

太陽の味 ちばの海

千葉ブランド水産物認定品取扱店

スーパーおおたや国道店、ゆあぱーく店、スーパーランドいすみ店は「千葉さかな倶楽部協力店」として登録しております。詳しくは「県のホームページ 千葉さかな倶楽部」または「おおたやホームページ」をご覧ください。

スーパーおおたや
御宿町新町589
TEL 0470(68)2032
平常営業時間 AM9:30~PM9:00
(土曜・日曜日は AM9:00開店)

スーパーランド
いすみ市弥正147
TEL 0470(86)5999
平常営業時間 AM9:30~PM9:00
(土曜・日曜日は AM9:00開店)

ゆあぱーく
御宿町新町475
TEL 0470(60)2820
平常営業時間 AM8:00~PM7:00

勝浦産ひき縄カツオ

春、黒潮とともに北上してきたカツオを小型船によるひき縄漁で釣り上げた初カツオ。刺身はモチモチした食感とサッパリとした旨さが身上です。

◆期間
【3月~6月】

◆取扱い店

スーパーおおたや スーパーランド



銚子つりきんめ 鮮産抜群!

脂ののりはキンメダイの中でも抜群。一尾ずつ丁寧に釣り上げられたキンメダイは、一度食べたら忘れられない幸せな味わいです。

◆期間
【周年】

◆取扱い店

スーパーおおたや スーパーランド



外房イセエビ 新鮮採りたて

千葉県は、イセエビ漁獲量日本一。太東・大原から勝浦で漁獲されるものは、鮮やかな色と滋味あふれるおいしさで、お祝い事にふさわしい高品質を誇ります。

◆期間
【4月~5月・8月~12月】

◆取扱い店

スーパーおおたや スーパーランド



外房あわび 漁師の一品

アワビの餌となる海藻が繁茂する岩礁地帯で育ったクロアワビ、メカイアワビ、マダカアワビは、肉厚で独特の歯ごたえと甘み、心地よい磯の香りを食卓に届けます。

◆期間
【5月1日~9月15日】

◆取扱い店

スーパーおおたや スーパーランド



さばてり焼きスモーク

地域の食文化に根づく「さばのなまり」をもとに、伝統的な節づくりの手火山を使った燻煙技術を活かした、幅広い年齢層の方々に喜ばれる味付け、食感を持つソフトな薫製品です。

◆取扱い店

スーパーおおたや スーパーランド 1袋 398円



房州産鰹節・花かつお

江戸時代に土佐の与市より節加工技術が伝わって以来の歴史と伝統。主に勝浦漁港に水揚げされる刺身で食べられるような生鮮カツオを原料として、旨みをより引きだし、風味良く仕上げています。

◆取扱い店

スーパーおおたや ゆあぱーく



房州産鯖節・鯖花削り

房州産鯖節は、特にそば屋などに一級品として知られ、愛用されています。生鮮ゴマサバを原料として、状態を見ながら熟成させたものを煮熱することにより、旨みをより引きだし、風味良く仕上げています。

◆取扱い店

スーパーおおたや ゆあぱーく



御宿岩和田漁港いか沖漬

しょうゆ、みりん、清酒 全てタレは千葉のモノを使用した、食べてたまらないおいしさです。清酒は御宿岩の井を使用!

◆取扱い店

スーパーおおたや スーパーランド 1尾 980円(税別)



大原産 あじ丸干し

大原の干物屋さんで加工したあじ丸干しは房総のお土産にオススメです。

◆取扱い店

スーパーおおたや スーパーランド 100g当り 122円(税別)



千葉の味
おいしいもの
おおたや厳選

おおたやホームページ
<http://www.ootaya-sl.com>
最新お魚入荷状況HPにて掲載中!

岩和田産あらめ

βカロチンはトマトの7倍。食物繊維はごぼうの6.5倍。あらめには栄養がいっぱいです。(みそ汁、佃煮、細かく切り削り節をかけておいしいよ)

◆取扱い店

スーパーおおたや スーパーランド 1袋 298円(税別)



タカナシの牛乳

御宿おおち牧場産(タカナシ有機牛乳)

◆取扱い店

スーパーおおたや 500ml 1本 293円(税別)



さいぶの房総ひじき

房州名産

◆取扱い店

スーパーおおたや スーパーランド 1袋 299円(税別)



富津産焼のり極上

◆取扱い店

スーパーおおたや スーパーランド 10枚入 1袋 500円(税別)



※悪天候により産地変更又は入荷のない場合はご了承ください。※掲載商品は豊富に取り揃えておりますが、売り切れの際はご容赦下さい。