

千葉ブランド水産物認定マーク



太陽の味ちばの海
千葉ブランド水産物認定品
(登録商標)

公募の中から最優秀作品に選定されたマークデザインで、千葉県の「ち」をモチーフに千葉県の魚「タイ」を表したデザインになっています。また、キャッチコピーも公募作品から生まれたもので、太陽と豊かな海に育まれたおいしい千葉の水産物をイメージしています。

このマークの商品を見た際には手に取っていただき、ぜひ、千葉ブランド水産物を御賞味ください。

千葉さかな倶楽部協力店

千葉県では、消費者の皆様へ県産水産物のおいしさを知っていただくため、千葉ブランド水産物・朝揚げ水産物等を販売する小売店や飲食店、水産物直売所等の情報を、「千葉さかな倶楽部協力店」としてホームページ「千葉さかな倶楽部」で紹介しています。

ぜひ足を運んでいただき、「千葉のさかな」を御賞味ください。



江戸前ちば海苔

インターネットで購入
千葉県漁連の
オンラインショップ

お近くの海苔問屋

千葉県海苔問屋協同組合 検索

千葉県漁連 海市場 検索

千葉ブランド水産物認定制度と千葉さかな倶楽部協力店について
詳しくはホームページ「千葉さかな倶楽部」を御覧ください。

ホームページ **千葉さかな倶楽部** 検索

<https://www.pref.chiba.lg.jp/suisan/sakana/>

千葉ブランド水産物などに関するお問合せは

千葉県農林水産部水産局水産課

TEL.043-223-3045 (流通加工班)

FAX.043-221-3425 〒260-8667 千葉県千葉市中央区市場町1-1



千葉県は三方を海に囲まれた海洋県です。外房・内房など地域ごとに異なる表情をもった海には、さまざまな種類の波が存在しています。そこで、千の波を有する県を意味する「千波県(ちばけん)」と名付け、千葉の海の多様な魅力を表現しました。

令和6年度版

太陽の味ちばの海 千葉ブランド水産物マップ

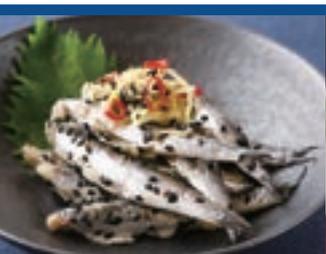
海に囲まれている千葉県は、まるごと水産物の宝庫

| | | | |
|---------------------------|--------------------|-----------------------|---------------------|
| | | | |
| 1 銚子つりきんめ | 2 九十九里産いわしオイルサーディン | 3 銚子つりきんめ姿煮浜のかあちゃん仕立て | 4 プレミアムふかひれ姿煮 |
| 5 銚子港水揚げ骨まで食べられるイワシのやわらか煮 | 6 九十九里地はまぐり | 7 九十九里いわしのごま漬 | 8 いわし野菜漬 |
| 9 九十九里かねとの煮干(青口、白口) | 10 九十九里焼き田作り | 11 太東・大原産真蛸 | 12 いすみ産大さざえ |
| 13 いすみ産船上活メサワラ | 14 外房イセエビ | 15 外房あわび | 16 外房つりきんめ鯛 |
| 17 勝浦産ひき縄カツオ | 18 勝浦釣り寒マカジキ | 19 房州ひじき | 20 房州産鯉節・花かつお |
| 21 房州産鯖節・鯖花削り | 22 房州和田浦つち鯨 | 23 天然あわび海女の味噌焼き | 24 房州黒あわび |
| 25 鋸南町勝山漁協養殖江戸前真鯛 | 26 竹岡つりタチウオ | 27 大佐和漁協江戸前あなご | 28 新富津漁協江戸前イスター |
| 29 手入れ海苔(焼のり) | 30 富津漁協江戸前白ミル | 31 木更津おかさだちサーモン | 32 金田産一番摘みあま海苔(焼海苔) |
| 33 金田産焼ばら乾海苔 | 34 千葉銚子水揚げピリ辛いわし | 35 江戸前船橋瞬めすずき | 36 三番瀬ホンビノス貝 |
| 37 九十九里浜給酒蒸し | | | |

太陽の味ちばの海
CHIBA BRAND SEAFOODS
千葉ブランド水産物

千葉県マスコットキャラクター チーバくん

| | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|---|--|---|--|
| <h2>生鮮水産物</h2> <p>主な認定基準 (認定期間は3年間)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○千葉県内で水揚げされるもの ○おいしい時期や高鮮度であることを明らかにできること ○大きさ等の取り決めがあること |  |  |  | <h2>水産加工品</h2> <p>主な認定基準 (認定期間は3年間)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○千葉県産原料を用いて県内で加工されるもの ○衛生管理体制が確立されていること ○味が良好であること |  |  |  | <h2>ふるさと品</h2> <p>主な認定基準 (認定期間は3年間)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○生産量や流通範囲等が限定されるが千葉県らしい優れた特性を有する産品であるもの |  |
| | <h3>銚子つりきんめ</h3> <p>銚子沖で一尾ずつ釣り上げられます。鮮やかな色合いで、姿美しく年間を通して脂が乗っています。 期間:周年 大きさ等:500g以上 銚子市漁業協同組合 ☎0479-22-3200 休:日祝</p> | <h3>外房つりきんめ鯛</h3> <p>勝浦沖で一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 新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-70-1130 休:土日祝 船橋市漁業協同組合 ☎0470-73-1311 休:土(不定期) 東茨城漁業協同組合 ☎0470-43-8311 休:日祝 野田産品協同組合 ☎0470-68-2011 休:土日祝 茨城産品 ☎04-7094-0501 小笠原産 ☎04-7095-2011</p> | <h3>勝浦産ひき縄カツオ</h3> <p>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・9~12月 大きさ等:2.2kg以上 新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-70-1130 休:土日祝</p> | | <h3>手入れ海苔(焼のり)</h3> <p>その年最初の一番摘み海苔を使用した限定品。香り高く柔らかく、口の中ですりほけます。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 ※土曜日は午前のみ営業 ☎043-243-4137(直売所 海市場) 休:土日祝</p> | <h3>金田産一番摘みあま海苔(焼海苔)</h3> <p>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</p> | <h3>金田産焼ばら乾海苔</h3> <p>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</p> | | <h3>房州和田浦つち鯨</h3> <p>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 1つ つくじら家 ☎0470-47-4780 休:木</p> |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|--|--|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <h3>大佐和漁協江戸前あなご</h3> <p>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</p> | <h3>江戸前船橋瞬メすずき</h3> <p>スズキの水揚げ日本一の船橋港。「瞬メ」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</p> | <h3>鋸南町勝山漁協 養殖江戸前真鯛</h3> <p>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</p> | <h3>竹岡つりタチウオ</h3> <p>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</p> | <h3>いすみ産船上活メサワラ</h3> <p>釣り上げた漁師が責任を持って活めることで実現する鮮度。タグに船名記載。 期間:11~4月 大きさ等:2kg以上 夷隅東部漁業協同組合 ☎0470-62-0111 休:土日祝</p> | <h3>九十九里いわしのごま漬</h3> <p>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。 有限会社カネヨン水産 ☎0475-76-2254 休:日祝</p> | <h3>いわし野菜漬</h3> <p>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</p> | <h3>九十九里産いわしオイルサーディン</h3> <p>独自の焼き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しています。 田原缶詰株式会社 ☎0479-22-3755 休:土日祝</p> | <h3>いすみ産大さざえ</h3> <p>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</p> | <h3>房州産鯉節・花かつお</h3> <p>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・削り節生産会 [南永井商店内] ☎04-7092-0057 休:日祝</p> |

| | | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|--|--|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <h3>木更津おかさだちサーモン</h3> <p>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</p> | <h3>勝浦釣り寒マカジキ</h3> <p>秋から春に脂の乗ったマカジキが勝浦沖に來遊。熟成した淡紅色の身はさっぱりとした旨味が特徴です。 期間:11~3月 大きさ等:20kg以上 新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-70-1130 休:土日祝 勝浦漁業協同組合 ☎0470-73-1311 休:土(不定期の休み)</p> | <h3>外房イセエビ</h3> <p>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 新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-70-1130 休:土日祝</p> | <h3>太東・大原産真蛸</h3> <p>冬場のマダコは栄養たっぷりに育ち、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</p> | <h3>外房あわび</h3> <p>伝統的なあま漁で漁獲。濃厚な旨味と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 新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-70-1130 休:土日祝</p> | <h3>千葉銚子水揚げピリ辛いわし</h3> <p>一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)</p> | <h3>銚子港水揚げ骨まで食べられるイワシのやわらか煮</h3> <p>新鮮なマイワシを骨までおいしく食べられるように仕上げました。 株式会社兆星 ☎0479-22-2721 休:日祝</p> | <h3>九十九里かねとの煮干(青口、白口)</h3> <p>新鮮なカタクチイワシを水洗い、釜茹でした後に、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:土日祝</p> | <h3>房州産鯖節・鯖花削り</h3> <p>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高級品です。 房州産鯉節・削り節生産会 [南永井商店内] ☎04-7092-0057 休:日祝</p> | <h3>天然あわび海女の味噌焼き</h3> <p>活きの良いメガイアワビに秘伝の味噌ダレを塗り、備炭炭で手焼きをしました。柔らかかな食感が特徴です。 有限会社スズ市水産 ☎0470-44-0662 休:日祝</p> |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <h3>房州黒あわび</h3> <p>伝統的なあま漁で漁獲。「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</p> | <h3>九十九里地はまぐり</h3> <p>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土曜日は午前のみ営業</p> | <h3>三番瀬ホンビノス貝</h3> <p>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限る 船橋市漁業協同組合 ☎047-431-2041 休:土日祝 鎌倉産品(三浦産) ☎047-434-0668 休:水・木・金・土・日 市川市漁業協同組合 ☎047-395-3211 休:土日祝</p> | <h3>新富津漁協 江戸前オイスター</h3> <p>潮通しの良い富津海域の波に揉まれて、肉厚でジューシーに育ちました。 期間:周年 大きさ等:50g以上 新富津漁業協同組合 ☎0439-87-3555 休:土日祝 ※土曜日は午前のみ営業</p> | <h3>富津漁協江戸前白ミル</h3> <p>伝統漁法「潜水器漁業」で丁寧に漁獲。肉厚で濃厚な味わいが特徴です。 期間:12~4月 大きさ等:殻長9cm以上 富津漁業協同組合 ☎0439-87-5561 休:土日祝</p> | <h3>房州ひじき</h3> <p>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) 富武商店内 ☎04-7094-0149 休:年中無休 ※元日は除く 新林商店 ☎04-7094-0053 南勝浦商店 ☎04-7092-3321 新島商店 ☎04-7094-0603 康久根崎善次郎商店 ☎04-7092-2264 新中野産太商 ☎04-7094-0052</p> | <h3>九十九里浜蛤酒蒸し</h3> <p>伝統の醤油・佃煮の技術をもとに、九十九里産のハマグリと山武市産の清酒のみを使用し製造しています。 株式会社正上 ☎0478-54-1642 休:年末年始</p> | <h3>銚子つりきんめ姿煮 浜のかあちゃん仕立て</h3> <p>漁師町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</p> | <h3>プレミアムふかひれ姿煮</h3> <p>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</p> | <h3>九十九里焼き田作り</h3> <p>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、カリッと食感に仕上げました。 かねの水産 ☎090-7844-5678 休:不特定</p> |