

生鮮水産物（新規認定品）

ちょうしこうなま

銚子港生まぐろ

【規格】20kg 以上

※一度も冷凍されていないこと

【期間】 メバチ：10月～12月

クロマグロ：12月～3月



（参考価格：平均浜値）

メバチ 1,700 円/kg 前後（R7）

クロマグロ 4,300 円/kg 前後（R7）

- 銚子漁港は漁場との距離が近く、生まぐろを水揚げできる全国でも有数の産地とされています。
- 漁獲後は速やかに内臓除去を行い、氷水で冷却保存すること等で鮮度低下を防ぎ、生の状態で水揚げされます。
- 銚子地域水産バリューチェーン協議会等と連携し、「銚子港水産まつり」をはじめとして、県内外で積極的にPRを行っています。

【問い合わせ】

銚子市漁業協同組合

住所：銚子市川口町2丁目6528番地

TEL：0479-22-3200

HP：<http://www.choshi-gyokyo.jp>

め ら ぜ いっほんづり

布良瀬一本釣くろむつ

【規格】500g 以上

【期間】周年



（参考価格：平均浜値）

4,600 円/kg 前後（R7）

- 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】

鋸南町勝山漁業協同組合

住所：南房総市富浦町多田良1254-75

TEL：0470-22-1511

※令和7年度に岩井富浦漁業協同組合と館山漁業協同組合が認定されています。

生鮮水産物（再認定品）

isenjō ikejime いすみ産船上活メサワラ

【規格】2kg 以上

【期間】11 月～4 月



（参考価格：平均浜値）

2,500 円/kg 前後（R7）

- ひき縄^{なわ}漁法で一尾ずつ丁寧に釣り上げ、船上で素早く活メ処理することで、高鮮度での長期間の保持を可能としています。
- ひき縄漁師 27 隻が所属する「夷隅東部ひき縄研究会」が独自に作成した「活メマニュアル」に基づく統一的な処理を行うことで、品質の維持に取り組んでいます。
- 漁協直営食堂「いさばや」など、地元飲食店で提供しています。

【問い合わせ】

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

HP：https://isumitoubu-gyokyo.jp/

漁協直営食堂「いさばや」

TEL：0470-64-0131

HP：https://isabaya.jp/

sanban ze

三番瀬ホンビノス貝

【規格】50g～120g

※白色もしくは灰色に限る

【期間】周年



（参考価格：平均浜値）

350 円/kg 前後（R7）

- 東京湾北部の三番瀬周辺で約 20 年前から漁獲されるようになった、千葉県の新名物です。
- 粒が大きくて味が濃く、出汁がしっかりとれるため、クラムチャウダーや味噌汁、バーベキュー、フライなどにおすすめです。

【問い合わせ】

船橋市漁業協同組合

住所：船橋市湊町 1-24-6

TEL：047-431-2041

HP：https://www.funabashi-gyokyou.jp/

漁協直営店「三番瀬みなとや」

TEL：047-431-2041

HP：https://www.funabashi-gyokyou.jp/minatoya

市川市漁業協同組合

住所：市川市塩浜 1-17-3

TEL：047-395-3211

生鮮水産物（再認定品）

しんふつつぎょきょう

新富津漁協 江戸前オイスター

【規格】50g 以上

【期間】周年



（参考価格：平均浜値）

- ・ 50g 以上 90g 未満 : 150 円/個 (R7)
- ・ 90g 以上 110g 未満 : 180 円/個 (R7)

- 東京湾の富津岬南側海域で養殖されたカキです。
- 国内では珍しいシングルシード方式で養殖しています。
- 東京湾の栄養を沢山取り込み、身入りも良く、濃厚な旨みを楽しめます。

【問い合わせ】

新富津漁業協同組合

住所：富津市富津 2430-2

TEL：0439-87-3555

HP：https://shinfuttsu.com/

水産加工品（再認定品）

銚子港水揚げ骨まで食べられる

イワシのやわらか煮



1 パック：322 円/100g（税込）

- 銚子漁港に水揚げされた新鮮なマイワシを使用しています。
- 釜で何時間も炊き上げる伝統的な佃煮の味を、試行錯誤を重ねてレトルト加工で再現しました。
- 子どもでも骨までおいしく食べられる商品です。

【問い合わせ】

株式会社兆星（ちょうぼし）

住所：銚子市明神町 2-292

TEL：0479-22-2721

HP：https://www.choboshi.jp/

水産加工品（再認定品）

九十九里かねとの煮干

あおくち しろくち
(青口、白口)



【青口】1 パック : 368 円/170g (税込)

【白口】1 パック : 242 円/130g (税込)

- 県内で水揚げされたカタクチイワシを使っています。
- 水で洗い、釜茹でした後に、九十九里の風と太陽の下でじっくり天日干しすることで、旨みを凝縮しています。
- 1ℓの水に約 50g の煮干を入れ一晩出汁をとる「水出し法」は、雑味の少ない出汁がとれるのでおすすめです。

【問い合わせ】

かねと水産株式会社

住所：大網白里市四天木乙 2516

TEL：0475-77-2754

HP：<https://kaneto-niboshi.com/>

ふるさと品（再認定品）

ぼうしゅうわ だうら 房州和田浦つち鯨

【規格】赤肉

【期間】周年



(参考価格：平均浜値)

1,000 円/kg 前後 (R7)

- 南房総地域の捕鯨は約 400 年の歴史があり、伝統的な食文化として受け継がれています。
- 夏場に和田漁港で行われるクジラの解体は、房州の夏の風物詩となっています。
- 捕獲後、15～18 時間熟成させることで、柔らかく、旨みたっぷりの肉を提供しています。

【問い合わせ】

がいぼうほげい
外房捕鯨株式会社

住所：南房総市和田町和田 636

TEL：0470-47-3211

直売所「つ印くじら家」

住所：南房総市和田町花園 127-3

TEL：0470-47-4780

HP：<https://www.tsu-kujiraya.com/>

ふるさと品（再認定品）

いすみ産大さざえ^{おお}

【規格】400 g 以上

【期間】4～5 月、8～9 月



（参考価格：平均浜値）

1,900 円/kg 前後（R7）

- いすみ市沖の広大な岩礁帯「器械根^{きかいね}」が主な漁場です。
- サザエの餌となる海藻が豊富にあるため、他の地域に比べて格段に大きく、大きなものは 1kg ほどに成長します。
- 大型にもかかわらず身は柔らかく、味も絶品です。

【問い合わせ】

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

HP：https://isumitoubu-gyokyo.jp/

漁協直営食堂「いさばや」

TEL：0470-64-0131

HP：https://isabaya.jp/

九十九里焼き田作り^{たづくり}



1 パック：300 円/50g（税込）

- 江戸時代にイワシを田んぼの肥料にしたところ豊作になったことから、田を作ることになみ「田作り」と呼ばれるようになったと言われ、縁起を担いで食べられる食文化として受け継がれています。
- 県内で水揚げされたカタクチイワシのみを使用しています。
- 遠赤外線焙煎する独自の製法により、苦味を抑え、カリッとした食感に仕上げています。

【問い合わせ先】

かねの水産

住所：大網白里市南今泉 4496

TEL：090-7844-5678