

季節限定オリジナルカクテル「ヴェルジェ」
市川のなしを使った季節限定のオリジナルカクテル。ウォッカベースで梨の甘さと爽やかさがバランスの良い、アルコール弱めのカクテルです。

BAR PEAT (バーピート)
【住】市川市南八幡3-4-8 H&A アルファビル2F 【電】047-378-3932

市川梨のピクルスと生ハム
オリジナルブレンドのピクルス液に漬け込んだ市川のおいしい梨の自家製ピクルスと生ハムです。甘み、酸味、塩気の三味一体(三位一体)をどうぞ。

New styleダイニング Ziru(ジル)
【住】市川市南八幡5-1-3 グリーントーフ駅前 2F 【電】047-378-1515

梨サラダうどん(冷)
市川のなし、夏野菜、蒸し鶏を使った生うどんです。2種類のつゆでお召し上がりください。

炙り料理 まるみや
【住】市川市南八幡5-3-20 1階 【電】047-370-1686

幸水、豊水、あきづき、新高
どれも美味しいよ♪

もえか

ありの美の酢 純梨酢・梨ボン酢
日本の伝統製法で醸造したオリジナル純梨酢。今注目の飲み梨酢、ハチミツ入りで毎日美味しく飲めます。梨ボン酢は、だいたい果汁を使った爽やかな味わい。

図与佐工門
【住】市川市北国分2-6-11 【電】047-372-8829

ありの美100%ジュース すりおろしありの美ジュース
果実入りの幸水梨を100%使用した飲みやすい梨ジュース。新高梨を使用した果肉入梨ジュースは、果肉を入れたためハチミツを使用しました。果汁40%入りです。

図与佐工門
【住】市川市北国分2-6-11 【電】047-372-8829

ありの美ジャム
新高梨を100%使用。トーストにのせるだけではなく、ピザ生地にのせてピザ風に食べても、春巻きの皮を巻いてなまいき風にしても、どんなシーンでも合うジャムです。

図与佐工門
【住】市川市北国分2-6-11 【電】047-372-8829

図ガルデンカフェ ふ楽り
【住】市川市国分4-3-23 【電】047-375-4187

千葉県は和梨の収穫量 全国一位!
しましたか?

ゆめ

市川梨どら
焼皮はトラ模様にソフトにしっとり焼き上げ、中のあるに梨のすりおろしと食感を残した角切りの蜜漬梨をサンド。梨の味を生かしたお菓子です。

図市川島村 国府台店
【住】市川市市川4-5-5 【電】047-372-2011

梨シャーベット
冷凍して食べるシャリシャリして、繊細で瑞々しい和梨の上品な香りが広がります。さっぱりとした味わいの中に、ほのかに甘い梨の風味と食感がいきています。

図御菓子司 望月
【住】市川市市川13-27-20-101 【電】047-322-5753

涼風
市川名物の梨とスパークリングワインを使った香り華やかなカクテル。ほんのりミントの風味と梨が爽やかな涼風を感じさせてくれます。

図江戸家
【住】市川市真間2-17-11 【電】047-322-6522

梨ミルク
寒天を使った濃厚なミルクプリンに、生のままの梨を角切りにしてのせ。錦玉を流しました。フレッシュな梨をご堪能いただけます。

図大門岡塾
【住】市川市真間2-23-8 【電】047-322-0447

梨の爽やかドレッシング
すりおろした市川産梨をそのままドレッシングにしました。梨のほのかな甘みと香りを生かしつつ、瀬戸内産レモンを加え、すっきり爽やかな味わいです。

図アランチャドレッシング
【住】市川市真間2-10-18 【電】047-324-5559

梨の焼き肉のたれ
新農家直伝のたれをアレンジしました。甘口ですがコクと旨みが絶妙です。お好みにより香辛料を入れてもOKです。保存料が入っていないので未開封でも冷蔵庫に保存してください。

図アランチャドレッシング
【住】市川市真間2-10-18 【電】047-324-5559

梨菓(りか)
“今までにない梨の和菓子”ふわふわの皮に包まれた梨のシャキシャキ感、甘みをおさえた餡との調和をお楽しみください。職人の技術が詰まった逸品です。

図真間ちもと
【住】市川市真間1-12-5 【電】047-322-2505

ひんやり水まんじゅう
夏のめずかしい涼感とつるつる、もちりした食感、中に入っている市川の梨の甘みとシャキシャキ感をお楽しみください。よく冷してから召上がりください。

図真間ちもと
【住】市川市真間1-12-5 【電】047-322-2505

梨のコンポート
マスカルポーネチーズクリーム添え市川の梨を白ワインと蜂蜜でコンポートに。マスカルポーネとの相性はぴったりです。隠し味のヨーグルトが爽やかです。

図レストラン&ワインバー フェリア
【住】市川市市川11-12-11 【電】047-324-0152

市川の梨麺
「市川のなし」のピューレを贅沢に練り込んだ市川発の一品、乾麺なので保存性も良く、お土産にも最適です。シャリとした「石細胞」を感じてみてください。

図(有)杜健君
【住】市川市市川11-23-18-101 【電】047-322-1555

市川のなし巻豚丼
薄切り豚肉で市川のなしを巻いてカリッと揚げ、甘辛ダレの丼に仕上げました。サクッじゅわのハーモニーでごはんがすすみます。

図ごはんや元(げん)
【住】市川市新田2-28-9 【電】047-377-8599

the 梨PIZZA
CONAが誇る直径25cmオーバーのピザに、市川が誇る梨が加わったスペシャルメニュー!!

図CONA凹(コナ) 市川店
【住】市川市市川11-2-11 【電】047-321-3422

完熟百花蜜
梨のなし園のすぐ隣にある養蜂所の、いっさい加工していない天然の蜂蜜です。

図ル・ベール原田屋
【住】市川市市川11-1-1 【電】047-322-3311

市川限定 梨とルビーグレープフルーツのタルト
市川の梨をたっぷり使用しアクセントにルビーグレープを使用した夏らしいさっぱりしたタルトです。(5号サイズ・15cm.)

図フロ プレステージュ バリ
【住】市川市市川11-1-1 【電】047-325-8611

市川の梨の美味しさを もっとたくさんの人に 知ってもらいたいです♪

なお

図ヤマザキブラザ市川
【住】市川市市川11-9-2 【電】047-324-3361

和梨バームクーヘン
市川産の梨を生地に練り込んでしっとり焼き上げたバームクーヘンです。贈り物にもおすすめです。

図ヤマザキブラザ市川
【住】市川市市川11-9-2 【電】047-324-3361

市川の特産品は なんてったって梨。 甘くてジュシー♪

まな

パン屋さんが作ったジャム「市川の梨」
市川の梨本来の風味を活かして甘さ控えめのジャムです。保存料を使用していないのでお早めにお召し上がりください。

図ヤマザキブラザ市川
【住】市川市市川11-9-2 【電】047-324-3361

梨ウォーター
「JAいちかわ」の協力のもと開発された梨ウォーター。梨梨ならではのめずらしく爽やかな味わいをお楽しみください。

図ヤマザキブラザ市川
【住】市川市市川11-9-2 【電】047-324-3361

有りの美の水菓子
なしの瑞しい特徴を生かした、爽やかな口当たりの水菓子です。(コース内の一品として提供)

図わしょく たつろく
【住】市川市新田5-7-13 【電】047-326-5214

市川の梨ゼリー
地元産の美味しい梨を使って、みずみずしいゼリーにしました。梨の角切り入りで食感も楽しめます。

図創作洋菓子 モンペリエ
【住】市川市市川南1-5-17 【電】047-326-2020

梨のブッセ
やさしい口当たりの生地には、少し塩味を加えたバタークリームと地域ブランド「市川の梨」の角切りをサンド。梨のシャキシャキした食感が楽しめます。

図創作洋菓子 モンペリエ
【住】市川市市川南1-5-17 【電】047-326-2020

「市川のなし」を使った いろんな商品やメニュー♪ どれもたべてみたいな。

あんな

図Stylish Bar Groovy(グルーヴィー)市川店
【住】市川市市川南1-2-22 【電】047-711-3190

梨の恵み
梨を角切りにし、白ワインで煮込みながらシャキシャキ感を残し、ヨーグルトクリームと合わせ、デニッシュで包み込みました。

図パン工房 ルチア
【住】市川市新田4-7-7 【電】047-377-6446

市川梨のしずく
国内産最高級の材料を使用。市川梨の美味しさをやさしく仕上げた水羊羹です。冷してお召し上がりください。(日持ち60日)

図菓匠京山
【住】市川市富浜2-5-3 【電】047-359-8888

アン・リヴィエール
市川の梨をコンポートにして、紅茶のムースと合わせました。「市川の梨」の食感のいきた一品です。ちょっと贅沢な気分させてくれるケーキです。

図洋菓子 アンファン
【住】市川市行徳駅前1-7-2 【電】047-395-9583

梨ジャム
素材のおいしさを最大に生かすため無添加、手づくりにごこだわります。市川特産のなしの美味しさが口いっぱいに広がります。

図喫茶&ケーキ工房 ロチュス
【住】市川市行徳駅前4-2-1 【電】047-316-1213

市川には 梨の直売所もいっぱい。 贈りものにどうぞ♪

かんな

CHOU A LA CRÈME ポンヌシュー
那須御養軒と北海道美瑛牛乳を使用して焼き上げたとろ〜りカスタードに市川の梨を加え、香ばしくカリカリに焼きあげたシューで包みました。

図パティスリー ポンヌヴィサージュ
【住】市川市行徳駅前4-1-6 【電】047-398-7765

梨水ようかん
冷やして食べれば、梨の香りとシャリシャリ感がいっそう美味しい涼菓です。

図和菓子 しげつ
【住】市川市行徳駅前4-19-2 【電】047-395-9207

「市川のなし」は 地域ブランドとして 商標登録されているんですよ。

はな

ローストビーナッツまぜそば 市川産梨ジャム添え
ジャスミン薫る、コハク色の澄んだスープに、自家製スモークチキンと薫製たまごを乗せました。暑い夏に爽やかな一杯をどうぞ!!

図らーめんタンク
【住】市川市日之出18-18 【電】047-359-2878

※商品は期間限定品のため、お店に置いていない場合があります。販売期間、販売価格、営業時間等を各店にお問合せの上ご来店ください。
※市川のなし/市川の梨は、市川市農業協同組合（JAいちかわ）が登録している地域団体商標です。
※各店舗の番号は、広域地図上の番号とリンクしています。

発行／市川市経済部商工振興課
制作／市川商工会議所
協力／市川地域ブランド協議会
2016年8月発行

市川の梨に関するPR活動

市川の梨を全国にPRするため、市川市やJAいちかわ、市川地域ブランド協議会などにより、東京スカイツリーソラマチ広場で試食会なども開催しています。

2015年9月12日、「第11回いちかわ産フェスタ」にて市川の梨スイーツコンテスト「梨・1GP グランプリ」を開催し、10店10商品がノミネートしました。グランプリはパティスリーいわきの「市川の梨ゼリー」でした。
【ノミネート商品】
峰月堂「ありのみ」
マロニエ「梨入りチーズロール」
パティスリーいわき「市川の梨ゼリー」
市川島村「市川梨どら」
モンペリエ「梨のピッセ」
さかえ屋「梨カステラ」
蜂の家「梨っ子」
ブラウニー「大人のブラウニー市川梨」
ドルシア「梨パイ」
しげつ「梨水ようかん」

市川三姉妹アイドル 市川乙女

市川乙女は、市川のPRを全国に発信しようと立ち上がった7名で構成されました。メンバー全員が市川市在住で、地元市川の市川による市川の為に活動していく事を掲げ、活動しています。
公式Twitter
https://twitter.com/ichikawa_otome