

2026年5月29日

2026年6月18日追記

千葉県の「ちばコラボレーションシップパートナー」 県産食材を活用した「千葉と Glico でつくる一皿プロジェクト」を始動 ～県庁食堂・千葉県フェアで提供し、地産地消と健康づくりに貢献～

江崎グリコ株式会社は、千葉県の包括連携制度「ちばコラボレーションシップ」における連携の一環として、県産食材と Glico 商品を活用した料理を提供する「千葉と Glico でつくる一皿プロジェクト」を始動します。第一弾として、6月22日～26日に県庁食堂でコラボメニューを提供するほか、6月11日～15日にイオンモール津田沼店でコラボメニューを提案します。県産食材の魅力発信を通じ、地産地消の推進や地域経済の活性化に寄与し、食を通じたお客様のすこやかな毎日の実現に貢献します。

※県産食材を使用した対象メニューの提供日は6月22、23日です。

■ 「千葉と Glico でつくる一皿プロジェクト」について

Glico は、千葉県職員、管理栄養士の皆様と共創する形で、魅力的な千葉県産食材と Glico 商品を掛け合わせたコラボメニューを考案します。“一皿”には、食を通じて、地域の食材、生産者、生活者、行政、企業をつなぐという想いを込めています。

企画①：千葉県庁食堂で期間限定コラボメニューを提供

6月22日（月）から26日（金）までの5日間、千葉県庁食堂にて、「千葉と Glico でつくる一皿プロジェクト」として期間限定のコラボメニューを提供します（一般の方もご利用いただけます）。千葉県産の野菜や魚介類などを使用し、栄養バランスやおいしさに配慮したメニューを展開します。県産食材の魅力を発信するとともに、健康的な食習慣への意識向上にも取り組みます。

誤：各メニューには野菜を170g以上使用し、

正：削除

【期間中に提供する代表的なメニュー】※日によって提供するメニューは異なります



6月22日(月)
スカイレストラン黎明
トマトと彩りピーマンハッシュドビーフ



6月23日(火)
中チカ食堂
いわしソテーカレーカポナータソース



6月25日(木)
中チカ食堂
カルポナーラクリームスープスパ

	スカイレストラン黎明	中チカ食堂
実施場所	千葉県庁本庁舎 20 階 「スカイレストラン黎明」 (千葉県千葉市中央区市場町 1-1)	千葉県庁中庁舎地下 1 階 「中チカ食堂」 (千葉県千葉市中央区市場町 1-1)
期 間	2026 年 6 月 22 日(月)、24 日(水)、26 日(金)	2026 年 6 月 23 日(火)、25 日(木)
提供時間	11 時 00 分～14 時 00 分 (13 時 30 分 ラストオーダー) ※なくなり次第終了	11 時 30 分～14 時 00 分 (13 時 30 分 ラストオーダー) ※なくなり次第終了

企画②：イオンモール津田沼 North での「千葉県フェア」にてコラボメニューを紹介

6 月 11 日(木)から 6 月 15 日(月)までの 5 日間、イオンモール津田沼 North で開催される「千葉県フェア」にて、千葉県産食材と Glico 商品を組み合わせたコラボメニュー「いも豚と白子たまねぎの絶品カレー」と「パープルミルク」を店頭 POP にて紹介します。

「いも豚と白子たまねぎの絶品カレー」には、さつまいもを中心としたデンプン質の多いいも類を配合した飼料で育てた千葉県産「いも豚」や、ミネラルたっぷりの土で育ち肉厚で糖度が高い千葉県白子町の「白子たまねぎ」、Glico の「カレー-ZEPIN」を使用しています。「パープルミルク」は、千葉県産の牛乳と、お好みの「アイスの実」を使用することで、色鮮やかなドリンクメニューに仕上がりました。

地域食材の新たな楽しみ方や家庭でも取り入れやすいレシピ提案を通じて、県産農林水産物の魅力発信と消費機会の創出につなげます。

【コラボメニューレシピ】

	
いも豚と白子たまねぎの絶品カレー	パープルミルク

実施場所	イオンモール津田沼 North 1 階 (千葉県習志野市津田沼 1-23-1)
期 間	2026 年 6 月 11 日(木)～6 月 15 日(月) ※6 月 13 日(土)、6 月 14 日(日) 10 時 00 分～17 時 00 分は試食を実施

■ 「ちばコラボレーションシップパートナー」について

千葉県は防災・防犯、健康・福祉、文化・スポーツ、環境などの重要施策の推進や地域の活性化を目的に、県と包括的に連携・協働する企業を「ちばコラボレーションシップパートナー」として登録しています。江崎グリコ株式会社は、2025 年 10 月 1 日に同制度に登録されました。千葉県と連携し、健康増進、防災意識の向上、地域特産物の魅力発信、環境負荷低減の 4 分野に取り組み、地域社会と共に持続可能な未来を目指しています。

今回は、地域特産物の魅力発信をすることで、地産地消の推進、地域経済の活性化、食を通じてお客様のすこやかな毎日に貢献します。