



千葉ブランド水産物

CHIBA BRAND SEAFOODS



千葉県マスコットキャラクター
チーバくん





千葉県知事

熊谷 俊人

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るとともに、水産加工業も盛んであり、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。

中でも、キンメダイ、アワビ、イセエビ等の生鮮水産物や、イワシ、サバ、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までに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、千葉県の水産物の更なるイメージアップを図っています。

千葉県は三方を海に囲まれた海洋県です。外房・内房など地域ごとに異なる表情をもった海には、さまざまな種類の波が存在しています。そこで、千の波を有する県を意味する「千波県(ちばけん)」と名付け、千葉の海の多様な魅力を表現しました。ロゴマークは、千葉の各地の海の色を想起する4色のシンボルカラーで構成されています。



生鮮水産物

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	P4
外房つりきんめ鯛	P5
勝浦産ひき縄カツオ	P6
大佐和漁協江戸前あなご	P7
江戸前船橋瞬メスズキ	P8
鋸南町勝山漁協 養殖江戸前真鯛	P9
竹岡つりタチウオ	P10
いすみ産船上活メサワラ	P11
勝浦釣り寒マカジキ	P12
木更津おかそだちサーモン	P13
外房イセエビ	P14
太東・大原産真蛸	P15
外房あわび	P16
房州黒あわび	P17
九十九里地はまぐり	P18
三番瀬ホンビノス貝	P19
新富津漁協 江戸前オイスター	P20
富津漁協江戸前白ミル	P21

水産加工品

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)	P22
金田産一番摘みあま海苔(焼海苔)	P23
金田産焼ばら乾海苔	P24
九十九里いわしのごま漬	P25
いわし野菜漬	P26
九十九里産いわしオイルサーディン	P27
千葉銚子水揚げピリ辛いわし	P28
銚子港水揚げ骨まで食べられる イワシのやわらか煮	P29
九十九里かねとの煮干(青口、白口)	P30
房州ひじき	P31
九十九里浜蛤酒蒸し	P32
銚子つりきんめ姿煮 浜のかあちゃん仕立て	P33
プレミアムふかひれ姿煮	P34

ふるさと品

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	P35
いすみ産大さざえ	P36
房州産鯉節・花かつお	P37
房州産鯖節・鯖花削り	P38
天然あわび海女の味噌焼き	P39
九十九里焼き田作り	P40

認定に当たっては、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、よろしくお願いいたします。