

生鮮水産物（新規認定品）

しんふつつぎよきょう

新富津漁協江戸前オイスター

【規格】50g以上

【期間】周年



（参考価格：平均浜値）

- ・ 50g以上 90g未満：150円/個（税込）
- ・ 90g以上 110g未満：180円/個（税込）

- 東京湾の富津岬南側海域で養殖されたカキです。
- 国内では珍しいシングルシード方式で養殖しています。
- 東京湾の栄養を沢山取り込み、身入りも良く、濃厚な旨みを楽しめます。

【問い合わせ】

新富津漁業協同組合

住所：富津市富津2430-1

TEL：0439-87-3555

HP：<https://shinfuttsu.com/>

生鮮水産物（新規認定品）

せんじょういけじめ

いすみ産船上活メサワラ

【規格】2kg以上

【期間】11月～4月



（参考価格：平均浜値）

1,800円/kg前後（税込）

- ひき縄^{なわ}漁法で一尾ずつ丁寧に釣り上げ、船上で素早く活メ処理することで、高鮮度での長期間の保持を可能としています。
- ひき縄漁師27隻が所属する「夷隅東部ひき縄研究会」が独自に作成した「活メマニュアル」に基づく統一的な処理を行うことで、品質の維持に取り組んでいます。
- 漁協直営食堂「いさばや」など、地元飲食店で提供しています。

【問い合わせ】

夷隅東部漁業協同組合

住所：いすみ市漁港埋立地

TEL：0470-62-0111

HP：<https://isumitoubu-gyokyo.jp/>

漁協直営食堂「いさばや」

TEL：0470-64-0131

HP：<https://isabaya.jp/>

水産加工品（新規認定品）

銚子港水揚げ骨まで食べられる

イワシのやわらか煮



1 パック : 322 円/100g (税込)

- 銚子漁港に水揚げされた新鮮なマイワシを使用しています。
- 釜で何時間も炊き上げる伝統的な佃煮の味を、試行錯誤を重ねてレトルト加工で再現しました。
- 子どもでも骨までおいしく食べられる商品です。

【問い合わせ】

株式会社兆星（ちょうぼし）

住所：銚子市明神町 2-292

TEL：0479-22-2721

HP：<https://www.choboshi.jp/>

生鮮水産物（再認定品）

さんばん ぜ

三番瀬ホンビノス貝

【規格】50g~100g

※白色もしくは灰色に限る

【期間】周年



(参考価格：平均浜値)

300 円/kg 前後 (税込)

- 東京湾北部の三番瀬周辺で十数年前から漁獲されるようになった、千葉県の新名物です。
- 粒が大きくて味が濃く、出汁がしっかりとれるため、クラムチャウダーや味噌汁、バーベキュー、フライなどにおすすめです。

【問い合わせ】

船橋市漁業協同組合

住所：船橋市湊町 1-24-6

TEL：047-431-2041

HP：<https://www.funabashi-gyokyou.jp/>

漁協直営店「三番瀬みなとや」

TEL：047-431-2041

HP：<https://www.funabashi-gyokyou.jp/minatoya>

市川市漁業協同組合

住所：市川市塩浜 1-17-3

TEL：047-395-3211

生鮮水産物（再認定品）

きよなんまちかつやまぎよきょう

鋸南町勝山漁協養殖江戸前真鯛

【規格】500g 以上

【期間】周年



(参考価格：平均浜値)

900 円/kg 前後（税込）

- 県内唯一の海面養殖場である勝山漁港の浮島の島影で養殖しています。
- 潮通しの良い養殖に最適な環境で、イワシを主体としたエサを与えて育てることで、身が締まった、程よい脂と甘みのあるマダイに育てられています。

【問い合わせ】

鋸南町勝山漁業協同組合

住所：安房郡鋸南町勝山122

TEL：0470-55-1511

漁協直営お食事処「なぶら」

TEL：0470-55-1598

水産加工品（再認定品）

九十九里かねとの煮干

あおくち しろくち
(青口、白口)



【青口】1パック：346 円/170g（税込）

- ・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】1パック：265 円/130g（税込）

- ・上品で甘みのある出汁

用途：お吸い物、出汁巻き卵

- 県内で水揚げされたカタクチイワシを使っています。
- 水で洗い、釜茹でした後に、九十九里の風と太陽の下でじっくり天日干しすることで、旨みを凝縮しています。
- 1ℓの水に約50gの煮干を入れ一晩出汁をとる「水出し法」は、雑味の少ない出汁が取れるのでおすすめです。

【問い合わせ】

かねと水産株式会社

住所：大網白里市四天木乙2516

TEL：0475-77-2754

HP：<https://kaneto-niboshi.com/>

ふるさと品（再認定品）

ぼうしゅうわだうら

房州和田浦つち鯨



（参考価格：平均浜値）

3,400 円/kg 前後（税込）

- 南房総地域の捕鯨は約400年の歴史があり、伝統的な食文化として受け継がれています。
- 夏場に和田漁港で行われるクジラの解体は、房州の夏の風物詩となっています。
- 捕獲後、15～18時間熟成させることで、柔らかく、旨みたっぷりの肉を提供しています。

【問い合わせ】

外房捕鯨株式会社

住所：南房総市和田町和田636

TEL：0470-47-3211

直売所「つ印くじら家」

住所：南房総市和田町花園127-3

TEL：0470-47-4780

HP：<https://www.tsu-kujiraya.com/>

ふるさと品（再認定品）

おお

いすみ産大さざえ



（参考価格：平均浜値）

1,800 円/kg 前後（税込）

- いすみ市沖の広大な岩礁帯「器械根^{きかいね}」が主な漁場です。
- サザエのエサとなる海藻が豊富にあるため、他の地域に比べて格段に大きく、大きなものは1kgほどに成長します。
- 大型にもかかわらず身は柔らかく、味も絶品です。

【問い合わせ】

夷隅東部漁業協同組合

住所：いすみ市漁港埋立地

TEL：0470-62-0111

HP：<https://isumitoubu-gyokyo.jp/>

漁協直営食堂「いさばや」

TEL：0470-64-0131

HP：<https://isabaya.jp/>

ふるさと品（再認定品）

たづくり 九十九里焼き田作り



1 パック : 216 円/50g (税込)

- 江戸時代にイワシを田んぼの肥料にしたところ豊作になったことから、田を作ることにちなみ「田作り」と呼ばれるようになったと言われ、縁起を担いで食べられる食文化として受け継がれています。
- 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により、苦味を抑え、カリッとした食感に仕上げています。

【問い合わせ先】

かねの水産

住所：大網白里市南今泉 4 4 9 6

TEL：090-7844-5678