

生鮮水産物（再認定品）

いすみ産マダイ

【規格】 1.5kg～4.4kg

【期間】 10月～3月



- いすみ市沖は、黒潮と親潮の恵みにより栄養豊富な漁場となっており、昭和初期から、はえ縄漁などによるマダイ漁が盛んな地域です。
- 魚体に傷が付かないよう、はえ縄で一尾ずつ丁寧に釣り上げます。
- 地元の鮮魚店やスーパー、いすみ市商工会主催の「大原漁港 港の朝市」でも販売しています。
- タイは「県の魚」にも指定されています。

【問合せ先（認定事業者）】

夷隅東部漁業協同組合

TEL 0470-62-0111

<http://www.bii.ne.jp/ohara-iseebi/>

三番瀬ホンビノス貝

【規格】 50g～100g

白色もしくは灰色に限る

【期間】 周年



- 東京湾北部の船橋、市川沖にある三番瀬とその周辺海域で十数年前から漁獲されるようになった、千葉県の新名物です。
- 県内や首都圏のスーパーのほか、船橋市漁協直営「三番瀬みなとや」でも販売しています。
- 粒が大きくて味が濃く、出汁がしっかりとれるため、クラムチャウダーや味噌汁、バーベキューやフライなどにお薦めです。

【問合せ先（認定事業者）】

船橋市漁業協同組合

TEL 047-431-2041

市川市漁業協同組合

TEL 047-395-3211

鋸南町勝山漁協

養殖江戸前真鯛

【規格】0.5kg以上

【期間】周年



- 鋸南町勝山漁協では、昭和46年頃から勝山沖でマダイの養殖を行っています。
- 生餌と配合飼料の割合を最適に調整し、程よい脂、身の締まり、甘みを引き出します。
- 餌やりの時間、衛生管理、病気予防などを徹底するとともに、魚体に傷を付けないよう細心の注意を払いながら取り扱います。
- タイは「県の魚」にも指定されています。

【問合せ先（認定事業者）】

鋸南町勝山漁業協同組合

TEL 0470-55-1511

<http://www.kyonan-katuyama-gyokyo.or.jp>

水産加工品（再認定品）

九十九里かねとの煮干（青口、白口）



白口

青口

- 銚子、九十九里沖は、黒潮と親潮の影響を受け、餌となるプランクトンが豊富で、古くからイワシ漁の盛んな地域です。
- イワシの鮮度と丁寧な作りにこだわった煮干は、味はもちろん、色・艶・形もきれいです。
- 平成28年度、平成30年度に千葉県優良県産品推奨品に認定されました。

*青口…10～13cmの2年魚
(コクがあり濃厚で力強い出汁)

用途：ラーメン、煮物、味噌汁

*白口…7～9cmの1年魚
(上品で甘みのある出汁)

用途：お吸い物、出汁巻き卵

【問合せ先（認定事業者）】

かねと水産

TEL 0475-77-2754

ふるさと品（再認定品）

房州和田浦つち鯨

【規格】赤肉

【期間】周年



- 南房総地域の捕鯨には、約 400 年の歴史があります。
- 南房総市和田町は沿岸捕鯨の基地であり、伝統的な鯨料理が愛されています。
- 捕獲後、赤肉を独自の方法で熟成させているので、柔らかく、肉の旨みがたっぷりです。

【問合せ先（認定事業者）】

外房捕鯨株式会社

TEL 0470-47-3211

<http://gaibouhogeiblog107.fc2.com>

いすみ産大さざえ

【規格】400g以上

【期間】4月～5月、8月～9月



- いすみ市沖には広大な岩礁帯が広がり、サザエの餌となる海藻が豊富にあります。
- そこで育ったサザエは、サイズが格段に大きく、身も柔らかいです。
- 沖合の速い潮に流されないよう、角が発達しています。

【問合せ先（認定事業者）】

夷隅東部漁業協同組合

TEL 0470-62-0111

<http://www.bii.ne.jp/ohara-iseebi/>

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ています。
- 遠赤外線で焙焼する独自の製法で作った焼き田作りは、苦味を抑え、旨みを残し、カリッとした食感が特徴です。
- 関東では、おせち料理「祝い肴三種」（黒豆、数の子、ごまめ（田作り））に欠かせない一品です。

【問合せ先（認定事業者）】

かねの水産

TEL 0475-77-5667