



千葉ブランド水産物認定
認定開始年度 平成19年度



水産加工品
木更津

伝統の養殖方法と味を継承 金田産一番摘みあま海苔 (焼海苔)

伝統の養殖方法と味を継承

江戸時代から受け継ぐ海苔養殖方法「支柱柵」で育てられた海苔は、干潮時に太陽光を浴びることで、甘味やまろやかさが引き立ちます。

◆木更津金田の盤洲干潟に育つあま海苔(黒海苔)は、盤洲干潟特有の潮流により、色と香り、歯切れがよく、高い評価を受けています。

◆一番摘みの中から厳選したものを、高い技術をもつ県漁連の加工事業所で製品に仕上げられています。
◆手に取れば色濃く光沢があり、口に含めば柔らかくとろけるような食感と香り高い風味をお楽しみいただけます。



支柱柵は伝統的な海苔養殖方法です。



出荷前には念入りにチェックを行います。

地元で聞いたおすすめの食べ方



のり天

揚げたてカリカリがおいしい、のり天。ご家庭で作るときは片面に薄い衣を付けて170℃の油で揚げて。酒の肴にもピッタリです。



販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	1帖・3帖・6帖・10帖 (3帖・6帖・10帖は桐箱入り)
保存方法	常温
賞味期限	製造から1年間

20年以上の経験があっても、海苔づくりは本当に難しいです。仲間たちと一致団結し「今日出来ることは今日やる」、「我こそ一番」という気持ちで日々取り組んでいます。



認定事業者名(お問合せ先)

金田漁業協同組合
木更津市中島4412
TEL:0438-41-0511
FAX:0438-41-2299
jif-kaneda.jp

【漁協直営あま海苔直売センター】
袖ヶ浦市神納1-19-1
TEL:0438-63-1786
FAX:0438-63-5634
☎ 0120-178-663
jif-kaneda.jp

【ウミナカプラザ漁協直営店】
東京湾アクアライン海ほたるPA内
TEL:0438-41-0511
jif-kaneda.jp



千葉ブランド水産物認定
認定開始年度 平成18年度



水産加工品
東京湾

江戸前海苔の頂点に立つ 手入れ海苔(焼のり)

千葉県の海苔養殖は約200年の歴史があり、現在流通している江戸前海苔のほとんどを千葉県産が占めています。

◆色、味、香り、すべてにおいて全国で高い評価を受けている「ちば海苔」は、江戸前の伝統を受け継ぐ海苔です。

◆その年最初に摘み取られる海苔は、「網に手が入る」という意味から「手入れ海苔」と呼ばれます。
◆香り高く柔らかい、最上級の一番摘みを使用。年内生産のみの限定品です。

◆一番摘み海苔の中から厳選した高品質乾海苔を、風味と柔らかさを損なわないように焼き上げました。
◆丁寧に焼き上げた「手入れ海苔」は光沢のある黒い色と口の中で溶けるような食感の極上品です。
◆贈答用高級海苔として大人気の商品です。



摘みたての海苔を加工している様子。

地元で聞いたおすすめの食べ方



手巻き寿司

風味豊かな「ちば海苔」は、具材を引き立てる名脇役です。

海苔の味は毎年違います。その年の味を食べてもらうことが喜びです。自然に恵まれた千葉の山と川から贈り届けられた栄養が、ぎっしり詰まっています。

販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	1帖・4帖・7帖 (4帖・7帖は木製化粧箱入り)
保存方法	常温
賞味期限	製造から1年間



認定事業者名(お問合せ先)

千葉県漁業協同組合連合会
千葉市中央区新宿2-3-8
水産会館3階
TEL:043-242-6811
FAX:043-247-6052
www.chiba-gyoren.or.jp/

【海市場】
千葉市中央区新宿2-3-8
水産会館1階
TEL:043-243-4137
FAX:043-243-4117
umiichiba.net

【のり加工事業所】
富津市富津2307-74
TEL:0439-87-4311
FAX:0439-87-7611



千葉ブランド水産物認定
認定開始年度 平成19年度

水産加工品
鴨川

古式製法・手火山で纏う、 さばてり焼きスモーク

- ◆ 南房総地域は、江戸時代から続く鯉節と鯖節の名産地です。
- ◆ 脂の乗った銚子の寒サバを厳選し、独自の醤油ダレに一晩漬けた後、節づくりで培った技術を生かし、伝統の燻製法「手火山」で燻じます。
- ◆ 燻材には鴨川に自生しているマテバシイを使用しています。
- ◆ ソフトな仕上がりでアレンジ可能な「さばてり焼きスモーク」は、幅広い世代に人気の商品です。

燻煙作業は温度管理が命。火加減を常に気にかけています。父から受け継いだ技術と己の勤を頼りに燻製を極め、全国に広めるのが、親子の夢です。



認定事業者名(お問合せ先)
有限会社長谷屋商店
鴨川市浜荻1391
TEL:04-7094-0016
FAX:04-7094-1799
www.haseya.co.jp

販売基本情報

出荷形態	冷凍
出荷単位	1枚入袋
保存方法	冷凍
賞味期限	製造から4ヶ月(冷凍) 解凍後10日間(要冷蔵)



薪をくべ、空気の量を調整しながら何度も回転させ、まんべんなく燻すと、光沢のある艶色に仕上がります。

地元で聞いたおすすめの食べ方



さばてりサラダ

細かくほぐして旬の野菜と和えれば、特製さばてりサラダの完成です。スモークの香りと鯖の旨味が、ジューシーな野菜とベストマッチです。オリーブオイルやマヨネーズどうぞ。また、酒の肴にそのまま召し上がるもよし。



千葉ブランド水産物認定
認定開始年度 平成30年度

水産加工品
木更津

旨味よし、香りよし、食感よし 金田産焼ばら乾海苔

- ◆ 江戸時代から受け継ぐ海苔養殖方法「支柱柵」で育てられた海苔は、干潮時に太陽光を浴びることで、甘味やまるやかさが引き立ちます。
- ◆ 2番摘みと3番摘みの海苔を使用することで、焼ばら乾海苔独特のパリパリとした食感が生まれます。
- ◆ 自然なおいしさと食感を大切にすため添加物を加えていません。
- ◆ 汁物に入れても食感や香りが良く、板海苔に比べ使用方法の汎用性があります。
- ◆ アクアライン海ほたるPAをはじめ、各商業・観光施設やイベントで積極的にPRしています。



伝統の海苔養殖方法「支柱柵」



収穫された海苔。焼ばら乾海苔の生産が始まります。

地元で聞いたおすすめの食べ方



和風パスタ

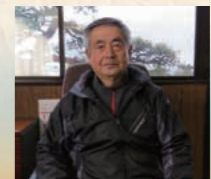
海苔独自の風味が引き立ちます。麺類にもぴったりの風味と食感。うどんやそば、ラーメンにもどうぞ。

潮の干潮差を利用した昔ながらの養殖方法で丹精込めて作りました。



販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	1袋(30g)~
保存方法	常温
賞味期限	製造から9ヶ月



認定事業者名(お問合せ先)

金田漁業協同組合
木更津市中島4412
TEL:0438-41-0511
FAX:0438-41-2299
jf-kaneda.jp

【漁協直営あま海苔直売センター】

袖ヶ浦市神納1-19-1
TEL:0438-63-1786
FAX:0438-63-5634
☎ 0120-178-663
jf-kaneda.jp

【ウミナカブラザ漁協直営店】

東京湾アクアライン海ほたるPA内
TEL:0438-41-0511
jf-kaneda.jp



水産加工品
九十九里

母から娘へ受け継がれる九十九里伝統の味

九十九里いわしのごま漬

認定事業者名(お問合せ先)
有限会社カネヨン水産
山武郡九十九里町片貝3772
TEL:0475-76-2254
FAX:0475-76-2026
kaneyonsuisan.com



千葉ブランド水産物認定
認定開始年度 平成18年度

九十九里大漁節にも歌われるほど、江戸時代よりイワシ漁が盛んな九十九里浜。この地域にはイワシを使った郷土料理が、母から娘へ代々伝えられてきました。

- ◆ 九十九里浜の厳選されたカタクチイワシを、酢に漬け込み、黒炒りごまと生姜、唐辛子を加えて味に深みを出し、まるやかに仕上げました。
- ◆ 伝統的な製法を生かしながらも、独自のレシピにひと手間を加え、工夫・開発した商品です。
- ◆ そのままだくのはもちろんのこと、ゆず皮やレモン果汁、お醤油などを加えると、味の変化をお楽しみいただけます。



手作りにこだわり続ける理由は、イワシを開く際に背骨近くにある旨味が詰まった身を残せるから。食の安全・安心面でも高い評価を得ている衛生管理体制のもと、1尾ずつ手間を惜しまず心を込めて調理しています。

地元で聞いたおすすめの食べ方



押し寿司
イワシのごま漬を丸ごと1尾、押し寿司の要領で酢飯にのせると、イワシのごま漬寿司の完成です。



販売基本情報

出荷形態	冷蔵(200gは冷凍)
出荷単位	200g(真空パック入り) 500g(化粧箱入り) 1kg(化粧箱入り)
保存方法	冷蔵(200gは冷凍)
賞味期限	製造から14日間 (200gは冷凍のため 製造から60日間)

新鮮かつ吟味し尽くした素材を使用し、先人の知恵が詰まった製法に、独自の工夫を重ねた味です。仕上げにひと手間加える事で、身が引き締まり口当たりの良い当社ならではの味わいになります。ぜひご賞味ください。



水産加工品
九十九里

いwash野菜漬

九十九里の旬の旨味を融合



千葉ブランド水産物認定
認定開始年度 平成19年度

地元で聞いたおすすめの食べ方

酢肴(すざかな)
口の中でマイワシと野菜の旨味がしみ出ます。酒のつまみや箸休め、会席料理の酢肴(酢の物)風に。



- ◆ いwash野菜漬は、九十九里地域のおせち料理に欠かせない伝統料理です。脂の乗った旬のマイワシを、地元産の新鮮野菜と一緒に甘酢で漬け込みました。
- ◆ イワシ漁が盛んな九十九里で生まれた、シンプルな甘酢漬です。
- ◆ 昔ながらの手作りの製造作業工程にこだわり、化学調味料などを一切使用せず、素材本来の味を活かしたおいしさです。
- ◆ 使用するイワシは、手作業で丁寧に小骨まで取り除きます。
- ◆ さっぱり味のいwash野菜漬は、酒のつまみや箸休めに最適です。

九十九里で獲れるおいしいイワシをより多くの人々に食べてもらいたいと考えたら、甘酢漬に行き着きました。手作業で丁寧に作った味をお届けしています。

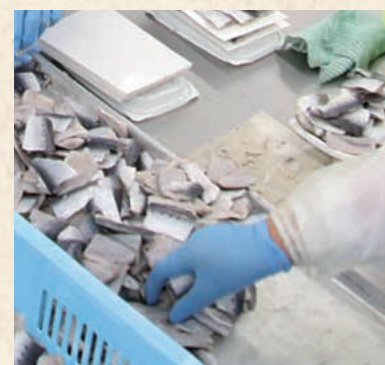


認定事業者名(お問合せ先)
有限会社丸一水産
[直売所併設]
山武郡九十九里町
片貝6928
TEL:0475-76-2461
FAX:0475-76-7557



販売基本情報

出荷形態	冷凍
出荷単位	380g(化粧箱入り) 600g(化粧箱入り) 150g(トレパック入り)
保存方法	冷凍
賞味期限	製造から30日間(冷凍) (150gトレのみ180日間)、 解凍後10日間(要冷蔵)



イワシは身が柔らかく、機械での作業が難しいため、丹念な手作業により作られています。



千葉ブランド水産物認定
認定開始年度 令和3年度

水産加工品
市原

千葉県産いわしオイルサーディン

ピリ辛、甘辛、旨辛の三段活用に箸が止まらない



1尾ずつ手作業で頭と内臓を取り除きます。

旨味の詰まった皮が剥がれないよう、表面を焼きあげます。



焼き入れたイワシをポイルするための円形の網に、ベテランの職人が手際良く並べます。

地元で聞いたおすすめの食べ方



恵方巻き

きゅうり、卵焼きなどと巻いた恵方巻きは、節分には直営店「房の駅」でも限定販売します。



う巻き風卵焼き

うなぎの代わりに卵で巻いた大根おろしを添えたら、う巻き風卵焼きの完成です。



販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	250g (真空パック入り) ※要お問合せ
保存方法	常温
賞味期限	製造から90日間

1時間のポイル工程を2回行うことで、雑味なく骨まで軟らかい仕上がりになります。



千葉県沿岸は昔からイワシ漁が盛んな地域であり、様々なおいしい食べ方が考案されてきました。

- ◆ 銚子で水揚げされた中羽サイズのイワシを、骨まで軟らかく食べられる甘露煮です。
- ◆ 昔ながらの手作業で1尾ずつ丁寧に下処理し、冷風乾燥した後、焼き工程を入れることで旨味と風味を閉じ込めています。
- ◆ 1時間のポイル工程を2回行い、雑味を洗い流した後、千葉県内製造醸造醤油で煮込んで仕上げます。
- ◆ 直営の小売店「房の駅」での販売をはじめ、ホームページやSNSで積極的にPRを行っています。



千葉ブランド水産物認定
認定開始年度 平成26年度

水産加工品
銚子

焼き干し製法で作る、こだわりの味

焼き干し製法で作る、こだわりの味



下処理済みのマイワシを乾燥させ、網で焼く独自の焼き干し製法。手作業で手間暇かけて作る缶詰です。

地元で聞いたおすすめの食べ方



パスタ

イタリアンと抜群の相性！缶詰の汁も隠し味に使い切って、パバッと手早くご馳走パスタに変身。



販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	要お問合せ
保存方法	常温
賞味期限	製造から3年間



当社では下処理したマイワシを油で揚げずに、網焼きしています。香ばしくふっくらした身のオイルサーディンは、手間をかけたこだわりのある商品です。

認定事業者名(お問合せ先)

田原缶詰株式会社

銚子市橋本町1982-1

TEL:0479-22-3755

FAX:0479-24-3301

tawara-kandume.com/



千葉ブランド水産物認定
認定開始年度 平成29年度

水産加工品
大網白里

九十九里の海と風が届ける極上の味 九十九里かねとの煮干(青口、白口)



千葉ブランド水産物認定
認定開始年度 令和5年度

水産加工品
銚子

江戸時代から続く老舗の技と味 銚子港水揚げ骨まで食べられる イワシのやわらか煮



漁港で直接仕入れる新鮮なイワシ。

地元で聞いたおすすめ食べ方



味噌汁

新鮮なイワシを使用しているので、臭みやえぐ味は一切ありません。内臓や頭を取らずに、丸ごと水に浸して出汁をとるのがおすすめです。

用途：お吸い物、出汁巻き卵
用途：ラーメン、煮物、味噌汁
用途：7〜9cmの1年魚(上品で甘味のある出汁)

- ◆ 銚子、九十九里沖は、黒潮と親潮の影響により、餌となるプランクトンが豊富なため、古くからイワシ漁の盛んな地域です。県内で水揚げされるカタクチイワシを水洗い、釜茹でした後に、九十九里の風と太陽の下で、じっくりと天日干しし、旨味を凝縮しています。
- ◆ イワシの鮮度と丁寧な作りにこだわった煮干しは、味が良いのもちろん、色・艶・形もきれいです。
- ◆ 選別を徹底し、サイズの均一化を図っています。



販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	要お問合せ
保存方法	常温
賞味期限	製造から6か月 ※開封後は冷蔵庫保存

鮮度が命のイワシを、1尾ずつ丁寧に仕上げました。長年の経験によって鮮度を判断し、清潔な工場でこだわりの煮干しを作っています。皆さんに、安心して丸ごと食べて頂くため、煮干し一筋、社員一同努力を惜しみません。



認定事業者名(お問合せ先)
かねと水産株式会社
大網白里市四天木乙2516
TEL:0475-77-2754
FAX:0475-77-2786



鮮度を保ったマイワシを、カット、内臓除去など下処理の各工程毎に繰り返し洗浄。人の手による丁寧な作業が美味しさの決め手です。



レトルト殺菌機でのポイル時には、ゆっくりと温度を120℃に上げることで、灰汁や臭みのない仕上がりに。その後急速冷却・急速冷凍で作りたてを保ちます。



地元で聞いたおすすめ食べ方



ホットサンド

身をほぐして玉ねぎスライスやチーズ、マヨネーズなどお好みの具材と一緒に食パンに挟んで焼くだけで、おやつやおつまみに。

販売基本情報

出荷形態	冷凍
出荷単位	100g入
保存方法	冷凍
賞味期限	製造から180日

- ◆ 銚子漁港で水揚げされた新鮮なマイワシを、地元伝統の甘辛い醤油風味で、骨までおいしく食べられるように仕上げました。
- ◆ 国内屈指の水揚量を誇る銚子漁港で水揚げされたマイワシを使用しています。
- ◆ 鮮度劣化を最小限に抑えるため、銚子漁港に近接している加工場で調理しています。
- ◆ 鮮度の高い原魚を在庫から最終製品化(冷凍)まで1日で行っているため、新鮮なマイワシ本来の味わいをお楽しみいただけます。
- ◆ J Aや生協、全国水産加工業協同組合連合会のイベントに参加し、積極的にPRしています。

HACCP認証を取得し衛生管理を徹底しています。

銚子の味・兆星の味を知り尽くした私たち二人が、昔ながらの生姜香る甘めの醤油味に拘り、監修した商品です。



認定事業者名(お問合せ先)
株式会社 兆星
銚子市明神町2丁目292番地
TEL:0479-22-2721
FAX:0479-24-3763
https://www.choboshi.jp



千葉ブランド水産物認定
認定開始年度 令和元年度



水産加工品
香取

創業寛政12年。先代への感謝と九十九里の恵みを閉じ込めた逸品 九十九里浜蛤酒蒸し

九十九里産の蛤と山武市産の清酒のみを使用した蛤の酒蒸しです。

保存料などは一切使用せず、当社伝統の醤油・佃煮の技術をもとに製造。常温保存で長期間安全に美味しくお召し上がりいただけます。

殻長5cm以上の蛤のみを使用し、品質の統一を図っています。

◆全商品に品質検査を実施し、品質管理を徹底しています。

◆マスコミなどのメディアのほか、地域のふるさと祭りや百貨店の季節フェアへの参加、千葉県香取市のふるさと納税の返礼品とするなど、積極的にPRを行っています。

◆2015年食のちばの逸品で銀賞、おつまみグランプリではグランプリ賞など、数々の賞を受賞しています。



川魚や貝などの佃煮製造が盛んな水郷地域で、昭和34年から、貝類の加工製造を行っています。

販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	要お問合せ
保存方法	常温
賞味期限	出荷から3ヶ月



地元で聞いたおすすめの食べ方



お吸い物

蛤の旨味が全て詰まっているので、封を開けお椀に移し変えたら、熱々のお湯を注ぐだけで出汁いっぱいのお吸い物に。お好みで三つ葉を添えて。



蛤の加工品は味はもちろん、加圧調理により適度なやわらかさに仕上げています。発売から約20年経った今も品質向上のための研究を重ねています。ぜひご賞味ください。



認定事業者名(お問合せ先)

株式会社正上

千葉県香取市佐原イ3406
TEL:0478-54-1642
FAX:0478-54-1639
shoujyou.com/



千葉ブランド水産物認定
認定開始年度 平成19年度



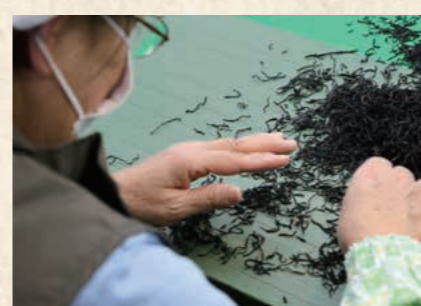
水産加工品
鴨川

太い茎に旨味と栄養を凝縮 房州ひじき

温暖な気候に恵まれた鴨川市は、ヒジキの名産地です。黒潮に洗われて、茎が太く、適度な柔らかさに育った一級品です。

◆房州ひじきは太く、旨味がたっぷり入った逸品で、カルシウムなどのミネラルを多く含んでいます。

◆春の大潮時に一気に刈り採るヒジキ狩りは、「房州の春の風物詩」。採ってすぐに煮熟・乾燥させる房州独自の製法により、苦味を抜き、おいしさだけを凝縮することができます。



目視で行う選別作業。細心の注意で異物を除去します。

地元で聞いたおすすめの食べ方



ヒジキの彩サラダ

たっぷりの水で一晩戻してサラダに。カルシウムやミネラルが豊富なので、健康志向の方におすすめです。

房州ひじきは希少な国産品です。私たちは房州ひじきを誇りに思います。手間を惜まず房州ひじきを守り、「ヒジキ来たから煮っぺよー」で始まる共同加工を、地域文化のひとつとして伝えていきたいです。



販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	要お問合せ
保存方法	常温
賞味期限	製造から1年間



認定事業者名(お問合せ先)

房州ひじき生産会 (株)斎武商店内

鴨川市浜荻924-2
TEL:04-7094-0149
FAX:04-7094-0119
www.saibunohijiki.com

(株)斎武商店
TEL:04-7094-0149

(有)林商店
TEL:04-7094-0053

(有)宮崎商店
TEL:04-7094-0603

(有)中野健太郎商店
TEL:04-7094-0052

(有)嶋津商店
TEL:04-7092-3321

(株)久根崎善次郎商店
TEL:04-7092-2264



千葉ブランド水産物認定
認定開始年度 令和4年度



プレミアムふかひれ姿煮

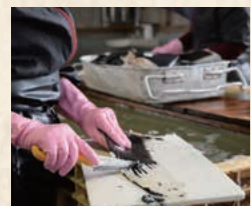
老舗の鮫専門店だから実現できた珠玉の逸品

銚子市では鮫が多く水揚げされ、その身はかまぼこなど練り製品、骨はサブリの原料、皮は皮革製品として、無駄なく活用されています。

◆高級食材であるフカヒレを、ご家庭で気軽に味わえるよう、常温で長期保存できるレトルトパックにしました。

◆地元特産品を扱う土産物屋や、市内観光ホテル、道の駅等で販売しています。

◆スーパーマーケット・トレードショーや食のビジネスマッチング等に出展する他、銚子市ふるさと納税の返礼品とするなど積極的にPRしています。



蒸した後、1枚1枚丁寧に皮を除去します。



皮を除去したフカヒレ。



時間をかけてしっかりと乾燥します。水分が残ると商品になりません。



乾燥後細かい汚れを除去。水揚げからここまで2週間以上費やします。

地元で聞いたおすすめの食べ方



温め方にひと工夫

熱湯または電子レンジで温めることもできますが、フライパンで具とスープを一緒に3分ほど煮込みますと、さらに美味しくお召し上がりいただけます。



販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	要お問合せ
保存方法	常温
賞味期限	製造から1年間

当社では昭和49年から銚子で水揚げされる鮫を使ってフカヒレを製造して参りました。当商品は旧知の中国料理長の協力のもと商品可することができました。是非ご賞味ください。



認定事業者名(お問合せ先)
有限会社フカサク
銚子市内浜町1548
TEL:0479-33-1781
FAX:0479-33-2484
www.fukahire.co.jp



千葉ブランド水産物認定
認定開始年度 令和4年度



銚子つりきんめ姿煮浜のかあちゃん仕立て

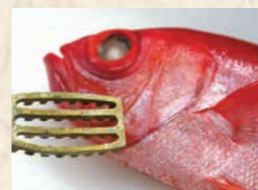
漁師町に伝わる味を再現しました

銚子市で漁師飯として昔から家庭で食べられてきたキンメダイの姿煮を、銚子市漁協キンメ船団及びその奥様方等の協力を得て、「失敗しない煮付け」として、家庭で高級魚の煮付けが楽しめるように開発しました。

- ◆原料となるキンメダイは、千葉ブランド水産物認定品の「銚子つりきんめ」600g以上のもので使用しています。
- ◆新鮮なキンメダイを丁寧に下処理・味付けした後、スチームコンベクションオープンを使用して低温でじっくり調理することで、身はふっくらやわらかに仕上げました。
- ◆東京2020オリンピック・パラリンピックでは、メダリスト千葉県栄誉賞・知事賞の副賞賞品として採用、銚子市ふるさと納税の返礼品としても大変ご好評いただいています。

地元で聞いたおすすめの食べ方

湯煎又は電子レンジで加熱するだけ
ご家庭で湯煎又は解凍後お皿に移しラップをして電子レンジで加熱するだけで、美味しくお召し上がりいただけます。漁師町の味を、是非ご賞味ください。



頬の部分まで鱗を丁寧に取り除きます。



内臓はもちろん血合いまで綺麗に取り除きます。



特製のタレに一晩漬け込み、真空保存。



スチームコンベクションオープンでじっくりと味を染み込ませます。

認定事業者名(お問合せ先)
千葉県漁業協同組合連合会
千葉市中央区新宿2-3-8
水産会館3階
TEL:043-242-6811(代表)
043-243-4137(直売所 海市場)
0479-25-0022(銚子水産加工センター)
FAX:043-247-6052
www.chiba-gyoren.or.jp/

販売基本情報

出荷形態	冷凍
出荷単位	500g以上×1尾
保存方法	冷凍
賞味期限	製造から180日

繊細な味付けに苦労しましたが、地元の漁師さん達も納得の味に仕上げることができました。是非ご賞味ください。



専用の箱に入れてお届けいたします。