

内水面漁業協同組合

印旛沼漁業協同組合

うなぎの白焼き

県内で漁獲されたシラスウナギを印旛沼漁協が育て、焼き上げた商品です。温めると、より美味しくお召し上がりいただけます。



ザコの佃煮



エビの佃煮



印旛沼で漁獲されたモツゴ等の小魚や川エビを、甘辛く味付けした商品です。

南白亀川漁業協同組合

あおのり

生産者が手摘みし、丁寧に仕上げたあおのりは、色、味、香りを高く評価されています。



一松内水面漁業協同組合

あおのり

手作業で収穫、ノリ漉き、天日乾燥を行うことにより、香り高く仕上がっています。



手賀沼漁業協同組合

鮎の甘露煮

製造工程において、添加物を一切使用していません。七時間もの間煮込むことにより、頭から骨まで柔らかく、そのまま食べることもできます。湯煎して温めると、より美味しくお召し上がりいただけます。



内水面漁業協同組合

印旛沼漁業協同組合

成田市北須賀上外埜1622-2
TEL.0476-26-9323 FAX.0476-26-3489

南白亀川漁業協同組合

長生郡白子町剱金2466
TEL.0475-33-3486 FAX.0475-33-3486

一松内水面漁業協同組合

長生郡長生村一松丁1465-1
TEL.0475-32-2935 FAX.0475-32-2935

手賀沼漁業協同組合

柏市曙橋1
TEL.04-7185-2424 FAX.04-7185-2425