

PRESS RELEASE

報道関係各位



2025年7月18日
株式会社千葉ステーションビル

ペリエ千葉「PERIE MARCHE」が生まれ変わります！
新名称:「PERIE MARCHE & GOHAN」として、7月30日(水) 開店
～千葉の“食”を買って・味わう新たな食空間が誕生～

株式会社千葉ステーションビル(本社:千葉市中央区、代表取締役社長:杉村 晶生)が運営する JR 千葉駅直結の商業施設「ペリエ千葉」は、駅から食を通じて千葉の魅力を発信する店舗「PERIE MARCHE(ペリエ マルシェ)」の名称変更、全面改装を実施し、新名称「PERIE MARCHE & GOHAN(ペリエマルシェ アンド ゴハン)」として、2025年7月30日(水)10:00にリニューアルオープンします。

これまででもご好評いただいていた新鮮な青果やグロッサリーに加え、千葉の食体験を叶えるカフェ利用も可能な飲食店も新設し、千葉県産の食材や商品と、全国の“季節”や“旬”も取り入れた“食のテーマパーク”として、千葉の魅力を発信していきます。

PERIE MARCHE & GOHAN



【リニューアルのポイント】

- カフェ利用も可能な飲食店「&GOHAN」を新設
- 物販エリアに体験型コンテンツを導入(ピーナツパーストマシーン/デモキッチンコーナー)
- 味噌・醤油・酒など千葉の発酵食品を取りそろえた「発酵コーナー」を新設
- 千葉市の人気洋菓子店「お菓子工房バニーユ」や「須藤牧場」の牛乳を使用したスイーツコーナーを展開

【店舗情報】

- 店 舗 名:PERIE MARCHE & GOHAN
- オ ー プ ン 日:2025年7月30日(水) 10:00開店
- 場 所:本館3F (JR 千葉駅中央改札外コンコース)
- 営 業 時 間:月～土 10:00～21:00(ラストオーダー20:00)
日・祝 10:00～20:30(ラストオーダー19:30)※飲食・物販ともに同営業時間
- 業種・業態取扱品目(一例):食料品・ギフト・特産品・和食・カフェ・スイーツ
- 運 営 会 社:株式会社 菜花の里(本社:千葉県成田市)

飲食店「&GOHAN」概要

【ブランドコンセプト】

“今日のごはんで千葉をもっと好きになる”

「&GOHAN(アンド ゴハン)」は、海の幸と畑の恵みをワンプレートに詰め込んだ“千葉ごはん”ブランド。「&」には、ごはんと一緒に元気や笑顔を添えたいという想いを込め、通勤の合間や日常のひとつときにふらっと立ち寄れる、ちょっと特別な“ごはん時間”をお届けします。

【オススメメニュー】



武井製茶 茶そばセット ざる



ピーナツ豆乳坦々麺セット

鯛の香味野菜丼
～ピーナツ旨醤油～

袖ヶ浦の農産を使わない茶畑で作られた、武井製茶の深蒸し茶を練り込んだ茶蕎麦、クラッシュピーナツがアクセント。

ピーナツペーストと豆乳を合わせた濃厚まるやかスープに歯切れのよい極細めんがマッチします。

千葉県産真鯛に旨醤油とピーナツペーストを合わせた海鮮丼。



房総ハーブ鶏塩麴から揚げ御膳

塩麴で仕上げた柔らかな鶏唐揚げに、サラダやおぼんざいも付いたバランス御膳。



濃厚！ めっちゃピーナツソフト

須藤牧場のジャージーミルクと千葉県産のピーナツを練り込んだ濃厚ソフト。

物販エリア概要

● 体験型コンテンツ



ピーナツペーストマシン イメージ

① 駅ビル初登場！自分で作れる！『ピーナツペーストマシン』

「道の駅木更津 うまくたの里」で人気の『ピーナツペーストマシン』が、駅ビルに初登場。専用の千葉県産のクラッシュした落花生を入れると、内部の歯車の力で搾りたてのピーナツバターが絞り出される、千葉ならではの体験型設備です。

※ペーストするピーナツは有料となります。

② 店内のほぼすべての商品が試食できる！『デモキッチンコーナー』

店内で取り扱う菓子や調味料のほぼすべてを試飲・試食いただけます。商品選びに迷った際は、常駐のコンシェルジュがご案内しますので、お気軽にお声がけください。“味わって選べる”体験を通じて、千葉の食の魅力をより身近に感じていただけます。

※10:00～17:00 のサービスとなります。



デモキッチンコーナー イメージ

● “発酵県”千葉の魅力体験！発酵コーナー

千葉県は、醤油・みりんの生産量日本一を誇るほか、日本酒や味噌などの発酵食品の生産も盛んで、発酵関連企業や研究機関が集積する“発酵県”としても知られています。今回のリニューアルでは、そうした千葉県産の味噌・醤油・酒などの発酵食品をとりそろえた特設コーナーも新設しました。

【オススメ商品】



ちばの恵／株式会社ヤマニ味噌
千葉県佐倉市で創業 130 年以上の蔵元「ヤマニ味噌」が手がける、木桶熟成の味噌「ちばの恵」。



下総醤油／ちば醤油株式会社
千葉県香取市で創業 170 年以上の蔵元「ちば醤油」が、木桶でじっくり熟成させた伝統の逸品「下総醤油」。



峯の精／株式会社宮崎酒造店
千葉県君津市で創業 150 年以上の老舗酒蔵「宮崎酒造店」が醸す地酒「峯の精」。

● 千葉県千葉市で愛される「お菓子工房バニーユ」の焼き菓子・ケーキ



焼き菓子・ケーキイメージ

千葉県洋菓子協会会長を務めた大木シェフによる、千葉市で約 30 年愛される洋菓子店「お菓子工房バニーユ」の焼き菓子や、ケーキも取り扱い、カフェメニューとして店内でお召し上がりいただけます。焼き菓子は、クッキーやフィナンシェなどをご用意し、プレゼントにもおすすめです。

● 千葉県館山市「須藤牧場」の牛乳を使用した『ミルクフィナンシェサンド』・『ミルクチーズシフォン』



ミルクフィナンシェサンド



ミルクチーズシフォン

千葉県館山市で約 100 年の歴史を持つ「須藤牧場」のジャージー牛乳を使用した、濃厚でなめらかなミルクスイーツ。とろけるミルククリームを挟んだ贅沢なミルクフィナンシェサンドと、ふんわり食感のミルクチーズシフォンは、牧場の恵みを感じられる一品です。

【オープン特典】『詰め放題イベント』開催 期間:7月30日(水)～8月2日(土)



落花生詰め放題イメージ



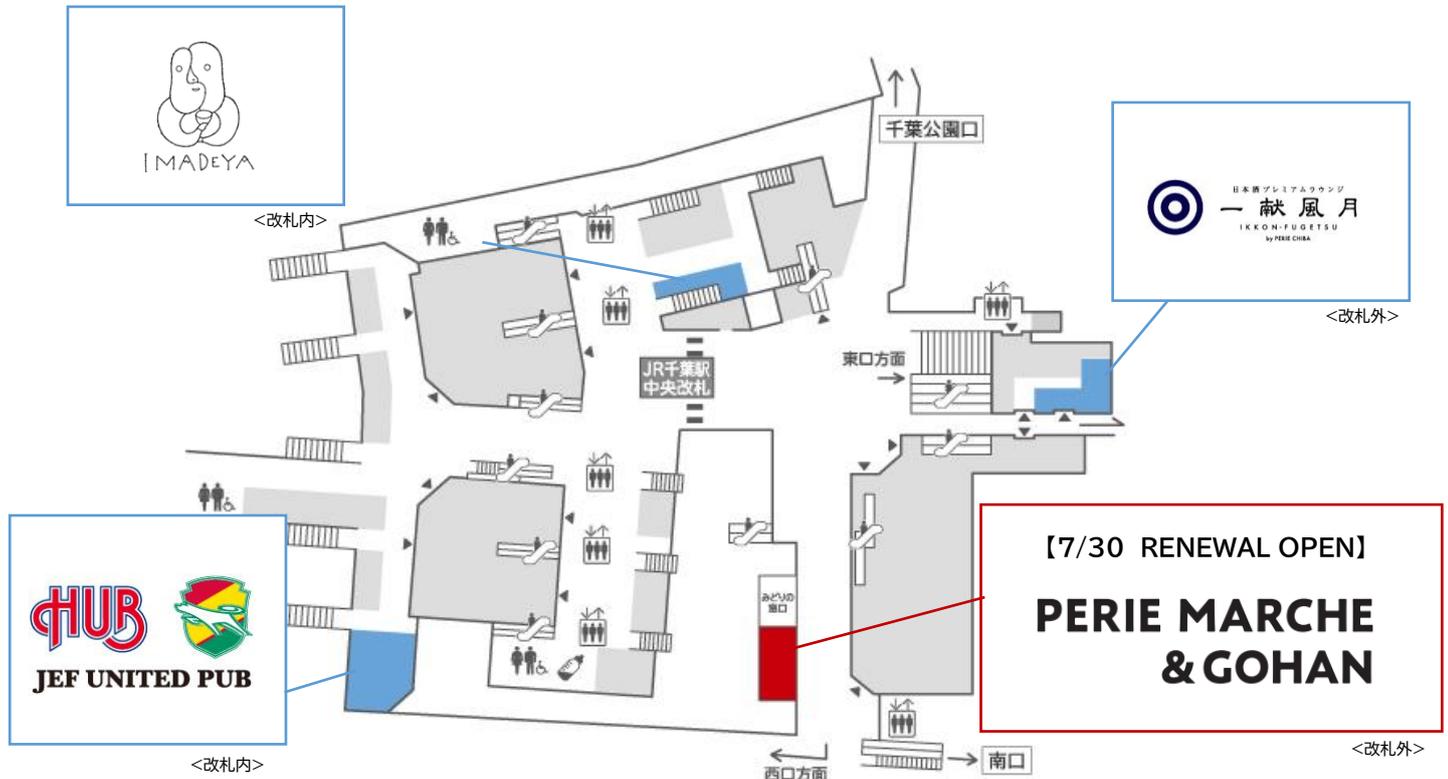
ブルーベリー詰め放題イメージ

リニューアルオープンを記念して、千葉県産の食材をはじめとする詰め放題イベントを開催します！「道の駅木更津 うまくたの里」でも大人気の、『落花生詰め放題』や『ブルーベリー詰め放題』、『お米の升すくい』などを実施します。※詳細は、ペリエ千葉ホームページでご案内します。※イベントは予告なく変更となる場合がございます。

JR 千葉駅コンコースで千葉とお酒の魅力を発信

同フロアには「PERIE MARCHE & GOHAN」の他にも、千葉県産のお酒を扱う「日本酒プレミアムラウンジ 一献風月 by PERIE CHIBA」や「IMADEYA」、地域のサッカーチームを応援する「HUB JEF UNITED PUB」など、地域の魅力を体感できるショップがそろっています。

ペリエ千葉は、JR 千葉駅の改札内外に広がるこれらの店舗とともに、千葉の玄関口として地元・千葉の食文化や発酵文化など多彩な魅力を発信していきます。



【企業概要】

■株式会社千葉ステーションビル

所在地: 千葉県千葉市中央区新千葉一丁目7番2号 ペリエ+plusビル

設立: 1961年8月1日

代表者: 代表取締役社長 杉村 晶生

事業内容: 商業施設やオンラインストア等の開発・運営、駅業務の受託、および不動産物件の賃貸管理等

ホームページ: <https://www.perie.co.jp/>

<ペリエ千葉>

施設名称: ペリエ千葉

所在地: 千葉市中央区新千葉1丁目1-1

規模: 地上7階、地下1階

延床面積: 約 66,730 m²

ホームページ: <https://www.perie.co.jp/chiba/>

※7月18日時点の情報です

※画像は全てイメージです

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社千葉ステーションビル 千葉本店: 齊藤・松本・浅野 E-mail: press@perie.co.jp