

黒の頂

くろ いただき

Brand Story

黒は、旨さの頂へ。

story

4

今後の展望

story

3

「黒の頂」の特長

story

2

新品種の開発

story

1

ちば海苔とは



江戸の食文化を支えた海は、
今も未来を育てている。

story

1

ちば海苔とは

東京湾は、

豊富な栄養と穏やかな海況に恵まれ、

古くから海苔づくりに適した環境として

知られています。

江戸時代から親しまれてきた

「江戸前海苔」も、

この東京湾で育まれてきた

食文化の一つです。

千葉県では二百年以上にわたり

海苔づくりが受け継がれ、

現在では流通する江戸前海苔のほとんどを

千葉県産が占めています。

千葉県の海苔養殖は、

こまめな網の交換がこだわり。

手間ひまはかかりますが

新芽が採れる回数が多くなり、

上質な柔らかい海苔が収穫されます。

こうして作られた「ちば海苔」は、

「色よし、味よし、香りよし」と称され、

全国で高く評価されています。

長い歴史の中で受け継がれてきた技術、

生産者の知恵や想いが詰まったちば海苔。

私たちが届けたいのは、

その美味しさだけではありません。

千葉の海が育む価値、

人が紡いできた文化、

そして未来へ続く海苔づくりの物語です。



新品種の開発

ちば海苔の魅力をさらに高めるため、千葉県では

新たな品種の開発に取り組みました。

色や美味しさ、

生長などのバランスを一株ずつ見極め、
評価した株は二百株以上。

十年もの歳月をかけ、
ついに新品種が誕生しました。

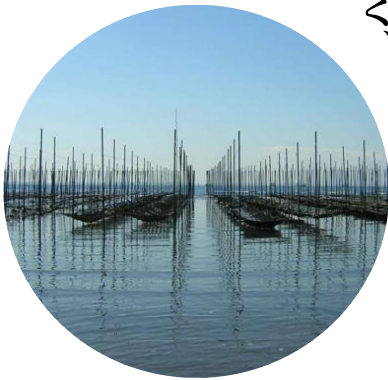
しかし、新品種は従来の品種に比べて、
美味しいため

魚や鳥による食害を受けやすく、

また、葉が柔らかいため

加工が難しいという

大きな課題がありました。



自然と向き合い、未来へつなぐ。

そこで、生産者と県が連携し、

食害生物の被害を防ぐ対策の強化、

乾海苔を製造する際の温度や時間の調整など、

試行錯誤しながら、

これまで以上に繊細な管理を行うことで克服しました。

品種改良と、

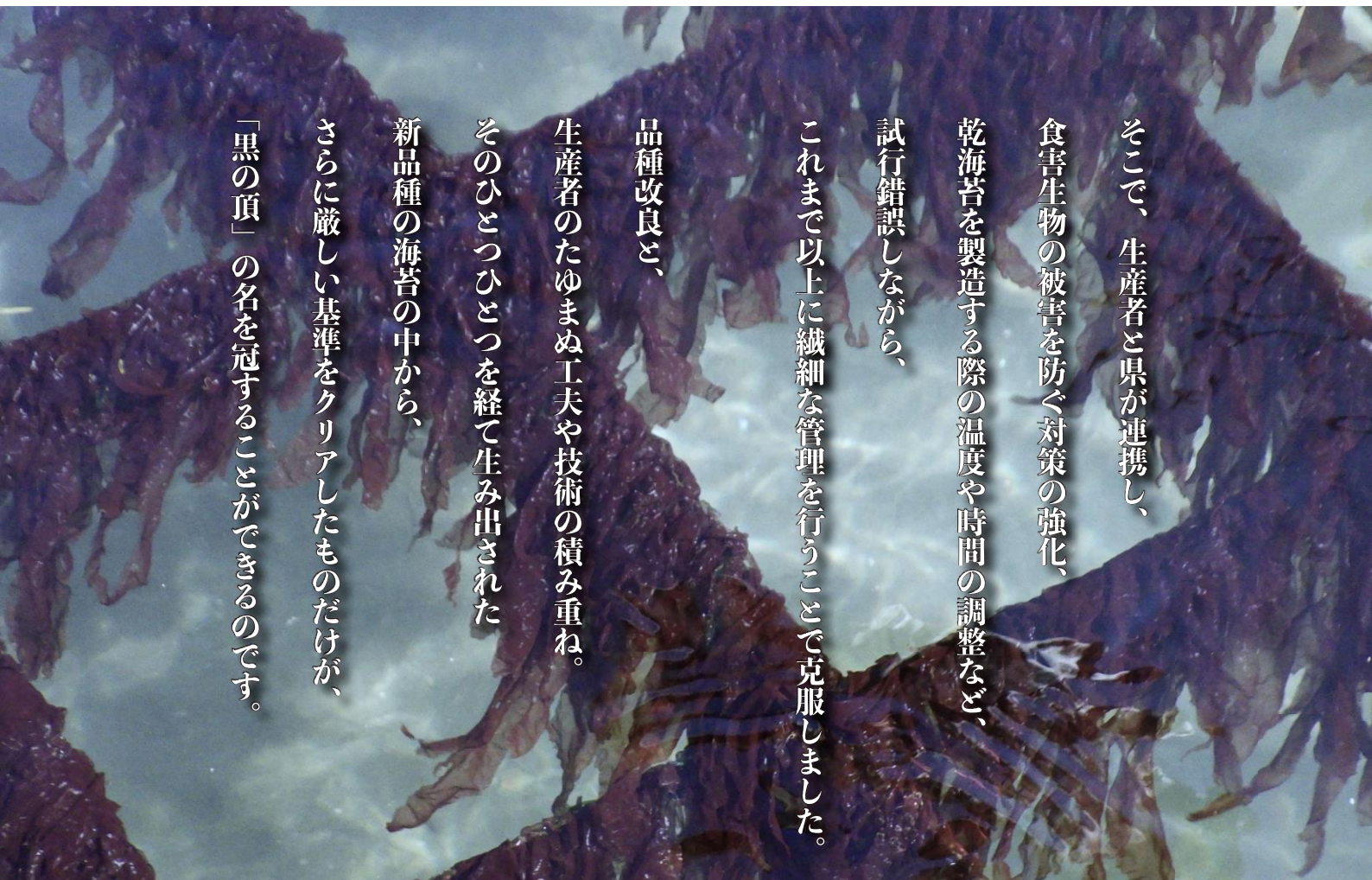
生産者のたゆまぬ工夫や技術の積み重ね。

そのひとつひとつを経て生み出された

新品種の手苔の中から、

さらに厳しい基準をクリアしたものだけが、

「黒の頂」の名を冠することができるのです。



「黒の頂」の特長

「黒の頂」の特長は、大きく三つ。

まずは、黒みの強さ。

ひと目で分かる、深く美しい黒色は、
上質な海苔の証です。

次に、食感の良さ。

パリッとした歯切れの良さと、
とろけるような口溶けを兼ね備え、
心地よい食感を楽しめます。

そして、美味しさ。

旨味成分の量は従来の品種の約1.2倍。
口に入れた瞬間、
海苔の旨味が一気に広がります。

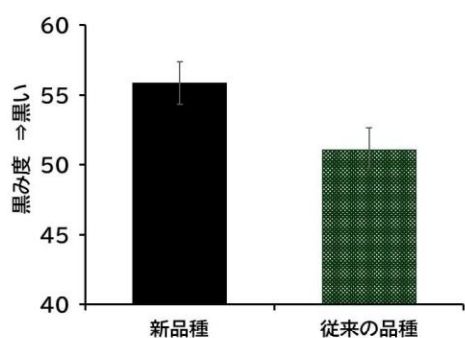
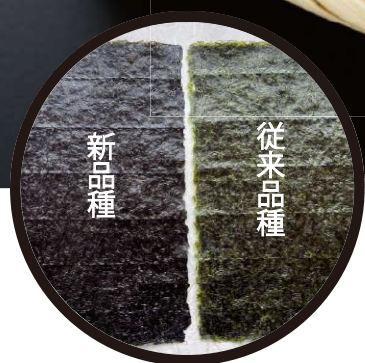


図 黒み度の比較

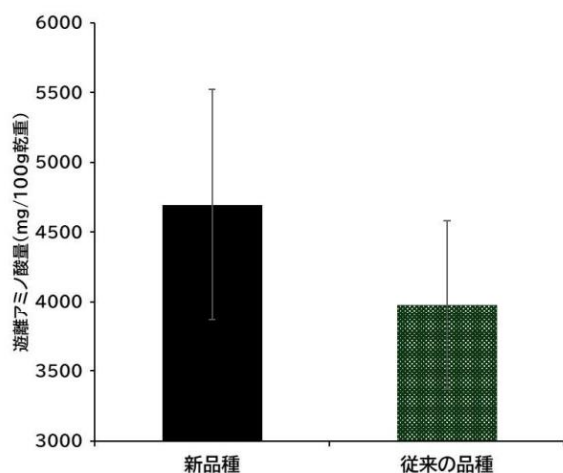


図 乾海苔の遊離アミノ酸量の比較

「黒の頂」の生産には、

高度な養殖管理と加工技術が求められ、
生産量は千葉県産海苔の中でもわずか。

だからこそ、一枚一枚に生産者の技術と
こだわりが込められています。

その品質は県内の品評会でも高く評価され、
まさに特別な海苔と呼ぶにふさわしい逸品です。

熟練した生産者が

技術の粋を尽くして作り上げた「黒の頂」。

特別な場面をワンランク引き上げる

プレミアム海苔として、

新たな感動をお届けします。

黒は品質の証。

今後の展望

二百年以上にわたり
受け継がれてきた
千葉の海苔づくりを、
これから
未来へつないでいくこと。
そして、
ちば海苔の魅力を、
もっと多くの人に
知ってもらうこと。
そのために「黒の頂」を、
千葉の新たな
トップブランドに
育てていく。



十年にわたる挑戦によって
生まれた「黒の頂」。
その名前は、
この海苔が日本の最高峰に
なることを願って
名づけられました。
東京湾で育まれた一枚の海苔が、
全国の食卓へ。
海と人が
共に育てる「ちば海苔」。
その物語は、
これからも続いていきます。

「黒の頂」ロゴデザイン

応募はこちら▶



募集期間
令和8年7月30日～10月15日

問い合わせ先
千葉県農林水産部水産局水産課

電話番号：043-223-3045



千葉県マスコットキャラクター
チーバくん

14 海の豊かさを
守ろう

