

香り高く丹念に焼き上げた特上の江戸前海苔

手入れ海苔(焼のり)

千葉ブランド水産物認定

認定開始年度 平成18年度



富津



千葉県の海苔養殖は、約200年の歴史があります。現在流通している江戸前海苔のほとんどを、千葉県産が占めています。

①ここがポイント

●江戸前の伝統を受け継ぐちは海苔は、「色良し、味良し、香り良し」と称され、全国で高く評価されています。

●手入れ海苔は、その年最初に摘み取られる（一番摘み）海苔のこと。由来は「網に初めて手が入る」という意味からです。

●海苔は摘み取るタイミングによって味や食感が変化。一番摘み海苔は柔らかく、□の中でとろけるような食感が楽しめます。

●一番摘み海苔の中から更に厳選した高品質の乾海苔を、柔らかさと風味を損なわないように焼き上げました。

●光沢のある黒色が美しい最上級の一番摘みを使用した「手入れ海苔」は、年内生産のみの限定品。贈答用高級海苔として大変人気です。

③生産者の声

「自然豊かな山と川から送られた栄養がぎゅっしり！海苔の味は毎年変わるため、その年の味を食べてもらうことが我々の喜びです」



▶摘みたての海苔を加工している様子

生産者イチオシの食べ方



〔手巻き寿司〕

「手入れ海苔」の豊かな風味が、米と具材を引き立てます。



販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	1帖・4帖・7帖 (4帖・7帖は木製化粧箱入り)
保存方法	常温
賞味期限	製造から1年間

●お問合せ先

認定事業者名

千葉県漁業協同組合連合会

千葉市中央区新宿2-3-8 水産会館3階

TEL:043-242-6811

FAX:043-247-6052

www.chiba-gyoren.or.jp▶



海産物直売所[海市場]

千葉市中央区新宿2-3-8 水産会館1階

TEL:043-243-4137

FAX:043-243-4117

umiichiba.net▶



[のり加工事業所]

富津市富津2307-74

TEL:0439-87-4311

FAX:0439-87-7611

伝統の養殖方法と味を継承

金田産一 番摘みあま海苔(焼海苔)

「支柱柵」という江戸時代からの養殖方法を受け継いでいます。この方法により、海苔は干潮時に太陽を浴び、甘味とまろやかさが引き立ちます。

ここがポイント

●木更津市金田の盤洲干潟特有の潮流に育まれた海苔は色と香り、歯切れが良いことから、その品質は高く評価されています。

●一番摘みの海苔の中から厳選したものを、県漁連のり加工事業所で加工。高い技術で製品に仕上げます。

●色濃く光沢のある海苔は、一口食べれば、とろけるような柔らかな食感と、香り高い風味が楽しめます。

生産者の声

「海苔づくりは本当に難しく、20年以上の経験があっても試行錯誤の日々。仲間たちと力を合わせ『今日できることは今日やる』『我こそ一番』という気持ちで取り組み組んでいます」



▲出荷前の念入りのチェック



▲伝統的な海苔養殖方法「支柱柵」

販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	1帖・3帖・6帖・10帖(3帖・6帖・10帖は桐箱入り)
保存方法	常温
賞味期限	製造から1年間

生産者イチオシの食べ方



【のり天】

海苔の片面に薄い衣を付けて170℃の油で揚げると、おかずにも、酒の肴にもぴったり。特に揚げたてはカリカリ食感で実に美味しい。

●お問合せ先

認定事業者名

金田漁業協同組合

木更津市中島4412

TEL:0438-41-0511

FAX:0438-41-2299

jf-kaneda.jp▶



漁協直営【あま海苔直売センター】

袖ヶ浦市神納1-19-1

TEL:0438-63-1786

FAX:0438-63-5634

☎0120-178-663

【ウミナカプラザ漁協直営店】

東京湾アクアライン海ほたるPA内

TEL:0438-41-0511

千葉ブランド水産物認定

認定開始年度 平成19年度



木更津



海苔本来の風味と磯の香りが食欲をそそる

金田産焼ばら乾海苔

千葉ブランド水産物認定

認定開始年度 平成30年度



木更津

丹精込めて育てた海苔を通常の板海苔ではなく、ばら乾加工することで、海苔本来の風味と香りが引き立つ一品に仕上げました。

ここがポイント

- 焼ばら乾海苔には、二番摘みと三番摘みの海苔を使用。独特のパリパリとした食感が生まれます。
- 自然な味わいと食感を活かすため、添加物を一切加えていません。
- 汁物に入れても香りや食感が良く、板海苔に比べ、使用方法の汎用性があります。
- アクラライン海ほたるPAなどの商業施設・観光施設や、イベントでのPR活動を積極的に行っています。

生産者の声

「昔ながらの養殖方法を受け継ぎ、丹精込めて作りました」



▶ 収穫された海苔を加工し、製品に仕上げていきます。



◀ 伝統の海苔養殖方法「支柱棚」

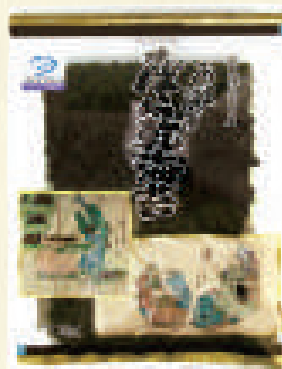


生産者イチオシの食べ方



〔和風パスタ〕

パスタの程よい油分が、海苔の風味を引き立てます。うどんやそば、ラーメンなど、いろいろな麺類と合わせてどうぞ。



販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	1袋(30g)
保存方法	常温
賞味期限	製造から9ヶ月

●お問合せ先

認定事業者名

金田漁業協同組合

木更津市中島4412

TEL:0438-41-0511

FAX:0438-41-2299

jf-kaneda.jp ▶



漁協直営【あま海苔直売センター】

袖ヶ浦市神納1-19-1

TEL:0438-63-1786

FAX:0438-63-5634

☎0120-178-663

【ウミナカプラザ漁協直営店】

東京湾アクラライン海ほたるPA内

TEL:0438-41-0511

親から子へ受け継がれる九十九里の味

九十九里いわしのごま漬

九十九里浜では江戸時代からイワシ漁が盛んで、「九十九里大漁節」にも歌われるほど。この地域では代々、親から子へと、イワシを使った郷土料理が伝えられてきました。



ここがポイント

●厳選されたカタクチイワシを酢に漬け込み、黒炒りごまと生姜、唐辛子を加えて調理。味の深みが増して、まろやかな仕上がりになります。

●伝統的な製法を活かしつつ、独自の工夫により、ひと手間を加えるなどして開発した商品です。

●そのままはもちろん、ゆず皮やレモン果汁、醤油などを加えると、また違う味わいを楽しめます。



▲イワシの美味しさを余すことなく活かすため、手作りにこだわり続けています。一尾ずつ丁寧に、背骨近くにある旨味が詰まった身は残して調理します。食の安全・安心面における衛生管理体制でも、高い評価を得ています。



「先人たちの知恵が詰まった製法に工夫を重ね、厳選した新鮮な素材を調理しています。仕上げに独自のひと手間を加えることで、イワシの身が引き締まり、口当たりの良い味わいになります。ぜひご堪能ください」

生産者の声

千葉ブランド水産物認定

認定開始年度 平成18年度



九十九里

販売基本情報

出荷形態	冷蔵・冷凍
出荷単位	100g(真空パック入り、トレーパック入り) 200g(真空パック入り) 250g(トレーパック入り) 500g(化粧箱入り) 1kg(化粧箱入り)
保存方法	冷蔵・冷凍
賞味期限	冷蔵品は製造から10日間もしくは14日間 冷凍品は製造から60日間

生産者イチオシの食べ方



【押し寿司】

イワシのごま漬を丸ごと1尾、押し寿司の要領で酢飯にのせると、イワシのごま漬寿司の完成です。

●お問合せ先

認定事業者名

有限会社カネヨン水産

山武郡九十九里町片貝3772

TEL:0475-76-2254

FAX:0475-76-2026

kaneyonsuisan.com▶



海と大地の恵みを甘酢に漬け込んだ伝統品

いわし野菜漬

九十九里地域のおせち料理に欠かせない「いわし野菜漬」。脂の乗った旬のマイワシを、地元の新鮮な野菜と一緒に甘酢に漬け込んだ、伝統料理です。



ここがポイント

●イワシ漁が盛んな九十九里で生まれたシンプルな甘酢漬。製造工程は、昔ながらの手作業にこだわり、イワシは小骨まで丁寧に取り除きます。

●化学調味料は使用せず、素材本来の味を活かした味わいです。

●さっぱりとした味わいで、料理の箸休めや、酒の肴にぴったりです。



▲身が柔らかいイワシは、機械での作業が難しいため、丹念に手作業で加工しています。



③生産者の声
「九十九里で獲れるイワシの美味しさをより多くの人々に伝えたい、そう考えた末に、甘酢漬けに行き着きました。丁寧に手作業で調理した味を届けます」



九十九里



販売基本情報

出荷形態	冷凍
出荷単位	150g(トレーパック入り) 380g(化粧箱入り) 600g(化粧箱入り)
保存方法	冷凍
賞味期限	製造から30日間(冷凍) (150gトレーのみ180日間)、 解凍後10日間(要冷蔵)

●お問合せ先

認定事業者名

有限会社丸一水産

[直売所併設]

山武郡九十九里町片貝6928

TEL:0475-76-2461

FAX:0475-76-7557

生産者イチオシの食べ方

[酢肴]

会席料理の酢肴(酢の物)風に盛り付け。マイワシと野菜の旨味が口の中に広がります。おつまみや箸休めにどうぞ。

独自の焼き干し製法ならではの香ばしさ

九十九里産いわしオイルサーディン

イワシの名産地である九十九里で漁獲された良質なマイワシを、こだわりの製法で焼き干し加工し、スペイン産エキストラバージンオリーブオイルに漬け込みました。

① いかがポイント

●水揚げされたマイワシの中から、加工に適した良質なものを厳選して使用。熟練した技術を持つ加工業者と連携して調理します。

●独自の焼き干し製法にこだわって製造。マイワシを乾燥させた後に表面を焼くことで、身のふっくらとした食感と香ばしさを出します。

●缶詰製造96年の歴史に育まれた技術を活かし、塩と上質なオリーブオイルのみで味付け。イワシ本来の旨味を存分に味わえます。

③ 生産者の声

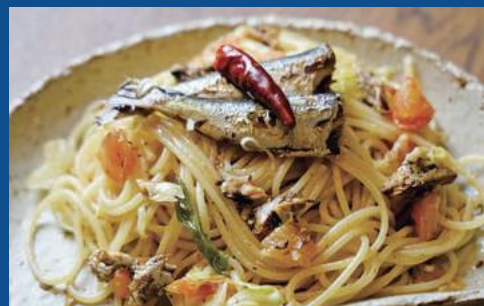
「当社では、下処理したマイワシを、油で揚げずに網焼きしています。手間暇をかけたこだわりのオイルサーディンは、香ばしくふっくらした身とイワシ本来の旨味を味わえる商品です」



▶独自の「焼き干し製法」で調理したマイワシを手作業で缶詰にします。



生産者イチオシの食べ方



【 パスタ 】

イタリア料理との相性は抜群！身だけでなく缶詰の汁も隠し味に使うことで、お手軽なのに豪華なご馳走パスタができあがり。



販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	要お問合せ
保存方法	常温
賞味期限	製造から3年間

千葉ブランド水産物認定

認定開始年度 平成26年度

●お問合せ先

認定事業者名

田原缶詰株式会社

銚子市橋本町1982-1

TEL:0479-22-3755

FAX:0479-24-3301

tawara-kandume.com ▶



銚子



ピリ辛、甘辛、旨辛の三段活用に箸が止まらない

千葉銚子水揚げピリ辛いわし

イワシ漁が盛んな地域では、様々な美味しい食べ方が考案されてきました。千葉銚子水揚げピリ辛いわしは、新たに考案されたイワシの美味しい食べ方の一つです。

①ここがポイント

- 銚子で水揚げされた中羽サイズのマイワシを骨まで食べられる甘辛い甘露煮に仕上げました。
- 手作業での下処理後、冷風乾燥をしてから一度焼くことで、旨味と風味を閉じ込めました。その後、1時間のボイル工程を2回行い、県内で製造された醸造醤油で煮込みます。
- 直営の小売店「房の駅」で販売。「JR東日本おみやげブランド2023」の「家族に贈りたいおみやげ賞」を受賞した逸品です。

③生産者の声

「1時間のボイルを2回行うことにより、雑味が消え、骨まで軟らかくなります」



▶下処理は手作業で。一尾ずつ頭と内臓を取り除きます。



▲イワシの表面を焼き上げることで、旨味のある皮をしっかりと残します。



▲焼き入れたイワシは、ベテランの職人が手際良く円形の網に並べ、ボイル工程へ。

千葉ブランド水産物認定

認定開始年度 令和3年度

●お問合せ先

認定事業者名

株式会社やます

市原市国分寺台中央7-16-2

TEL:0436-21-2637

FAX:0436-21-6543

www.yamasu.com ▶



販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	240 g (真空パック入り) ※要お問合せ
保存方法	常温
賞味期限	製造から90日間

生産者イチオシの食べ方



〔 恵方巻き 〕

卵焼きやきゅうりなどと巻いた一品。直営店「房の駅」でも節分に限定販売します。



〔 う巻き風卵焼き 〕

うなぎの代わりにイワシを使った、う巻き風の卵焼き。大根おろしを添えてどうぞ。



市原

職人技が生む、とろけるやわらかイワシ

銚子港水揚げ骨まで食べられる イワシのやわらか煮

銚子漁港で水揚げされた新鮮なマイワシを使用。
地元につながる甘辛い醤油風味の味付けで、骨まで食べられる商品にしました。

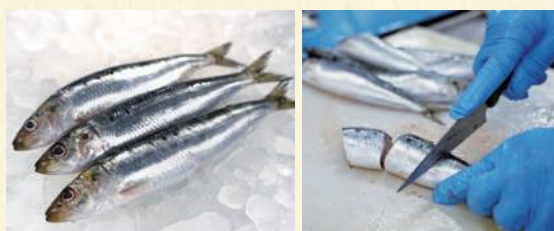
👉 **ここがポイント**

- 銚子漁港は、国内屈指のイワシの水揚量を誇ります。漁港に近接している加工場で調理することで、イワシの鮮度劣化を最小限に抑えています。
- 原料を仕入れてから最終製品化までを1日で行うため、マイワシ本来の味わいを商品に閉じ込めてお届けします。
- J Aや生協、全国水産加工業協同組合連合会のイベントにも参加。積極的なPR活動を行っています。

🗨 **生産者の声**

「HACCP 認証を取得し、徹底した衛生管理をしています」

「銚子の味・兆星の味を知り尽くした私たちが二人が監修し、昔ながらの生姜香る甘めの醤油味にこだわった商品を作っています」



▲マイワシは、下処理の各工程ごとに洗浄し、鮮度を保っています。丁寧な手作業が美味しさの秘訣です。



▲レトルト殺菌機で、120℃にボイル。ゆっくりと温度を上げていくことで、灰汁や臭みのない仕上がりになります。ボイル後は急速冷却・急速冷凍で作りたての味わいを保ちます。

生産者イチオシの食べ方



【ホットサンド】

ほぐした身を食パンに挟んで焼くと、おやつやおつまみにぴったりの一品に。オニオンスライスやチーズ、マヨネーズなど、お好きな具材と合わせるのがおすすめ。



販売基本情報

出荷形態	冷凍
出荷単位	100g入
保存方法	冷凍
賞味期限	製造から180日



千葉ブランド水産物認定

認定開始年度 令和5年度

●お問合せ先

認定事業者名

株式会社兆星

銚子市明神町2丁目292番地

TEL:0479-22-2721

FAX:0479-24-3763

https://www.choboshi.jp▶



銚子



太陽と風の恵みを受けた風味抜群の煮干し

九十九里かねとの煮干（青口、白口）

銚子、九十九里沖は、古くからイワシ漁の盛んな地域。黒潮と親潮が交わるため、餌となるプランクトンが豊富で美味しいカタクチイワシが獲れます。新鮮な原料を釜茹で後、じっくりと天日干しすることで、旨味が凝縮した煮干しに仕上がります。

ここがポイント

●煮干しづくりは鮮度が命。水揚げされたイワシの鮮度、身質を一念に目利きしています。味はもちろん、色・艶・形も美しい逸品です。

●新鮮なイワシを使った煮干しは、えぐ味や臭みがなく、内臓や頭を取る必要があります。

「青口」10～13cmの2年魚（コクがあり濃厚で力強い出汁）

用途…ラーメン、煮物、味噌汁

「白口」7～9cmの1年魚（上品で甘味のある出汁）

用途…お吸い物、出汁巻き卵

生産者の声

「社員一同、煮干し一筋、努力を惜しまず製造しています。イワシは鮮度が命。長年の経験をもとに鮮度を判断し、一尾ずつ丁寧に仕上げ、安心して丸ごと食べていただける商品作りに努めています。出汁を取るだけでなく、そのまま食べても美味しいです」



▶新鮮なイワシを、漁港から直接仕入れます。



千葉ブランド水産物認定

認定開始年度 平成29年度



★大網白里

●お問合せ先

認定事業者名

かねと水産株式会社

大網白里市四天木乙2516

TEL:0475-77-2754

FAX:0475-77-2786

kaneto-niboshi.com ▶



生産者イチオシの食べ方



【味噌汁】

出汁を取る際は丸ごと水に浸すのがおすすめ。味噌汁を作る際は、力強い風味の「青口」がぴったり。

販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	要お問合せ
保存方法	常温
賞味期限	製造から6ヶ月※開封後は冷蔵庫保存

房州ひじき

豊かな風味と食感、栄養豊富な海藻パワー

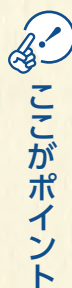


▲細心の注意を払い、目視で行う選別作業。丁寧に異物を除去します。

●房州ひじきは、太く、旨味がたっぷり。カルシウムやミネラルを多く含んだ逸品です。

●春の大潮時に行われる「ヒジキ刈り」は、房州の春の風物詩。刈り採ったヒジキは、房州独自の「すぐに煮熟・乾燥させる」という製法で苦味を抜き、美味しさだけを凝縮します。

●水で戻すだけで柔らかくなる房州ひじきは、生のままサラダにしても美味しいです。



房州で採れるヒジキは、茎が太く適度な柔らかさの一級品。温暖な気候と、黒潮に洗われる環境が美味しいヒジキを育てます。

千葉ブランド水産物認定

認定開始年度 平成19年度



鴨川

「房州ひじきは希少な国産品であり、私たちの誇りです。『ヒジキ来たから煮っぺよ』という声とともに始まる共同加工は、地域文化のひとつ。この味と文化を守り、伝えていきたいです」

生産者の声



●お問合せ先

認定事業者名

房州ひじき生産会

(株) 斎武商店内

鴨川市浜荻924

TEL:04-7094-0149

FAX:04-7094-0119

www.saibunohijiki.com ▶



(株) 斎武商店

TEL:04-7094-0149

(有) 林商店

TEL:04-7094-0053

(有) 宮崎商店

TEL:04-7094-0603

(有) 中野健太郎商店

TEL:04-7094-0052

(有) 嶋津商店

TEL:04-7092-3321

(株) 久根崎善次郎商店

TEL:04-7092-2264

生産者イチオシの食べ方



【 ヒジキの彩サラダ 】

カルシウムやミネラル豊富なヒジキは、美味しく健康にも良し。たっぷりの水で30分～1時間戻してサラダに。



販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	要お問合せ
保存方法	常温
賞味期限	製造から1年間

清酒の香りが引き立つ至福の一粒

九十九里浜蛤酒蒸し

千葉ブランド水産物認定

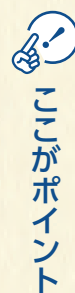
認定開始年度 令和元年度



香取



九十九里浜産のハマグリと山武市産の清酒のみを使い、保存料などは一切加えず作る酒蒸し。独自の伝統技術により、常温保存でも、長期間安全かつ美味しく食べられます。

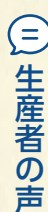


ここがポイント

●品質の統一のため、殻長5cm以上のハマグリのみを使用。全商品に品質検査を実施するなど、品質管理を徹底しています。

●マスコミなどのメディアでのPRのほか、地域のふるさと祭りや百貨店の季節フェアへも参加。香取市のふるさと納税返礼品にも選ばれています。

●全国的にも美味しさが高く評価され、「食のちばの逸品2015」での銀賞や、2019年「おつまみグランプリ」でのグランプリなど、数々の受賞歴があります。



生産者の声

「当社は加工製造メーカーですが、ハマグリを独自に貯蔵・砂出し等できる生簀（いけす）を持っています。そのため他の地域からのハマグリを混入を防ぎ、安全かつ安定した商品供給が可能です。発売から約20年経った今もなお、品質向上のための研究を続け、味だけでなく食感にもこだわった製造を続けています」



生産者イチオシの食べ方



【 お吸い物 】

お椀に入れて熱々のお湯を注ぐだけで、絶品のお吸い物に。ハマグリ旨味が詰まっているため、美味しい出汁が溢れ出します。お好みで三つ葉を添えてどうぞ。



▲水郷地域は昔から川魚や貝などの佃煮製造が盛ん。当社は昭和34年から貝類の加工製造を行っています。

販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	要お問合せ
保存方法	常温
賞味期限	出荷から3ヶ月

●お問合せ先

認定事業者名

株式会社正上

香取市佐原イ3406
TEL:0478-54-1642
FAX:0478-54-1639
shoujyou.com▶



ふつくら柔らかく、ほんのり甘い漁師町伝統の味

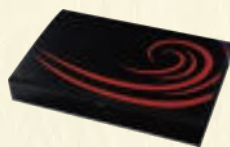
銚子つりきんめ姿煮 浜のかあちゃん仕立て

銚子市の家庭で昔から食べられてきた漁師飯「キンメダイの姿煮」を商品化。銚子市漁業協同組合キンメ船団とその奥様方などの協力の下、「失敗しない煮付け」として開発しました。

ここがポイント

●原料は、千葉ブランド水産物認定品の「銚子つりきんめ」。600g以上のものを使用しています。新鮮なキンメダイを丁寧に下処理し、味付け。スチームコンベクションオーブンでじっくりと低温調理し、ふつくら柔らかい身に仕上げます。

●銚子市のふるさと納税返礼品としても人気です。また、東京2020やパリ2024オリンピック・パラリンピックでは、メダリスト千葉県栄誉賞・知事賞の副賞商品として採用されました。



▲商品は専用の箱に入れてお届けします。

生産者の声

「地元漁師さんたちも納得の味！化学調味料は一切使わない繊細な味付けを、是非ご賞味ください」



▶ 鱗は頬の部分まで丁寧に取り除きます。



▶ 特製ダレに一晩漬けて、真空保存に。



▶ 内臓や血合いを綺麗に取り除きます。



▶ 専用のオーブンで味を染み込ませます。



千葉ブランド水産物認定

認定開始年度 令和4年度



銚子



●お問合せ先

認定事業者名

千葉県漁業協同組合連合会

千葉市中央区新宿2-3-8 水産会館3階

TEL:043-242-6811 (代表)

043-243-4137 (海産物直売所 海市場)

0479-25-0022 (銚子水産加工センター)

FAX:043-247-6052

www.chiba-gyoren.or.jp ▶



生産者イチオシの食べ方

[湯煎または電子レンジで加熱するだけ]

湯煎したり、解凍後にお皿に移して電子レンジで加熱したりするだけで、ご家庭で簡単に漁師町の味を堪能いただけます。

販売基本情報

出荷形態	冷凍
出荷単位	500g以上×1尾
保存方法	冷凍
賞味期限	製造から180日

上品な旨味が口の中でとろける絶品ふかひれ

プレミアムふかひれ姿煮

千葉ブランド水産物認定

認定開始年度 令和4年度



銚子

●お問合せ先

認定事業者名

有限会社フカサク

銚子市内浜町1548

TEL:0479-33-1781

FAX:0479-33-2484

www.fukahire.co.jp▼



銚子市は昔からサメの水揚げが多く、地元で無駄なく活用されています。身をかまぼこなどの練り製品に、骨をサプリの原料に、皮を皮革製品に、そしてヒレは美味しい姿煮に仕上げました。



ここがポイント

●高級食材のフカヒレを気軽に味わえるよう、レトルトパックに。家庭で常温で長期保存できます。

●水揚げから仕上げまで、2週間以上かけて製造。下処理、乾燥、汚れの除去などを丹念に行います。

●地元の特産品を扱う土産物店や、市内の観光ホテル、道の駅などで販売。

●積極的なPRを続け、スーパーマーケット・トレードショーや、食のビジネスマッチングなどに出展。銚子市のふるさと納税返礼品にも選ばれています。



生産者の声

「旧知の中国料理長の協力を得て、銚子のサメのフカヒレを商品化できました。温めるだけで、ご家庭でも手軽に本格的な味わいが楽しめます。昭和49年から自信を持って製造を続ける商品を、是非ご賞味ください」

▶丁寧に手作業で皮を除去



◀皮を除去したフカヒレ



▶時間をかけてしっかり乾燥



◀乾燥後に細かい汚れを除去



生産者イチオシの食べ方



[温め方にひと工夫]

具とスープをフライパンで3分ほど煮込むのがオススメ。湯煎や電子レンジでも温められますが、ひと手間加えるとより美味しくなります。



販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	要お問合せ
保存方法	常温
賞味期限	製造から1年間

