

いすみブランドとは・・・

いすみ市いすみブランド認定委員会
が厳正な審査を行い、いすみ市で漁
獲、生産された優良な水産物・農産
物・加工品等を「いすみブランド」
としていすみ市が認定したものです。
これまでの認定産品は
次のとおりです。



いすみブランド認定産品

認定番号 1
器械根イセエビ



水深が深く潮の流れの速いエサが豊富な器械根で育つイセエビは、赤紫色で殻が薄く身が詰まり甘みが強いのが特徴で、その色の美しさと味から「伊勢海美」として平成17年に商標登録されました。

認定番号 2
器械根サザエ



器械根で育つサザエは、漁場の水深が深く潮流が速いため、サイズが格段に大きく、角が大きく張り出し、形が美しいことが特徴で、身質も柔らかく甘いのが他の産地のサザエと圧倒的に違います。

認定番号 3
器械根アワビ



「潜水器漁」という特徴的な漁法で、ヘルメット式の潜水服を着用し、海中を歩いて採捕します。他地域のアワビとは比較できないほど形、大きさ、味がいずれも良質です。

いすみブランド認定産品

認定番号 4

いすみの沖だこ
(太東・大原産)



いすみ市沖で漁獲される沖ダコは、タコツボ漁で漁獲され、12月頃に器械根周辺に移動すると言われています。産卵期前に栄養分を蓄積するためにエビ、カニ、貝類を主な餌としており、身は柔らかく、甘みがあり味わい深い旨味が特徴です。

認定番号 5

いすみっこ
(特別栽培米)



いすみっこは、千葉のうまい米産地として知られるいすみ市で、農薬や化学肥料を全く使わずに作られており、現在は学校給食にも提供されています。

認定番号 6
純米アفس生
(日本酒)



いすみ市内で収穫された千葉県産酒造好適米「総の舞」を全量使用した日本酒で、木戸泉酒造独自開発の高温山廃一段仕込みにより作られています。

いすみブランド認定産品

認定番号 7
浜ゆでだこ



昔の製法によりたこを茹でる時間を長くし、やわらかく食べやすいかたさに茹で上げた商品です。

認定番号 8
浜ゆでだこ
(カット)



昔の製法によりたこを茹でる時間を長くし、やわらかく食べやすいかたさに茹で上げ、真空パックにした商品です。

認定番号 9
たこのやわらか煮



たこをやわらかく煮て、しょうゆ、みりん、砂糖、酒で味付けし、真空パックにした商品です。

いすみブランド認定産品

認定番号 10

たこのカルパッチョ



たこを半生に煮て、カルパッチョで食べられるよう加工し、真空パックにした商品です。

認定番号 11

いすみの茹でだこ



このゆでダコは、いすみ市沖で栄養を蓄え漁獲された生ダコを、先代から引き継いだ当社独自の製法で茹で上げ、噛めば噛むほど甘みが出るのが特徴です。

認定番号 12

いすみの地だこスライス



このスライスは、たこ飯の具・から揚げ・しゃぶしゃぶ用として幅広い活用が出来る商品です。

いすみブランド認定産品

認定番号 13
器械根イセエビ
(干物)



いすみ市産の器械根イセエビの200g以上の大きさのものが使用されており、身の締まり具合や味の濃さ、甘みがどれも素晴らしいイセエビを干物にしています。

認定番号 14
ほたるの里 幸せ
のブルーベリー



ハイブッシュ、ラビットアイの種類で、農薬不使用で直径16mm以上の大きさの物を使用しています。ポット栽培やハウス栽培、接ぎ木の高度な技術を活かして果実の品質の安定を図っており、夏の太陽光の恵みを活かしたソーラーシェアリングも行っています。

認定番号 15
いすみ里山の恵み
金のごま油



日本国内の“ごま”の99.9%は海外からの輸入品ですが、地域の人と共同で栽培し、いすみの風土、里山の環境を活かせる100%国産のごま油となりました。本商品は濾しと熟成にこだわり、およそ20日間という長い期間と手間をかけています。

いすみブランド認定産品

認定番号 16

高秀牧場の手作りチーズ



チーズの原料に使用されている牛乳は、自社の牧場飼育されている牛から毎朝絞っています。自社牧場で栽培されたトウモロコシや牧草を基にいすみ市内の飼料米や藁などをエサにしており、フランスで修行したチーズ職人が作っています。

認定番号 17

おぼんの万能だれ



いすみ市産の梨を使用した化学調味料、保存料を一切使用していない調味料で、何にでも合う万能なたれです。

認定番号 18

いすみのピルカおじゃがさん



農薬不使用、化学肥料不使用、有機発酵肥料と電子イオン化水を使用した特別栽培農法で作られるこのじゃがいもは、いすみの大地の力、人間の力「いすみの心」を込めて作ったじゃがいもです。

いすみブランド認定産品

認定番号 19
自然循環米



つるかめ農園では、全国でも数少ない全量自然栽培による米作りをしており、玄米の美味しさには定評があります。自然栽培とは土の力を活かし、自然のバランスの中で稲の本来の力で育てる栽培方法で、米作りに占める有機栽培の割合は全体の1%、自然栽培はさらに少なくなっています。

認定番号 20
釜ゆでだこ



1931年より代々受け継がれてきた秘伝のゆで汁などによりその味が長く親しまれてきました。絶妙なタコのかたさ、塩味が志村水産の釜茹でだこの持ち味となっています。

認定番号 21
船上活けサワラ



「活けサ」とは、活魚を麻痺させて素早く脳死状態とした後に更に血抜きをし、鮮度を保つ方法で魚を活けサした場合、自然死させた場合と比較して長期間鮮度を保つことができ、味も良くなります。このサワラは、船上で活けサを行い、更なる鮮度と品質の向上を図っています。

いすみブランド認定産品

認定番号 22
みねやの里米
天日干し



いすみ米のおいしさを常に追求しており、農薬と化学肥料は全く使用せずに作っています。堆肥や有機質肥料は、米ぬかやオカラ、くず大豆など地域由来の原料を発酵させた自家製です。子どもたちの健康や将来のために学校給食米全てを地元産の有機米としているのは、全国でいすみ市だけです。

いすみブランド認定商品は、以下の 場所でお買い求めいただけます。

産 品 名	主 な 販 売 箇 所 等
器械根イセエビ	大原漁港「港の朝市」
器械根サザエ	大原漁港「港の朝市」
器械根アワビ	大原漁港「港の朝市」
いすみの沖だこ（太東・大原産）	大原漁港「港の朝市」
いすみっこ（特別栽培米）	JAグリーンSPA （お問合せ先 0470-60-9820）
純米アフス生（日本酒）	木戸泉酒造株式会社 （お問合せ先 0470-62-0013）
浜ゆでだこ	がんこおやし （お問合せ先 0470-64-0823）

産 品 名	主 な 販 売 箇 所 等
浜ゆでだこ（カット）	がんこおやじ （お問合せ先 0470-64-0823）
たこのやわらか煮	がんこおやじ （お問合せ先 0470-64-0823）
たこのカルパッチョ	がんこおやじ （お問合せ先 0470-64-0823）
いすみの茹でだこ	株式会社 岩瀬商店 （お問合せ先 0470-62-1126）
いすみの地だこスライス	株式会社 岩瀬商店 （お問合せ先 0470-62-1126）
器械根イセエビ（干物）	大原漁港「港の朝市」、海の直売所
ほたるの里 幸せのブルーベリー	五平山農園 （お問合せ先 0470-66-0479 藤江）
いすみ里山の恵み 金のごま油	カフェ ピアミヤシキ （お問合せ先 0470-87-5202）
高秀牧場の手作りチーズ	高秀牧場 ミルク工房 （お問合せ先 0470-62-6669）

産 品 名	主 な 販 売 箇 所 等
おばんの万能だれ	みさきP.C倶楽部 (お問合せ先 0470-87-9565 高橋)
いすみのピルカ おじゃがさん	合同会社KEIKOH (ケイコー) (お問合せ先 0470-62-0354)
自然循環米	つるかめ農園 (お問合せ先 090-6128-2280)
釜ゆでだこ	大原漁港「港の朝市」
船上活けメサワラ	いさばや (お問合せ先 0470-64-0131)
みねやの里米 天日干し	農事組合法人 みねやの里 (お問合せ先 090-5787-2635 矢澤)

いすみブランド認定製品に関する仕入れ等のご相談につきましては、下記へご連絡ください。

いすみ市役所 水産商工課
電話：0470-62-1119