

千倉

Chikura



◆千倉

くじらのたれ

ハクダイ食品(有)

江戸時代から続く南房総の伝統的な食文化です。くじらの肉をたれに漬け込み天日で干したものです。お酒のおつまみやご飯のお供としても最高です。



真あじ開き

(有)カネタ水産

房総半島沖で獲れた真あじを鮮度と旨みを重視し、一枚一枚丁寧に開き、低温で仕上げました。



鱈さんが焼

(有)スズ市水産

房州近海で水揚げされるアジ。コノシロを使用し、玉葱・人参・生姜・味噌を加えて大葉の香りたどよう一口サイズのおさかなハンバーグです。一つ一つ手作業で丁寧に作られています。



マルトシ



(株)利左工門 <http://www.fish-mart.jp>

TEL.0470-44-0371 FAX.0470-44-0331

釣金目鯛塩麹、太刀魚塩麹、アオリイカ塩麹、スルメ燻、ダルマ燻



カネタ



(有)カネタ水産

TEL.0470-44-0130 FAX.0470-44-4038

真あじ開き房州産(大)、千葉県産寒鯖塩こうじ漬け(骨抜き)、千葉県産寒鯖さば文化干(大)、国内産イカー一夜干し(大)

ヤマサン



(有)三浦商店

TEL.0470-44-1802 FAX.0470-44-4533

銀鱈西京漬、銀鱈袖庵漬、金目鯛粕漬、紅鮭粕漬、鯖西京漬、鯖糠漬、鯖味噌漬、鯖袖庵漬、鯖糠漬、他、各種漬魚

ハチビン



(有)スズ市水産

TEL.0470-44-0662 FAX.0470-44-3544

アジサンガ焼き、アジマリネ、アジフライ、サバみりん干、サバとぎざく大根



ハクダイ食品(有) <https://hakudai.com/>

TEL.0470-44-3608 FAX.0470-44-4880

くじらのたれ、くじらベーコン、くじらの刺身、特大アジフライ、金目鯛のひらき、金目鯛の煮つけ



鰹節けずり節
 (有)羽山商店
 近海産生の原料を加工・カビ付け、仕上がりまで3回天日干し・熟成し、注文に応じて削ります。



地魚の開き
 亀屋水産(有)
 吟味された旬の素材を天日と潮風で丁寧に干し上げ、魚本来の旨みを十分に引き出しました。写真はサバ開き、サンマ開き、アジ開き、キンメダイ開き、イカ開き、サンマ丸干。



地魚の塩麴
 (株)利左工門
 房総沖獲れの魚を使用。塩麴は魚の生臭さを取り、旨みと甘みを引き出し、焼いた時、香ばしい香りが食欲をそそります。写真は釣金目鯛塩麴、太刀魚塩麴、アオリイカ塩麴。

千倉水産加工業協同組合

南房総市千倉町北朝夷2898-1

TEL.0470-44-1811 FAX.0470-44-1812

カネモ

モ

(有)元助商店

TEL.0470-44-0532 FAX.0470-44-4508

いわしフライ

マルナカ

中

堀江商店

TEL.0470-44-3774 FAX.0470-44-3545

あじ開き

カジルシ

カ

亀屋水産(有)

TEL.0470-44-2125 FAX.0470-44-3999

サバ開き、サンマ開き、アジ開き、キンメダイ開き、イカ開き

ヤマシ

今

(有)羽山商店

TEL.0470-44-0560 FAX.0470-44-3443

焼かわはぎ、冷凍生干しかわはぎ、かつを節削り節

ヤマキ

キ

(有)家満喜商店

TEL.0470-38-3225 FAX.0470-38-5201

さばの開き、さんまの丸干