

生鮮水産物（新規認定品）

おおはらさんてんねん

大原産天然トラフグ

【規格】1kg 以上

【期間】11 月 5 日～3 月 31 日



（参考価格：平均浜値）

3,800 円/kg 前後（R6）

- 1 尾ずつ丁寧に釣り上げて船上で歯切りを行い、魚倉での噛合いを防いで活きの良い状態を保っています。
- 傷が少ない見た目の美しさに加え、肉付きの良さや引き締まった身質が高く評価されています。また、2 月～3 月には大きな白子も楽しめます。
- いすみ市内の飲食店やイベントで提供されるほか、下関など県外にも出荷されています。

【問合せ先】

夷隅東部漁業協同組合

住所：いすみ市漁港埋立地

TEL：0470-62-0111

め ら ぜ いっぽんづり

布良瀬一本釣くろむつ

【規格】500 g 以上

【期間】周年



（参考価格：平均浜値）

3,900 円/kg 前後（R6）

- 館山市の平砂浦沖合に位置する「布良瀬漁場」で、一本釣りによって漁獲されています。
- 魚体が大きいほど脂のりが良く、希少な高級魚として近年人気が高まっています。
- 傷つきやすいくろむつを 1 尾ずつ丁寧に取り扱い、鮮度を保った状態で市場に出荷しています。

【問合せ先】

岩井富浦漁業協同組合

住所：南房総市富浦町多田良 1254-75

TEL：0470-33-2511

館山漁業協同組合

住所：館山市船形 1452

TEL：0470-27-2111

生鮮水産物（再認定品）

ぼうしゅうくろ

房州黒あわび

【規格】12cm 超

【期間】5月1日～9月15日



（参考価格：平均浜値）

18,000 円/kg 前後（R6）

- 伝統的な海士漁^{あま}で、一つずつ丁寧に漁獲しています。
- 漁場に餌となる海藻が豊富なため、身の締まりが良く、肉厚で大きいことが特徴です。
- 厳しい漁獲制限（殻長 12cm 以下は漁獲禁止、禁漁期間の設定）に加え、漁業者が稚貝放流や漁場の保全など行い資源を管理しています。

【問合せ先】

東安房漁業協同組合

住所：南房総市千倉町千田 1052-6

TEL：0470-43-8311

たいとう

おおはらさん まだこ

太東・大原産真蛸

【規格】800 g 以上

【期間】12月～2月



（参考価格：平均浜値）

1,500 円/kg 前後（R6）

- 伝統的なたこつぼ漁法で、禁漁期間を設定するなど資源管理を行いながら漁獲しています。
- 産卵に備えてカニやエビなどの餌を沢山食べて栄養を蓄えたタコは、身が柔らかく旨みが強いのが特徴です。
- 大原漁港「港の朝市」で漁協女性部が販売する「たこ飯^{めし}」は、即完売するほど好評です。

【問合せ先】

夷隅東部漁業協同組合

住所：いすみ市漁港埋立地

TEL：0470-62-0111

漁協直営店「いさばや」

住所：いすみ市大原 11573 大原漁港内

TEL：0470-64-0131

生鮮水産物（再認定品）

きさらづ

木更津おかそだちサーモン

【規格】1.4kg 以上

※出荷サイズは 3kg 前後

【期間】周年



（参考価格：平均出荷価格）

2,000 円/kg 前後（R6）

- 木更津市のかずさアカデミアパークにある陸上養殖場で養殖されたサーモントラウトです。
- 独自のろ過システムにより、飼育水を循環させて養殖するため、排水を出さない環境に優しい養殖方法で育てられています。
- 一度も冷凍せず、鮮度が高いまま消費地に届けられるため、凝縮された旨味と弾力のある身質を楽しめます。

【問合せ先】

株式会社 F R D ジャパン 木更津プラント

住所：木更津市かずさ鎌足 3-9-13

T E L：0438-53-7858

水産加工品（再認定品）

ぼうしゅう

房州ひじき



20～140g／400 円～2,000 円（税抜）

- 収穫したひじきを生のままボイルして乾燥する独自の製法により、旨味とカルシウムなどの栄養が凝縮されています。
- 茎の部分に当たる「長ひじき」を厳選して使用しています。
- 水で戻すだけで、柔らかく風味の良いひじきを食べることができます。

【問合せ先】

房州ひじき生産会 [(株) 斎武商店内]

住所：鴨川市浜荻 924-2

T E L：04-7094-0149

房州ひじき生産会（うち 5 社）

（株）斎武商店、（有）宮崎商店、

（有）中野健太郎商店、（有）嶋津商店、

（株）久根崎善次郎商店

水産加工品（再認定品）

やさいづけ いわし野菜漬



100g（真空パック入り）： 324 円（税抜）
380g（化粧箱入り）： 1,204 円（税抜）
600g（化粧箱入り）： 1,574 円（税抜）

- 銚子や九十九里に水揚げされる脂の乗った中羽いわし（50～80g）を使用しています。
- 野菜も地元ＪＡ山武郡市のものを主に使用しています。
- 昔ながらの手作り製法にこだわり、化学調味料を一切使用せず、素材本来の味を活かした製品に仕上がっています。

【問合せ先】

有限会社丸一水産

住所：山武郡九十九里町片貝 6928

TEL：0475-76-2461

かねださんいちばん つのり 金田産一番摘みあま海苔

やきのり (焼海苔)



1 帖：1,100 円（税抜）
3 帖（桐箱入り）：4,500 円（税抜）
6 帖（桐箱入り）：7,150 円（税抜）
10 帖（桐箱入り）：11,000 円（税抜）

- 伝統的な海苔養殖方法である「支柱柵」で、干潮時に太陽光を浴びて育った海苔で、甘味やまろやかさがあるのが特徴です。
- 柔らかく特に品質が良いとされる一番摘みの海苔だけを使用しています。
- 木更津金田の海苔養殖漁場である盤洲干潟の海苔は、色、香りと歯切れも良く、高い評価を得ています。

【問合せ先】

金田漁業協同組合 あま海苔直売センター

住所：袖ヶ浦市神納 1-19-1

TEL：0120-178-663

金田漁業協同組合

TEL：0438-41-0511

水産加工品（再認定品）

くじゅうくりはまはまぐりさかむ
九十九里浜 蛤 酒蒸し



1 個：600 円（税抜）

- 原料には千葉ブランド水産物「九十九里地はまぐり」を使用し、そのほか山武市産の清酒のみで仕上げた蛤の酒蒸しです。
- 保存料は一切使用しておらず、伝統の醤油・佃煮の技術をもとに製造しています。
- そのまま食べれば酒の肴に、お湯を注げば上品なお吸い物としてお召し上がりいただけます。

【問合せ先】

株式会社 正 上^{しょうじょう}

住所：香取市佐原イ 3406

TEL：0478-54-1642

ちょうし
銚子つりきんめ 姿煮
はま
浜のかあちゃん仕立て^{したがに}



1 尾（化粧箱入り）：4,300 円（税抜）

- 原料には千葉ブランド水産物「銚子つりきんめ」を、味付けには地元のヒゲタ醤油を使用しています。
- 銚子市漁協のキンメ漁師と女性部の協力を得て、銚子の漁師飯として馴染みのある姿煮を製品化しました。
- 低温でじっくり調理することにより、ふっくらとした柔らかい食感に仕上がっています。

【問合せ先】

千葉県漁業協同組合連合会

住所：千葉市中央区新宿 2-3-8

TEL：043-242-6811

海産物直売所 海市場

TEL：043-243-4137

水産加工品（再認定品）

プレミアムふかひれ すがたに 姿煮



1 個：2,222 円（税抜）

- 銚子漁港に水揚げされる新鮮なヨシキリザメを使用しています。
- 高級食材であるフカヒレを、家庭で気軽に味わえるように、レトルトパックで製品化しました。
- 地元の土産物屋、ホテル、道の駅等での取扱いのほか、ふるさと納税の返礼品にも利用されています。

【問合せ先】

有限会社フカサク

住所：銚子市内浜町 1548

TEL：0479-33-1781

ふるさと品（再認定品）

天然あわび海女の味噌焼き てんねん あま みそや



1 個：6,000 円（税抜）

2 個（桐箱入り）：12,000 円（税抜）

- 房総の海女が、漁で冷えた体を海女小屋で温めながら食べていた伝統料理を、現代風に再現した商品です。
- 主に南房総産の良質のメガイアワビを厳選して使用しています。
- 特製の味噌をぬり、炭火にこだわり、一つずつ丁寧に焼き上げています。

【問合せ先】

有限会社スズ市水産

住所：南房総市千倉町南朝夷 1193-12

TEL：0470-44-0662