

生鮮水産物（新規認定品）

きさらづ 木更津おかそだちサーモン



小売価格：約 600 円/100g

- 木更津市のかずさアカデミアパークにある陸上養殖場で養殖されたサーモントラウトです。
- 独自のろ過システムにより、人工海水を循環させて養殖するため、排水を出さない環境に優しい養殖方法で育てられています。
- 一度も冷凍せず、鮮度が高いまま消費地に届けられるため、凝縮された旨味と弾力のある身質を楽しめます。

【問い合わせ】

株式会社FRDジャパン 木更津プラント

住所：木更津市かずさ鎌足3-9-13

TEL：0438-53-7858

HP：<https://frd-j.com/>

水産加工品（新規認定品）

ちょうし 銚子つりきんめ すがたに 姿煮 はま 浜のかあちゃん じた 仕立て



約 500g×2 尾（化粧箱入り）：5,834 円（税抜）

- 原料には千葉ブランド水産物「銚子つりきんめ」を、味付けには地元のヒゲタ醤油を使用しています。
- 銚子市漁協のキンメ漁師と女性部の協力を得て、銚子の漁師飯として馴染みのある姿煮を製品化しました。
- 低温でじっくり調理することにより、ふっくらとした柔らかい食感に仕上げられています。

【問い合わせ】

千葉県漁業協同組合連合会

住所：千葉市中央区新宿2-3-8

TEL：043-242-6811

HP：<http://www.chiba-gyoren.or.jp/>

海産物直売所 海市場

TEL：043-243-4137

HP：<https://umiichiba.net/>

水産加工品（新規認定品）

プレミアムふかひれ すがたに 姿煮



1個：1,760円（税抜）

- 銚子漁港に水揚げされる新鮮なヨシキリザメを使用しています。
- 高級食材であるフカヒレを、家庭で気軽に味わえるように、レトルトパックで製品化しました。
- 地元の土産物屋、ホテル、道の駅等での取扱いのほか、ふるさと納税の返礼品にも利用されています。

【問い合わせ】

有限会社フカサク

住所：銚子市内浜町1548

TEL：0479-33-1781

HP：<https://fukahire.co.jp/>

生鮮水産物（再認定品）

おおさわぎょきょうえどまえ 大佐和漁協江戸前あなご

【規格】120g以上

【期間】周年



（参考価格：浜値）

2,000円/kg前後（R3）

- あなご筒漁で漁獲しており、傷が少なく綺麗な魚体の特徴です。
- エサが豊富な東京湾で育ったあなごは、脂の乗りが良くふっくらとした食感で、豊洲でも「江戸前あなご」として高い評価を得ています。
- 天ぷらにしてよし、寿司にしてよしの美味しさで、江戸前を代表する水産物です。

【問い合わせ】

大佐和漁業協同組合

住所：富津市小久保字港町3089

TEL：0439-65-0034

HP：<http://oosawagyokyo.web.fc2.com/index/index.html>

生鮮水産物（再認定品）

ぼうしゅうくろ

房州黒あわび

【規格】12cm超

【期間】5月1日～9月15日



(参考価格：平均浜値)

22,000 円/kg 前後 (R4)

- 伝統的な海士漁^{あま}で、一つずつ丁寧に漁獲しています。
- 漁場に餌となる海藻が豊富なため、身の締まりが良く、肉厚で大きいことが特徴です。
- 厳しい漁獲制限（殻長 12cm 以下は漁獲禁止、禁漁期間の設定）に加え、漁業者が稚貝放流や漁場の保全など行い資源を管理しています。

【問い合わせ】

東安房漁業協同組合

住所：南房総市千倉町千田1052-6

TEL：0470-43-8311

HP：<http://jf-higashiawa.or.jp/>

たいとう

おおはらさん まだこ

太東・大原産真蛸

【規格】800g以上

【期間】12月～1月



(参考価格：直売所小売単価)

3,000 円/kg 前後 (R3)

- 伝統的なたこつぼ漁法で、禁漁期間を設定するなど資源管理を行いながら漁獲しています。
- 産卵に備えてカニやエビなどの餌を沢山食べて栄養を蓄えたタコは、身が柔らかく旨みが強いのが特徴です。
- 大原漁港「港の朝市」で漁協女性部が販売する「たこ飯^{たこめし}」は、即完売するほど好評です。

【問い合わせ】

夷隅東部漁業協同組合

住所：いすみ市漁港埋立地

TEL：0470-62-0111

HP：<http://www.bii.ne.jp/ohara-iseebi/>
漁協直営店「いさばや」

住所：いすみ市大原11573大原漁港内

TEL：0470-64-0131

HP：<https://www.isumi-isabaya.net/>

水産加工品（再認定品）

ぼうしゅう

房州ひじき



20～170g／360円～2,000円（税抜）

- 収穫したひじきを生のままボイルして乾燥する独自の製法により、旨味とカルシウムなどの栄養が凝縮されています。
- 茎の部分に当たる「長ひじき」を厳選して使用しています。
- 水で戻すだけで、柔らかく風味の良いひじきを食することができます。

【問い合わせ】

房州ひじき生産会 [(株) 斎武商店内]

住所：鴨川市浜荻924-2

TEL：04-7094-0149

HP：<http://saibunohijiki.com/>

房州ひじき生産会（6社）

（株）斎武商店、（有）林商店、（有）宮崎商店、

（有）中野健太郎商店、（有）嶋津商店、

（株）久根崎善次郎商店

さばてり焼きスモーク^や



1袋：400円（税抜）

- 原料には銚子沖で漁獲された新鮮で脂の乗ったマサバを、燻材には鴨川に自生するマテバシイを使用しています。
- 独自の醤油ダレに一晩漬け込んだ後、伝統の^{てびやま}手火山製法でスモークし、光沢のある飴色に仕上げています。
- スモークの香りと鯖の旨味が感じられ、酒の肴としてそのまま食べるほか、細かくほぐして野菜と和えてサラダにするなど、アレンジも可能です。

【問い合わせ先】

有限会社 長谷屋商店

住所：鴨川市浜荻1391

TEL：04-7094-0016

HP：<http://www.haseya.co.jp/>

水産加工品（再認定品）

やさいづけ いわし野菜漬



100g（真空パック入り）：278円（税抜）
380g（化粧箱入り）：1,112円（税抜）
650g（化粧箱入り）：1,482円（税抜）

- 銚子や九十九里に水揚される脂の乗った中羽いわし（50～80g）を使用しています。
- 野菜も地元JA山武郡市のものを主に使用しています。
- 昔ながらの手作り製法にこだわり、化学調味料を一切使用せず、素材本来の味を活かした製品に仕上げています。

【問い合わせ先】

有限会社 丸一水産

住所：山武郡九十九里町片貝 6928

TEL：0475-76-2461

かねださんいちばんつ のり 金田産一番摘みあま海苔

やきのり (焼海苔)



1帖：900円（税抜）
3帖（桐箱入り）：3,500円（税抜）
6帖（桐箱入り）：5,500円（税抜）
10帖（桐箱入り）：8,000円（税抜）

- 伝統的な海苔養殖方法である「支柱柵」で、干潮時に太陽光を浴びて育った海苔で、甘味やまろやかさがあるのが特徴です。
- 柔らかく特に品質が良いとされる一番摘みの海苔だけを使用しています。
- 木更津金田の海苔養殖漁場である盤洲干潟の海苔は、色、香りと歯切れも良く、高い評価を得ています。

【問い合わせ先】

金田漁業協同組合 あま海苔直売センター

住所：袖ヶ浦市神納1-19-1

TEL：0120-178-663

HP：<https://amanori.base.shop/>

金田漁業協同組合

TEL：0438-41-0511

HP：<https://www.jf-kaneda.jp/>

水産加工品（再認定品）

くじゅうくりはまはまぐりさかむ
九十九里浜 蛤 酒蒸し



1 個：600 円（税抜）

- 原料には千葉ブランド水産物「九十九里地はまぐり」を使用し、そのほか山武市産の清酒のみで仕上げた蛤の酒蒸しです。
- 保存料は一切使用しておらず、伝統の醤油・佃煮の技術をもとに製造しています。
- そのまま食べれば酒の肴に、お湯を注げば上品なお吸い物としてお召し上がりいただけます。

【問い合わせ先】

株式会社 ^{しょうじょう} 正上

住所：香取市佐原イ 3 4 0 6

TEL：0 4 7 8 - 5 4 - 1 6 4 2

HP：https://www.shoujyou.com/

ふるさと品（再認定品）

てんねん あま みそや
天然あわび海女の味噌焼き



1 個：6,000 円（税抜）

2 個（桐箱入り）：12,000 円（税抜）

- 房総の海女が、漁で冷えた体を海女小屋で温めながら食べていた伝統料理を、現代風に再現した商品です。
- 主に南房総産の良質のメガイアワビを厳選して使用しています。
- 特製の味噌をぬり、炭火にこだわり、一つずつ丁寧に焼き上げています。

【問い合わせ先】

有限会社 スズ市水産

住所：南房総市千倉町南朝夷 1 1 9 3 - 1 2

TEL：0 4 7 0 - 4 4 - 0 6 6 2

HP：http://www.suzuichi.jp/index.html