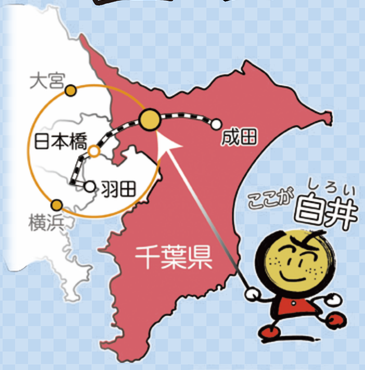
●美食茶屋 白井市富士246-1　TEL 047-442-4053

七つの幸福を授ける七福神

室町時代から庶民に親しまれている七福神。七か所をめぐると七つの福を授かるといわれ、正月１日から７日までと毎月７日には多くの人で賑わいます。車では約２時間で行けますが、ちょっとしたハイキング気分でゆっくりと１日かけてめぐるのもいいかもしれません。

❶「弁財天…薬王寺（清戸）」☎047-497-0928
❷「毘沙門天…秋本寺（白井）」☎047-497-1099
❸「布袋尊…来迎寺（折立）」☎047-492-0877
❹「福禄寿…西輪寺（富塚）」☎047-492-0666
❺「寿老人…佛法寺（復）」☎047-491-5758
❻「大黒天…延命寺（平塚）」☎047-497-0807
❼「恵比寿神…長楽寺（根）」☎047-491-0434





都営浅草線・北総線で
日本橋から約40分
(西白井駅または白井駅)

東関東自動車道で
千葉北インターから約18km

常磐自動車道で
柏インターから約18km

成田空港から約34km

白井市観光MAP

(株)ユース	白井市根119-8 TEL:047-492-1198	パティスリーアミュレット	白井市富士85-12
さつまや	白井市白井423 TEL:047-497-0621	美食茶屋	白井市富士246-1 TEL:047-442-4053
(株)ハタヤ	白井市富塚793 TEL:047-491-0647	(有)水谷電気設備工事	白井市富士5-75 TEL:047-446-6164
勝柴製菓	白井市根97 TEL:047-491-0629	(有)遠山珈琲	白井市根1889-6 TEL:047-491-8440

上記以外のふるさと産品取り扱い店舗

○JA西印旛農産物直売所 やおはぁく　白井市木278-1　TEL:047-498-2007
○天然温泉白井の湯 旬菜市場　白井市中149-1　TEL:047-497-2626
○白井市役所東庁舎1階ヤマザキショップ　白井市復1123