



太陽の味ちびの海

千葉ブランド水産物認定品

 令和5年11月9日
 農林水産部水産局水産課
 043-223-3030

令和5年度 千葉ブランド水産物の認定について

県では、平成18年度から、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と消費拡大を図っています。

今年度は、新規認定3品目、再認定6品目の合計9品目を認定し、「千葉ブランド水産物」の認定品の総数は、これまで認定したものと合わせて36品目となります。

なお、11月20日にそごう千葉店にて、認定書の交付式を開催します。

1 今年度の認定品一覧

(1) 新規認定（3品目）

認定品名	認定事業者	区分
新富津漁協江戸前オイスター	新富津漁業協同組合	生鮮水産物
いすみ産船上活メサワラ	夷隅東部漁業協同組合	〃
銚子港水揚げ骨まで食べられる イワシのやわらか煮	株式会社兆星	水産加工品

(2) 再認定（6品目）3年間の有効期限を迎え、再度認定を受けたもの

認定品名	認定事業者	区分
三番瀬ホンビノス貝	船橋市漁業協同組合 市川市漁業協同組合	生鮮水産物
鋸南町勝山漁協養殖江戸前真鯛	鋸南町勝山漁業協同組合	〃
九十九里かねとの煮干（青口、白口）	かねと水産株式会社	水産加工品
房州和田浦つち鯨	外房捕鯨株式会社	ふるさと品*
いすみ産大さざえ	夷隅東部漁業協同組合	〃
九十九里焼き田作り	かねの水産	〃

*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

2 認定書交付式

- (1) 日時 令和5年11月20日(月) 午後4時から午後4時30分まで
- (2) 場所 そごう千葉店 地下1階 まつりの広場
- (3) 内容
 - ① 認定書の交付
 - ② 知事あいさつ
 - ③ 記念写真撮影
- (4) その他 そごう千葉店と連携し、11月17日から11月26日までの約2週間、認定品を使用したお惣菜等を販売する『千葉ブランド水産物フェア』を開催します。

○ 千葉ブランド水産物認定制度の概要

目的: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。）

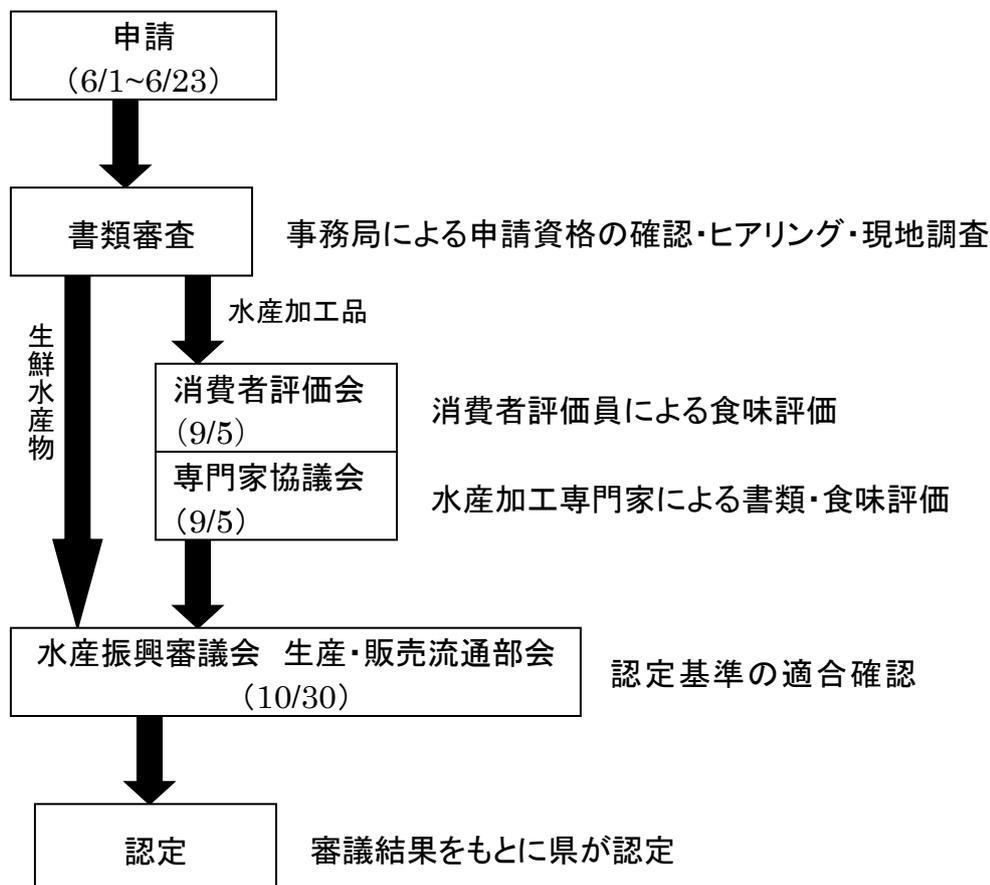
認定基準:

【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5年度)



千葉ブランド水産物認定品（全36品目、本年度認定9品目、うち新規3品目）

区分	認定品名	認定事業者	備考
生鮮水産物 (4/16)	① 銚子つりきんめ	銚子市漁業協同組合	
	② 勝浦産ひき縄カツオ	新勝浦市漁業協同組合	
	③ 外房イセエビ	夷隅東部、御宿岩和田、新勝浦市 漁業協同組合	
	④ 外房あわび	御宿岩和田、新勝浦市漁業協同組合	
	⑤ 大佐和漁協江戸前あなご	大佐和漁業協同組合	
	⑥ 房州黒あわび	東安房漁業協同組合	
	⑦ 太東・大原産真蛸	夷隅東部漁業協同組合	
	⑧ 九十九里地はまぐり	海匠、九十九里漁業協同組合	
	⑨ 江戸前船橋瞬メスズキ	船橋市漁業協同組合	
	⑩ 外房つりきんめ鯛	新勝浦市、勝浦、御宿岩和田、 鴨川市、東安房漁業協同組合	
	⑪ 三番瀬ホンビノス貝	船橋市、市川市漁業協同組合	再認定
	⑫ 鋸南町勝山漁協養殖江戸前真鯛	鋸南町勝山漁業協同組合	再認定
	⑬ 竹岡つりタチウオ	天羽漁業協同組合	
	⑭ 木更津おかそだちサーモン	株式会社FRDジャパン	
	⑮ <u>新富津漁協江戸前オイスター</u>	<u>新富津漁業協同組合</u>	新規
	⑯ <u>いすみ産船上活メサワラ</u>	<u>夷隅東部漁業協同組合</u>	新規
水産加工品 (2/14)	① 九十九里いわしのごま漬	有限会社カネヨン水産	
	② 手入れ海苔（焼のり）	千葉県漁業協同組合連合会	
	③ 房州ひじき	房州ひじき生産会	
	④ さばてり焼きスモーク	有限会社長谷屋商店	
	⑤ いわし野菜漬	有限会社丸一水産	
	⑥ 金田産一番摘みあま海苔（焼海苔）	金田漁業協同組合	
	⑦ 九十九里産いわしオイルサーディン	田原缶詰株式会社	
	⑧ 九十九里かねとの煮干（青口、白口）	かねと水産株式会社	再認定
	⑨ 金田産焼ばら乾海苔	金田漁業協同組合	
	⑩ 九十九里浜蛤酒蒸し	株式会社正上	
	⑪ 千葉銚子水揚げピリ辛いわし	株式会社やます	
	⑫ 銚子つりきんめ姿煮 浜のかあちゃん仕立て	千葉県漁業協同組合連合会	
	⑬ プレミアムふかひれ姿煮	有限会社フカサク	
	⑭ <u>銚子港水揚げ骨まで食べられる イワシのやわらか煮</u>	<u>株式会社兆星</u>	新規
ふるさと品 (3/6)	① 房州和田浦つち鯨	外房捕鯨株式会社	再認定
	② 房州産鯉節・花かつお	房州産鯉節鯖節・削り節生産会	
	③ 房州産鯖節・鯖花削り		
	④ 天然あわび海女の味噌焼き	有限会社スズ市水産	
	⑤ いすみ産大さざえ	夷隅東部漁業協同組合	再認定
	⑥ 九十九里焼き田作り	かねの水産	再認定

生鮮水産物（新規認定品）

しんふつつぎよきょう

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（税込）
- ・ 90g以上 110g未満：180円/個（税込）

- 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2430-1

TEL：0439-87-3555

HP：<https://shinfuttsu.com/>

生鮮水産物（新規認定品）

せんじょういけじめ

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）

1,800円/kg前後（税込）

- 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/>

水産加工品（新規認定品）

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/>

生鮮水産物（再認定品）

さんばん ぜ

三番瀬ホンビノス貝

【規格】50g~100g

※白色もしくは灰色に限る

【期間】周年



（参考価格：平均浜値）

300 円/kg 前後（税込）

- 東京湾北部の三番瀬周辺で十数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）

きよなんまちかつやまぎよきょう

鋸南町勝山漁協養殖江戸前真鯛

【規格】500g 以上

【期間】周年



(参考価格：平均浜値)

900 円/kg 前後（税込）

- 県内唯一の海面養殖場である勝山漁港の浮島の島影で養殖しています。
- 潮通しの良い養殖に最適な環境で、イワシを主体としたエサを与えて育てることで、身が締まった、程よい脂と甘みのあるマダイに育てられています。

【問い合わせ】

鋸南町勝山漁業協同組合

住所：安房郡鋸南町勝山122

TEL：0470-55-1511

漁協直営お食事処「なぶら」

TEL：0470-55-1598

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：346 円/170g（税込）

- ・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】1パック：265 円/130g（税込）

- ・上品で甘みのある出汁

用途：お吸い物、出汁巻き卵

- 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取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



（参考価格：平均浜値）

3,400 円/kg 前後（税込）

- 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】

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）

おお

いすみ産大さざえ



（参考価格：平均浜値）

1,800 円/kg 前後（税込）

- 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。
- サザエのエサ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/>

ふるさと品（再認定品）

たづくり 九十九里焼き田作り



1 パック : 216 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、田を作ることにちなみ「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