

太陽の味ちばの海



千葉 ブランド 水産物

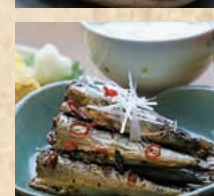
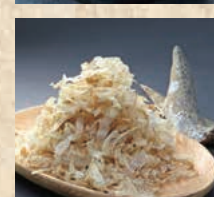
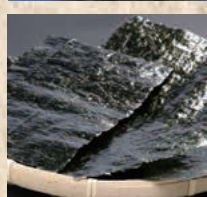
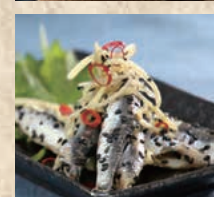
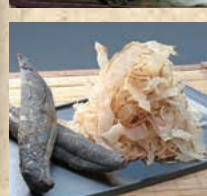
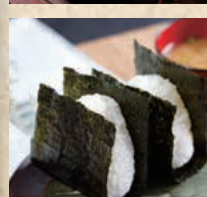
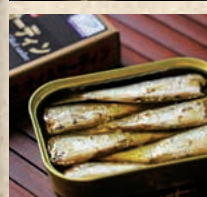
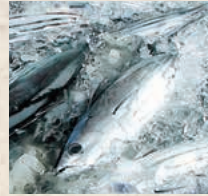
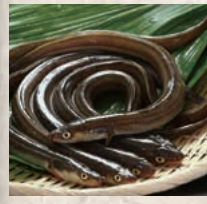


CHIBA BRAND SEAFOODS



太陽の味ちばの海
千葉ブランド水産物認定品

千葉県マスコットキャラクター
チーハくん



- 主な認定基準（認定期間は3年間）
 ○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

銚子つりきんめ	P04
外房つりきんめ鯛	P05
勝浦産ひき縄カツオ	P06
大佐和漁協江戸前あなご	P07
江戸前船橋瞬めずぎ	P08
鋸南町勝山漁協 養殖江戸前真鯛	P09
竹岡つりタチウオ	P10
いすみ産船上活メサワラ	P11
木更津おかそだちサーモン	P12
外房イセエビ	P13
太東・大原産真蛸	P14
外房あわび	P15
房州黒あわび	P16
九十九里地はまぐり	P17
三番瀬ホンビノス貝	P18
新富津漁協 江戸前オイスター	P19

- 主な認定基準（認定期間は3年間）
 ○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

手入れ海苔（焼のり）	P20
金田産一番摘みあま海苔（焼海苔）	P21
金田産焼ばら乾海苔	P22
さばてり焼きスモーク	P23
九十九里いわしのごま漬	P24
いわし野菜漬	P25
九十九里産いわしオイルサーディン	P26
千葉銚子水揚げピリ辛いわし	P27
銚子港水揚げ骨まで食べられるイワシのやわらか煮	P28
九十九里かねとの煮干（青口、白口）	P29
房州ひじき	P30
九十九里浜蛤酒蒸し	P31
銚子つりきんめ姿煮 浜のかあちゃん仕立て	P32
プレミアムふかひれ姿煮	P33

- 主な認定基準（認定期間は3年間）
 ○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

房州和田浦つち鯨	P34
いすみ産大さざえ	P35
房州産鰹節・花かつお	P36
房州産鯖節・鯖花削り	P37
天然あわび海女の味噌焼き	P38
九十九里焼き田作り	P39

認定にあたっては、生鮮水産物、水産加工品、ふるさと品のそれぞれについて、幅広い分野の委員の方々による厳正な審査を実施しています。

「千葉ブランド水産物」は、漁業者、水産加工業者の、千葉県の水産業の伝統を大切にしながらも常に創意工夫を重ねている努力と、そして何より良いものを消費者に届けたいという思いがこもった逸品ぞろいです。

ぜひ、「千葉ブランド水産物」を御愛顧、御活用くださいますようお願いいたします。

豊かな自然と海に恵まれ、古くから様々な漁業が行われてきた千葉県。四季を通じて豊富な水産物が水揚げされ、全国でも有数の水産県であることは、多くの方が御存知と思います。

なかでも、スズキ、アワビ、イセエビ等の生鮮水産物や、サバ、イワシ、サンマ等の水産加工品については、長くトップクラスの生産を続け、全国の食卓においておいしい水産物をお届けしてきました。しかし、残念ながら多くの消費者の皆様が「千葉のさかな」としてすぐにイメージできるものは意外に少なく、また千葉県産水産物だからという理由で選んでいただけるとは至っておりませんでした。

そこで、数多くの県産水産物の中でも、全国に誇る優れたものを「千葉ブランド水産物」として県が認定し、積極的に全国に向けて紹介していくことで千葉県の水産物のさらなるイメージアップを図ることいたしました。



千葉県知事
熊谷 俊人



千葉県マスコットキャラクター
チーバくん