



ふるさと品

南房総

南房総の捕鯨が伝える食文化

房州和田浦つち鯨

認定事業者名(お問合せ先)

外房捕鯨株式会社

南房総市和田町和田636

TEL:0470-47-3211

FAX:0470-47-2747

gaibouhogeiblog107.fc2.com

千葉ブランド水産物認定

認定開始年度	平成20年度
時期(旬)	周年
大きさ等	赤肉

南房総地域の捕鯨には、約400年の歴史があります。南房総市和田町は沿岸捕鯨の基地であり、伝統的な鯨料理が愛されています。

◆ ツチクジラは夏場に房州沖を回遊し、和田漁港でのクジラの解体は「房州の夏の風物詩」になっています。

◆ ツチクジラは捕獲できる頭数が定められているため、鯨肉は大変貴重です。

◆ 捕獲後、赤肉を独自の方法で熟成させているので、柔らかく、肉の旨味がたっぷりです。

◆ 地元では、鯨食文化を食育活動や講演会を通じて広めており、地域の活性化に貢献しています。

地元で聞いたおすすめ料理



竜田揚げ

酒・醤油・みりんなどで下味を付け片栗粉で揚げた竜田揚げ。コクのある旨味が食欲をそそる一品。



しぐれ煮

鯨肉の繊維がほろほろとほぐれる柔らかさの滋味深い味を堪能いただけます。酒の肴に、炊き立てご飯のお供に。

房州では昔から人々の貴重なタンパク源としてツチクジラが重宝されてきました。ツチクジラは体長10mを超え、沢山のお肉に加工することができます。無駄にする部分はありません。お客様が必要とする分を切り分けてお届けいたします。



販売基本情報

出荷形態	冷凍
出荷単位	要お問合せ
保存方法	冷凍
賞味期限	製造から6ヶ月 ※加熱調理が必要





ふるさと品

いすみ

迫力ある大きさとおいしさを、五感で味わう いすみ産大さざえ

千葉ブランド水産物認定

認定開始年度	平成29年度
時期(旬)	4～5月 8～9月
大きさ等	400g以上

いすみ市沖には広大な岩礁帯が広がり、サザエの餌となる海藻が豊富にあります。

◆いすみ市沖で育ったサザエは、サイズが格段に大きく、身も柔らかです。

◆沖合の速い潮に流されないよう、角が発達しています。

◆漁協直営店「いさばや」では、鮮度が良い生きたままの状態での発送が可能です。

刺身
コリコリ食感のサザエを噛むと、どんどん甘味が出てきます。肝は一切臭みもなく、口の中でトロリと溶けてしまうほど。肝醤油に付けてどうぞ。



サザエの極み焼き

醤油と酒だけのシンプルな味付けが、サザエ本来の極上の旨味を引き出します。肉厚だけど柔らかく、お酒と相性抜群の、クセになるおいしさです。



大きさ、重さは大迫力ですが、繊細な旨味がギュッと凝縮されているのがいすみ産大さざえの特徴です。生・蒸し・焼きなど、調理法によって色々な食感が楽しめますので、ぜひ漁協直営店「いさばや」で味わってみてください。



認定事業者名(お問合せ先)

夷隅東部漁業協同組合

いすみ市漁港埋立地

TEL:0470-62-0111

FAX:0470-62-0115

www.bii.ne.jp/ohara-iseebi/

漁協直営店「いさばや」

TEL/FAX:0470-64-0131

www.isumi-isabaya.com



ふるさと品

南房総

海女小屋の味を贈答用に

天然あわび海女の味噌焼き

千葉ブランド水産物認定

認定開始年度 平成22年度

房総地域は、県内でも指折りのアワビの産地です。海女小屋で暖をとる海女が食べていた味噌焼きをヒントに開発しました。

◆活きの良いメガイアワビを浜で直接仕入れ、生きているうちに下ごしらえします。

◆下ごしらえしたアワビは独自に調合した秘伝の味噌ダレをぬり、備長炭で手焼きをします。

◆炭火焼きでしか実現できない、柔らかな食感が自慢です。

◆贈答用におすすめの最高級品となっています。

地元で聞いたおすすめ料理



あぶり焼きグリル

オープンなどで再加熱していただくと、味噌の香ばしさが加わり、さらにおいしくなります。

黒潮香る房総半島の南、千倉。その房州の初夏にしか漁ができないアワビの中から、最も良質な天然アワビを厳選して、独自の味噌と炭焼きで仕上げた商品です。

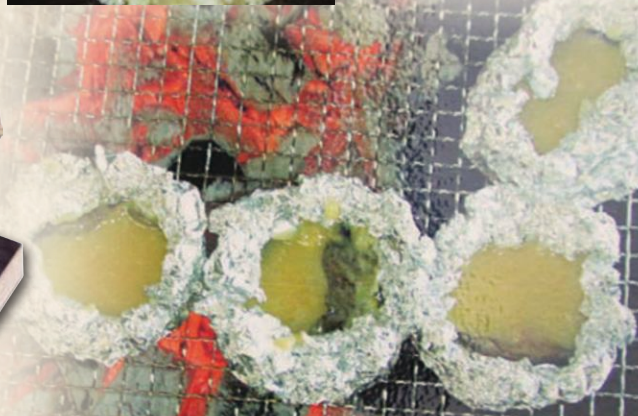


採れたてのアワビをすぐにボイルし、一つずつ丁寧にホイルで包んだら、秘伝の味噌ダレをぬり、備長炭で手焼きします。



販売基本情報

出荷形態	冷凍
出荷単位	1個・2個(桐箱入り)
保存方法	冷凍
賞味期限	製造から30日間(冷凍) 解凍後2日間(要冷蔵)



認定事業者名(お問合せ先)
有限会社スズ市水産

南房総市千倉町南朝夷
1193-12
TEL:0470-44-0662
FAX:0470-44-3544
www.suzuichi.jp



ふるさと品

鴨川

新鮮な生カツオの旨味を凝縮

房州産鰹節・花かつお



認定事業者名(お問合せ先)

**房州産鰹節鯖節・
削り節生産会**
(有)永井商店内

鴨川市滑谷190
TEL:04-7092-0057
FAX:04-7092-0625
nagai-katsuobushi.com/

(有)林商店
TEL:04-7094-0053

(有)嶋津商店
TEL:04-7092-3321



千葉ブランド水産物認定

認定開始年度 平成21年度

- ◆ 芳醇な風味の房州産鰹節は、江戸時代以来の伝統技術を活かした高品質の節です。
- ◆ 凍結原料から作られる量産品とは異なり、主に勝浦漁港で水揚げされた、刺身でも食べられる新鮮なカツオから作られる本物の味です。
- ◆ 味の秘密は、生産工程を長年の経験と勘でこなす職人技にあります。
- ◆ 房州産花かつおは、「世界にまだ知られていない、日本が誇るべきすぐれた地方産品 The Wonder 500」に認定(平成28年)されました。
- ◆ 焙燥には主に館山産のマテバシイを使用しています。

遠赤外線で焼くことで風味豊かに仕上げています。出汁をとる前に、是非一度そのまま召し上がりいただき、香りと味をお楽しみください。



「節はまるで生き物。」社長自ら状態を見極めています。衛生管理も徹底しています。



地元で聞いたおすすめ料理



冷奴

豆腐にたっぷりかければ、芳醇な風味が増し、いつもの冷奴がワンランクアップ!



製造過程では、何度も状態を見ながら湿度や温度管理を徹底しています。社員一丸となって最高の一品を目指しています。

販売基本情報

出荷形態	削り節＝常温 節＝冷蔵
出荷単位	50g・80g・500g
保存方法	削り節＝常温 節＝冷蔵
賞味期限	製造から (削り節＝1年間・節＝1年間)





ふるさと品

鴨川

濃い風味と旨味が自慢の一級品

房州産鯖節・鯖花削り



認定事業者名(お問合せ先)

**房州産鯉節鯖節・
削り節生産会**
(有)永井商店内

鴨川市滑谷190
TEL:04-7092-0057
FAX:04-7092-0625
nagai-katsuobushi.com/

(有)林商店
TEL:04-7094-0053

(有)嶋津商店
TEL:04-7092-3321



千葉ブランド水産物認定
認定開始年度 平成21年度



研ぎ澄まされた
刃を数ミクロン
単位で微調整し
削り出します。

販売基本情報

出荷形態	削り節＝常温 節＝冷蔵
出荷単位	50g・80g・500g
保存方法	削り節＝常温 節＝冷蔵
賞味期限	製造から (削り節＝1年間・ 節＝1年間)



お茶碗に鯖花削りと
少しの醤油を入れ、
お湯を注いで、鯖節
の出汁の味わいをお
確かめください。

地元で聞いたおすすめ料理



そばなどの
出汁に
濃厚な出汁がと
れるので、しっ
かりした出汁の
料理にぴったり
です。



トッピングに
お好み焼きや豆腐などにふ
りかけるだけで、豊かな旨
味を味わいいただけます。



ふるさと品

大網白里

遠赤外線で香ばしく焼き上げました

九十九里焼き田作り



販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	1袋50g
保存方法	常温
賞味期限	製造から6ヶ月

認定事業者名(お問合せ先)

かねの水産

大網白里市南今泉4496
TEL:090-7844-5678
FAX:0475-77-4811

千葉ブランド水産物認定

認定開始年度 平成29年度

イワシ漁が盛んな九十九里では、小型のカタクチワシを乾燥させた「田作り」が受け継がれてきました。伝統の「田作り」に遠赤外線焙煎機で焼きを入れることで、新たな旨味を引き出しました。

◆ 県内で水揚げされたカタクチワシのみを使用しています。

◆ 遠赤外線で焙煎する独自の製法で作った焼き田作りは、苦味を抑え、旨味を残し、カリッとした食感が特徴です。

◆ 丁寧な手作業が最高の品を生み出します。まずはそのままお召し上がりください。

◆ 関東では、おせち料理「祝い肴三種」(黒豆、数の子、ごまめ「田作り」)に欠かせない一品です。

生のまま乾燥させたカタクチワシに均一に焼きが入るよう、目視で入念にチェックしながら焙煎します。

地元で聞いたおすすめ料理



ごまめ

醤油・砂糖などを加え煮詰めて作る正月のおせちの定番です。



お客様に「最高の田作りを味わっていただきたい。」という思いを胸に、厳選した食材、丁寧な作業で取り組んでいます。自信があるからこそ、大量生産はしません。