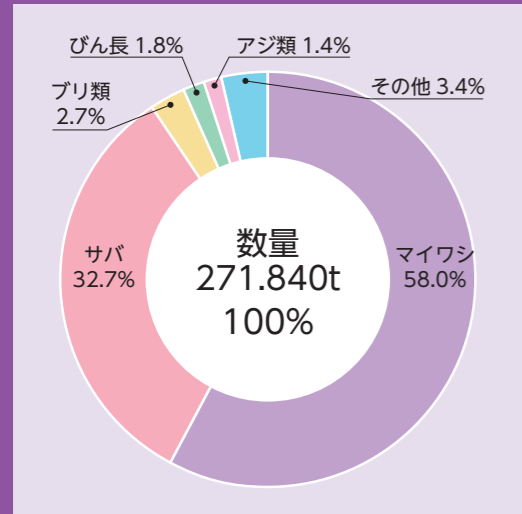


DATA

サバを逆転。イワシが水揚げ量1位



出典：令和2年 銚子漁港と水揚げ統計表 (銚子市漁業協同組合)

銚子市の魚 鯛(イワシ)

水揚げ量10年連続日本の銚子市。2年連続でイワシが魚種別No.1



最高の状態で食卓へ

漁 船から運ばれる時間が圧倒的に短い。生のイワシを新鮮な状態で食べられるのは、銚子が港町だからこそです。

若手職員も活躍



日本の魚を食べてもらう

銚子市漁業協同組合は、安全で安心な水産物を消費者へお届けするため品質・衛生管理を徹底しています。



うっめえ  
うっめえ



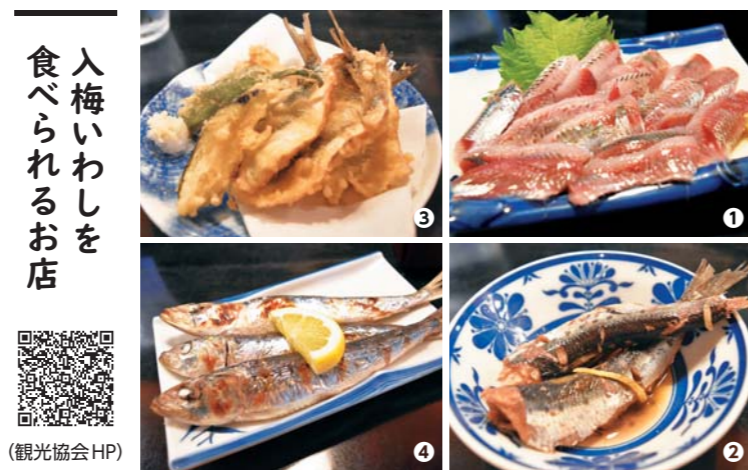
頭が良くなる



うっめえ  
うっめえ  
わ



コレステロールが下がる



1 1番人気！入梅いわしの刺身 2 煮つけ 3 天ぷら 4 塩焼き

入梅いわしを  
食べられるお店



(観光協会HP)

梅雨の時期だけ出会えるイワシ。刺身が絶品。

**入梅いわし**  
梅雨の時期に出会える、丸々太った「入梅いわし」、食べると感動しますよ。  
食べ方はたくさんありますが刺身が最高です。脂ののりが違う。

**魚へんに「弱い」**  
イワシは弱い魚。触るとすぐウロコがはがれてしまいます。日持ちしないイワシを最高の状態で食べられるのは銚子の強みです。

**いま、食べよう**  
健康に良い食材として脚光を浴びている大衆魚、イワシ。リーズナブルで美味しい魚の代名詞です。  
食べられるお店は市内にたくさんあります。一年の中でもっとも美味しい絶好のタイミングのいま、最高を味わってください。



かねまた水産 桐谷國男さん