

○ 千葉ブランド水産物認定制度の概要

目 的: 全国に誇る優れた県産水産物を「千葉ブランド水産物」として認定し、
重点的にPRすることにより、「千葉のさかな」全体のイメージアップを
図り、消費拡大・魚価向上につなげる。

創 設: 平成18年度

有効期間: 3年間（再認定の場合も審査を受ける。）

認定基準:

【生鮮水産物】千葉県で水揚げされるもので、おいしい時期や大きさ、鮮度を
保つための漁獲や流通上の取り決めがあることなど。

【水産加工品】千葉県産原料を用いて県内で加工されるもので、衛生管理体制
が確立され、味が良好であることなど。

【ふるさと品】生産量や流通範囲が限定されるが千葉らしい優れた特性を
有する産品（「生鮮水産物」「水産加工品」に準ずる。）

○ 認定までの流れ（令和7年度）

