

# 生鮮水産物

# 水産加工品

# ふるさと品



**銚子つりきんめ**  
 銚子沖で1尾ずつ釣り上げられます。姿美しく年間を通して脂が乗っています。銚子水産協直販課から出荷する魚には商標タグを付けています。  
 期間：周年 大きさ等：500g以上  
 銚子水産協同組合 ☎0479-22-3200 休：日祝



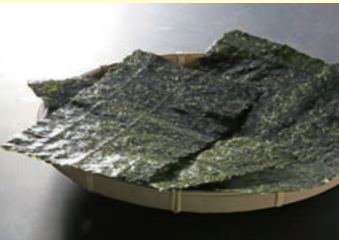
**鋸南町勝山漁協 養殖江戸前真鯛**  
 勝山沖の養殖場で育てられた高品質なマダイです。安定供給を実現しました。  
 期間：周年 大きさ等：500g以上  
 鋸南町勝山漁業協同組合 ☎0470-55-1511 休：土日祝



**竹岡つりタチウオ**  
 美しい魚体は釣りものならではの。冬場に脂が乗り肉質が良くなります。  
 期間：12~2月 大きさ等：1kg以上  
 天羽漁業協同組合 ☎0439-69-8321 休：土日祝



**房州黒あわび**  
 海女(海女)漁で採取。「アワビの王様」と称される肉厚の歯ごたえをご堪能ください。  
 期間：5月1日~9月15日 大きさ等：殻長12cm超  
 東安房漁業協同組合 ☎0470-43-8311 休：日祝



**手入れ海苔(焼のり)**  
 その年最初の一番摘みの限定品。香り高く柔らかく、口の中ですとろけます。  
 千葉県漁業協同組合連合会(のり加工事業所) ☎0439-87-4311  
 休：土日祝 ※土曜日は午前中のみ営業



**いわし野菜漬**  
 脂の乗った旬の新鮮なマイワシを、野菜と一緒に甘酢で漬け込んだ九十九里の伝統の味です。  
 有限会社丸一水産 ☎0475-76-2461 休：土日祝



**九十九里かねとの煮干(青口、白口)**  
 新鮮なカタクチイワシを水洗い、釜茹でした後、じっくりと天日干しし、旨味を凝縮しました。  
 かねと水産株式会社 ☎0475-77-2754 休：不定休



**房州和田浦つち鯨**  
 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。  
 期間：周年 大きさ等：赤肉  
 くじら家 ☎0470-47-4780 休：木



**房州産鯉節・花かつお**  
 主に勝浦漁港に水揚げされる新鮮な生のカツオを使用し、江戸時代から続く伝統技法で作った芳醇な風味の鯉節です。  
 房州産鯉節鯖節・削り節生産会 [(有)永井商店内] ☎04-7092-0057 休：日祝



**外房つりきんめ鯛**  
 勝浦沖で1尾ずつ釣り上げられます。魚体が美しくもちもち感のある身が特徴です。  
 期間：10~6月 大きさ等：700g以上  
 新勝浦水産協同組合 ☎0470-70-1130 休：土日祝  
 新勝浦水産協同組合 ☎0470-73-1311 休：土(不定期)  
 新勝浦水産協同組合 ☎0470-43-8311 休：日祝  
 新勝浦水産協同組合 ☎0470-68-2011 休：土日祝  
 新勝浦水産協同組合 ☎0470-68-2011 休：土日祝



**勝浦産ひき縄カツオ**  
 釣ったその日の「日戻りカツオ」。透明感のある赤身が新鮮さを語ります。  
 期間：3~6月 大きさ等：2.2kg以上  
 新勝浦水産協同組合 ☎0470-70-1130 休：土日祝



**外房イセエビ**  
 引き締まった身と上品な旨味が特徴です。  
 期間：4~5月・8~12月 大きさ等：全長13cm超  
 夷隅東部漁業協同組合 ☎0470-62-0111 休：土日祝  
 御宿岩和田漁業協同組合 ☎0470-68-2011 休：土日祝  
 新勝浦水産協同組合 ☎0470-70-1130 休：土日祝



**九十九里地はまぐり**  
 身が厚く、濃厚な旨味が凝縮されています。  
 期間：11~8月 大きさ等：殻長5cm以上  
 九十九里漁業協同組合 ☎0475-76-6171 休：土日祝  
 海匠漁業協同組合 ☎0479-57-3202 休：土日祝  
 ※第1・第4土曜日は午前中のみ営業



**金田産一番摘みあま海苔(焼海苔)**  
 伝統的な支柱柵養殖により、太陽の光を浴びて風味豊かに育ちました。  
 金田漁業協同組合 直営「あま海苔直売センター」 ☎0120-178-663 休：年末年始



**九十九里いわしオイルサーディン**  
 独自の焼干し製法にこだわり、上質なエキストラバージンオリーブオイルと塩だけで味付けています。  
 田原佐詰株式会社 ☎0479-22-3755 休：土日祝



**房州ひじき**  
 おいしさだけを凝縮させた逸品です。房州ひじき生産会[(株)斎武商店内] ☎04-7094-0149 休：年中無休 ※元日は除く  
 (南林商店) ☎04-7094-0053 (南崎津商店) ☎04-7092-3321  
 (南宮崎商店) ☎04-7094-0603 (南久保津商店) ☎04-7092-2264  
 (南中野津商店) ☎04-7094-0052



**いすみ産大さざえ**  
 広大な岩礁帯で育ったサザエは、サイズが格段に大きく、身も柔らかいです。  
 期間：4~5月・8~9月 大きさ等：400g以上  
 夷隅東部漁業協同組合 ☎0470-62-0111 休：土日祝



**房州産鯖節・鯖花削り**  
 房州産の新鮮な生のゴマサバを原料に使用した、濃い風味と旨味が自慢の一品です。  
 房州産鯉節鯖節・削り節生産会 [(有)永井商店内] ☎04-7092-0057 休：日祝



**いすみ産マダイ**  
 太平洋でおいしく育った天然マダイ。はえ縄で1尾ずつ釣り上げられます。お刺身で上品な白身をご堪能ください。  
 期間：10~3月 大きさ等：1.5~4.4kg  
 夷隅東部漁業協同組合 ☎0470-62-0111 休：土日祝



**江戸前船橋磯ひすずき**  
 スズキの水揚げ日本一の船橋港。「磯ひすずき」で鮮度と旨味を閉じ込めました。  
 期間：5~10月 大きさ等：1.5kg以上  
 船橋市漁業協同組合 ☎047-431-2041 休：土日祝



**太東・大原産真蛸**  
 冬場のマガコは栄養たっぷり。身は柔らかく味わい深い旨味があります。  
 期間：12~1月 大きさ等：800g以上  
 夷隅東部漁業協同組合 ☎0470-62-0111 休：土日祝



**三番瀬ホンビノス貝**  
 十数年前から漁獲されるようになった千葉県の新名物。粒が大きく味が濃いのが特徴です。  
 期間：周年 大きさ等：50~100g ※白色もしくは灰色に眼る  
 船橋市漁業協同組合 ☎047-431-2041 休：土日祝  
 船橋市漁業協同組合「三番瀬なとろ」 ☎047-434-0668 休：水・木・金・土(年末年始(臨時休業あり))  
 市川市漁業協同組合 ☎047-395-3211 休：土日祝



**金田産焼ばら乾海苔**  
 支柱柵養殖による風味と独特のパリパリとした食感が楽しめます。  
 金田漁業協同組合 直営「あま海苔直売センター」 ☎0120-178-663 休：年末年始



**九十九里いわしのごま漬**  
 九十九里の郷土料理。厳選したカタクチイワシを酢に漬け込み、深みのあるまろやかな味に仕上げました。  
 有限会社カネン水産 ☎0475-76-2254 休：日祝



**九十九里浜給酒蒸し**  
 伝統の醤油・佃煮の技術をもとに、九十九里産の蛤と山武市産の清酒のみを使用して製造しています。  
 株式会社正上 ☎0478-54-1642 休：年末年始



**天然あわび海女の味噌焼き**  
 活きの良いメガイアワビに秘伝の味噌ダレをぬり、備長炭で手焼きをしました。柔らかな食感が特徴です。  
 有限会社スズ市水産 ☎0470-44-0662 休：日祝



**九十九里焼き田作り**  
 カタクチイワシを遠赤外線焙煎する独自の製法で、旨味を残し、カリッとした食感に仕上げました。  
 かねの水産 ☎090-7844-5678 休：不定休



**大佐和漁協江戸前あなご**  
 江戸前の代表格。脂の乗りと、鮮度の良さが特徴です。  
 期間：周年 大きさ等：120g以上  
 大佐和漁業協同組合 ☎0439-65-0034 休：土日祝



**外房あわび**  
 海女(海女)漁で採取。磯の香りが食欲をそそります。  
 期間：5月1日~9月15日 大きさ等：殻長12cm超  
 御宿岩和田漁業協同組合 ☎0470-68-2011 休：土日祝  
 新勝浦水産協同組合 ☎0470-70-1130 休：土日祝



**木更津おかそだちサーモン**  
 閉鎖循環式陸上養殖により安定供給を可能にした安全安心な生サーモンです。  
 期間：周年 大きさ等：1.4kg以上 ※出荷サイズは3kg前後  
 株式会社FRDジャパン ☎0438-53-7858 休：土日祝



**さばてり焼きスモーク**  
 脂の乗ったマサバを独自の醤油ダレに一晩漬け込み、伝統の燻製法「手火山」で燻しました。  
 有限会社社長屋商店 ☎04-7094-0016 休：日



**千葉銚子水揚げピリ辛いわし**  
 1尾ずつ丁寧に下処理し、独自の焼き工程と2回のボイル工程を行った後、千葉県内製造醸造醤油で仕上げました。  
 株式会社やます ☎0436-21-2637 休：木・日(年末年始(ショールームは年中無休))



**銚子つりきんめ姿煮 浜のかあちゃん仕立て**  
 漁師に伝わる味を簡単に家庭で楽しめるよう、真空冷凍にしました。  
 千葉県漁業協同組合連合会 ☎043-242-6811(代表) 休：土日祝  
 ☎043-243-4137(直売所 海市場) 休：土日祝



**プレミアムふかひれ姿煮**  
 丁寧に加工したフカヒレと特製のスープをレトルトパックにしました。常温で長期保存が可能です。  
 有限会社フカサク ☎0479-33-1781 休：土日祝

天候などの影響でお取り扱いのできない場合もあります。あらかじめご了承ください。

千葉県マスコットキャラクター「チーバくん」

千葉ブランド水産物

太陽の味ちばの海