



お取り寄せできます! 千葉ブランド水産物

千葉県を代表し、全国に誇りうる水産物を千葉県が認定しています。

天候などの影響でお取り扱いのできない場合もあります。
あらかじめご了承ください。



銚子つりきんめ

期間:周年
大きさ等:500g以上

一尾ずつ丁寧に釣り上げられる姿の美しいキンメダイ。脂がのった強い旨みの特徴。
銚子市漁業協同組合
☎0479-22-3200 ㊟日祝



外房 つりきんめ鯛

期間:10月~6月
大きさ等:700g以上

色も姿も美しいのが特徴。身のもちもち感と濃厚な旨みを堪能できます。

新勝浦市漁業協同組合
☎0470-70-1130 ㊟土日祝
勝浦漁業協同組合
☎0470-73-1311 ㊟土(不定休)
御宿岩和田漁業協同組合
☎0470-68-2011 ㊟土日祝
鴨川市漁業協同組合
☎04-7093-2111 ㊟日祝
東安房漁業協同組合
☎0470-43-8311 ㊟日祝



いすみ産マガイ

期間:10月~3月
大きさ等:
1.5kg~4.4kg

はえ縄漁で一尾ずつ丁寧に釣り上げられた天然真鯛。淡白な身と上品な脂が特徴。
夷隅東部漁業協同組合
☎0470-62-0111 ㊟土日祝



鋸南町勝山漁協 養殖江戸前真鯛

期間:周年
大きさ等:500g以上

徹底的に管理して育てた真鯛。身が締まり、程よく脂が乗った甘みの特徴。
鋸南町勝山漁業協同組合
☎0470-55-1511 ㊟土日祝



勝浦産ひき縄カツオ

期間:3月~6月
大きさ等:2.2kg以上

釣ったその日に市場に並ぶことから「日戻りカツオ」と呼ばれる抜群の鮮度が自慢。
新勝浦市漁業協同組合
☎0470-70-1130 ㊟土日祝



江戸前船橋瞬メすずき

期間:5月~10月
大きさ等:1.5kg以上

スズキの水揚げ日本一の船橋港。「瞬メ」で鮮度と旨みを閉じ込めました。
海光物産株式会社
☎047-435-2060
ネットショップ
kaikobussan.buyshop.jp



大佐和漁協 江戸前あなご

期間:周年
大きさ等:120g以上

江戸前の代表格。脂ののりと、鮮度の良さが特徴。
大佐和漁業協同組合
☎0439-65-0034 ㊟土日祝



竹岡つりタチウオ

期間:12~2月
大きさ等:1kg以上

美しい魚体は釣りものならではの。冬場に脂がのり肉質が良くなります。
天羽漁業協同組合
☎0439-69-8321 ㊟土日祝

外房イセエビ

期間:4月~5月
8月~12月
大きさ等:全長13cm超

引き締まった身と上品な旨みの特徴。
夷隅東部漁業協同組合
☎0470-62-0111 ㊟土日祝
御宿岩和田漁業協同組合
☎0470-68-2011 ㊟土日祝
新勝浦市漁業協同組合
☎0470-70-1130 ㊟土日祝



太東・大原産真蛸

期間:12月~1月
大きさ等:800g以上

冬場のマダコは栄養たっぷりに育ち、身は柔らかく味わい深い旨みがあります。
夷隅東部漁業協同組合
☎0470-62-0111 ㊟土日祝



外房あわび

期間:5月1日~
9月15日
大きさ等:殻長12cm超

伝統の海土(海女)漁で採取。肉厚で、独特の歯ごたえとさわやかな磯の香りが特徴。
御宿岩和田漁業協同組合
☎0470-68-2011 ㊟土日祝
新勝浦市漁業協同組合
☎0470-70-1130 ㊟土日祝



房州黒あわび

期間:5月1日~
9月15日
大きさ等:殻長12cm超

海女(海土)漁で採取。「アワビの王様」と称される肉厚の歯ごたえをご堪能ください。
東安房漁業協同組合
☎0470-43-8311 ㊟日祝



九十九里 地はまぐり

期間:11月~8月
大きさ等:
殻長5cm以上

身が厚くてプリプリとした食感が特徴で、潮の香りと濃厚な旨みが凝縮しています。
九十九里漁業協同組合
☎0475-76-6171 ㊟土日祝
海匠漁業協同組合
☎0479-57-3202
㊟土(第1・4土曜日午後)日祝



三番瀬 ホンビノス貝

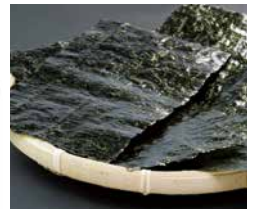
期間:周年
大きさ等:
50g~100g
白色もしくは
灰色に限る

千葉県の新名物。粒が大きく味が濃いので、揚げてよし、出汁を味わうのもよし。
三番瀬みなとや
☎047-434-0668 ㊟火・水・お盆・年末年始(臨時休業あり)
市川市漁業協同組合
☎047-395-3211 ㊟土日祝



手入れ海苔(焼のり)

一番摘みの限定品。柔らかく、とろける食感と抜群の風味で贈答用におすすめ。
千葉県漁業協同組合連合会
のり加工事業所
☎0439-87-4311
㊟土(午後)日祝



金田産一番摘みあま海苔(焼海苔)

伝統の養殖法で生産。太陽の光を浴びて風味豊かに育ちました。
金田漁業協同組合
直営店「あま海苔直売センター」
☎0120-178-663 ㊟年末年始



金田産焼ばら乾海苔

支柱柵養殖による風味と独特のパリパリとした食感が楽しめます。
金田漁業協同組合
直営店「あま海苔直売センター」
☎0120-178-663 ㊟年末年始



お得なクーポン券



さばてり焼きスモーク



脂ののったマサバを醤油ダレに漬けて、伝統の燻製法「手火山」で燻しました。
有限会社長谷屋商店
☎04-7094-0016 ㊿日



いわし野菜漬



旬の新鮮なマイワシを野菜と一緒に甘酢に漬けた、九十九里伝統の味。
有限会社丸一水産
☎0475-76-2461 ㊿土日祝



九十九里産いわしオイルサーディン



独自の焼干し製法にこだわって、上質なオリーブオイルと塩だけで仕上げました。
田原缶詰株式会社
☎0479-22-3755 ㊿土日祝



九十九里いわしのごま漬



九十九里の家庭に伝わる郷土料理。深みのあるまろやかな味に仕上げました。
有限会社カネヨ水産
☎0475-76-2254 ㊿日祝



千葉銚子水揚げピリ辛いわし



一時間のボイル工程を2回行い、旨味と風味を閉じ込めた骨まで軟らかく食べられる甘煮。
株式会社やます
☎0436-21-2637
休木日(ショールームは無休)



九十九里かねとの煮干(青口、白口)

カタクチワシの鮮度と丁寧な作りにこだわり、旨みが凝縮した煮干。
かねと水産株式会社
☎0475-77-2754 ㊿不定休



房州ひじき

刈り取ったヒジキをすぐに煮熟・乾燥させて、苦みを抜き、おいしさだけを凝縮させた逸品です。
房州ひじき生産会(株式会社商店内)
☎04-7094-0149 ㊿元日のみ



九十九里浜蛤酒蒸し

伝統の醤油・佃煮の技術をもとに、九十九里産の蛤と山武産の清酒のみを使用し製造しています。
株式会社正上
☎0478-54-1642 ㊿年末年始



房州和田浦つち鯨

期間:周年
大きさ等:赤肉



ツチヅラの赤肉を独自の技法で熟成。柔らかく肉の旨みがたっぷり。
くじら家
☎0470-47-4780 ㊿木

切り取って使用ください。

COUPON COUPON COUPON COUPON COUPON

新鮮! ちばのさかな! 水産物直売所マップ

COUPON COUPON COUPON COUPON COUPON

COUPON COUPON COUPON COUPON COUPON

新鮮! ちばのさかな! 水産物直売所マップ

COUPON COUPON COUPON COUPON COUPON

COUPON COUPON COUPON COUPON COUPON

新鮮! ちばのさかな! 水産物直売所マップ

COUPON COUPON COUPON COUPON COUPON

COUPON COUPON COUPON COUPON COUPON

新鮮! ちばのさかな! 水産物直売所マップ

COUPON COUPON COUPON COUPON COUPON

COUPON COUPON COUPON COUPON COUPON

新鮮! ちばのさかな! 水産物直売所マップ

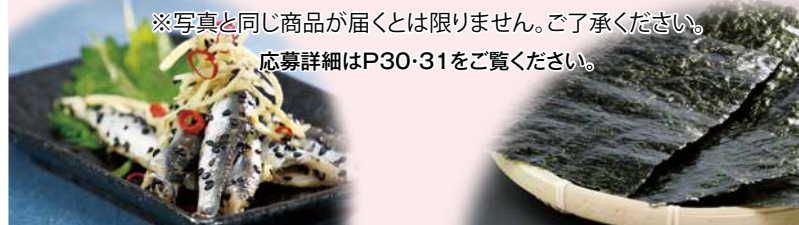
COUPON COUPON COUPON COUPON COUPON

COUPON COUPON COUPON COUPON COUPON

新鮮! ちばのさかな! 水産物直売所マップ

COUPON COUPON COUPON COUPON COUPON

当マップに掲載されている店舗3箇所ですたンプラリーに参加、もしくはマップに掲載されている店舗で合計3,000円以上(税込)の水産物のお取り寄せをしていただいた方の中から抽選で10名様に千葉ブランド水産物認定品などの詰め合わせセット(3,000円相当)をプレゼントします。
※写真と同じ商品が届くとは限りません。ご了承ください。
応募詳細はP30・31をご覧ください。



郵便はがき

2 6 0 8 6 6 7

おそれ入りますが
所定の郵便料金の
切手を
お貼りください

千葉市中央区市場町1-1
千葉県農林水産部水産局
水産課流通加工班 宛

ご住所	〒		
フリガナ	性別	男	女
お名前	年齢	代	
電話番号			

アンケートにお答えのうえ、ご応募ください

- 「新鮮! ちばのさかな! 水産物直売所マップ」をどちらで入手されましたか。
 JRの駅 () 駅 高速道路SA・PA () SA・PA 水産物直売所 () 道の駅 () その他 ()
- 「新鮮! ちばのさかな! 水産物直売所マップ」の内容はいかがでしたか。
 良かった 普通 良くなかった
- どの直売所または体験施設をご利用くださいましたか。
 ①~⑭の直売所の番号またはA~Oの体験施設の記号をお書きください。(複数回答可)
 直売所 _____ 体験施設 _____
- また、直売所または体験施設を利用したいと思いますか。
 積極的に利用する 機会があれば利用する 利用しない
- 今後も冊子版の配布を希望しますか
 希望する 希望しない(電子版で良い)
- ご意見等がありましたらお書きください。

※アンケートにお答えいただき、切手を貼って郵送してください。

応募期間▶ 2022年7月16日(土) ~ 12月31日(土) 消印有効

※賞品の応募は、個人情報取り扱いを確定し同意のうえ応募ください。ご記入いただいた個人情報は、抽選で当選された方への賞品のお届けと個人を特定しない形でのアンケート調査のみのために利用いたします。それ以外の目的には利用いたしません。

切り取って使用ください。

お店で本券をご提示ください。本文に掲載されているサービスをご提供いたします。

有効期限

2022.7.16~2022.12.31

※1つのサービスについてお一人様1回限り有効。
※他の割引券との併用はできません。コピー可。

有効期限

2022.7.16~2022.12.31

※1つのサービスについてお一人様1回限り有効。
※他の割引券との併用はできません。コピー可。

切り取ってご利用ください。

有効期限

2022.7.16~2022.12.31

※1つのサービスについてお一人様1回限り有効。
※他の割引券との併用はできません。コピー可。

有効期限

2022.7.16~2022.12.31

※1つのサービスについてお一人様1回限り有効。
※他の割引券との併用はできません。コピー可。

有効期限

2022.7.16~2022.12.31

※1つのサービスについてお一人様1回限り有効。
※他の割引券との併用はできません。コピー可。

有効期限

2022.7.16~2022.12.31

※1つのサービスについてお一人様1回限り有効。
※他の割引券との併用はできません。コピー可。

有効期限

2022.7.16~2022.12.31

※1つのサービスについてお一人様1回限り有効。
※他の割引券との併用はできません。コピー可。

有効期限

2022.7.16~2022.12.31

※1つのサービスについてお一人様1回限り有効。
※他の割引券との併用はできません。コピー可。

水産物直売所スタンプラリー

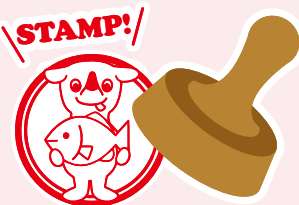
応募期間

令和4年7月16日(土)~12月31日(土)

※応募期間終了日の当日消印有効とします。

※応募は、専用の応募はがきに限ります。

(ホームページよりダウンロード可能です)



スタンプ欄

スタンプ欄

スタンプ欄

レシートや領収書等の貼り付け欄

※はがれないようにセロハンテープ等でしっかりと貼り付けてください。

レシート等貼り付け枚数 枚

■応募に関する注意事項

- 応募者1名による応募の制限はございませんが、応募はがき1通につき応募1口とします。
- お取り寄せ賞品の購入時の領収書等、注文の事実が分かる書類はセロハンテープ等でしっかりと貼付してください。(長い場合は折りたたむ等してください)
- クレジットカードを利用の場合は、応募者のプライバシー保護のためカード情報を切り取り、対象賞品、購入日、購入店舗、購入金額が分かるようにはがきに貼付してください。
- はがき郵送中の紛失等の事故は、事務局で責任を負いません。
- 応募はがきは応募者に返却できません。
- スタンプまたは、貼付した必要書類(領収書等)に不足がある場合、応募は無効とさせていただきます。

■当選に関する注意事項

- お一人様何回でも応募いただけますが、当選は1人あたり1回までとさせていただきます。
- 賞品お届け先情報の記入漏れ、応募者の住所が不明・長期不在・連絡不能等で賞品をお届けできない場合、当選は無効となります。
- 賞品の交換、換金、転売、返品、当選権利譲渡はできません。オークション等への出品もご遠慮ください。

参加される皆様へ新型コロナウイルス感染症対策について

- 参加の際は、「3つの密の回避」や「人と人との距離の確保」、「マスクの着用」、「手洗い」等、感染症対策を徹底してください。

切り取ってご利用ください。

いすみ産大さざえ

期間:4月~5月、
8月~9月
大きさ等:400g以上

豊富な海藻を餌にたくましく育った大さざえ。繊細な旨みが凝縮。夷隅東部漁業協同組合 ☎0470-62-0111 ㊟土日祝



天然あわび海女の味噌焼き

活きのいいメガイアワビに秘伝の味噌ダレをぬり、備長炭で手焼きしました。贈答品にもおすすめの逸品。

有限会社スズ水産 ☎0470-44-0662 ㊟日祝



房州産鯨節・花かつお

新鮮なカツオを江戸時代から続く伝統技法で作りました。芳醇な香りが特徴。

房州産鯨節・削り節生産会 [南永井商店内] ☎04-7092-0057 ㊟日祝



房州産鯨節・鯖花削り

濃厚な旨みと強い風味の一級品で、ダシにこだわる料理人に愛用されています。

房州産鯨節・削り節生産会 [南永井商店内] ☎04-7092-0057 ㊟日祝



九十九里焼き田作り

独自の製法で作った焼き田作りは、香ばしく、カリッとした食感が特徴。

かねの水産 ☎0475-77-5667 ㊟不定休



■応募要件

- 応募期間内に、当マップに掲載されている店舗3箇所までスタンプラリーに参加、もしくはマップに掲載されている店舗で合計3,000円以上(税込)の水産物のお取り寄せをしていただいた方が応募できます※直売所O9 鯨南町勝山漁協直営お食事処なぶらは、スタンプの代わりとして金券の半券を貼付してください。
- ※スタンプは応募期間内、かつ施設の営業時間のみ対応となります。なお、マップに記載されている各施設の営業時間、定休日については、都合により変更となる場合があります。各施設を訪れる際には、あらかじめ営業日、営業時間をご確認ください。
- 購入店舗、購入日は複数にわたっても応募可能です。

■応募方法

- 応募者で所定の郵便料金の切手を貼ってください。封書での送付も可としますが、必ずはがき1枚ごとに必要事項の記入、レシートを貼付してください。また、宛先は応募はがきに記載した住所としてください。なお、料金不足の場合は受付できません。
- お取り寄せをした場合は、購入店舗、購入金額、購入日が記載されている注文完了メールまたは、領収書などの注文の事実が分かる書類を貼付してください。

■抽選・当落発表

- 応募期間中に応募いただいた方の中から、厳正なる抽選により当選者を決定いたします。
- 当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。
- 抽選の当落についての問合せは受け付けておりません。あらかじめご了承ください。

■賞品の発送

- 賞品の発送は令和5年(2023年)2月下旬頃を予定しておりますが、諸事情により変更となる場合がございます。
- 賞品の発送先は日本国内に限ります。
- 当選賞品の発送日は指定できません。

■個人情報の取扱について

賞品の応募は、個人情報の取り扱いをご確認・同意のうえ応募ください。ご記入いただいた個人情報は、抽選で当選された方への賞品のお届けと個人を特定しない形でのアンケート調査のみのために利用いたします。それ以外の目的には利用いたしません。