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、消費者の皆様に県産水産物のおいしさを知っていただくために、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。

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。

千葉さかな倶楽部 検索

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

ちょっと 贅沢（ぜいたく） ずっと ちば海苔

江戸前ちば海苔

千葉県マスコットキャラクター チーバくん

お近くの海苔問屋
千葉県海苔問屋協同組合 検索

千葉県漁連のオンラインショップ
（インターネットで購入）
千葉県漁連　海市場 検索

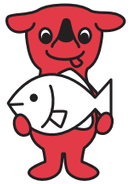
千葉ブランド水産物などに関するお問合せは
千葉県農林水産部水産局水産課
（流通加工班）
TEL.043-223-3045 FAX.043-221-3425
〒260-8667 千葉県千葉市中央区市場町1-1

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

■生鮮水産物
■水産加工品
■ふるさと品



1 銚子つりきんめ

2 九十九里地はまぐり

3 九十九里 いわしのごま漬

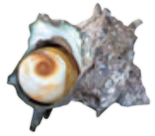
4 いわし野菜漬

5 九十九里かねとの煮干（青口、白口）

6 九十九里焼き田作り

7 太東・大原産真蛸

8 いすみ産マダイ


9 いすみ産大さざえ

10 外房イセエビ

11 外房あわび

12 外房つりきんめ鯛

13 勝浦産ひき縄カツオ

14 さばてり焼きスモーク

15 房州ひじき

16 房州産鰹節・花かつお

17 房州産鯖節・鯖花削り

18 房州和田浦つち鯨

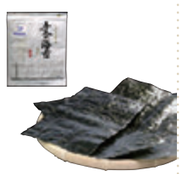
19 天然あわび 海女の味噌焼き

20 房州黒あわび

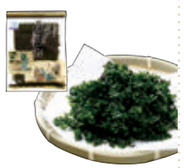
21 鋸南町勝山漁協 養殖江戸前真鯛

22 竹岡つりタチウオ

23 大佐和漁協江戸前 あなご


24 手入れ海苔（焼のり）

25 金田産一番摘み あま海苔（焼海苔）


26 金田産焼ばら乾海苔

27 江戸前船橋瞬〆すずき

28 三番瀬ホンビノス貝

29 九十九里浜蛤酒蒸し

CHIBA BRAND SEA FOODS

太陽の味 ちばの海

千葉ブランド水産物

生鮮水産物

銚子つりきんめ

銚子沖で1尾ずつ釣り上げられます。姿が美しく年間を通して脂がのっています。銚子市漁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
銚子市漁業協同組合 ☎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。冬場に脂がの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(あま)(海士)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

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:11〜6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

勝浦漁業協同組合
☎0470-73-1311　休:土(不定期)

御宿岩和田漁業協同組合
☎0470-68-2011　休:土日祝

鴨川市漁業協同組合
☎04-7093-2111　休:日祝

東安房漁業協同組合
☎0470-43-8311　休:日祝
小湊支所　☎04-7095-2811
天津支所　☎04-7094-0501

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
新勝浦市漁業協同組合
☎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みが特徴です。

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

九十九里地はまぐり

身が厚く、濃厚な旨みが凝縮されています。

期間:11〜8月　大きさ等:殻長5cm以上
海匝漁業協同組合　☎0479-57-3202
休:土日祝　※第1・第4土曜日は午前中のみ営業
九十九里漁業協同組合　☎0475-76-6171　休:土日祝

江戸前船橋瞬〆すずき

スズキの水揚げ日本一の船橋港。「瞬〆」で鮮度と旨みを閉じ込めました。

期間:5〜10月　大きさ等:1.6kg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

冬場のマダコは栄養たっぷりに育ち、身は柔らかく味わい深い旨みがあります。

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限る

船橋市漁業協同組合
☎047-431-2041　休:土日祝

船橋市漁協直営店「三番瀬みなとや」
☎047-434-0668　休:火・水・お盆・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

いすみ産マダイ

太平洋で美味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

大佐和漁協江戸前あなご

江戸前の代表格。脂ののりと、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

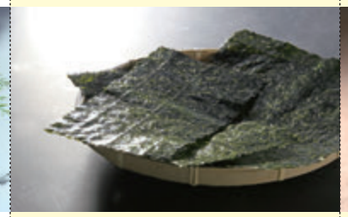
外房あわび

海士(あま)(海女)漁で採取。甘い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

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。

水産加工品



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

脂のの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

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黒酢等に漬け込み、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

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、釜茹でした後に、じっくりと天日干しし、旨みを凝縮しました。

かねと水産
☎0475-77-2754　休:不定休

さばてり焼きスモーク

脂のの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。

有限会社長谷屋商店
☎04-7094-0016　休:日

九十九里浜蛤酒蒸し

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製造しています。

株式会社正上
☎0478-54-1642　休:年末年始

ふるさと品

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、肉の旨みがたっぷりです。

期間:周年　大きさ等:赤肉
くじら家　☎0470-47-4780　休:木

天然あわび海女の味噌焼き

活きのい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

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、身も柔らかです。

期間:4〜5月・8〜9月　大きさ等:400g以上
☎0470-62-0111　休:土日祝

房州産鰹節・花かつお

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鰹節です。

房州産鰹節鯖節・削り節生産会
[(有)永井商店内]☎04-7092-0057　休: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

(有)林商店
☎04-7094-0053

(有)宮崎商店
☎04-7094-0603

(有)中野健太郎商店
☎04-7094-0052

(有)嶋津商店
☎04-7092-3321

(株)久根崎善次郎商店
☎04-7092-2264

(有)太治平商店
☎04-7092-0140

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、濃い風味と旨みが自慢の一級品です。

房州産鰹節鯖節・削り節生産会
[(有)永井商店内]☎04-7092-0057　休:日祝

九十九里焼き田作り

カタクチイワシを遠赤外線で焙煎する独自の製法で、旨みを残し、カリッとした食感に仕上げました。

かねの水産
☎0475-77-5667　休:不定休