

# お取り寄せコーナー

## 手賀沼漁協 手賀沼フィッシングセンター

### 鮎の甘露煮

養殖から加工まで添加物を一切使わず、7時間ほどかけて丁寧に煮込むことで、味が染み込み骨まで柔らかく食べられます。

〈内容量〉2匹 〈価格〉790円(税込)  
〈送料〉地方により異なります

[注文はこちら](#)

☎04-7185-2424



## 船橋市漁協直営 三番瀬みなとや ホンビノス貝

江戸前のホンビノス貝はハマグリに代わる船橋の新名物! ぷりぷりのホンビノス貝を浜焼き・酒蒸し等でいかが?

〈内容量〉1kg~10kg 〈価格〉714円~7,140円(税込)  
〈送料〉ヤマトクール便送料+代引き手数料

[注文はこちら](#)

☎047-434-0668



## 千葉県漁連 海産物直売所 海市場

### 銚子産金目鯛煮付け

銚子で水揚げされた、脂がたっぷりとのった釣り金目鯛を、銚子のヒゲタ醤油をベースに甘めのタレで姿煮に仕上げました。

〈内容量〉300g  
〈価格〉3,780円(税・送料込)

[注文はこちら](#)

<https://umiichiba.net>

☎043-243-4137 FAX:043-243-4117



## 印旛沼漁業協同組合 うなぎの白焼き

千葉県内で取れたシラスウナギ(稚魚)を同漁協で、手塩にかけて養殖したうなぎです。

〈内容量〉1本詰~5本詰  
〈価格〉1,500円/100g(税込)

[注文はこちら](#)

☎0476-26-9906 FAX:0476-26-3489



県のホームページでは、県産の野菜や果物、お肉や水産物などをお取り寄せできる生産者や生産団体等に関する情報を紹介しています。是非、ご自宅でも、新鮮で美味しい千葉の農林水産物をお楽しみください!

漁業者応援!

新型コロナ 水産物利用促進対策  
みんなで  
さかなを食べよう!



家庭でもできるレシピやおろし方を紹介しますので、ぜひチャレンジしてみてください。



## 金田漁協 味付けのり(塩味) 焼ばら乾海苔

味付けのり(塩味)は、伯方の塩とゴマ油の風味が生きています。焼ばら乾のりは、おみそ汁等に相性ピッタリの人気商品です。

●味付けのり(塩味)〈内容量〉8切80枚入(板のり10枚分) 〈価格〉594円(税込)  
●焼ばら乾海苔〈内容量〉30g 〈価格〉648円(税込)  
〈送料〉880円~

[注文はこちら](#)

<http://www.jf-kaneda.jp/>

☎0438-41-0511 FAX:0438-41-2299



## 新木更津市漁業協同組合 江川支所流通センター 焼きのり

地元木更津市産江川海苔は甘味と香り豊かな味で人気です。

〈内容量〉1帖10枚入り  
〈価格・送料〉お問い合わせください

[注文はこちら](#)

☎0438-41-2234 FAX:0438-41-8324



## 海のマルシェ たてやま!! 海鮮炊き込みご飯 千葉県産 栄螺/真鯛/鮑

近海で採れた新鮮な魚貝をふんだんに使用。和の匠が丁寧に作りました。

●栄螺〈内容量〉300g 〈価格〉1,380円(税込) / ●真鯛〈内容量〉360g  
〈価格〉1,830円(税込) / ●鮑〈内容量〉200g 〈価格〉2,980円(税込)  
〈送料〉お問い合わせください

[注文はこちら](#)

☎0470-28-4926



## 海の駅 九十九里 九十九里 地はまぐりカレー

千葉ブランド水産物認定品の肉厚で濃厚な「九十九里地はまぐり」を使用。地はまぐりが3個入った贅沢な絶品カレーです。

〈内容量〉200g 〈価格〉1,080円(税込) 〈送料〉930円~

[注文はこちら](#)

☎0475-76-1734 FAX:0475-76-4141

