

水産加工品（新規認定品）

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袋 500円（税抜）

- 九十九里産のはまぐりと山武市産の地酒のみで製造し、食味を損なわないよう加熱殺菌した加工品です。
- 特殊製法により、真空包装でもはまぐりの口が開くようになっています。
- 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3406

TEL 0478-54-1642

FAX 0478-54-1639

<https://www.shoujyou.com/>

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）

H30 1,700円/kg 前後

- あなご筒で漁獲するので、魚体に傷が少ないことが特徴です。
- 鮮度がよく、ふっくらとした食感の江戸前あなごとして豊洲で高い評価を得ており、天ぷらに良し、寿司にして良しの美味しさで、江戸前を代表する食材です。
- 地元では「はかりめ」として流通し、「はかりめフェア」等でPRしています。

【問い合わせ先】

大佐和漁業協同組合

TEL 0439-65-0034

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

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）

H30 13,000円/kg 前後

- 伝統的な海士漁法で、一個ずつ傷を付けないよう漁獲しています。
- 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、厳しい漁獲制限（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。
- 千葉県はアワビ漁獲量全国第2位（H29）。

【問い合わせ先】

東安房漁業協同組合

TEL 0470-43-8311

<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

【期間】12月～1月



(参考価格：直売所小売単価)

H30 2,500円～3,000円/kg

- 伝統的なたこつぼ漁法で、禁漁期間の設定など資源管理を行いながら漁獲しています。
- 産卵のため回遊してきたタコは、カニやエビなどの餌をたっぷり食べて栄養を蓄え柔らかく、旨みが強いです。
- 物産まつりや大原漁港「港の朝市」で地元名物の「たこめし」として販売するなど、積極的にPRを行っています。

【問い合わせ先】

夷隅東部漁協直営「いさばや」

TEL 0470-64-0131

<http://www.isumi-isabaya.com/>

そとぼう だい
外房つりきんめ鯛

【規格】700g以上

【期間】11～6月



(参考価格：浜値)

H30 2,000～3,000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40年以上にわたり自主的な資源管理を行い、キンメダイを大切に利用してきました。
- 釣り上げ直後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、高鮮度を行っています。
- 各種メディアでの紹介、市町と連携したイベント開催など、積極的にPRしています。

【問い合わせ先】

東安房漁業協同組合

TEL 0470-43-8311

鴨川市漁業協同組合

TEL 04-7093-2111

御宿岩和田漁業協同組合

TEL 0470-68-2011

※勝浦漁業協同組合、新勝浦市漁業協同組合でも認定されています。

水産加工品（再認定品）

ぼうしゅう

房州ひじき



H30 23~190g/267円~2,000円（税抜）

- 収穫直後の生のひじきをボイルして乾燥するため鮮度が良く、水戻りと旨味が良いのが特徴です。
- 茎に該当する「長ひじき」を厳選して使用しており、やわらかなひじきの味が楽しめます。
- 房州ひじき生産会の「房州ひじきブランド管理規定」を遵守して生産しています。

【問い合わせ先】

房州ひじき生産会〔（株）斎武商店内〕

住所：鴨川市浜萩924-2

TEL 04-7094-0149

FAX 04-7094-0119

<http://saibunohijiki.com/>

房州ひじき生産会（7社）

（有）中野健太郎商店、（株）斎武商店、（株）久根崎善次郎商店、（有）宮崎商店、（有）嶋津商店、（有）太治平商店、（有）林商店

さばてり^や焼きスモーク



1袋：400円（税抜）

- 銚子沖で漁獲される、新鮮で脂の乗ったマサバを使用しています。
- 鴨川に自生する常緑樹のマテバシイを使用し、伝統の「手火山」という手法でスモークしています。
- 県内唯一の独自の燻煙技術により生産しています。

【問い合わせ先】

有限会社 長谷屋商店

住所：鴨川市浜萩1391

TEL 04-7094-0016

FAX 04-7094-1799

<http://www.haseya.co.jp/>

やさいづけ
いわし野菜漬



100g 入 : 278 円
380g 入 : 834 円
650g 入 : 1,204 円 (税抜)

- 主に銚子に水揚げ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。
- 原材料に化学調味料を使用しておらず、素材の味が楽しめます。

【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

FAX 0475-76-7557

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 : 850 円
木製化粧箱 (3帖) : 3,000 円
木製化粧箱 (6帖) : 5,000 円
木製化粧箱 (10帖) : 8,000 円
(税抜)

- 伝統的な支柱柵方式により、干潮時に十分な太陽光を浴びて育った、甘味やまろやかさのある海苔です。
- 原料は、県漁連の共販に出荷された金田産の黒1～黒2上等級以上の乾海苔を使用しています。
- 地元の特産品として、イベント等でのPR活動を行っています。

【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

フリーダイヤル 0120-178-663

<http://kaneda.cart.fc2.com/>

金田漁業協同組合

TEL 0438-41-0511

FAX 0438-41-2299

ふるさと品

てんねん あま みそや
天然あわび海女の味噌焼き



1箱（2個入）：10,000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、一個ずつ丁寧に焼きあげています。

【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1193-12

TEL 0470-44-0662

FAX 0470-44-3544

<http://www.suzuichi.jp/index.html>