

令和7年度 都市アイデンティティ中国料理・デザートレシピコンテスト 優勝作品 アレンジ料理

千葉市が誇る「4つの地域資源」にちなんだレシピを千葉調理師専門学校の学生が考案、京成ホテルミラマーレ総料理長がそのレシピをアレンジした商品をご提供いたします。

販売期間 2月1日(日)～
2月28日(土)



単品ディナータイム・個数限定

1,800円 シャーギーグアリーバオ 蝦子蛤蜊割包
【海老とおさりの蒸しパン】

リェンペイシンレン 蓮貝杏仁 500円
【黒胡麻プリンと杏仁豆腐蓮仕立て】



「加曽利貝塚」や「海辺」をイメージして、貝の形のふっくらとした蒸しパンの中に、豆鼓で炒めた海老とおさりを入れました。

「加曽利貝塚」の層をイメージして、杏仁豆腐と黒ごまプリンを重ねました。ピンク色の白きくらげは「オオガハス」に見立てています。



2,500円

海老とおさりの蒸しパン /
黒胡麻プリンと杏仁豆腐蓮仕立て /
五目入りあんかけ焼きそば / サラダ /
スープ / 漬物 / コーヒー または 厳選中国茶 付

ランチタイム限定・数量限定

【海老とおさりの蒸しパン】&
【黒胡麻プリンと杏仁豆腐蓮仕立て】
ランチセット

※画像はすべてイメージ、表示価格は消費税・サービス料を含みます。

商品誕生の経緯

千葉市は、本年6月1日で千葉開府900年を迎えます。この歴史的な節目を契機に千葉の歴史を振り返り、地域資源の魅力を次世代へ引継ぎ豊かな未来に繋げていくことを目指して、様々な記念事業を行っています。記念事業の一環として、千葉市と千葉調理師専門学校が連携し「都市アイデンティティ中国料理・デザートレシピコンテスト」を開催しました。中国料理部門とデザート部門で優勝した作品のレシピを原案とし、景山総料理長がアレンジ※を加えたメニューを期間限定でご提供いたします。

※商品化のアレンジを加えているため、外見や材料などが作品と異なります。

中国料理 景山

ご予約・お問合せ

043-222-2351

京成ホテルミラマーレ2階

千葉県千葉市中央区本千葉町15-1



千葉開府900年

2026年6月1日、千葉市はまちが開かれてから900年という大きな節目を迎えます。千葉市では1126年に千葉氏によりまちが開かれたこと（下記「千葉氏」参照）を「開府」と表現し、1926年の千葉開府800年、1976年の千葉開府850年と開府記念の催しを行いました。そして2026年に千葉開府900年を迎えます。この千葉開府900年を契機として、千葉のまちの歴史を振り返りつつ、未来に向けたひとづくり、文化づくりをさらに進めていきます。

4つの地域資源

本市固有の歴史やルーツに根ざした地域資源として、固有性・独自性などに着目し、「加曽利貝塚」「オオガハス」「千葉氏」「海辺」の4つを選定しています。

『日本最大級の規模』

加曽利貝塚

千葉市は約120か所の貝塚があり、日本一の貝塚数を誇る「貝塚のまち」です。その中でも「加曽利貝塚」は約2000年もの間、繁栄をつづけたとされ、日本最大級の規模を誇ります。2017年には、貝塚としては日本で初めて特別史跡に指定されました。

『“世界最古の花”2000年の時を経て開花』

オオガハス

1951年、植物学者大賀一郎博士が千葉市検見川で2000年前の古代ハスの実を発掘。翌年この実からハスの花の開花に成功し、博士の名前にちなんで「オオガハス」と名付けられました。「世界最古の花」として国内外約250か所以上に分根され、平和や友好の象徴となっています。

『“千葉”を名乗り、歴史が始まる』

千葉氏

1126年6月1日、平常重が現在の緑区大椎町から中央区亥鼻付近に本拠を置き、初めて「千葉」と名乗ったことで千葉のまちとしての歴史が始まったとされています。常重の子・常胤は源頼朝を助け鎌倉幕府の成立に大きく貢献し、全国20数か所に所領を獲得、幕府屈指の御家人となり、千葉一族中興の祖とされています。

『総延長4.3kmの人工海岸としては日本一』

海辺

いなぎ・検見川・幕張の3つの浜の総延長は4.3kmで人工海浜としては日本一の長さを誇ります。かつては行楽地や保養地として森鷗外などの文人にも親しまれていました。「いなぎの浜」は都心から最も近い海水浴場として、「検見川の浜」はウィンドサーフィンのメッカとして、「幕張の浜」は幕張メッセやマリスタジアムに近く、大型イベントが開催され賑わっています。