



# お祝いの席を 華やぎの赤で彩る 外房イセエビ

【認定事業者名 夷隅東部漁業協同組合(大原・太東産)、  
新勝浦市漁業協同組合(勝浦産)、  
御宿岩和田漁業協同組合(御宿岩和田産)】



生産者  
イチオシの  
食べ方  
イセエビの  
お造り

▼お問合せ先  
**夷隅東部漁業協同組合**  
〒298-0000千葉県いすみ市漁港埋立地  
TEL 0470-62-0111  
FAX 0470-62-0115  
〔漁協直営店「いさばや」〕  
TEL/FAX 0470-64-0131  
**新勝浦市漁業協同組合**  
〒299-5224千葉県勝浦市新官207  
TEL 0470-70-1130  
FAX 0470-70-1134  
**御宿岩和田漁業協同組合**  
〒299-5105千葉県夷隅郡御宿町岩和田945-1  
TEL 0470-68-2011  
FAX 0470-68-4931

**生産者の声**  
餌が豊富で、育ちがよい「外房イセエビ」。おいしい餌を食べて育ったため、身が甘くて旨いのが特徴です。



イセエビの選別作業は活気があふれる



イセエビ刺網漁

## 特徴

▼外房イセエビは、豊富な生物に恵まれた岩礁地帯に生息します。  
▼千葉県はイセエビ漁獲量が全国トップクラス。色鮮やかで、その上、身質のよさで定評があります。  
▼網にかかったイセエビは、傷付けないように一匹ずつ丁寧に外し、すばやく活けすに入れて活きの良さを保ちます。

## DATA

千葉ブランド水産物認定  
平成24年度  
平成21年度  
規格◎13cm超  
期間◎4～5月、8～12月