



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

地元で聞いたおすすめ料理



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。



- ◆ 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、身も柔らかいです。
- ◆ 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。

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。



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



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
<https://isumitoubu-gyokyo.jp>

漁協直営店「いさばや」
TEL/FAX:0470-64-0131
www.isumi-isabaya.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

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る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。

- ◆ 南房総地域の捕鯨には、約4000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。

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



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21年度



ふるさと品
鴨川

房州産鯖節・鯖花削り

濃い風味と旨味が自慢の一級品



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



ふるさと品
鴨川

房州産鯉節・花かつお

新鮮な生カツオの旨味を凝縮



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



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。

遠赤外線でお湯で焼くことで風味豊かに仕上げられています。出汁をとる前に、是非一度そのままお召し上がりいただき、香りとお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きます。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)





千葉ブランド水産物認定
認定開始年度 平成29年度



ふるさと品
大網白里

九十九里焼き田作り

遠赤外線で香ばしく焼き上げました

- ◆ イワシ漁が盛んな九十九里では、小型のカタクチイワシを乾燥させた「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イワシのみを使用しています。
- ◆ 遠赤外線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。



そのまま乾燥させたカタクチイ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。



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22年度



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

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。

- ◆ 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おります。

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、備長炭で手焼きをします。



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