

千葉集

葉重

銘千葉菓

HAGASANE

## 千葉、夢スイーツはじまる。

千葉銘菓プロジェクトより、新食感・和スイーツ  
「葉重 -HAGASANE-」新発売。



## 千葉銘菓プロジェクトからいよいよ登場！

千葉県内の老舗菓子メーカー4社は、「千葉の代名詞となるような銘菓を創り、より多くの人びとに千葉の魅力を広め、地域の活性化に繋がりたい」という想いで意気投合し、ブランド銘菓創造委員会を立ち上げ、銘菓創造に向けて準備を進めて参りました。ブランド銘菓創造委員会では、コンセプト立案からネーミング開発、菓子の素材や製造方法に至るまでを1年数ヶ月かけて協議・検討。本年3月の試食会ではアンケートを実施し、流通関係者をはじめさまざまな意見を取り入れ、検討を重ねること数回、今回の発売に至りました。ブランド名は千葉集（せんようしゅう）。その第一弾として今回千葉県内限定で発売されるのが、郷土の歴史に想いを馳せた「葉重（HAGASANE）」です。千葉を代表する菓匠やパティシエのこだわりと技を結集させた千葉でしか味わえない美味しさをどうぞご賞味ください。

【千葉ブランド銘菓創造委員会】

委員長：千葉 滋胤

【コーディネーター】

NPO 観光立県支援フォーラム

【共同開発】

米 屋（成田市）・川島屋（千葉市）・木村屋（佐倉市）・太陽社（匝瑳市）



千葉集

千葉銘菓  
せんようしゅう

## 千葉でしか味わえない風土菓のブランド「千葉集」

千葉八景のひとつ、県庁の前にある「羽衣の松」には伝説があるといわれています。昔、この松のそばには美しい池があり、千枚の葉を持つ蓮の花が咲いていました。時の帝は、この千葉の蓮にあやかっ、城主であった平常将に“千葉”の名を授け、この名前が後の「千葉県」の由来になったといわれています。由緒ある歴史と豊かな風土を持つ「千葉」、その素晴らしさをもっと多くの方に知っていただきたい。「千葉集」は、郷土への想いを込め誕生した風土菓のブランドです。



有名店  
「ル・パティシエ  
ヨコヤマ」



葉重創作者  
横山知之 パティシエ

1963年東京生まれ。  
辻調理師専門学校卒業後、大阪ホテルプラザ、ホテルオークラ、ホテルニューオータニなど一流のホテルで修行し、ホテルニューオータニ幕張では、シェフパティシエに就任。テレビ東京のテレビチャンピオンケーキ職人選手権では初の三連覇を達成。2001年千葉県習志野市谷津に、「ル・パティシエヨコヤマ谷津店」、2005年「ル・パティシエヨコヤマ京成大久保店」オープン。

さくさくとした  
最中種

米粉と千葉名産の  
ピーナッツを使用。

コクのある  
クリーム

クラッシュピーナッツと  
レーズン入りのクリーム。

千葉でしか出逢えない  
美味しさ



千葉大学大学院の  
学生さんたちが開発

菓子の形状とパッケージは、放送大学学園特任教授の宮崎 清氏（前千葉大学副学長）指導の下、千葉大学大学院の学生さんたちが開発しました。オレンジと黒のコントラストは、歴史の重みと千葉の新規性を象徴しています。

