

これぞ!
食の

イセエビ

いすみ市(千葉県)



いすみのイセエビに太鼓判を押すフランスの料理コンクールで世界一に輝いた「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」の総料理長 関谷健一朗氏

蓄えた自慢のイセエビ
器械根でたっぷりうまみを

推薦者



いすみ市役所
水産商工課
やまぐちたかゆき
山口高幸さん

いすみ市の代表的な特産品であるイセエビは、器械根とよばれるえさが豊富で良好な漁場で育ち、身が締まっていてワインレッド色が美しいのが特徴です。市場をはじめ、一流料理人にも高い評価をいただいております。全国トップクラスの漁獲高を誇ります。市内では8月初旬から10月初旬にかけてイセエビまつりも開催されています。みなさん、ぜひご賞味ください。



面積	157.50km ²
人口	3万7973人 (令和元年5月1日現在)
特産品	イセエビ、サザエ、 マダコ、マダイ、 ヒラメ、米、梨など

※面積は国土地理院「全国都道府県市区町村別面積調」に、人口は「住民基本台帳」による。



毎週日曜に開催されている大原漁港「港の朝市」