

沿海地区漁業協同組合

東安房漁業協同組合

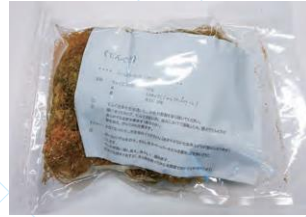
ひじき海苔

房州のひじき漁は3月～4月にかけて行われます。房州産のひじきをふんだんに使ったひじきと海苔の佃煮です。



さらし天草

天草は白浜近隣で採れたものを原事業所で「さらし」を行っています。



さざえカレー

さざえの漁期は7月から翌年5月までです。(6月は産卵期のため禁漁) また房州さざえもあわびと同様に海藻豊かな海で育ち、身はもちろん肝までもふっくらしています。



鋸南町保田漁業協同組合

干物

水揚げされたサバやアジなどを組合職員が干物に加工して直販所で販売しています。こだわりは手作り、天日干し。



新富津漁業協同組合

焼のり

香り高く、歯切れのよい、味わい深い新富津の焼のりです。

味付のり

オリブオイル・ごま油・ガーリック&ペッパーの3種類を新富津の海苔で作った味付のりです。



オリブオイル



ごま油



ガーリック&ペッパー



新木更津市漁業協同組合

焼のり(青)

千葉県産焼のり

千葉県産の乾し海苔を原料として丁寧に焼きあげた海苔です。



焼のり(金)

味付け海苔

オリブオイル・緑

千葉県産海苔を原料として海苔に独自の工夫をした味付け海苔です。

唐辛子



ゴマ油



オリブオイル・茶



新木更津市漁業協同組合江川支所

新木更津市漁協
江川支所謹製
焼のり



焼のり
青混焼のり
(ボトル入り)



味付のり
(ボトル入り)



新木更津市漁協江川支所謹製焼のりは、房総清澄山系を源流とする小櫃川が注ぐ木更津市の漁場で生産された乾海苔を原料として使用しています。小櫃川が運ぶ大地の養分と海水が程よく混ざり合い豊かな漁場で採れることから、甘味と香り豊かな海苔として海苔通の方々に親しまれています。

船橋市漁業協同組合

船橋三番瀬 焼のり
(むらさき)



御菜浦生のり佃煮

江戸時代船橋三番瀬で獲れた魚介類は徳川家に献上されるほど、豊かな漁場で、御菜浦(おさいのうら)と呼ばれていました。その三番瀬で獲れた生海苔を使用して、海苔の風味と海苔の甘みを感じられる佃煮です。防腐剤や化学調味料を使用していないので、安心して召し上がりがいただけます。



船橋三番瀬の漁場で生産された良質な海苔だけを焼加工した物です。選り抜かれた原材料を使用しているため、海苔の甘みと香りを味わえます。また、パッケージは船橋で行われている「竹ひび式」と呼ばれる沖合に支柱を立てて網を張る養殖風景のデザインになっています。

金田漁業協同組合

金田産一番摘み
あま海苔(焼海苔)
桐箱入り



金田産焼ばら
乾海苔



味付け
海苔



霜月に初摘みされるあま海苔の中から特に厳選された数少ない逸品。

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。

金田産あま海苔
(焼海苔)



味付け海苔
(サラダ風3缶入)



伯方の塩とごま油の風味を生かした味付けのりです。

味付け
海苔
(サラダ風3本入)



東安房漁業協同組合 南房総市千倉町千田1052-6
TEL.0470-43-8311 FAX.0470-43-1666
ひじき海苔、さらし天草、さざえカレー、房州ひじき

東安房漁業協同組合 小湊支所(小湊ウオポート)
鴨川市小湊182-15
TEL.04-7095-2891
房州ひじき、ひじき海苔

鋸南町保田漁業協同組合 安房郡鋸南町吉浜99-5
TEL.0470-55-0528 FAX.0470-55-0524
干物

新富津漁業協同組合 富津市富津2430-1
TEL.0439-87-3555 FAX.0439-87-3444
焼のり、味付のり(オリーブオイル/ごま油/ガーリック&ペッパー)

新木更津市漁業協同組合 木更津市中央3-14-11
TEL.0438-23-4545 FAX.0438-23-8048
焼のり(青)、焼のり(金)、千葉県産焼のり、味付け海苔(オリーブオイル・緑/ごま油/唐辛子/オリーブオイル・茶)

新木更津市漁業協同組合江川支所 木更津市江川576-6
TEL.0438-41-2234 FAX.0438-41-8324
新木更津市漁協江川支所謹製焼のり、焼のり/青混焼のり(ボトル入り)、味付のり(ボトル入り)

金田漁業協同組合 木更津市中島4412
TEL.0438-41-0511 FAX.0438-41-2299
金田産一番摘みあま海苔(焼海苔) 桐箱入り、金田産あま海苔(焼海苔)、金田産焼ばら乾海苔、味付け海苔(サラダ風2本入/サラダ風3本入/サラダ風3缶入)

船橋市漁業協同組合 船橋市湊町1-24-6
TEL.047-431-2041 FAX.047-431-7209

船橋市漁協直販所 三番瀬みなとや
船橋市日の出1-22-1 船橋漁港内
TEL.047-434-0668(電話・FAX共用)
御菜浦生のり佃煮、船橋三番瀬 焼のり

一枚一枚真心を込めて丁寧に焼き上げました。