東京湾

千葉ブランド水産物認定

認定開始年度	平成18年度

江戸前海苔の頂点に立つ 手入れ海苔（焼のり）

千葉県の海苔養殖は約２００年の歴史があり、現在流通している江戸前海苔のほとんどを千葉県産が占めています。

○色、味、香り、すべてにおいて全国で高い評価を受けている「ちば海苔」は、江戸前の伝統を受け継ぐ海苔です。

○その年最初に摘み取られる海苔は、「網に手が入る」という意味から「手入れ海苔」と呼ばれます。

○「手入れ海苔」は香り高く柔らかい、一番摘みの限定品です。

○一番摘み海苔の中から厳選した高品質乾海苔を、風味と柔らかさを損なわないように焼き上げました。

○丁寧に焼き上げた「手入れ海苔」は光沢のある黒。口の中で溶けるような食感の極上品です。

○贈答用高級海苔として大人気の商品です。

地元で聞いたおすすめ料理

手巻き寿司

風味豊かな「ちば海苔」は、具材を引き立てる名脇役です。

認定事業者名（お問合せ先）

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
www.chiba-gyoren.or.jp/

［海市場］

千葉市中央区新宿2-3-8 水産会館1階
TEL:043-243-4137 FAX:043-243-4117
www1.enekoshop.jp/shop/umiichiba/

［のり加工事業所］

富津市富津2307-74
TEL:0439-87-4311 FAX:0439-87-7611

販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	1帖・4帖・7帖 （4帖・7帖は木製化粧箱入り）
保存方法	常温
賞味期限	製造から1年間

摘みたての海苔を加工している様子。

海苔の味は毎年違います。その年の味を食べてもらうことが喜びです。自然に恵まれた千葉の山と川から贈り届けられた栄養が、ぎっしり詰まっています。

木更津

千葉ブランド水産物認定

認定開始年度　平成19年度

伝統の養殖法と味を継承

金田産一番摘みあま海苔（焼海苔）

江戸時代から受け継ぐ海苔養殖法「支柱柵」で育てられた海苔は、干潮時に太陽光を浴びることで、甘味やまろやかさが引き立ちます。

○木更津金田の盤洲干潟に育つあま海苔（黒海苔）は、盤洲干潟特有の潮流により、色と香り、歯切れがよく、高い評価を受けています。

○一番摘みの中から厳選したものを、高い技術をもつ県漁連のり加工事業所で製品に仕上げています。

支柱柵は江戸前（東京湾）海苔の発祥とも言われる養殖法です。

出荷前には念入りにチェックを行います。

20年以上の経験があっても、海苔づくりは本当に難しいです。仲間たちと一致団結し「今日出来ることは今日やる」、「我こそ一番」という気持ちで日々取り組んでいます。

認定事業者名（お問合せ先）

金田漁業協同組合
木更津市中島4412
TEL:0438-41-0511 FAX:0438-41-2299
www.jf-kaneda.jp

[漁協直営あま海苔直売センター]
袖ケ浦市神納1-19-1
TEL:0438-63-1786 FAX:0438-63-5634
0120-178-663 www.jf-kaneda.jp

[ウミナカプラザ漁協直営店]
東京湾アクアライン海ほたるPA内
TEL:0438-41-0511 www.jf-kaneda.jp

販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	1帖・3帖・6帖・10帖 (3帖・6帖・10帖は桐箱入り)
保存方法	常温
賞味期限	製造から1年間

地元で聞いたおすすめ料理

のり天

揚げたてカリカリがおいしい、のり天。ご家庭で作るときは片面に薄い衣を付けて170℃の油で揚げて。酒の肴にもピッタリです。

千葉ブランド水産物認定
認定開始年度　平成30年度

旨みよし、香りよし、食感よし

金田産焼ばら乾海苔

江戸時代から受け継ぐ海苔養殖法「支柱柵」で育てられた海苔は、干潮時に太陽光を浴びることで、甘味やまろやかさが引き立ちます。

○2番摘みと3番摘みの海苔を使用することで、焼ばら乾海苔独特のパリパリとした食感になります。

○自然な美味しさと食感を大切にするため添加物を加えていません。

○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。

○アクアライン海ほたるPAをはじめ、各商業・観光施設やイベントで積極的にPRしています。

収穫された海苔。焼ばら乾海苔の生産が始まります。

伝統の海苔養殖法「支柱柵」

認定事業者名（お問合せ先）

金田漁業協同組合
木更津市中島4412
TEL:0438-41-0511 FAX:0438-41-2299
www.jf-kaneda.jp

[漁協直営あま海苔直売センター]
袖ケ浦市神納1-19-1
TEL:0438-63-1786 FAX:0438-63-5634
0120-178-663 www.jf-kaneda.jp

[ウミナカプラザ漁協直営店]
東京湾アクアライン海ほたるPA内
TEL:0438-41-0511 www.jf-kaneda.jp

地元で聞いたおすすめ料理

和風パスタ

海苔独自の風味が引き立ちます。麺類にもぴったりな風味と食感。
うどんやそば、ラーメンにもどうぞ。

親子で海苔づくりをしています。先輩たちの技術をしっかり引き継ぎながら、新しい目線で更なる発展を目指し、伝統を守っていきたいです。

販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	1袋(30g)～
保存方法	常温
賞味期限	製造から9ヶ月

鴨　川

千葉ブランド水産物認定
認定開始年度　平成19年度

古式製法・手火山で纏う、飴色の薫り
さばてり焼きスモーク

南房総地域は、江戸時代から続く鰹節と鯖節の名産地です。

○脂ののった銚子の寒サバを厳選し、独自の醤油ダレに一晩漬け込んだ後、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。

○燻材には鴨川に自生しているマテバシイを使用しています。

○ソフトな仕上がりでアレンジ可能な「さばてり焼きスモーク」は、幅広い世代に人気の商品です。

薪をくべ、空気の量を調整しながら何度も回転させ、まんべんなく燻すと、光沢のある飴色に仕上がります。

販売基本情報

出荷形態	冷凍
出荷単位	1枚入袋
保存方法	冷凍
賞味期限	製造から4ヶ月(冷凍) 解凍後10日間(要冷蔵)

燻煙作業は温度管理が命。火加減を常に気にかけています。父譲りの技術と己の勘を頼りに燻製を極め、全国に広めるのが、親子の夢です。

地元で聞いたおすすめ料理

さばてりサラダ

細かくほぐして旬の野菜と和えれば、特製さばてりサラダの完成です。スモークの香りと鯖の旨みが、ジューシーな野菜とベストマッチです。オリーブオイルやマヨネーズでどうぞ。また、酒の肴にそのまま召し上がるもよし。

認定事業者名(お問合せ先)

有限会社長谷屋商店

鴨川市浜荻1391
TEL:04-7094-0016
FAX:04-7094-1799
www.haseya.co.jp

九十九里

千葉ブランド水産物認定
認定開始年度　平成19年度

九十九里の旬の旨みを融合
いわし野菜漬

いわし野菜漬は、千葉県九十九里地域のおせち料理に欠かせない伝統料理です。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ました。

○イワシ漁が盛んな九十九里で生まれた、シンプルな甘酢漬けです。
○化学調味料などを一切使用せず、素材本来の味を活かしたおいしさです。
○使用するイワシは、手作業で丁寧に小骨まで取り除きます。
○さっぱり味のいわし野菜漬は、酒のつまみや箸休めに最適です。

地元で聞いたおすすめの食べ方

酢肴(すざかな)

口の中でマイワシと野菜の旨みが滲み出ます。酒のつまみや箸休め、会席料理の酢肴(酢の物)風に。

イワシは身が柔らかく、機械での作業が難しいため、丹念な手作業により作られています。

九十九里で獲れるおいしいイワシをより多くの人々に食べてもらいたいと考えたら、甘酢漬に行き着きました。手作業で丁寧に作った味をお届けしています。

認定事業者名(お問合せ先)

有限会社丸一水産
[直売所併設]
山武郡九十九里町
片貝6928
TEL:0475-76-2461
FAX:0475-76-7557

販売基本情報

出荷形態	冷凍
出荷単位	380g(化粧箱入り) 600g(化粧箱入り) 100g(真空パック入り)
保存方法	冷凍
賞味期限	製造から30日間(冷凍) (100g袋のみ90日間)、 解凍後10日間(要冷蔵)

九十九里

千葉ブランド水産物認定
認定開始年度　平成18年度

九十九里いわしのごま漬

母から娘へ受け継がれる九十九里伝統の味

九十九里大漁節にも歌われるほど、江戸時代よりイワシ漁が盛んな九十九里浜。この地域にはイワシを使った郷土料理が、母から娘へ代々伝えられてきました。

○九十九里浜の厳選されたカタクチイワシを、黒酢等に漬け込み、黒妙りごまと生姜、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。

○伝統的な製法を生かしながらも、独自のレシピにひと手間を加え、工夫・開発した商品です。

○そのままいただくのはもちろんのこと、ゆず皮やレモン果汁、お醤油などを加えると、味の変化をお楽しみいただけます。

地元で聞いたおすすめ料理

握り寿し

いわしのごま漬を丸ごと1尾、握り寿司の要領で酢飯にのせると、いわしのごま漬握りの完成です。

手作りにこだわり続ける理由は、イワシを開く際に背骨近くにある旨みが詰まった身を残せるから。食の安全・安心面でも高い評価を得ている衛生管理体制のもと、1尾1尾手間を惜しまず心を込めて調理しています。

新鮮かつ吟味し尽くした素材を使用し、先人の知恵が詰まった製法に、独自の工夫を重ねた味です。仕上げにひと手間加える事で、身が引き締まり口当たりの良い当社ならではの味わいになります。ぜひご賞味ください。

認定事業者名（お問合せ先）

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
kaneyon.co.jp/

販売基本情報

出荷形態	冷蔵（200gは冷凍）
出荷単位	200g（真空パック入り） 500g（化粧箱入り） 1kg （化粧箱入り）
保存方法	冷蔵（200gは冷凍）
賞味期限	製造から14日間 （200gは冷凍のため製造から60日間）

大網白里

千葉ブランド水産物認定
認定開始年度　平成29年度

九十九里かねとの煮干（青口、白口）

九十九里の海と風が届ける極上の味

銚子、九十九里沖は、黒潮と親潮の影響を受け、餌となるプランクトンが豊富なため、古くからイワシ漁の盛んな地域です。県内で水揚げされる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。

○イワシの鮮度と丁寧な作りにこだわった煮干しは、味がよいのはもちろん、色・艶・形もきれいです。

○平成28年度、平成30年度に千葉県優良県産品推奨品に認定されました。

［青口］10～13㎝の2年魚（コクがあり濃厚で力強い出汁）
用途：ラーメン、煮物、味噌汁

［白口］7～9㎝の1年魚（上品で甘みのある出汁）
用途：お吸い物、出汁巻き卵

漁港で直接仕入れる新鮮なイワシ。

地元で聞いたおすすめ料理

味噌汁

新鮮なイワシを使用しているので、臭みやえぐみは一切ありません。内臓や頭を取らずに、丸ごと水に浸して出汁をとるのがおすすめです。

鮮度が命のイワシを、1尾1尾丁寧に仕上げました。長年の経験によって鮮度を判断し、清潔な工場でこだわりの煮干しを作っています。皆さんに、安心して丸ごと食べて頂くため、煮干し一筋、社員一同努力を惜しみません。

販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	要お問合せ
保存方法	常温
賞味期限	製造から6か月 ※開封後は冷蔵庫保存

認定事業者名（お問合せ先）

かねと水産

大網白里市四天木乙2516
TEL：0475-77-2754
FAX：0475-77-2786

千葉ブランド水産物認定
認定開始年度　平成19年度

房州ひじき

太い茎に旨みと栄養を凝縮

温暖な気候に恵まれた鴨川市は、ヒジキの名産地です。黒潮に洗われて、茎が太く、適度な柔らかさに育った一級品です。

○房州ひじきは太く、旨みがたっぷり入った逸品で、カルシウムなどのミネラルを多く含んでいます。

○春の大潮時に一気に刈り取るヒジキ狩りは、「房州の春の風物詩」。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することができます。

○房州ひじきは、水で戻すだけで柔らかくなり、サラダでいただくことができます。

房州ひじきは希少な国産品です。私たちは房州ひじきを誇りに思います。手間を惜しまず房州ひじきを守り、「ひじき来たから煮っぺよー」で始まる共同加工を、地域文化の一つとして伝えて行きたいです。

認定事業者名（お問合せ先）

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
www.saibunohijiki.com

（株）斎武商店
TEL:04-7094-0149

（有）嶋津商店
TEL:04-7092-3321

（有）林商店
TEL:04-7094-0053

（株）久根崎善次郎商店
TEL:04-7092-2264

（有）宮崎商店
TEL:04-7094-0603

（有）太治平商店
TEL:04-7092-0140

（有）中野健太郎商店
TEL:04-7094-0052

販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	要お問合せ
保存方法	常温
賞味期限	製造から1年間

地元で聞いたおすすめ料理

ヒジキの彩サラダ

たっぷりの水で一晩戻してサラダに。カルシウムやミネラルが豊富なので、健康志向の方におすすめです。

目視で行う選別作業。細心の注意で異物を除去します。

香　取

千葉ブランド水産物認定

認定開始年度	令和元年度

九十九里浜蛤酒蒸し

創業寛政12年。先代への感謝と九十九里の恵みを閉じ込めた逸品

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。

○殻長5㎝以上の蛤のみを使用し、品質の統一を図っています。

○全商品に品質検査を実施し、品質管理を徹底しています。

○マスコミなどのメディアの他、地域のふるさと祭りや百貨店の季節フェアへの参加、千葉県香取市のふるさと納税の返礼品としてなど、積極的にＰＲを行なっています。

○２０１５年食のちばの逸品で銀賞、おつまみグランプリではグランプリ賞など、数々の賞を受賞しています。

地元で聞いたおすすめ料理

お吸い物

蛤の旨味が全て詰まっているので、封を開けお椀に移し変えたら、熱々のお湯を注ぐだけで出汁いっぱいのお吸い物に。お好みで三つ葉を添えて。

川魚や貝などの佃煮製造が盛んな水郷地域で、昭和34年から、貝類の加工製造を行っています。

認定事業者名（お問合せ先）

株式会社正上

千葉県香取市佐原イ3406
TEL:0478-54-1642
FAX:0478-54-1639
shoujyou.com/

蛤の加工品は味はもちろん、加圧調理により適度なやわらかさに仕上げています。発売から約20年経った今も品質向上のための研究を重ねています。ぜひご賞味ください。

販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	要お問合せ
保存方法	常温
賞味期限	出荷から3ヶ月