

## 生鮮水産物（新規認定品）

ふつつぎよきょう      しろ  
**富津漁協江戸前白ミル**

【規格】 殻長9cm以上

【期間】 12月～翌年4月



(参考価格：平均浜値)

1,000円/kg 前後

- 明治初期に始まった伝統的な漁法である潜水器漁業により、目視で確認しながら一つ一つ丁寧に漁獲しています。
- 朝に水揚げした白ミルは、その日のうちに市場や小売店に出荷しています。
- 甘みのある肉厚な身が特徴です。
- 富津海岸潮干狩場オープン時には、無料配布や試食会を実施しています。

【問合せ先（認定事業者）】

富津漁業協同組合 ☎0439-87-5561

かん  
**勝浦釣り寒マカジキ**

【規格】 20.0kg以上

【期間】 11月～翌年3月



(参考価格：平均浜値)

1,000円/kg 前後

- 勝浦沖では、秋から春にかけて、脂が乗ったマカジキの漁場が形成されます。
- 漁獲後すぐに、船上で内臓や血合いの除去、冷却を行うなど、鮮度管理に努めています。
- 水揚げされたマカジキは、1尾ずつ傷の有無や鮮度を確認しています。
- 解体ショーや試食会、フェアを開催するなど、地域と連携したイベントでPRしています。

【問合せ先（認定事業者）】

新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-70-1130

勝浦漁業協同組合 ☎0470-73-1311

## 生鮮水産物（再認定品）

### 銚子つりきんめ

【規格】500g以上

【期間】周年



（参考価格：平均浜値）

2,000 円/kg 前後

- 1年を通して脂が乗っています。
- 持続的にキンメダイを利用していけるよう、作業時間や釣り針数などを制限する自主的な資源管理に取り組んでいます。
- 船上での保冷シートの活用や、電子入札による取引時間の短縮など、徹底した鮮度管理に取り組み、高鮮度を保っています。
- 毎年10～11月に開催される『銚子港水産まつり』にて、あら汁や煮魚、鮮魚の直売を行っています。

【問合せ先（認定事業者）】

銚子市漁業協同組合 ☎0479-22-3200

### 勝浦産ひき縄カツオ

【規格】2.2kg以上

【期間】3～6月、9～12月



（参考価格：平均浜値）

2,000 円/kg 前後

- 勝浦沖は、カツオが回遊する豊かな漁場で、全国的にも有数の水揚げ地です。
- 漁場が近く、漁獲した日に市場に並ぶため「日戻りカツオ」とも呼ばれ鮮度抜群です。
- 透明感のある身は、もちもちとした食感が特徴です。

【問合せ先（認定事業者）】

新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-70-1130

## 生鮮水産物（再認定品）

### 外房イセエビ

【規格】全長13cm超

【期間】4～5月・8～12月



(参考価格：平均浜値)

5,500円/kg前後

※4月～5月、8月～9月の価格

- 千葉県はイセエビの漁獲量全国第1位（令和4年）です。
- 外房地域沿岸に広がる広大な器械根とこれに隣接する磯根で育ち、鮮やかな赤い色、優れた肉質と味が特徴です。
- 夜明け前に網揚げを行い、1尾ずつ丁寧に扱うため、高品質です。
- 大原漁港の朝市やおんじゅく伊勢えびまつり等地域と連携したイベントでPRしています。

【問合せ先（認定事業者等）】

新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-70-1130

御宿岩和田漁業協同組合 ☎0470-68-2011

夷隅東部漁業協同組合 ☎0470-62-0111

漁協直営店「いさばや」 ☎0470-64-0131

### 外房あわび

【規格】殻長12cm超

【期間】5月1日～9月15日



(参考価格：平均浜値)

クロアワビ 20,000円/kg前後

メガイアワビ 7,500円/kg前後

- 餌となる海藻が豊富な漁場で育った非常に肉厚なアワビ（クロアワビ、マダカアワビ、メガイアワビ）です。
- 海士（海女）による伝統的な漁法により、1個ずつ丁寧に漁獲します。
- 漁協職員が選別し、良いものだけを認定品として流通させています。
- 禁漁期の設定や種苗放流などを行い、資源管理を徹底しています。

【問合せ先（認定事業者）】

新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-70-1130

御宿岩和田漁業協同組合 ☎0470-68-2011

## 生鮮水産物（再認定品）

### 九十九里地はまぐり

【規格】 殻長5cm以上

【期間】 11～翌年8月



(参考価格：平均浜値)

1,500円/kg前後

- 約60kmにおよぶ遠浅の九十九里浜で育った身入りの良い殻長5cm以上の大型のはまぐりです。
- 網をゆっくり曳くことで貝の傷みを防ぎ、品質の良い貝を出荷しています。
- 禁漁区の設定や操業回数、漁獲サイズの制限等の資源管理に取り組み、資源を保護しています。
- 地元の市町村と連携し、産業まつりや地元のイベント等でPRを実施しています。

【問合せ先（認定事業者等）】

海匠漁業協同組合 ☎0479-57-3202

九十九里漁業協同組合 ☎0475-76-6171

同組合直売所「おさかな新鮮大使」

☎0475-76-6207

### 江戸前船橋瞬<sup>しゅんじめ</sup>すずき

【規格】 1.5kg以上

【期間】 5～10月



(参考価格：平均浜値)

1,000円/kg前後

- 千葉県のスズキ生産量は全国1位（令和4年）で、船橋は県内の重要な産地です。
- 厳選したスズキを「瞬<sup>しゅんじめ</sup>」と呼ばれる専門的な技術で活締め・神経抜きを行っているため、高鮮度でぷりっとした歯ごたえと白身の旨味が楽しめることが特徴です。
- 量販店、百貨店でPRするなど、積極的に販売促進活動をしています。

【問合せ先（認定事業者）】

船橋市漁業協同組合 ☎047-431-2041

## 生鮮水産物（再認定品）

### 外房つりきんめ鯛<sup>だい</sup>

【規格】 700g 以上

【期間】 10～翌年6月



(参考価格:平均浜値)

2,500 円/kg 前後

- 勝浦沖のキンメダイ漁場では、漁業者が連携して、自主的な資源管理を行い、キンメダイを大切に守り利用してきました。
- 味に定評のある勝浦沖のキンメダイを釣り上げ直後の船上から産地市場での取扱いまで、徹底した低温管理を行うことにより高鮮度を保っています。
- 各種メディアでの紹介、勝浦市のイベントと連携するなど、積極的にPRしています。

#### 【問合せ先（認定事業者）】

新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-70-1130

勝浦漁業協同組合 ☎0470-73-1311

東安房漁業協同組合 ☎0470-43-8311

鴨川市漁業協同組合 ☎04-7093-2111

御宿岩和田漁業協同組合 ☎0470-68-2011

### 竹岡つりタチウオ<sup>たけおか</sup>

【規格】 1.0kg 以上

【期間】 12～翌年2月



(参考価格:平均浜値)

7,000 円/kg 前後

- 東京湾浦賀水道付近は急激な深場があり、昔からタチウオの好漁場として知られています。
- 特に釣り漁法で漁獲されたタチウオは魚体も美しく、漁獲時や市場でも丁寧に取扱われて出荷されるため、「竹岡産」として豊洲市場でも高い評価を得ています。
- 冬場の大型のタチウオは、特に脂が乗り、身質が良いことから高級品として扱われています。

#### 【問合せ先（認定事業者）】

天羽漁業協同組合 ☎0439-69-8321

## 水産加工品（再認定品）

### 九十九里いわしのごま漬



600 円（税込）/パック（200g）

1,300 円（税込）/箱（500g）

2,500 円（税込）/箱（1,000g）

- 九十九里地域に伝わる伝統的製法と、調味料にこだわって製造しています。
- 九十九里沖で漁獲されたカタクチイワシのうち、サイズや鮮度の良いものだけを厳選して使用することで、品質の良い製品を安定供給しています。
- 新工場を整備し、衛生管理に力を入れています。

【問合せ先（認定事業者）】

（有）カネヨン水産 ☎ 0 4 7 5-7 6-2 2 5 4

### てい 手入れ海苔（焼のり）



1,512 円（税込）/帖

6,480 円（税込）/4 帖（箱入り）

10,800 円（税込）/7 帖（箱入り）

- 「手入れ」とは、その年の最初に漁場に張られた海苔網に初めて手を入れたという意味です。
- 風味と柔らかさを損なわぬよう、低温でじっくり時間をかけて焼き上げています。
- 口の中でとけるような食感と、旨みが深くいつまでも残るのが特徴です。

【問合せ先（認定事業者等）】

千葉県漁業協同組合連合会（のり加工事業所）

☎ 0 4 3 9-8 7-4 3 1 1

直売所「海市場」 ☎ 0 4 3-2 4 3-4 1 3 7

## 水産加工品（再認定品）

### 九十九里産いわし

### オイルサーディン



497 円（税込）/缶（100g 入り）

- イワシの名産地である九十九里沖で水揚げされたマイワシの中から、加工に適した良質なものを厳選しています。
- 熟練した技術を持つ加工業者と連携し、マイワシを乾燥させ、表面を焼くことで香ばしさを引き出し、旨味を凝縮する独自の焼き干し製法にこだわっています。
- 長年の歴史に育まれた技術を活かし、塩と上質なオリーブオイルのみで味付けしています。

【問合せ先（認定事業者）】

田原缶詰株式会社 ☎0479-22-3755

### かねだ ぼし 金田産焼ばら乾海苔



810 円（税込）/袋（30g 入り）

- 伝統的な支柱柵方式で太陽光を浴びて育った栄養満点の海苔を、自然な美味しさと食感にこだわり仕上げました。
- 湿気や酸化から製品を守り、高品質な状態を保てるように透明チャック袋で販売しています。
- 味噌汁の具としてはもちろん、うどんやラーメンなどのトッピングにもお勧めです。

【問い合わせ先（認定事業者等）】

金田漁業協同組合 あま海苔直売センター

☎0120-178-663

☎0438-63-1786

## 千葉銚子水揚げピリ辛いわし



600 円（税抜）/袋（280g）

- 銚子で水揚げされたマイワシを使い、骨まで食べられるようにした甘露煮です。
- 1尾ずつ丁寧に下処理をしたマイワシを冷風乾燥した後、焼き工程を入れることで、旨味と風味を閉じ込めています。
- 千葉のお土産にもお勧めです。

【問合せ先（認定事業者）】

株式会社やます ☎0436-21-2637

## ふるさと品（再認定品）

ぼうしゅうさん

### 房州産鰹節・花かつお



648 円（税込）/50g

702 円（税込）/80g

2,052 円（税込）/500g

- 節製造業者と削り節業者が共同して生産会をつくり、高品質な製品をつくっています。
- 勝浦市から南房総市に水揚げされる刺身でも食べられるような生のカツオを使用しています。
- 凍結原料を用いた大量生産とは異なり、状態を見ながら熟成させたものを煮熟することにより、旨味を引き出しています。

【問合せ先（認定事業者）】

房州産鰹節鯖節・削り節生産会

☎04-7092-0057（会長（有）永井商店）

ぼうしゅうさんさばぶし さばはなけず

### 房州産鯖節・鯖花削り



637 円（税込）/50g

680 円（税込）/80g

1,998 円（税込）/500g

- 房州の鯖節は「房州節」として有名で、そば屋などでは一級品として知られています。
- 節製造業者と削り節業者が共同して生産会をつくり、高品質な製品をつくっています。
- 勝浦市から南房総市に水揚げされる生のゴマサバを使用しています。
- 凍結原料を用いた大量生産とは異なり、状態を見ながら熟成させたものを煮熟することにより、旨味を引き出しています。

【問合せ先（認定事業者）】

房州産鰹節鯖節・削り節生産会

☎04-7092-0057（会長（有）永井商店）