

■平成30年度「みえの食」マッチング・展示交流会 ブース出展事業者一覧

No.	企業・団体名	品名	特徴・魅力	所在地
1	(有) 赤倉水産	あまご加工品	熊野の山里「童集乃村」より透き通る清流の中で踊る女神「あまご」美しい熊野の自然が育てた最高の味わいをお贈りします。	熊野市
2	(株) UND-K	九華珈琲3種セット、九華珈琲ギフトセット、カフェオレベース	みえセレクション2018に選定され、桑名市観光協会認定の九華珈琲のセット、ギフト、カフェオレベースです。	桑名市
3	(有) 伊賀肉の駒井	伊賀肉	綺麗な水と伊賀地域特有の寒暖差により、召し上がって頂くと芳醇な香りと肉本来の旨味が口の中に広がります。	伊賀市
4	伊勢蔵 (株)	味噌、醤油、ドレッシング	木桶で仕込んだ味噌・醤油	四日市市
5	(有) 伊勢昆布	生ふりかけ、乾燥天然伊勢わかめ、冷凍赤もく、冷凍青さのり、冷凍あわび	生ふりかけ：乾物の利点である、常温で長期保存が出来る事。また日本酒の「うまみ」を作る食材を使っている事。さらに「混ぜるだけ」でいつでも簡単に手作りの「生タイプ」のふりかけが作れる事が特徴です。	四日市市
6	伊勢農業協同組合	青ねぎ、青ねぎオイル、いちご、伊勢茶	青ねぎ：伊勢市特産品 青ねぎオイル：青ねぎの風味をとじこめたオイルです。かけるオイルとしてもご堪能いただけます。 いちご：三重県うまれのかわり野 伊勢茶：新商品「ほうじ茶」	度会町
7	伊勢抹茶 (株)	石臼挽き伊勢抹茶	華やかな香りと深い味わいが特徴です。	鈴鹿市
8	(株) いとめん本店	①手打式伊勢うどん 和紙2食 ②手打式伊勢うどん 紙2食 ③手打ち式伊勢うどん さげ3食 ④亀山みそ焼きうどん 2食 ⑤黒いカレーうどん 2食 ⑥業務用いせうどん麺のOEM受託	①今や三重県を代表するご当地グルメとなった伊勢うどん。いとめん本店の伊勢うどんは、つるつる・もちもちした食感を引き出すために三重県内産の上質な「あやひかり」という小麦を使用。昔ながらの手打ち式の再現にこだわった、ふわふわ、もちもち食感の麺が自慢の逸品です。包材も和紙柄で上品に仕上げられており、小売店様などでの販売に適しています。 ②①のクラフトパッケージ商品。お土産物として最適です。 ③①を3食入りとし、手さげのクラフトパッケージに封入しました。同じくお土産物としておススメの商品です。 ④【B-1グランプリ】公認商品！亀山のご当地グルメです。香ばしい味噌の香りが食欲を誘い、食べたらずりりと甘い味付けがクセになる逸品です。 ⑤伊勢うどん麺にピリ辛カレーたれの絡む、弊社のロングセラー商品です。 ⑥飲食店で伊勢うどんを販売したい、オリジナルパッケージを開発して伊勢うどんをECで販売したい、等のご要望にお応えします。ざっくばらんにご相談ください！	四日市市
9	(株) いのさん農園	ブルーベリーおよびブルーベリー加工品、イチゴおよびイチゴ加工品	自社生産した自慢のブルーベリー、イチゴを使った商品です。食品として使い勝手のよい商品だと思います。	津市
10	魚泉水産	冷凍魚の切身（主に鮭）	凍った状態での切身 解凍することなく切るので鮮度がいい	四日市市
11	(株) A-LINE	カキフライ、エビフライ、ムキエビ	特大、旨み、食感 全ての商品にこだわりつけております。	伊勢市
12	大内山酪農農業協同組合	大内山牛乳1000	大内山酪農農業協同組合に加入する三重県下22名の酪農家が大切に育てた乳牛からしぼった生乳の成分無調整牛乳です。	大紀町
13	(株) 大里食肉センター	伊勢美福豚	三重県の飼料米をブレンドした飼料で健康に育ちお肉の脂身は白さを増し、食するとほんのりとした甘みが広がります	津市
14	大松屋	志摩さば冷燻、イカソーセージ、えび塩（伊勢海老燻製塩）	完全に生のまま お刺身状態のさばの燻製。世界一の酒のアテ！ イカソーセージ：目指した味は「ビール持って来い！」 えび塩：おにぎり最高！	志摩市
15	(株) OCK Ba-mi	うどん（冷凍めん）	三重県産伊勢の響使用の、つるつるもちもちのながーい自家製麺	尾鷲市
16	(有) 荻原養蜂園	長野県産はちみつ、巣はちみつ、飲むはちみつ、つれもん、飲むはちみつ酢（りんご・米酢・ブルーベリー）	信州で50年前から蜜源樹、養蜂を手掛け蜂蜜の生産販売をしております。信州でははちみつおじさんとして知られております。	長野県
17	奥山安蔵商店 (株)	超高鮮度神経締め冷凍刺身フィレ	活魚を神経締めし、三枚卸しフィレに特殊な急速冷凍をかけ解凍後も活け締めのプリプリ食感を再現できる刺身用の冷凍フィレ	桑名市
18	海童工房 魚寅	アンチョビー、かきの燻製、かきの燻製オリーブオイル漬け、カタクチ鱈の魚醤、ウタセエビの魚醤	鳥羽産かきの燻製、伊勢志摩産の魚介類の魚醤、アンチョビー	鳥羽市
19	(株) かきうち農園	柑橘類（晩生みかん、せとか等）、みかんジュース、マーマレード	■柑橘類：最高の状態で収穫するまで「樹上完熟」させていることから、もぎたての状態でも新鮮な柑橘類をお届けしています。 ■加工品（ジュース）：原料は柑橘類のみ（100%）となっており、添加物や水などは一切使用していないことから、柑橘の食味が味わえるジュースです。 ■加工品（マーマレード）：食品添加物を一切使用せず製造しており、柑橘本来の食味が味わえるジャムです。	御浜町
20	軽井沢ブルワリー (株) 関西営業所	軽井沢ビール各種	浅間名水による清涼感のあるクラフトビールです。	大阪市
21	(株) 川原製茶	伊勢茶(リーフ、ティーバッグ各種) 伊勢茶羊かん	地元三重県の美味しい伊勢茶を、本格的なリーフから手軽なティーバッグまで、数多く取り揃えています。	多気町
22	河武醸造 (株)	銚杉 弓形穂しずく純米吟醸、特選 純米吟醸、山廃仕込み純米	三重県産酒造米を使用した日本酒	多気町
23	熊野漁業協同組合	おさかな生すり身 熊野すりみん	太平洋の黒潮が育む豊富な漁場、熊野沿岸で獲れた新鮮な魚をすり身にしました。従来のすり身と大きく違う、より新鮮で、よりやわらかく、また、食感がよく、骨がない、新鮮な魚の味が味わえます。	熊野市

24	グリーンライフ (株)	1、伊勢茶割り専用粉末茶 2、減糖番茶	1、焼酎や日本酒、ビール等を伊勢茶で割る新しい飲み方「伊勢茶割り」の新提案 2、伊勢茶の秋冬番茶を使った血糖値が気になる方向けの健康茶	鈴鹿市
25	(株) 黒毛和牛の岡田	美熊野牛 (焼肉用)、美熊野牛焼肉缶詰、美熊野牛カレー、美熊野牛モーレツ牛どんぶり (牛丼)	■美熊野牛：ビタミンAを一定量与えることで、肉本来の味を生み出し、かつ、健康管理を徹底した良質な肉です。 ■焼肉缶詰：美熊野牛のカルビやロースの焼肉を「しょうゆ」および「みそ」ベースの2種類のタレに漬け込み缶詰にしました。また、タレが多めに入っていますので、牛丼でも美味しくお召上がり頂けます。 ■カレー：美熊野牛のカルビやロース、モモなど色々な部位の角切りを使用しており、ご自宅ではなかなか出すことの出来ない、コクがありスパイシーな味に仕上がっています。 【辛口】：じわ〜と汗が出るほどの辛さです。 【甘口】：美熊野牛特有の旨味とカレースパイスが絶妙に溶け合いコクがあり、甘過ぎず、大人の方にもご満足いただける味に仕上がっています。 ■牛丼：牛肉が美味しいので、味の決め手となるタレにも深い味わいを出すことが出来ました。汁だからで、お米に浸みこませて最後の一粒までおいしく召上がれます。しっかり味がついているので調理の具材として、肉うどんなども簡単に作れます。	熊野市
26	敬樹園 伊勢地製茶	①天然かぶせまろやか茶 ②せいたく一番茶ほうじ茶 ③在来種茶	①日照時間が少ないため自然とかぶせ茶になる ②あえて一番茶をほうじ茶にしたため香り、こくがあり、煎じが良い ③今は少ない希少なお茶	津市
27	(株) 交洋	骨取り魚の調理加工品 (煮魚、焼魚等)、三重県産あおさを中心とした海藻製品	魚の調理加工品は弊社が海外で買い付けた原料を使用、最先端の骨取り技術を駆使して加工、大手外食バイヤーに認めて頂いた味付けというのが大きな特徴になります。この展示会を通じて弊社の地元である三重県の皆様にもっと知って頂きたい、もっと召し上がって頂きたいと考えています。海藻製品は弊社の子会社である橋本屋徳兵衛の製品になります。三重県の特産品「あおさ」やその他海藻類のパック製品を中心に、麺類、ドレッシング等あおさを使用した加工品の展示もさせて頂きたく存じます。	四日市市
28	サンジシ醸造 (株)	料亭赤だしやわらかさん、濃厚生引たまり	・料亭赤だしをそのままに、やわらかくて、溶けやすいから簡単におみそ汁が作れます ・うま味のもとといわれる窒素成分は一般的な濃度の約2倍 (当社比)、調理用、つけ・かけにご使用できます	桑名市
29	(株) JA全農みえミート	松阪牛、伊勢うまし豚、伊勢赤どり	三重県産の畜産物をご紹介します。	松阪市
30	CEDAR WORKS	杉焼きチキン、杉焼き豚	無垢杉で食材を焼きあげることで燻煙による芳醇な味わいとやわらかな食感を実現しました	津市
31	シティ・ホールディングス (株)	松阪鶏焼き肉、松阪牛すじ煮	甘辛のみそダレを鶏肉に絡め網焼きしたものをレトルト商品にしました。	松阪市
32	(株) 地主共和商会	平飼い有精卵、贅沢たまごジャム新姫味、落花せんべい	「平飼い」とは鶏舎内を自由に運動することのできる飼育法。ストレスの少ない環境でのびのびと育った鶏の卵です。オリジナル飼料を与えているため、コクと旨味が強く濃厚な味わいです。	多気町
33	志摩市地域ブランド推進協議会 井上真珠	兵九郎粕漬け	伊勢志摩の英虞湾に面する立神で真珠養殖を生業とする兵九郎家で代々伝わる秘伝の「調味酒粕」にあこや貝の貝柱を漬け込みました。酒の肴にご飯のお供に、酒粕も一緒にお楽しみいただける逸品です。	志摩市
	志摩市地域ブランド推進協議会 (株) 山崎	パールコロッケ 真珠貝柱 (燻製) オリーブオイル漬け	(パールコロッケ) 真珠の故郷伊勢志摩で、本アコヤ真珠貝の貝柱で作った山崎屋特性「パールコロッケ (パールコ)」!!! 貝柱は非常に希少価値があり、他ではめったに味わえせん! その素晴らしさをぜひご賞味ください。 (真珠貝柱 (燻製) オリーブオイル漬け) 年に一度しか収穫できない志摩産の真珠貝から獲れるミネラル豊富な貝柱をオリーブオイルに漬けた商品です。貝柱を自家製のソミュール液につけ、桜のチップで燻製したものと、オリーブオイルで炒めたものの2種類をご用意しています。	志摩市
	志摩市地域ブランド推進協議会 (有) 旅館橘	あかもく細うどん	最近栄養価や機能性に注目が集まっている海藻「あかもく」。志摩産のあかもくを麺に練り込み細うどんに仕上げました。あかもくの粘り強さを生かし、細麺でありながら、腰が強く伸びにくいという特徴が出ています。	志摩市
34	(株) 新生わたらい茶	有機煎茶、有機粉末茶、有機和紅茶	有機JAS認定を取得した圃場で生産した茶葉を使用しています。 ①有機煎茶 (4月から5月に収穫された茶葉を使用) ②有機粉末茶 (茶葉を粉末にしたもの) ③有機和紅茶 (茶葉を半発酵させて加工したもの)	度会町
35	農事組合法人鈴鹿山麓夢工房	生しいたけ、乾しいたけ、しいたけ佃煮	■生しいたけ：JGAP認証農場。国内でも有数の規模を誇り、菌床製造から椎茸生産まで一貫生産なので品質、生産量が安定しています。原材料は三重県、石川県の広葉樹を使用。原材料・商品は検査証明書あり。当社の椎茸は水分を減らした生産をしており、味はもちろん、日持ちも他社より優れています。 ■乾しいたけ：JGAP認証農場。国内でも有数の規模を誇り、菌床製造から椎茸生産まで一貫生産なので品質、生産量が安定しています。三重県、石川県の広葉樹の原材料から商品まで随時、検査しています。厳選された生椎茸から専用乾燥機械で作ります。 ■しいたけ佃煮：業界初。椎茸の芽の佃煮です。醤油、お酒、海苔をすべて鈴鹿産にこだわりました。	鈴鹿市
36	(株) セーフティ・リ・ファーム88	有機無農薬緑茶商品各種	お茶処伊勢の国より農薬を使用しない『有機栽培』にこだわった伊勢茶有機JAS認定	大台町
37	大洋 (株)	加熱加工用かおりのいちご	三重県生まれのいちごの品種、かおりのを使い易く加熱加工用に一次加工しました。	伊勢市
38	(株) 竹屋	プリン、ゼリー、シュークリーム、エクレア	豊富なバリエーションのプリン・ゼリー・自家炊きカスタードのシュークリーム 高品質なデザートをお値打ち価格で提供しています。	四日市市

39	辻製油（株）	フレーバーオイル、黒にんにくドレッシング、新感覚調味料、柑橘果汁	料理の仕上げに一振り、いろいろなシーンでご利用いただけます。業務用のご対応も可能です。	松阪市
40	農事組合法人土実樹	みかん、みかん・パッションフルーツ加工品	伊勢志摩五ヶ所浦で柑橘類を生産しています。私たちが生産する柑橘類は、農薬を極力控え、果実のひとつひとつを丹精込めて育てておりますので、安心して召し上がっていただけます。その果実（五ヶ所みかん、不知火、セミール他）を使用した各種加工品（ストレートジュース、シャーベット、ペースト）や、これらのギフトセットも揃えております。	南伊勢町
41	中山酒造（株）	①超辛口 特別純米酒 松阪牛 ②10年余熟成純米秘蔵古酒「あざか」 ③酒粕コンフィチュール（はちみつ入クリームチーズ、シナモンくるみ、黒糖レーズン）	①スッキリとした超辛口の特別純米酒 ②IWCシルバメダル受賞。スパイシーで肉料理によく合う純米古酒 ③酒粕を使ったスイーツ感覚のジャム。女性に人気	松阪市
42	（有）肉の喜多家	志摩あおさ豚（精肉、あおさ豚ウインナー、あおさ豚豚丼）松阪牛	志摩で生まれ志摩産のあおさを食べて育った“志摩あおさ豚”	志摩市
43	合資会社西村商店	伊勢古里屋あおさ薫うどん2食入	伊勢うどんの新しい味。伊勢志摩産のあおさのだしを伊勢うどんのたれに加えた。	玉城町
44	農事組合法人 百姓工房伊賀の大地	伊賀米食ばん、お米を使ったかりかりんと う、なんとこれはじゃがいもです、伊賀米タルト	お米をテーマに伊賀米で食ばん・タルトなど6次化商品や三色自然なきれいなポテトチップスに家伝菓子のかりんとうなど安全安心おいしい商品たちです。	伊賀市
45	農事組合法人百笑楽匠	みりん、健康米、おかゆパック・玄米ごはんパック、麦茶、もち麦、冷凍黒豆おこわ	胚芽を残した精米方法によりできた、金賞健康米を、伊賀の盆地で栽培した、みえの安心食材認定 三重県のブランド米、「結びの神」を使って作りました。胚芽の中のビタミンEを残したお米のため、栄養のあるお米です。白米よりほんの少し黒味がありますが、玄米のようなクセのない、おいしいお米です。	伊賀市
46	（有）牧野商店	伊勢の国こだわりこんにゃく各種	伊勢志摩あおさのり、伊勢志摩かつお削りぶし、伊勢ひじきなどをそのまま使用した素材感のある優しい食感のこんにゃくです。	松阪市
47	松阪農業協同組合	みそ、ジャム、おかゆ、えごま油、モロヘイヤドレッシング	松阪産の農産物を使った加工品	松阪市
48	（株）松阪マルシェ	伊勢の和紅茶	松阪産茶葉だけで作った日本の紅茶	松阪市
49	合資会社丸合製茶工場	和紅茶、烏龍茶等	伝統的製法で、完全発酵の和紅茶で一番茶（ファーストフラッシュ）二番茶（セカンドフラッシュ）、秋番（オートム）の3種類がある。「やぶきた」は、渋みや苦みが少なく柔らかい口当たりが特徴で、お子様でも気軽に飲んでいただけます。「ペにふうき」は、コクがあり、芳醇な香りが特徴で、紅茶が好きな方におすすめです。	大台町
50	（株）丸寿海産	みやび鯛ごはんの素、ごま油フレーク漬 オリブオイルフレーク漬	鯛の骨まで丸ごと高温蒸気で加熱したフレークはさらにミキサーにかけることで骨の触感を失くし、カルシウムが豊富に含まれていることが特徴です。また、最終過程でレトルト高温高圧殺菌することで、長期の常温保存を可能にしています。	紀北町
51	三重中央農業協同組合	一志米あられ、一志米おかゆ、ひさい梨セミド ライフルーツ、あじごはんの素	地元産の米、野菜を使った加工品です。	津市
52	（株）みなみいせ商会	「おかげ鯖」鯖しゃぶ、しめ鯖、炙り冷燻 「お炭付き鯛」炙り冷燻	南伊勢町の朝どれ鯖を急速凍眠冷凍し、鮮度そのままに鯖しゃぶ、しめ鯖、炙り冷燻にしました。	南伊勢町
53	ミナミ産業（株）	萬来豆乳、やみつき揚げ、香味塩、大豆まる ごと豆乳	大豆をまるごと使用した豆乳、油揚げ他	四日市市
54	メイユールモマン	伊勢茶チーズ・スフレ・かすてら	伊勢茶らうんどかすてら：伊勢茶をふんだんに使用し、秘伝のレシピで洋菓子職人がしっとり丁寧に緑茶仕立てに焼き上げました。お土産や贈答品にも最適です。緑茶の風味をぜひご賞味ください！！	津市
55	メデリン珈琲店(有)ジョイフル	ぜんざい珈琲、オリジナルドリップコーヒー2種 類、珈琲飴、たる、珈琲豆	志摩で自家焙煎しております。	志摩市
56	（有）ヤマショー	マンボウカレー	魚なのに牛肉の赤身を食べているような食感、200gでカロリーが162kcalしかないことです。	紀北町
57	（株）縁屋	①加熱超急速冷凍カット野菜 ②NB菌体による環境改善	①国産野菜を加熱超急速冷凍カット、野菜の安定供給と食育プロジェクト ②NB菌による（農業）、（畜産）、（水産）の環境改善	津市
58	（有）四日市酪農	牛乳、乳製品	非遺伝子組み換え飼料を与えて育てた牛から搾った生乳を使用した、安心安全な新鮮な牛乳、乳製品	四日市市
59	RevitaFish	牡蠣の和ヒージョ	みえセレクションに選ばれました「牡蠣の干物」を「ごま油」で漬けた和風のオイル漬けです。牡蠣の旨味とごま油の香りが地酒とよく合います。	鳥羽市