

## 水産加工品（新規認定品）

ちばちょうしみずあ から  
**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いわしを使った、骨まで食べられる甘露煮です。
- 1尾ずつ丁寧に下処理をしたいわしを一度焼いてから煮込んでいます。
- 皮も綺麗に残して旨味を逃さないように仕上げています。
- おかずはもちろん、お弁当にも重宝します。葱や生姜、シソともよく合います。
- 千葉のお土産としても最適です。

【問合せ先（認定事業者）】

株式会社やます ☎0436-21-2637

## 生鮮水産物（再認定品）

ちょうし  
**銚子つりきんめ**

【規格】500g以上

【期間】周年



(参考価格)

2,000円～3,000円/kg（浜値）

- 一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、順番制による入札時間の短縮など、徹底した鮮度管理に取り組み、高鮮度を保っています。
- 『キンメのまち外川うまいものフェア』における『かあちゃん食堂』でのPR等を地域と連携して実施しています。

【問合せ先（認定事業者）】

銚子市漁業協同組合 ☎0479-22-3200

かつうらさん なわ  
**勝浦産ひき縄カツオ**

【規格】2.2kg以上

【期間】3～6月



(参考価格)

約1,000円～1,500円/kg（浜値）

- 勝浦沖は春から初夏にかけて回遊するカツオの豊かな漁場です。
- 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。
- 透明感のある肉色で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）

そとぼう

### 外房イセエビ

【規格】全長13cm超

【期間】4～5月・8～12月



(参考価格)

約4,500円/kg(浜値)

※4月～5月、8月～9月の価格

- 千葉県はイセエビの漁獲量が全国第2位です。
- 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 港の朝市やおんじゆく伊勢えびまつり等地域と連携したイベントでPRを実施しています。

【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

そとぼう

### 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)

クロアワビ 約19,000円/kg(浜値)

メガアワビ 約7,800円/kg(浜値)

- 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。
- 種苗放流、禁漁期の設定などを行い、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）

くじゅうくりじ

### 九十九里地はまぐり

【規格】 殻長5 cm以上

【期間】 11～8月



(参考価格)

約1,500円/kg（直売所などでの価格）

- 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、水揚げまでの時間を短くすることで、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、漁獲量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

えどまえふなばししゅんじめ

### 江戸前船橋瞬めすずき

【規格】 1.5kg以上

【期間】 5～10月



(参考価格)

2,000～3,000円/kg（産地出荷価格）

- 千葉県のスズキ生産量は全国1位。船橋は県内の重要な産地です。
- 厳選した活きたスズキを「瞬め」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、高鮮度でプリ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する等、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）

そとぼう  
外房つりきんめ鯛

【規格】700g以上

【期間】10～6月



（参考価格）

約5,500円/kg（浜値）

- 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

御宿岩和田漁業協同組合 ☎0470-68-2011

鴨川市漁業協同組合 ☎04-7093-2111

東安房漁業協同組合 ☎0470-43-8311

たけおか  
竹岡つりタチウオ

【規格】1.0kg以上

【期間】12～2月



（参考価格）

5,000～6,000円/kg（浜値）

- 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。
- 特に釣りにより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、特に脂がのり、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）

くじゅうくり づけ  
**九十九里いわしのごま漬**



540 円（税抜）/パック（200g）

1,188 円（税抜）/箱（500g）

2,057 円（税抜）/箱（1,000g）

- 九十九里地域に伝わる伝統的製法をもとに、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、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 ☎0475-76-2254

ていのり やき  
**手入れ海苔（焼のり）**



1,400 円（税抜）/帖

6,000 円（税抜）/4 帖（箱入り）

10,000 円（税抜）/7 帖（箱入り）

- 年内生産の初摘みのものを厳選して使用している。風味と柔らかさを損なわぬよう、低温からじっくり時間をかけて再乾燥を行い、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。
- 「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。

【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）

☎0439-87-4311

直売所「海市場」 ☎043-243-4137

## 水産加工品（再認定品）

くじゅうくりさん  
**九十九里産いわし**

### オイルサーディン



400 円（税抜）/缶（100g 入り）

- イワシ類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、旨み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

かねださんやき ぼしのり  
**金田産焼ばら乾海苔**



600 円（税抜）/袋（30g 入り）

- 伝統的な支柱柵方式で育てられた風味豊かな海苔をほぐしてそのまま乾燥させ、焼くことでより香りや食感を楽しむことができます。
- いろいろな食材に合わせられますが、特に汁物がおすすりめです。

【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

## ふるさと品（再認定品）

ぼうしゅうさんかつおぶし はな  
房州産鰹節・花かつお



500 円（税抜）/50g

600 円（税抜）/80g

1,835 円（税抜）/500g

- 節製造業者と削り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～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原料としています。
- 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、旨み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



480 円（税抜）/50g

500 円（税抜）/80g

1,220 円（税抜）/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～南房総市に水揚げされる生のゴマサバを原料としています。
- 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、旨み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）