

千葉ブランド水産物

千葉のさかなの認知度を高め、広く県内外にアピールするために、平成十八年に「千葉ブランド水産物認定制度」を創設しました。

優良な県産水産物を認定し、重点的にPRすることで、千葉のさかなの消費拡大及びイメージアップを図り、千葉県水産業の振興と観光立県千葉の推進を目指します。令和五年三月現在、三十四品目が認定されています。

★水産加工品

主な認定基準
(認定期間は三年間)

- 千葉県産原料を用いて県内で加工されるもの
- 衛生管理体制が確立されていること
- 味が良好であること



太陽の味ちびの海

千葉ブランド水産物認定品

CHIBA BRAND SEA FOOD



手入れ海苔 (焼のり)

その年の最初の一番摘みの海苔を厳選し、風味と柔らかさを損なわないように焼き上げた、江戸前海苔の頂点に立つ商品。香り高く柔らかく、口のなかでとろけます。

認定開始年度 平成18年度

千葉県漁業協同組合連合会

千葉市中央区新宿2-3-8 水産会館3階

TEL.043-242-6811 FAX.043-247-6052



金田産一番摘み あま海苔 (焼海苔)

江戸時代から受け継ぐ「支柱柵養殖」で育てられた海苔。干潮時に太陽光を浴びて、甘みやまろやかさが引き立ちます。風味豊かで、歯切れよく高い評価を受けています。

認定開始年度 平成19年度

金田漁業協同組合

木更津市中島4412

TEL.0438-41-0511 FAX.0438-41-2299



金田産 焼ばら乾海苔

伝統的な支柱柵養殖による風味と独特のバリバリとした食感が楽しめます。汁物に入れても食感や香りが良く、板海苔に比べ使用方法の汎用性があります。

認定開始年度 平成30年度

金田漁業協同組合

木更津市中島4412

TEL.0438-41-0511 FAX.0438-41-2299



さばてり焼き スモーク

脂ののった銚子の寒サバを厳選し、独自の醤油ダレに一晚漬けた後、節づくりで培った技術を生かし、伝統の燻製法「手火山」で燻しています。

認定開始年度 平成19年度

有限会社長谷屋商店

鴨川市浜荻1391

TEL.04-7094-0016 FAX.04-7094-1799



いわし野菜漬
脂ののった旬のマイワシを、地元産の新鮮野菜と一緒に甘酢で漬け込み、素材本来の味を活かしたおいしさになっています。イワシ漁が盛んな九十九里地域の伝統料理。

認定開始年度 平成19年度

有限会社丸一水産

山武郡九十九里町片貝6928

TEL.0475-76-2461 FAX.0475-76-7557



**九十九里産
いわしオイルサーディン**
イワシの名産地、九十九里沖で漁獲された良質なマイワシを、乾燥させ、表面を焼くことでふっくらした身と香ばしさを出す、独自の焼き干し製法にこだわっています。

認定開始年度 平成26年度

田原缶詰株式会社

銚子市橋本町1982-1

TEL.0479-22-3755 FAX.0479-24-3301



**九十九里
いわしのごま漬**
九十九里の郷土料理で、厳選されたカタクチイワシを黒酢等に漬け込み、黒炒りごまと生姜、唐辛子を加えて味に深みを出し、まろやかに仕上げました。

認定開始年度 平成18年度

有限会社カネヨン水産

山武郡九十九里町片貝3772

TEL.0475-76-2254 FAX.0475-76-2026



**千葉銚子
水揚げピリ辛いわし**
銚子で水揚げされた中羽サイズのイワシを、昔ながらの手作業で1尾ずつ丁寧に下処理し、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、骨まで柔らかく食べられる甘露煮です。

認定開始年度 令和3年度

株式会社やます

千葉県市原市国分寺中央7-16-2

TEL.0436-21-2637 FAX.0436-21-6543



**九十九里
かねとの煮干**
(青口、白口)

新鮮なカタクチイワシを水洗い、釜茹でした後に、九十九里の風と太陽の下で、じっくりと天日干しし、旨みを凝縮しています。鮮度と丁寧なつくりこだわっています。

認定開始年度 平成29年度

かねと水産株式会社

大網白里市四天木乙2516
TEL.0475-77-2754

認定開始年度 平成19年度

房州ひじき生産会

(株) 斎武商店内 鴨川市浜荻924-2
TEL.04-7094-0149 FAX.04-7094-0119
(有) 林商店 TEL.04-7094-0053
(有) 宮崎商店 TEL.04-7094-0603
(有) 中野健太郎商店 TEL.04-7094-0052
(有) 嶋津商店 TEL.04-7092-3321
(株) 久根崎善次郎商店 TEL.04-7092-2264



房州ひじき

ヒジキは名産地・鴨川の一級品。刈り取ったヒジキをすぐに煮熟・乾燥させる房州独自の製法により、苦みを抜き、おいしさだけを凝縮させた逸品です。



認定開始年度 令和元年度

株式会社正上

香取市佐原イ3406
TEL.0478-54-1642 FAX.0478-54-1639

九十九里浜蛤酒蒸し

九十九里産の蛤と山武市産の清酒のみを使用した蛤の酒蒸しです。保存料などは一切使用せず、当社伝統の醤油・佃煮の技術をもとに製造。常温保存で長期間安全に美味しくお召し上がりいただけます。



認定開始年度 令和4年度

千葉県漁業協同組合連合会

千葉市中央区新宿2-3-8
TEL.043-242-6811 FAX.043-247-6052

**銚子つりきんの姿煮
浜のかあちゃん仕立て**

千葉ブランド水産認定品の「銚子つりきんめ」600g以上のものを使用し、丁寧な下処理・味付けした後、スチームコンベクションオーブンを使用して低温でじっくり調理することで、身はふっくらやわらかに仕上げました。



認定開始年度 令和4年度

有限会社フカサク

銚子市内浜町1548
TEL.0479-33-1781 FAX.0479-33-2484

**プレミアム
ふかひれ姿煮**

昭和49年から銚子で水揚げされる鮫を使ってフカヒレを製造してきた老舗の鮫専門店だから実現できた珠玉の逸品です。

千葉ブランド水産物

★ふるさと一品

主な認定基準（認定期間は三年間）
○生産量や流通範囲等が限定されるが千葉らしい優れた特性を有する産品であるもの

天然あわび 海女の味噌焼き

活きのいいマガイアワビを、生きているうちに下ごしらえします。独自に調合した秘伝の味噌ダレをぬり、備長炭で手焼きしました。柔らかな食感が特徴です。



認定開始年度 平成22年度

有限会社スズ市水産

南房総市千倉町南朝夷1193-12
TEL.0470-44-0662 FAX.0470-44-3544

房州産鯉節・ 花かつお

勝浦漁港で水揚げされた、刺身でも食べられる新鮮なカツオから作られます。江戸時代から続く伝統技術を活かした、高品質で芳醇な風味の鯉節です。



認定開始年度 平成21年度

房州産鯉節鯖節・削り節生産会

(有) 林商店、(有) 嶋津商店、(有) 永井商店

有限会社永井商店内 鴨川市滑谷190
TEL.04-7092-0057 FAX.04-7092-0625

房州産鯖節・ 鯖花削り

房州産の新鮮な生のゴマサバを原料にした高品質の鯖節です。鯉節に比べ、味にコクがあり、「房州節」と呼ばれる一級品です。濃い風味と旨みの特徴です。



認定開始年度 平成21年度

房州産鯉節鯖節・削り節生産会

(有) 林商店、(有) 嶋津商店、(有) 永井商店

有限会社永井商店内 鴨川市滑谷190
TEL.04-7092-0057 FAX.04-7092-0625

九十九里 焼き田作り

カタクチイワシを乾燥させた、伝統の「田作り」に遠赤外線焙煎する独自の製法で作られます。苦みを抑え、旨みを残し、カリッとした食感に仕上げました。



認定開始年度 平成29年度

かねの水産

大網白里市南今泉4496
TEL.090-7844-5678 FAX.0475-77-4811



太陽の味しじの海
千葉ブランド水産物特産品

千葉県マスコットキャラクター
チーパくん