

捕鯨の地で江戸時代から愛される熟成肉

房州和田浦つち鯨

南房総地域には、約400年の捕鯨の歴史があり、中でも南房総市和田町は、沿岸捕鯨の基地。古くからクジラを使った料理が親しまれています。

ここがポイント

- 和田漁港でのクジラの解体は、房州の夏の風物詩。夏場に房州沖を回遊するツチクジラを捕獲します。体長10mを超えるツチクジラを、無駄なく調理・加工しています。
- ツチクジラは捕獲できる頭数が定められており、鯨肉はとても貴重な食材。捕獲後は、独自の方法で赤肉を熟成させ、柔らかく肉の旨味たっぷりに仕上げます。
- 地元では、小学校の校外学習としてツチクジラの解体見学や、給食で鯨肉を使ったメニューを提供。また、鯨食文化に関する講演会を行うなど、食育活動を広め地域の活性化に繋がっています。

千葉ブランド水産物認定

認定開始年度	平成20年度
時期(旬)	周年
大きさ等	赤肉



販売基本情報

出荷形態	冷凍
出荷単位	要問合せ
保存方法	冷凍
賞味期限	製造から6ヶ月 ※加熱調理が必要

●お問合せ先

認定事業者名

外房捕鯨株式会社

南房総市和田町和田636

TEL:0470-47-3211

FAX:0470-47-2747

gaibouhogeiblog107.fc2.com▲

【つくじら家】

南房総市和田町花園127-3

TEL:0470-47-4780

FAX:0470-47-4811

https://www.tsu-kujiraya.com▲



生産者の声

「房州では、貴重なタンパク源としてツチクジラが重宝されてきました。ツチクジラの巨大な体は、たくさんのお肉に加工でき、無駄にする部分はありません。お客様に必要な部分を切り分けて提供しています」



生産者イチオシの食べ方



【 竜田揚げ 】

醤油、酒、みりん等で味付けし、片栗粉をまぶして揚げます。コクのある旨味が食欲をそそります。



【 しぐれ煮 】

酒の肴や、ご飯のお供にぴったり。柔らかく繊維がほろほろとほぐれる食感や、深く豊かな味わいを堪能いただけます。

旨味凝縮！沖合の広大な岩礁帯が育てた大ぶりの身

いすみ産大さざえ

千葉ブランド水産物認定

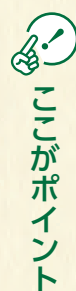
認定開始年度	平成29年度
時期(旬)	4~5月、8~9月
大きさ等	400g以上



いすみ

いすみ市沖の岩礁帯で豊富な海藻を食べたサザエは、大きくて身も柔らか。

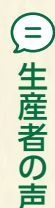
速い潮に流されないよう角も発達しています。



ここがポイント

●いすみ市沖の広大な岩礁帯には、餌となる海藻が豊富。格段に大きく柔らかな身のサザエが育ちます。また、沖合の速い潮が、貝殻の角を発達させます。

●漁協直営店「いさばや」では、生きたままの状態での発送が可能。新鮮な味を提供します。



生産者の声

「いすみ産大さざえは、大迫力の大きさ・重さと、凝縮された繊細な旨味が特徴。そのまま生で食べてもよし、蒸しても焼いても色々な食感が楽しめます。様々な調理方法で味わってみてください」



生産者イチオシの食べ方



〔 刺身 〕

サザエは噛むごとに甘みが出てきます。臭みは一切ありません。身はコリコリの食感で、肝は口の中でとろりと溶けてしまうほど。肝醤油に付けるのがおすすめ。



〔 サザエの極み焼き 〕

サザエ本来の極上の旨味を活かすため、シンプルに醤油と酒だけで味付け。肉厚で柔らかな身は、お酒との相性も抜群です。



●お問合せ先

認定事業者名

夷隅東部漁業協同組合

いすみ市漁港埋立地

TEL:0470-62-0111

FAX:0470-62-0115

<https://isumitoubu-gyokyo.jp>▲

漁協直営店「いさばや」

TEL/FAX:0470-64-0131

<https://isabaya.jp>▶



新鮮な生カツオが生んだ、日本が誇る「本物」の風味

房州産鰹節・花かつお



江戸時代以来の伝統技術を活かした房州産鰹節は、品質が高く、芳醇な風味が特徴です。

ここがポイント

●主に勝浦漁港で水揚げされたカツオを原料に製造。刺身でも食べられるほどの新鮮なカツオを使うため、凍結原料から作られる量産品とは異なり、旨味が濃厚な「本物の味」です。

●芳醇な香りとすっきりした味わいが特徴。繊細で香り豊かな出汁が取れるため、素材の味が引き立ちます。

●節の焙燥には、主に館山産のマテバシイを使用しています。

●平成28年には、「世界にまだ知られていない、日本が誇るべきすぐれた地方産品 The Wonder 500」に認定されました。

生産者の声

「最高の一品を目指し、社員一丸で製造しています。製造中は何度もカツオの状態を見ながら、徹底した湿度・温度管理をしています」



▶風味豊かに仕上げるため、遠赤外線で焼きます。出汁を取るだけでなく、そのままお召し上がりいただくと、節そのものの香りと味が楽しめます。



◀衛生管理も徹底。「節はまるで生き物」と語る社長が、自ら状態を見極めます。



千葉ブランド水産物認定

認定開始年度 平成21年度



鴨川

お問合せ先

認定事業者名

房州産鰹節鯖節・削り節生産会

(有)永井商店内

鴨川市滑谷190

TEL:04-7092-0057

FAX:04-7092-0625

nagai-katsuobushi.com▲

(有)永井商店

TEL:04-7092-0057

(有)林商店

TEL:04-7094-0053

(有)嶋津商店

TEL:04-7092-3321



生産者イチオシの食べ方



〔冷奴〕

芳醇な風味の鰹節をたっぷりかければ、いつもの冷奴がワンランクアップのご馳走に！



販売基本情報

出荷形態	削り節＝常温・節＝冷蔵
出荷単位	50g・80g・500g
保存方法	削り節＝常温・節＝冷蔵
賞味期限	製造から(削り節＝1年間・節＝1年間)

風味と旨味が香り立つ鯖節の極み

房州産鯖節・鯖花削り

房州産の新鮮なゴマサバを使った鯖節は、「房州節」と呼ばれる一級品。高品質で、味にコクがあります。

ここがポイント

- 主に南房総地域で水揚げされる旬のゴマサバを新鮮な状態で使用。凍結させないため、サバ本来の味が活きています。
- 風味と旨味の濃さが特徴。美味しく濃厚なコクの出汁が取れるため、老舗のそば屋などで愛用されています。
- 節の焙燥には、主に館山産のマテバシイを使用しています。
- 平成28年には「世界にまだ知られていない、日本が誇るべきすぐれた地方産品 The Wonder Food」に認定されました。

生産者の声

「鯖花削りと少しの醤油をお椀に入れてお湯を注ぐだけで、美味しい出汁の味が楽しめます。風味とコクをお確かめください」



▲削り出しには、研ぎ澄まされた刃を使用。数ミクロン単位で刃を微調整します。



販売基本情報

出荷形態	削り節＝常温・節＝冷蔵
出荷単位	50g・80g・500g
保存方法	削り節＝常温・節＝冷蔵
賞味期限	製造から(削り節＝1年間・節＝1年間)



千葉ブランド水産物認定

認定開始年度 平成21年度



鴨川

お問合せ先

認定事業者名

房州産鯉節鯖節・削り節生産会

(有)永井商店内

鴨川市滑谷190

TEL:04-7092-0057

FAX:04-7092-0625

nagai-katsuobushi.com▲

(有)永井商店

TEL:04-7092-0057

(有)林商店

TEL:04-7094-0053

(有)嶋津商店

TEL:04-7092-3321



生産者イチオシの食べ方



〔 そばなどの出汁に 〕

しっかりと出汁を取りたい料理には、鯖節の濃厚な出汁がぴったり。



〔 トッピングに 〕

旨味の濃厚な鯖節をサッと振りかけるだけで、お好み焼きや豆腐などが更に美味しくなります。

秘伝の味噌と極上あわびが織りなす磯のハーモニー

天然あわび海女の味噌焼き

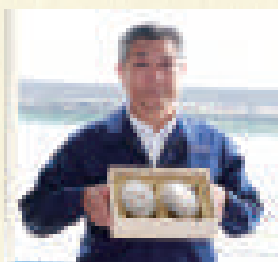
海女さんが海女小屋で暖を取る際に食べていた味噌焼きをヒントに開発。県内有数のアワビの産地が生んだ、美味しい地元の味です。

①ここがポイント

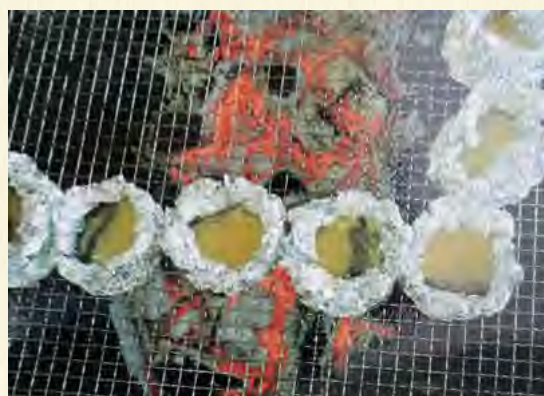
- 浜で直接仕入れたメガイアワビを、活きの良い状態で下ごしらえしています。独自調合した秘伝の味噌ダレを塗って、備長炭で手焼きします。
- 柔らかな食感、炭火焼きでしか実現できない自慢の特徴です。
- 味も品質も最高級。贈答用におすすめの商品です。

③生産者の声

「アワビは夏にしか漁ができません。房総半島の南にある千倉の地で、最高の品質の天然アワビを厳選し、独自の味噌と炭焼きで仕上げました」



▲▲獲れたてのアワビを、新鮮なうちに素早くボイル。丁寧にホイルで包み、秘伝の味噌ダレを塗って備長炭で手焼きします。

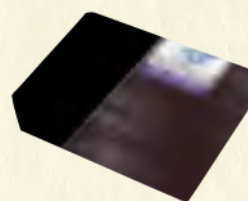


生産者イチオシの食べ方



【 あぶり焼きグリル 】

オープンなどで再加熱すると、味噌の香ばしさが増し、更に美味しくいただけます。



販売基本情報

出荷形態	冷凍
出荷単位	1個・2個(桐箱入り)
保存方法	冷凍
賞味期限	製造から30日間(冷凍)・解凍後2日間(要冷蔵)

●お問合せ先

認定事業者名

有限会社スズ市水産

南房総市千倉町南朝夷1193-12

TEL:0470-44-0662

FAX:0470-44-3544

www.suzuichi.jp▶



南房総

香ばしさが食欲をそそる縁起品

九十九里焼き田作り

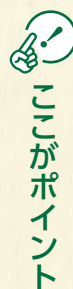
千葉ブランド水産物認定

認定開始年度 平成29年度



大網白里

小型のカタクチイワシを乾燥させた「田作り」は、イワシ漁が盛んな九十九里の地で受け継がれてきた料理。伝統の一品に、遠赤外線焙煎機での焼きを加えることで、新たな旨味がプラスされました。



ここがポイント

●県内で水揚げされたカタクチイワシのみを使用。丁寧に手作業で製造し、最高の品に仕上げます。

●遠赤外線焙煎する独自の製法により、苦味を抑えつつも旨味が残し、カリッとした食感が特徴の田作りになります。

●関東のおせち料理には、黒豆と数の子に合わせ、ごまめ（田作り）が「祝い肴三種」として欠かせない一品。昔から親しまれてきた味です。



▲焙煎は、入念に目視で確かめながら行います。乾燥させたカタクチイワシに、均一に焼きが入るようにしています。

販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	1袋 (50g)
保存方法	常温
賞味期限	製造から6ヶ月



●お問合せ先

認定事業者名

かねの水産

大網白里市南今泉4496

TEL:090-7844-5678

FAX:0475-77-4811

③生産者の声

「味と品質に自信があるからこそ、大量生産はしません。厳選した食材と、丁寧な作業にこだわり、『最高の田作りを味わっていただきたい』という思いを持って製造に取り組んでいます。おせち料理はもちろん、日々の食事の一皿としてもお召し上がりください」



生産者イチオシの食べ方



【ごまめ】

関東のおせち料理の定番。醤油や砂糖などを加え、煮詰めて作ります。