



銚子つききんめ姿煮 浜のかあちゃん仕立て

原料には千葉ブランド水産物「銚子つききんめ」を、味付けには地元のヒゲタしょうゆを使用しています。銚子市漁業協同組合のキンメダイ漁師と女性部の協力を得て、銚子の漁師飯としてなじみのある姿煮を製品化しました。

令和4年度認定

主な原材料の産地	銚子
原材料	キンメダイ(銚子産)、調味液(砂糖、醤油(大豆・小麦を含む)、清酒、でんぷん、食塩、昆布エキス)、生姜
希望小売価格(税抜)	3,000円
出荷時期	通年
賞味・消費期限	製造から180日
保存・保管温度	冷凍
単位内容量	500g×1尾
最低取引単位	1ケース(1尾1p)



【お問い合わせ先】
千葉県漁業協同組合連合会 銚子水産加工センター ☎ 0479-25-0022



銚子港水揚げ骨まで食べられる イワシのやわらか煮

銚子漁港に水揚げされた新鮮なイワシを使用し、生姜香る地元伝統の甘辛い醤油風味に仕上げました。子どもでも骨までおいしく食べられる商品です。おかずやお弁当の一品としてはもちろん、炊き込みご飯などのアレンジ料理としてもおいしく食べられます。

令和5年度認定

主な原材料の産地	銚子
原材料	イワシ(銚子港)、調味液(砂糖、水飴、醤油、醤油加工品(醤油、砂糖)、食塩、でん粉)、生姜、(一部に小麦・大豆を含む)
希望小売価格(税抜)	190円
出荷時期	通年
賞味・消費期限	冷凍240日
保存・保管温度	冷凍
単位内容量	100g
最低取引単位	3甲(20入×3合)



【お問い合わせ先】
株式会社兆星 ☎ 0479-22-2721



ちばの恵み
2024年版

ふるさと品



房州和田浦つち鯨

昔から捕鯨が盛んな南房総市和田町で捕獲されたツチクジラの赤肉を、独自の技法で熟成させました（加熱用）。やわらかく、肉の旨みたっぷりのステーキが味わえます。

平成20、23、26、29、令和2、5年度認定

主な原材料の産地	南房総
原材料	つち鯨赤肉(房総半島沖産)【ステーキソース】醤油、リンゴ果汁、ぶどう発酵調味料、トマト、味噌、玉葱、ガーリック、植物油、蛋白質加水分解物、香辛料、レモン果汁、砂糖、ブドウ糖果糖液糖、ウスターソース、調味料(アミノ酸等)、原料の一部に小麦・大豆・りんごを含む【ソースニング】食塩、胡椒、ガーリック、コーン粉末、ブドウ糖、でんぷん、ソルジャー、調味料(アミノ酸)、原料の一部に大豆を含む
希望小売価格(税抜)	700円
出荷時期	通年
賞味・消費期限	製造から6ヶ月※加熱調理が必要
保存・保管温度	冷凍
単位内容量	140g
最低取引単位	30枚

【お問い合わせ先】
外房捕鯨株式会社 ☎0470-47-4780



いすみ産大さざえ

いすみ市沖の広大な岩礁帯「器械根」の豊富な海藻を食べ、他の地域に比べて格段に大きなサザエ。大型にも関わらず、身は柔らかく、味は繊細な旨味がギュッと凝縮されているのが特徴です。生・蒸し・焼きなど、調理法によって色々な食感が楽しめ、臭みのない肝醤油を付けて食べるサザエは絶品です。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	いすみ											
規格	400g以上											
備考	平成29、令和2、5年度認定											

【お問い合わせ先】
夷隅東部漁業協同組合 ☎0470-62-0111



房州産鯉節・花かつお

勝浦漁港に水揚げされる新鮮な一本釣りの生鮮かつおを原料に、江戸時代から続く伝統技法で旨みの強い鯉節を作りました。「房州産鯉節・花かつお」は、これを丁寧に削った芳醇な削り節です。

平成21、24、27、30、令和3年度認定

主な原材料の産地	勝浦
原材料	カツオ
希望小売価格(税抜)	650円(80g) 1,900円(500g)
出荷時期	通年
賞味・消費期限	製造から1年
保存・保管温度	削り節:常温、節:冷蔵
単位内容量	80g、500g
最低取引単位	1ケース(80g30袋、500g10袋)

【お問い合わせ先】
房州産鯉節・削り節生産会【有限会社永井商店内】 ☎04-7092-0057





房州産鯖節・鯖花削り

主に南房総地域で水揚げされるおいしい時期の生鮮ゴマサバを原料とした、高品質の鯖節を削りました。濃い旨みと強い風味の一級品で、出汁にこだわる料理人に愛用されています。

平成21、24、27、30、令和3年度認定

主な原材料の産地	南房総
原材料	ゴマサバ
希望小売価格(税抜)	630円(80g) 1,700円(500g)
出荷時期	通年
賞味・消費期限	製造から1年
保存・保管温度	削り節:常温 節:冷蔵
単位内容量	80g、500g
最低取引単位	1ケース(80g30袋、500g10袋)

【お問い合わせ先】
房州産鯖節鯖節・削り節生産会 [有限会社永井商店内] ☎ 04-7092-0057



天然あわび海女の味噌焼き

千倉産のメガイアワビに合わせ味噌ダレを塗り、一つひとつ備長炭で手焼きしました。凝縮された磯の旨みと味噌の風味が絶妙に合う、贈答品にもおすすめの逸品です。

平成22、25、28、令和1、4年度認定

主な原材料の産地	南房総(千倉)
原材料	アワビ、粉白味噌、清酒、みりん、うすくちしょうゆ(大豆、小麦を含む)、食塩、調味料(アミノ酸等)、着色料(クチナシ色素)、砂糖
希望小売価格(税抜)	12,000円
出荷時期	通年
賞味・消費期限	冷凍60日、解凍後2日(要冷蔵)
保存・保管温度	冷凍
単位内容量	約220g
最低取引単位	2個

【お問い合わせ先】
有限会社スズ市水産 ☎ 0470-44-0662



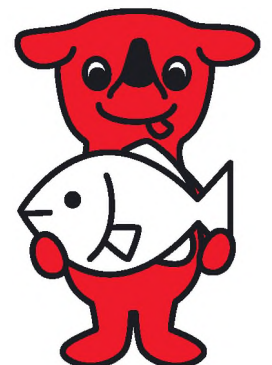
九十九里焼き田作り

県内で水揚げされたカタクチイワシのみを使用し、遠赤外線焙焼する独自の製法で作った焼き田作り。苦味を抑え、旨みを残したカリッとした食感が特徴です。関東のおせち料理「祝い肴三種」に欠かせない一品です。

平成29、令和2、5年度認定

主な原材料の産地	千葉県(九十九里)
原材料	カタクチイワシ
希望小売価格(税抜)	324円
出荷時期	通年
賞味・消費期限	製造から180日
保存・保管温度	常温
単位内容量	50g
最低取引単位	1ケース(30パック)

【お問い合わせ先】
かねの水産 ☎ 090-7844-5678



ちばの恵み
2024年版

生鮮 水産物



マグロ類

千葉県には主に近海で獲れた生のマグロが水揚げされます。種類は主にクロマグロ、キハダ、メバチ、ビンナガの4種類です。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	銚子市、勝浦市											
備考												



カジキ類

千葉県には主に近海で獲れた生のカジキが水揚げされます。種類は主にマカジキ、メカジキ、クロカジキの3種類です。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	銚子市、勝浦市											
備考												



カツオ

千葉県の四季のさかな「春」に選定され、勝浦漁港は全国有数の初カツオの水揚量を誇ります。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	銚子市、御宿町、勝浦市、鴨川市											
備考												



マダイ

県の魚に選定され、千葉県の四季のさかな「春」にも選定されています。おめでたい魚として、お祝い事に欠かせない食材です。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	銚子市、いすみ市											
備考												



スズキ類

千葉県の四季のさかな「夏」に選定されています。生産量全国1位^{*}。出世魚でセイゴ、フッコ、スズキと大きさを呼び名が変わります。

※令和3年 漁業・養殖業生産統計年報（農林水産省）

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	富津市、船橋市											
備考												



マイワシ

千葉県の四季のさかな「夏」に選定され、生産量全国第4位^{*}。特に入梅の頃、脂が乗り「入梅イワシ」と呼ばれます。

※令和3年 漁業・養殖業生産統計年報（農林水産省）

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	銚子市、旭市、匝瑳市											
備考												



コノシロ

江戸前として評価が高い魚で、生産量全国第1位^{*}。シンコ、コハダ、コノシロと大きさを呼び名が変わります。

※令和3年 漁業・養殖業生産統計年報（農林水産省）

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	富津市、船橋市											
備考												



カタクチイワシ

生産量全国第5位*。目刺し、煮干し、田作りの主な原料です。九十九里ではごま漬けやみりん干しにも加工されます。

※令和3年 漁業・養殖業生産統計年報（農林水産省）

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	銚子市、旭市、匝瑳市、九十九里町											
備考												



アナゴ類

砂底に穴を掘ったり、岩穴に潜んでいることから名付けられ、江戸前のアナゴが一番とされています。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	銚子市、富津市、木更津市											
備考												



マアジ

味の良さからアジ。アジの「なめろう」と「さんが焼き」は千葉県郷土料理です。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	銚子市、鴨川市、南房総市、館山市											
備考												



タチウオ

冬の時期は特に脂が乗り、太刀魚と書くように、形が刀のように長く、色が銀色に光っています。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	鴨川市、鋸南町、富津市											
備考												



サンマ

千葉県四季のさかな「秋」に選定され、晩秋には銚子沖が漁場になり、最高に新鮮なものが出回ります。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	銚子市											
備考												



キンメダイ

千葉県四季のさかな「冬」に選定され、生産量全国2位^{*}を誇る。千葉県はキンメダイが漁獲される北限といわれています。
※令和4年度キンメダイ太平洋群資源評価結果（水産庁）

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	銚子市、御宿町、勝浦市、鴨川市、鋸南町											
備考												



サバ類

千葉県四季のさかな「秋」に選定されています。生産量全国第8位^{*}で、マサバとゴマサバの2種類が水揚げされます。
※令和3年 漁業・養殖業生産統計年報（農林水産省）

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	銚子市、旭市、鴨川市、南房総市											
備考												



ブリ類

千葉県四季のさかな「冬」に選定され、生産量は全国第2位^{*}。仲間のヒラマサは夏、カンパチは秋が旬です。
※令和3年 漁業・養殖業生産統計年報（農林水産省）

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	銚子市、いすみ市、鴨川市											
備考												



ヒラメ

千葉県四季のさかな「冬」に選定されています。冬場は身が締まり脂も乗って「寒ヒラメ」と呼ばれ、好まれています。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	銚子市、旭市、いすみ市、御宿町											
備考												



カレイ類

千葉県では、マコガレイ、イシガレイ、メイタガレイなどが獲れます。「左ヒラメ、右カレイ」と言われ、腹部を下にして、目が左か右かによって区別します。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	銚子市、富津市、木更津市、船橋市											
備考												



イセエビ

千葉県四季のさかな「秋」に選定され生産量は全国第1位*。千葉県はイセエビが漁獲される北限と言われています。
*令和3年 漁業・養殖業生産統計年報（農林水産省）

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	いすみ市、御宿町、勝浦市、鴨川市、南房総市											
備考												



タコ類

タコつぼで漁獲され、地ダコとして人気があります。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	いすみ市、富津市											
備考												



スルメイカ

5月頃に獲れる小型のものはムギイカと呼ばれ、秋には成長して大型になります。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	鎌子市、勝浦市、南房総市、館山市											
備考												



アワビ類

千葉県四季のさかな「夏」に選定されています。生産量は全国第4位^{*}。千葉県ではクロアワビ、メガイアワビ、マダカアワビの3種類が獲れます。
※令和3年 漁業養殖業生産統計年報（農林水産省）

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	勝浦市、鴨川市、南房総市											
備考												



サザエ

波が荒いところに棲んでいるサザエは「ツノ」があり、逆に波が穏やかなところのサザエは「ツノ」がないと言われています。

※諸説あり

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	勝浦市、鴨川市、南房総市											
備考												



ハマグリ類

千葉県外房で獲れるハマグリは、主にチョウセンハマグリです。ひな祭りにハマグリを食べる風習があります。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	九十九里、東京湾											
備考												



アサリ類

千葉県四季のさかな「春」に選定されています。東京湾産は全国的に有名で貝類の中で最も親しまれています。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	東京湾											
備考												



ホンビノスガイ

十数年ほど前から漁獲されるようになった千葉の新名物。粒が大きくて味が濃く、出汁がしっかりとれます。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	東京湾											
備考												



ノリ

千葉ノリは東京湾で養殖され、「色よし、味よし、香りよし」と全国的にも高い評価をうけています。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	東京湾											
備考	掲載写真は加工済みのものです											



ヒジキ

千葉県は全国屈指の生産量を誇ります。千葉県ブランド水産物に認定されている房州ヒジキは歯ごたえが柔らかく、味が良いことで有名です。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地	勝浦市、鴨川市、南房総市、館山市											
備考												

水産物のお問い合わせ先

千葉県漁協一覧

地域	漁協名	電話番号	住所
東京湾 市川市～富津市	市川市漁業協同組合	047-395-3211	千葉県市川市塩浜1-17-3
	船橋市漁業協同組合	047-431-2041	千葉県船橋市湊町1-24-6
	金田漁業協同組合	0438-41-0511	千葉県木更津市中島4412
	新木更津市漁業協同組合	0438-23-4545	千葉県木更津市中央3-14-11
	富津漁業協同組合	0439-87-5561	千葉県富津市富津2035-74
	新富津漁業協同組合	0439-87-3555	千葉県富津市富津2430-1
	大佐和漁業協同組合	0439-65-0034	千葉県富津市小久保字港町3089
	天羽漁業協同組合	0439-69-8321	千葉県富津市萩生1174-5
安房 鋸南町～鴨川市	鋸南町保田漁業協同組合	0470-55-0528	千葉県安房郡鋸南町吉浜99-5
	鋸南町勝山漁業協同組合	0470-55-1511	千葉県安房郡鋸南町勝山122
	岩井富浦漁業協同組合	0470-33-2511	千葉県南房総市富浦町多田良1254-75
	館山漁業協同組合	0470-27-2111	千葉県館山市船形1452
	西岬漁業協同組合	0470-29-1133	千葉県館山市浜田148
	波左間漁業協同組合	0470-29-0006	千葉県館山市波左間1012
	東安房漁業協同組合	0470-43-8311	千葉県南房総市千倉町千田1052-6
	鴨川市漁業協同組合	04-7093-2111	千葉県鴨川市磯村137-2
夷隅 勝浦市～いすみ市	新勝浦市漁業協同組合	0470-70-1130	千葉県勝浦市新官207
	御宿岩和田漁業協同組合	0470-68-2011	千葉県夷隅郡御宿町岩和田945-1
	夷隅東部漁業協同組合	0470-62-0111	千葉県いすみ市漁港埋立地
銚子・九十九里	九十九里漁業協同組合	0475-76-6171	千葉県山武郡九十九里町小関2347-36
	海匠漁業協同組合	0479-57-3202	千葉県旭市下永井308

※仲卸業者の紹介など、お問い合わせ内容によっては対応できない場合がございます。

