

おいしいみえを食卓に

みえセレクション

2018
年度

食べる、飲む、贈る。
こだわりぎゅっと。
みえを語る142品。



三重県



自然の循環がおいしいを育てる。

紀伊半島東部に位置する温暖な気候の三重県は、鈴鹿山系から大台山系に至る豊かな森を抱き、日本有数の降水量を誇ります。その豊かな森に降った雨は、川や地下水を通じて、伊勢平野や上野盆地を潤し、米をはじめとする農産物や質の良い地酒を育みます。

遠浅の砂浜を有する伊勢湾やリアス式海岸が続く熊野灘へ注ぐ良質の水は、プランクトンを育て、伊勢エビやアワビに代表される多種多様な水産物に豊富な栄養をもたらしています。海や山が織りなす自然の循環は、今日も三重県においしい食材を育てます。

おいしいみえを食卓に。 ～みえセレクション～

三重県では、特徴ある優れた産品を公募し、県独自の選定基準に基づき、食に精通した有識者による審査をふまえてセレクトした産品を「みえセレクション」としています。

こだわりがぎゅっと詰まったオリジナリティあふれるおいしいみえを、ぜひご堪能ください。

◆「みえセレクション」の選定基準は次のとおりです。

1. 独自性

- (1) こだわり・物語性……生産・製造方法のこだわりは明確か。物語性はあるか。
- (2) 味・デザイン……食味、食感、香りは優れているか。
デザインと中身に整合性があるか。
- (3) 販売戦略……販売計画や今後の展開方向は明確であるか。

2. 信頼性

- (1) 安全性の確保……原材料調達や生産・製造行程での安全性を確保する取組はあるか。
- (2) 法令順守体制の整備……法令順守の社内でのチェック体制が確保されているか。
- (3) 取引先・顧客対応……取引先やお客様から情報を収集し、経営に活かす体制があるか。



2018年度 新たに加わったセレクト商品

	品 名	事業者名	
副食	百年昆布 (太白おぼろ特別仕立)	株式会社酒徳昆布 [伊勢市]	5
	伊勢志摩かつおぶし味わう 旨味玉こんにゃく	有限会社牧野商店 [松阪市]	6
	牡蠣の和ヒージョ	ReviteFish (マルサ商店) [鳥羽市]	6
調味料	カタクチ鯛の魚醤油	海童工房魚寅 [鳥羽市]	7
	松阪鶏焼き肉の専門店 とりいちの秘伝のたれ 鶏味噌焼 とりいち	とりいち [松阪市]	7
飲料	九華珈琲 3種セット	株式会社UND-K (Café de UN Daniels) [桑名市]	8
	石臼挽き伊勢抹茶	伊勢抹茶株式会社 [鈴鹿市]	8
	九鬼 黒ごまラテ	九鬼産業株式会社 [四日市市]	9
	セミノール青みかンドリンク	有限会社すぎもと農園 [南牟婁郡御浜町]	9
	有機粉末茶スティックティ	株式会社セーフティ・リ・ファーム88 [多気郡大台町]	10
	パウチゼリーなるみ	株式会社夢工房くまの [熊野市]	10

これまでのセレクト商品

	品 名	事業者名		
主食	伊賀米コシヒカリ	JAいがふるさと [伊賀市]	11	
	伊賀米コシヒカリ	JAいがふるさと [伊賀市]	11	
	三重県産コシヒカリ 松阪米	農業屋ファーム株式会社 [松阪市]	12	
	非常時持出米 (白飯)	三重北農業協同組合 [四日市市]	12	
	BabyFish 鯛のおかゆ	株式会社ディーグリーン [紀北町]	12	
	九鬼太白純正胡麻油使用手延干麺	有限会社渡辺手延製麺所 [四日市市]	13	
	みえ育ちの手延べ半生うどん	有限会社カネスエ製麺所 [四日市市]	13	
	伊勢うどん	株式会社みなみ製麺 [伊勢市]	13	
	手打式伊勢うどん	株式会社いとめん本店 [四日市市]	14	
	まるごと伊勢うどん	株式会社堀製麺 [四日市市]	14	
	伊勢焼きうどん	伊勢醤油本舗株式会社 [伊勢市]	14	
	種まき権兵衛うどん (乾麺)	有限会社モリタ [紀北町]	15	
	種まき権兵衛ラーメン (乾麺) れーサラ中華一追い鯉の種入り	有限会社モリタ [紀北町]	15	
	種まき権兵衛ラーメン (乾麺) しお	有限会社モリタ [紀北町]	15	
	種まき権兵衛ラーメン (乾麺) しょうゆ	有限会社モリタ [紀北町]	16	
	種まき権兵衛ラーメン (乾麺) みそ	有限会社モリタ [紀北町]	16	
	副食	原形ベーコン	株式会社伊賀の里モクモク手づくりファーム [伊賀市]	16

	品名	事業者名		
副食	鹿肉ブルスト	有限会社角屋 [菟野町]	17	
	鈴鹿山麓クリーンポーク 熟成ベーコン	有限会社角屋 [菟野町]	17	
	みえ伊勢志摩ロイヤルポーク あかもく三元豚 豊栄名物豚バラ味噌	豊栄食肉センター [志摩市]	17	
	みえサツキマス黄金いくら	うきさと清流センター [松阪市]	18	
	尾鷲市梶賀町伝統燻製食 鱈(ぶり)のあぶり	株式会社梶賀コーポレーション [尾鷲市]	18	
	尾鷲市梶賀町伝統燻製食 鯖子(さばご)のあぶり	株式会社梶賀コーポレーション [尾鷲市]	18	
	紀北の魚ギョーザ	有限会社ヤマショー [紀北町]	19	
	伊勢名物 田舎風 鶏めしの素	三昌物産株式会社 [四日市市]	19	
	産地限定味付けめかぶ 三重県答志島産	山忠食品工業株式会社 [亀山市]	19	
	伊勢茶葉しぐれ	株式会社総本家新之助貝新 [桑名市]	20	
	松阪牛しぐれ煮	株式会社まるよし [松阪市]	20	
	桑名産沖しじみ志ぐれ煮	有限会社喜太八時雨本舗 [四日市市]	20	
	桑名産手むき志ぐれ蛤	有限会社喜太八時雨本舗 [四日市市]	21	
	桑名産時雨蛤	有限会社総本家貝新水谷新九郎商店 [桑名市]	21	
	じゃこおかか煮	有限会社新星食品 [鈴鹿市]	21	
	真鯛みそ 極	三和水産株式会社 [尾鷲市]	22	
	あおさのりと原木椎茸の宝物	野呂食品株式会社 [四日市市]	22	
	あおさのり納豆	株式会社小杉食品 [桑名市]	22	
	伊勢ひりょうず	有限会社若松屋 [伊勢市]	23	
	伊勢たくあん	三井食品工業株式会社 [-宮市]	23	
	松阪赤菜ぬか漬(刻み)	松阪ちくまの郷 [松阪市]	23	
	熊野特産たかな漬け めはり	飛鳥たかな生産組合 [熊野市]	24	
	伊勢志摩あおさのり ばた練り刺身こんにやく	有限会社牧野商店 [松阪市]	24	
	伊勢志摩あおさのり ひとくち刺身こんにやく	有限会社牧野商店 [松阪市]	24	
	伊勢志摩かつおぶし 味がしみるばた練りこんにやく	有限会社牧野商店 [松阪市]	25	
	伊勢ひじき 味がしみるばた練りこんにやく	有限会社牧野商店 [松阪市]	25	
	即席料亭合わせあおさ汁	サンジルシ醸造株式会社 [桑名市]	25	
	伊勢えび汁	株式会社利八屋 [伊勢市]	26	
	南伊勢 鯛玉子スープ	株式会社南勢養鶏 [南伊勢町]	26	
	熊野揚げ	有限会社新兵衛屋 [熊野市]	※	
	生鮮品	プレミアム松阪豚ロース	有限会社ミスズ [松阪市]	26
		伊勢手掘りあさり	株式会社荒木海産 [伊勢市]	27
平飼い有精卵		株式会社地主共和商会 [多気町]	27	
美杉の森林たまご		有限会社美杉エッグファーム [津市]	27	
エリンギ「尾鷲のめぐみ」		中部アグリ株式会社 [尾鷲市]	28	
はなびらたけ	株式会社サンシステム 鈴鹿はなびらたけ工房 [鈴鹿市]	28		
調味料	ひがし紀州のだし	佐太屋株式会社 [紀北町]	28	
	特撰赤だし味噌	株式会社社屋 [伊勢市]	29	
	的矢かきのうま醤油	合資会社西村商店 [玉城町]	29	

	品 名	事業者名		
調味料	伊勢たまり	株式会社粧屋 [伊勢市]	29	
	「八丁仕込み」黄金味噌	東海醸造株式会社 [鈴鹿市]	30	
	伊勢醤油 吟香仕込み	伊勢醤油本舗株式会社 [伊勢市]	30	
	真鯛のだし醤油	ヤマモリ株式会社 [桑名市]	30	
	伊賀産菜種油「七の花」エクストラバージン	一般社団法人 大山田農林業公社 [伊賀市]	31	
	みえの調味料セット	合資会社西村商店 [玉城町]	31	
	松阪鶏焼き肉のタレ	有限会社丸井食品三重工場 [松阪市]	31	
	鯛だしつゆ	三和水産株式会社 [尾鷲市]	32	
	御蔵酢 玄米黒酢 玄(しずか)	株式会社MIKURA [御浜町]	32	
	九鬼特撰芳醇黒胡麻油	九鬼産業株式会社 [四日市市]	32	
	黒にんにくレストラン ぼん酢	辻製油株式会社/うれし野ラボ [松阪市]	33	
	柚子ぼんず	株式会社宮川物産 [大台町]	33	
	飲料	代々伝承 深蒸し煎茶「千萬の令」黒缶(濃旨)	有限会社茶重商店 [松阪市]	33
		薫る棒ほうじ茶「松阪ほいろ」	有限会社茶重商店 [松阪市]	34
「本場の本物」伊勢本かぶせ茶		お伊勢参り本舗株式会社 [四日市市]	34	
三重県産茶葉詰合せ		三重北農業協同組合 [四日市市]	34	
三重北冠茶(かぶせちゃ)		三重北農業協同組合 [四日市市]	35	
伊勢乃国特別栽培 はとむぎ茶ティーバッグ		手駒銘茶センター [四日市市]	35	
抹茶すいざわ		有限会社萩村製茶 [四日市市]	35	
五ヶ所みかん完熟こつぶストレートジュース		農事組合法人土実樹 [南伊勢町]	36	
マルチみかん100%ジュース		株式会社夢工房くまの [熊野市]	36	
新姫果汁		一般財団法人熊野市ふるさと振興公社 [熊野市]	36	
スマックゴールド		鈴木鉱泉株式会社 [桑名市]	37	
萬来豆乳		ミナミ産業株式会社 [四日市市]	37	
酒		オレンジ・ベアー ORANGE BEAR	元坂酒造株式会社 [大台町]	37
		伊勢梅酒 ウメノミコト	株式会社伊勢萬 [伊勢市]	38
	伊勢の梅カップ	株式会社伊勢萬 [伊勢市]	38	
	伊勢志摩シュワフ	株式会社伊勢萬 [伊勢市]	38	
	極上宮の雪	株式会社宮崎本店 [四日市市]	39	
	宮の雪 純米吟醸	株式会社宮崎本店 [四日市市]	39	
	宮の雪 大吟醸	株式会社宮崎本店 [四日市市]	39	
	宮の雪 純米酒	株式会社宮崎本店 [四日市市]	40	
	純米大吟醸清酒 宮の雪 酒魂	株式会社宮崎本店 [四日市市]	40	
	純米 噴井 瑠璃色	石川酒造株式会社 [四日市市]	40	
	初日 吟醸酒 神の穂	株式会社油正 [津市]	41	
	初日 中取り純米大吟醸	株式会社油正 [津市]	41	
	初日 中取り大吟醸	株式会社油正 [津市]	41	
	鈿女(うづめ) 純米吟醸	伊藤酒造株式会社 [四日市市]	42	
	酒屋 八兵衛 伊勢錦 純米吟醸	元坂酒造株式会社 [大台町]	42	

	品名	事業者名		
酒	銚杉 弓形穂(ゆみなりほ)しづく 純米吟醸酒	河武醸造株式会社 [多気町]	42	
	純米酒 木桶仕込み 半蔵	株式会社大田酒造 [伊賀市]	43	
	瓶囲い5年熟成 大吟醸 若戎 三重山田錦	若戎酒造株式会社 [伊賀市]	43	
	大吟醸 半蔵 伊賀山田錦	株式会社大田酒造 [伊賀市]	43	
	純米大吟醸 半蔵 神の穂	株式会社大田酒造 [伊賀市]	44	
	黒松翁 純米秘蔵古酒200l	合名会社森本仙右衛門商店 [伊賀市]	44	
	伊賀流忍者麦酒	有限会社美杉観光開発 [津市]	44	
	伊勢本街道麦酒	有限会社美杉観光開発 [津市]	45	
	伊勢角屋麦酒 パールエール	有限会社二軒茶屋餅角屋本店 [伊勢市]	45	
	あおさ焼酎(この空 この海 このあおさ)	有限会社マサヤ [南伊勢町]	45	
	20度 ステラハーフムーン香酸ゆず酎	株式会社伊勢萬 [伊勢市]	46	
	25度 熟成光年 伊勢志摩ボトル	株式会社伊勢萬 [伊勢市]	46	
	菓子	小豆撞風(あずきどうふ)	株式会社桔梗屋織居 [伊賀市]	46
		老伴4枚入り	株式会社柳屋奉善 [松阪市]	47
伊勢あんもなか		伊勢製餡所株式会社 [伊勢市]	47	
銘菓「関の戸」		有限会社深川屋 [亀山市]	47	
安永餅		株式会社永餅屋老舗 [桑名市]	48	
平治煎餅		有限会社平治煎餅本店 [津市]	48	
海老せんべい 化粧袋		株式会社伊勢萬 [伊勢市]	48	
伊賀忍者伝承のお菓子 かたやき小焼き		有限会社モンパクトル [名張市]	49	
鳥羽国崎産につきり干し 「きんこ」		鳥羽志摩農業協同組合 [志摩市]	49	
伊勢志摩テリーヌ		有限会社ふらんす [伊勢市]	49	
もちもち小麦のロールケーキ		株式会社助来 [桑名市]	50	
もちもち小麦のパウムクーヘン		もちもち小麦のスイーツ&カフェ 魔法庵(株式会社助来) [桑名市]	50	
元祖もちもち小麦のシフォンケーキ「モフォン」		もちもち小麦のスイーツ&カフェ 魔法庵(株式会社助来) [桑名市]	50	
もちもち小麦のパンケーキミックス		もちもち小麦のスイーツ&カフェ 魔法庵(株式会社助来) [桑名市]	51	
シェル・レーヌ		株式会社ブランカ [鳥羽市]	51	
ロンド・カシュカシュ		株式会社ブランカ [鳥羽市]	51	
チーズケーキ		鳥羽国際ホテル [鳥羽市]	52	
糰ぶりん		株式会社糰屋 [伊勢市]	52	
贅沢たまごジャム 新姫味		株式会社地主共和商会 [多気町]	52	
KOMONO蜜		八風農園 雅 [菟野町]	53	
ギフト		伊勢赤どり燻製	三昌物産株式会社 [四日市市]	53
	活鯛 めでたい焼	三和水産株式会社 [尾鷲市]	53	
	骨なし串ひもの	有限会社山藤 [南伊勢町]	54	
	焼き骨なし串ひもの	有限会社山藤 [南伊勢町]	54	

※製造休止中のため、掲載保留



県では、みえセレクション制度及び選定品のPRのためにロゴマークを作成しています。

新たに加わった セレクト商品

2018年度みえセレクションとして
新たにセレクトされた11品です。

副食

百年昆布（太白おぼろ特別仕立）

株式会社酒徳昆布

技で削る、心で削る

- ・「百年昆布」は創業100年を迎え、創業以来受け継がれている手削りの太白おぼろを最上級の天然真昆布にて特別に仕立てました。
- ・従来にはない真綿の様な食感のおぼろ昆布を削り上げています。
- ・創業当時から継承している秘伝の酢の風味、おぼろ昆布の手業を通して伊勢の地から日本の食文化を伝えています。



[希望小売価格(税込)] 750円
[供給可能時期] 通年
[販売エリア] —

事業者からのひとこと

創業は明治45年。伊勢神宮に奉納していたこともある昆布一筋の老舗。伊勢の生なり文化を守り、本物の昆布づくりにこだわり続けています。厳選した昆布を秘伝の酢に漬ける「漬け前」という工程では、昆布の味を最大限に引き出すために、時間・タイミングなど細部まで計算。また修得に10年程かかると言われている削りの技により、真綿のような繊細な食感に仕上がりと、口に入れると舌の上でふわりと溶けます。本商品は創業100年を迎えた際に、感謝の意を込めるとともに伝統の味を守り続ける事を誓うために作った記念の品でしたが、お客様から多くのご要望をいただき、その後も提供することとなりました。そのままおぼろのはもちろんのこと、おにぎりやお吸い物などにも豊かな風味をお楽しみいただけます。

[ターゲット]20歳～30歳代、50歳～60歳代までの和食及び健康に関心のある女性 [利用シーン]そのまま、おにぎりに、おうどんに

[賞味/消費期限](賞味)300日 [原材料]昆布(北海道産)、食酢 [原産地]北海道道南産 [内容量]30g [1ケースあたり入数]20個 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]5日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)20.0×(横)30.0×(高)10.0、(重)0.95 [JANコード]4974270001110 [送料]別途相談

問合せ先 [住所]伊勢市神久2-7-20 [TEL]0596-28-2068 [FAX]0596-28-4176 [HP]http://www.sakatoku-kombu.jp [Email]sakatoku-kombu@oregano.ocn.ne.jp

副食

伊勢志摩かつおぶし味わう 旨味玉こんにゃく

有限会社牧野商店

かつおぶしの旨味をギュッと詰め込んだ優しい食感が美味しいこんにゃく

- こんにゃくの生地に「伊勢志摩かつおぶし」を練り込みました。こだわりの製法「ばた練り」「釜炊きあく抜き」を用い、さらに成形時も余分な圧力を加えず、優しいソフトな食べやすい食感に仕上げています。
- かつお削りぶしを素材そのまま使用しているので、かつおぶし特有の旨味を味わうことができます。



[希望小売価格(税込)] 216円
[供給可能時期] 通年
[販売エリア] 全国

事業者からのひとこと

伊勢志摩はかつおぶしを作るのに適した気候風土であり伝統の味。その和の風味はこんにゃくと相性も抜群。かつお削りぶしをそのまま使用しているので、見た目や味わい、食感まで素材感をお愉しみいただけます。こんにゃくは国内産原料100%で、生地に気泡を取り込ませながら少量ずつ練り上げる昔ながらのばた練り製法により、従来のこんにゃくよりも味しみ・食感よく仕上がっています。また釜炊きあく抜きによりご家庭では軽く水洗いするだけでお手軽に調理もしくはそのまま召し上がることが出来ます。おでんや煮物など温かい料理でも優しい食感で召し上がることが出来るので、お子さんやご年配の方にも喜んでいただける一品です。

[ターゲット] 美食・健康志向のある女性、ダイエットを意識している男性(中高年)
[利用シーン] 煮物、鍋物、汁物などの具材として。そのまま刺身こんにゃくとして

[賞味/消費期限] (賞味) 120日 [原材料] こんにゃく精粉(国産)、かつお削りぶし(伊勢志摩産)、貝殻焼成カルシウム(こんにゃく用凝固剤) [原産地] 日本
[内容量] 130g [1ケースあたり入数] 30個もしくは20個 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 受注翌日出荷
[ケースサイズ(cm)、重量(kg)] (縦) 36.0×(横) 28.5×(高) 12.3、(重) 8.0 [JANコード] 4978608666941 [送料] 数量・地域により応相談

問合せ先 [住所] 松阪市八太町480 [TEL] 0598-29-2206 [FAX] 0598-29-1303 [HP] <http://www.makino-sh.com/> [Email] makinosh@poplar.ocn.ne.jp

副食

牡蠣の和ヒージョ

ReviteFish(マルサ商店)

伊勢志摩伝統の牡蠣の干物をごま油で漬け込んだ、牡蠣の和風オイル漬け!

- 【和風×アヒージョ=和ヒージョ】
- 地元鳥羽に伝わる漁師のおつまみ牡蠣の干物「干し牡蠣」をごま油に漬けた和風のオイル漬けです。
- 牡蠣の旨味が凝縮した干物と、たまり醤油・みりん・ニンニクのアクセントが地酒や地ビールによく合います。
- 漁師町に伝わる製法をもとに地元のお母さん達と3年かけて商品化しました。



[希望小売価格(税込)] 760円
[供給可能時期] 通年
[販売エリア] 関東・東海・近畿

事業者からのひとこと

三重県鳥羽市は、太平洋からの黒潮と伊勢湾からの海水、森の栄養をたっぷりと含んだ川の水が混ざり合う牡蠣養殖に適した環境です。通常は牡蠣を育てるのに2~3年を要するところ、プランクトンが豊富な海により1年で育つことで、臭みやえぐみはなく、旨味・甘味・塩味のバランスが取れた美味しい牡蠣となります。その上質な牡蠣を若い方や都市部の方にもお届けしたいという想いで地元の方々とは約3年間研究を重ねてきました。漁師町に伝わる製法で牡蠣を干し、香り高いオリジナルブレンドのごま油に漬け込むことで保存性を高め、まろやかで凝縮された旨味を味わえる一品に仕上がりました。ブルスケッタや和風パスタ、モッツアレラチーズ・トマトとカプレーゼにもお使いいただけます。

[ターゲット] お酒を嗜む30~50代男女、牡蠣、珍味好きの男女 [利用シーン] そのまま、パスタやブルスケッタ、カプレーゼにしても

[賞味/消費期限] (賞味) 3ヶ月 [原材料] 牡蠣(鳥羽市産)、ごま油、たまり醤油、醤油、酒、みりん、砂糖、唐辛子、ニンニク(原材料の一部に大豆、小麦を含む) [原産地] 三重県鳥羽市産 [内容量] 100g [1ケースあたり入数] 40個 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 5日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)] (縦) 33.0×(横) 24.0×(高) 16.0、(重) 4.5 [JANコード] 4580083150015 [送料] 972円

問合せ先 [住所] 鳥羽市鳥羽3丁目30-27 [TEL] 0599-37-7227 [HP] <https://www.marusa-syouten.com/> [Email] revitafish@gmail.com

調味料

カタクチ鰯の魚醤油

海童工房魚寅

コクがあってまろやかな味わい、食欲をそそる芳醇な香り麦麴を添加し風味が向上した魚醤油です

- 三重県度会郡南伊勢産のカタクチ鰯をベトナム・カンフォア産の粗塩、麦麴で漬け込み発酵させた魚醤油です。
- 麦麴を添加し風味が向上しました。コクがあってまろやかで濃厚な味わい、食欲をそそる芳醇な香りがします。



[希望小売価格(税込)] 730円
[供給可能時期] 通年
[販売エリア] 全国

事業者からのひとこと

海産物の燻製が主力でしたが、地域色を活かした料理として5~6年前からアンチョビの試作を重ねていました。研究工程の中で、魚を塩やぬかで漬けて発酵させる地域の食文化をヒントに取り入れ、この魚醤油が誕生しました。南伊勢に回遊してくる新鮮なカタクチ鰯を、バランスの良いベトナム・カンフォア産の塩と麦麴に漬け込み、発酵を促進させることで旨味は増し、まろやかな味わいに仕上がっています。旨味がギュッと凝縮された調味料なので、鍋料理や煮物、だし巻き卵などのご家庭料理にプラスすることで味にコクと深みが広がります。また刺身や海鮮丼など鮮度の良いものにも相性抜群です。

[ターゲット] 出汁塩麴等の食材に関心がある若い女性層 健康志向中高年男女

[利用シーン] チャーハン、ラーメン、焼そばの味・香り付け、ドレッシングのベース、刺身や浅漬の漬け醤油、煮物、鍋物の調味料等

[賞味/消費期限] (賞味) 360日 [原材料] 鰯(三重県度会郡南伊勢町) 塩、大麦麴 [原産地] 三重県度会郡南伊勢町 [内容量] 130g [1ケースあたり入数] 30瓶 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 3~5日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)] (縦) 25.0×(横) 22.0×(高) 17.0、(重) 9.0 [JANコード] 4589605390076 [送料] 当店持ち

問合せ先 [住所] 鳥羽市鳥羽4丁目5-1 [TEL] 0599-26-4000 [FAX] 0599-26-4000 [HP] <http://www.kaidoukoubou-uotora.biz> [Email] info@kaidoukoubou-uotora.biz

調味料

松阪鶏焼き肉の専門店 とりいちの秘伝のたれ 鶏味噌焼 とりいち

株式会社とりいちフードサービス

松阪市民のソウルフード「松阪鶏焼き肉」専門店のたれです。

- 鶏肉を焼くだけではなく焼野菜にも合うように考えて作った味噌だれです。
- またいろいろな隠し味にも使えますのでBBQだけではなくご家庭の常備調味料としてご使用いただけます。



[希望小売価格(税込)] 590円
[供給可能時期] 通年
[販売エリア] 全国

事業者からのひとこと

松阪のソウルフード鶏焼肉。鶏肉の美味しさを引き立てるのが、創業以来毎日心を込めて仕込んでいる自家製の味噌だれです。三重県産の赤味噌をベースに醤油や果物など煮て熟成させたたれは、旨味が凝縮されており、ビールやご飯、焼き野菜にも相性抜群。県内外から訪れるお客様から「たれだけでも売ってほしい」という声が多く、商品化に至りました。手軽さと様々な食材に合う使い勝手のよさは、ご家庭のお料理はもちろんのこと、BBQや焼きそばなどにも重宝し、幅広い年齢層の方に喜んでいただける調味料となっています。

[ターゲット] スーパー、商社、個人 [利用シーン] 家庭での調理、BBQなど

[賞味/消費期限] (賞味) 8ヶ月 [原材料] 砂糖(国内製造)、しょうゆ(小麦、大豆を含む)、みそ、みりん、にんにく、すりごま、果実酒、食塩、ごま油、かつお節エキス、香辛料/調味料(アミノ酸など)、酸味料、甘味料(天草) [原産地] 国内 [内容量] 360ml [1ケースあたり入数] 30本 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 3日~4日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)] (縦) 45.0×(横) 33.0×(高) 20.0、(重) 12.0 [JANコード] 4993775000527 [送料] 着払い

問合せ先 [住所] 松阪市伊勢寺町2640-1 [TEL] 0598-58-4777 [FAX] 0598-58-4778 [HP] <https://web-toriichi.jp/> [Email] info@web-toriichi.jp

飲料

九華珈琲 3種セット

株式会社 U N D - K (Café de UN Daniels)

バリスタチャンピオンの自家焙煎珈琲豆を使用！ ティーバック式の新スタイル珈琲です！

- ・三重県桑名市で生まれ育ち、Japan Barista Championship (サイフォン部門) 等での優勝経験もあるオーナーの吉良剛が故郷に想いを馳せ作り上げた珈琲です。
- ・珈琲も花が咲くことから昔「九華」とかかれた「くわな」になぞらえ9つの国の豆を使い3種類のブレンドを作りました。それぞれ桑名にゆかりのある名前をつけており、【TADAKATSU】【MURAMASA】【REN-TSURU】の3種です。
- ・通常のドリップバッグ珈琲と違いディップスタイルという紅茶のティーパックの形状をしておりお湯につけるだけで簡単に本格珈琲が楽しめます。



[希望小売価格(税込)] 972円
 [供給可能時期] 通年
 [販売エリア] 全国

事業者からのひとこと

歴史ある街 桑名のご当地珈琲を作りたい。そして全国のバリスタが地元をテーマにした珈琲を展開するようになったら街が元気になるのではという構想から商品化に至りました。こだわったのは、本格的なおいしさを手軽に味わっていただきたく、紅茶のようにティーバックで淹れるディップスタイル。より簡単に飲んで頂ける分、味の出し方も難しく、九種類の豆の厳選から組み合わせ、焙煎具合、挽き目の試行錯誤を重ねた結果、果実である珈琲本来の甘み旨みまで感じていただける商品が完成しました。スタイルを気にせず愉しめるので手土産にも最適です。

[ターゲット]30代～50代女性 [利用シーン]お使い物や、ご家庭で

[賞味/消費期限] (賞味)12ヶ月 [原材料]TADAKATSU コーヒー豆(生豆生産国:インドネシア(マンデリン)、タンザニア、他 MURAMASA コーヒー豆(生豆生産国:コロンビア、ガテマラ、ケニア) REN-TSURU コーヒー豆(生豆生産国:ブラジル、エチオピア、ルワンダ [原産地]ブラジル、コロンビア、インドネシア他 [内容量]10g×6/パック [1ケースあたり入数]30個 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]5日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)30.0×(横)37.0×(高)40.0、(重)3.5 [JANコード]4580048690013 [送料]1ケース納品の場合無料

問合せ先 [住所]桑名市大町49-6 [TEL]0594-23-7030 [FAX]0594-23-7030 [HP]https://cafedeun-daniels.com/ [Email]info@cafedeun-daniels.com

飲料

石臼挽き伊勢抹茶

伊勢抹茶株式会社

伝統的な総レンガ造りの炉で製造した1番茶碾茶の最高ランクのみ使用！

- ・新芽の生育を確認しながら日光を遮るための覆いを被せることで、まろやかな甘味や旨味、覆い香という豊かな香りが生まれます。
- ・茶葉は摘採後すぐに鮮度を保った状態で自社工場へ運び、蒸し、伝統的な総煉瓦造りの碾茶炉で丁寧に乾燥させています。昔ながらの煉瓦炉は華やかな独特の香りを生み出します。
- ・本来の方法通り石臼挽きで仕上げることで、粒子が全て均一になってしまう機械とは異なりほどよく不揃いとなり、のどごしが格別で石臼挽きの香りのする抹茶となっています。



[希望小売価格(税込)] 1,944円
 [供給可能時期] 通年
 [販売エリア] 全国

事業者からのひとこと

伊勢の土地はお茶の生産に適した環境であり、伝統的に培ってきた技術も非常に高いです。高品質な伊勢抹茶を活かしたいという想いで辿り着いたのが伊勢抹茶でした。新芽の生育時に遮光して栽培し、茶葉を収穫した後すぐに総煉瓦作りの碾茶炉で蒸し上げ乾燥。その碾茶を石臼で20秒丁寧に挽きます。この一連の工程により、覆い香・炉の香り・石臼の香りという3つの要素が合わさり、華やかな芳香と深い味わいのある上質な伊勢抹茶に仕上がります。石臼挽きならではの複雑な喉ごしの良さも味わえる抹茶です。

[ターゲット]美意識の高い男女、訪日外国人 [利用シーン]贈答用、家庭用、製菓用、茶道教室

[賞味/消費期限] (賞味)6ヶ月 [原材料]緑茶(三重県産) [原産地]三重県 [内容量]30g [1ケースあたり入数]12個 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]冷蔵 [発注リードタイム]5日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)18.0×(横)21.0×(高)11.0、(重)1.1 [JANコード]4541821001006 [送料]500円

問合せ先 [住所]鈴鹿市長澤町915 [TEL]059-371-0259 [FAX]059-371-0262 [HP]http://isematcha.co.jp [Email]mail@isematcha.co.jp

飲料

九鬼 黒ごまラテ 150g

九鬼産業株式会社

1杯(15g)に6000粒の黒ごま使用。毎日手軽においしく食物繊維・カルシウム・鉄分が取れます

.....

- ・黒ごまパウダーと国産きなこの香ばしい風味と素焚糖の優しい甘味が特徴の粉末飲料です。
- ・食物繊維・カルシウム・鉄分をたっぷり含んでおり、不足しがちな栄養素をおいしく摂取することができます。
- ・人工甘味料・香料・着色料・保存料等は使用しておらず、安心・安全な商品です。
- ・国産の砂糖・きなこ・塩を使用しており、材料にもこだわりぬいた商品です。



[希望小売価格(税込)] 410円
[供給可能時期] 通年
[販売エリア] 全国

事業者からのひとこと

.....

創業132年。主力商品はごま油ですが、若い方にも手軽にごまの魅力を知らせていただきたく初めて飲料を手付けました。黒ごまラテ1杯分(15g)に黒ごま約6,000粒を使用。油分の多いごまはパウダーにするのが難しいとされるなか、油分を取り除いてから粉碎する技術により、抹茶のようなきめ細かな粒子にすることに成功しました。牛乳や豆乳にさっと溶け、のどごしはまるやか。ヨーグルトやパンケーキなどにもよく合い、黒ごまときなこの香ばしさとコクをお楽しみいただけます。食物繊維・鉄分・カルシウムがたっぷりかつカフェインレスですので、妊婦さんや授乳中の方にも安心の優しいお飲み物です。

[ターゲット] 20~40代の女性。健康を意識しながらもおいしい商品を探している方
[利用シーン] 牛乳や豆乳に溶かしてドリンクに。ホットとアイスのどちらでも

[賞味/消費期限] (賞味)1年 [原材料] いり黒ごま、砂糖(国産)、きなこ(国産(大豆を含む))、塩 [原産地] いり黒ごま(ミャンマー他)、砂糖(国産)、きなこ(国産)、塩(国産) [内容量] 150g [1ケースあたり入数] 12入り2個 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 10時までのご注文の場合当日出荷、通信販売では5営業日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)] (縦)47.5×(横)33.5×(高)20.5、(重)4.9 [JANコード] 4972370403056 [送料] 3ケース未満の場合送料実費、通信販売では全国一律500円

問合せ先 [住所] 四日市市尾上町11番地 [TEL] 0120-50-1158 [FAX] 059-350-2077 [HP] <http://www.kuki-info.co.jp/> [Email] kkaihatu@kuki-info.co.jp

飲料

セミノール青みかドリンク

有限会社すぎもと農園

クセになる1本

.....

セミノール青みかドリンクは、通常4月に収穫するものより約3ヶ月早めに収穫したセミノールを搾汁したものに、更なる約5ヶ月早いセミノールを乾燥粉末化させて添加し、商品化しています。



[希望小売価格(税込)] 400円
[供給可能時期] 通年
[販売エリア] 全国

事業者からのひとこと

.....

すぎもと農園では早い段階から柑橘類に含まれている機能成分に着目してきました。そして2009年に、より多くの機能成分を含む柑橘類はないかと調査をした結果、セミノール(みかんの一種)にたどり着き商品化しました。早摘みしたみかにはフラボノイドの一種「ヘスペリジン」「タンゲレチン」が多く含まれています。温州みかんよりフラボノイドの含有量が多いセミノール種の果汁を搾り、さらに早摘みしたセミノールをまるごと果皮まで粉末にしたものを加えました。「ヘスペリジン」「タンゲレチン」「クエン酸」が豊富に入った、とても酸っぱいジュースです。

[ターゲット] 健康志向・スポーツマン・お仕事頑張る人達 [利用シーン] 寝る前・お酒の後に

[賞味/消費期限] (賞味)365日 [原材料] セミノール、セミノール粉末 [原産地] 三重県 [内容量] 100ml [1ケースあたり入数] 30本 [最低ケース納品単位] 3ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 応相談 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)] (縦)27.0×(横)31.0×(高)14.0、(重)7.2 [JANコード] 4582323290215 [送料] 1/31迄 本州648円/北海道・沖縄・離島 1,080円、2/1~本州864円/北海道・沖縄・離島 1,620円

問合せ先 [住所] 南牟婁郡御浜町神木394 [TEL] 05979-3-1330 [FAX] 05979-2-3138 [HP] <http://o-mikan.com>

飲料

有機粉末茶スティックテイ

株式会社セーフティ・リ・ファーム 88

いつでも、どこでも手軽に自分好みのティータイム。その日の気分でお好みの味を楽しんで下さい。

.....

- ・有機緑茶→夏の日差しをたっぷり浴びたスッキリとゴクゴク飲めるお茶です。
- ・和紅茶→風味豊かで甘味と香りが特徴的なお茶です。
- ・玄米茶→玄米の香ばしい風味と口当たりさっぱりとしたお茶です。
- ・ほうじ茶→香ばしさ際立つスッキリとしたお茶です。
- ・大麦緑茶→大麦若葉と緑茶をブレンド粉碎した物で子供でもゴクゴク飲める苦くない青汁緑茶です。



[希望小売価格(税込)] オープン価格
[供給可能時期] 通年
[販売エリア] 全国

事業者からのひとこと

.....

頑固一徹 有機栽培茶の茶畑は、三重県大台町の山間地に位置し、清流日本一に何度も輝く宮川のほとりにあります。寒暖差があり朝霧が発生しやすい気候で育てられたお茶は、葉に養分が蓄えられえる為、葉肉が厚くコクのある茶葉となります。自然の恵みを生かし、農業や化学肥料などに頼らずに栽培しておりますので安心安全。葉に含まれる栄養素を余すところなくお楽しみいただけます。伊勢茶ならではの甘み・旨み・渋みのバランスの良い美味しさをご堪能ください。ヨーグルトやアイスクリームにかけたり、牛乳または豆乳に溶かしてラテにするのもおすすめです。

[ターゲット] 20代から40代 お茶離れている方々 [利用シーン] いつでもどこでも手軽にお飲み頂けます。

[賞味/消費期限] (賞味) 300日 [原材料] 有機緑茶・有機玄米・有機大麦・有機紅茶 [原産地] 有機緑茶(三重県)・有機大麦若葉(三重県)・有機玄米(北海道)・有機発酵茶(三重県) [内容量] 緑茶0.5g・和紅茶0.5g・ほうじ茶0.5g・大麦緑茶0.5g・玄米茶0.5g [1ケースあたり入数] (各種5P×4) 20P×20個 各種バラ詰めも可 [最低ケース納品単位] 1ケースから [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 3~7日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)] (縦) 30.0×(横) 25.0×(高) 15.0、(重) 1.1 [JANコード] 4571210950813 [送料] 740円

問合せ先 [住所] 多気郡大台町栢原275 [TEL] 0598-85-7031 [FAX] 0598-85-7032 [HP] <http://www.safetyrefarm88.co.jp/> [Email] refarm88@ma.mctv.ne.jp

.....

飲料

パウチゼリーなるみ

株式会社夢工房くまの

まん丸パウチに温州みかんの果肉を散りばめた新感覚のゼリーです

.....

- ・まるでみかんの樹になっているようなゼリー、という気持ちで「なるみ」と名付けました。
- ・パッケージは当社オリジナルのまん丸パウチを使用し、完熟(当社規定の糖度10度以上)のレギュラージュースを使用したゼリーの中に、温州みかんの果肉をたっぷりと散りばめた新感覚のゼリーです。



[希望小売価格(税込)] 324円
[供給可能時期] 通年
[販売エリア] 全国

事業者からのひとこと

.....

こだわりの「インライン方式」の搾汁機は外皮を搾らない為、油分(苦味)やえぐみ等が入らず、みかん本来の風味や甘みそのまま。食感も楽しんでいただけるよう果肉もたっぷり散りばめました。使用している三重県熊野産の温州みかんは、農家で自家選別した後、さらにスタッフにて選別しており、お子さんでも安心して召し上がりいただけます。みかんをイメージした丸く可愛いパッケージは外出時にも便利。行楽のお供にどうぞ。夏場はシャリシャリに凍らせるのもおすすめです。

[ターゲット] 老若男女問わず [利用シーン] お夜食やレジャーのお供に

[賞味/消費期限] (賞味) 180日 [原材料] 三重県産温州みかん果汁、三重県産温州みかん果粒、グラニュー糖、ゲル化剤、酸味料 [原産地] 三重県熊野市産 [内容量] 160g [1ケースあたり入数] 48個 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 3営業日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)] (縦) 35.0×(横) 45.0×(高) 16.0、(重) 8.0 [JANコード] 4580252421045 [送料] 無料

問合せ先 [住所] 熊野市久生屋町1488番地 [TEL] 0597-89-0037 [FAX] 0597-89-5423 [HP] <http://yume-kumano.com> [Email] yume-kumano@zc.ztv.ne.jp



県では、みえセレクション制度及び選定品のPRのためにロゴマークを作成しています。

これまでのセレクト商品

みえセレクションにセレクトされた130品です。

主食

食味ランキングで平成23年～27年産と29年産の過去6回「特A」!日本一の味と香りを誇る美味しいコシヒカリ

伊賀米コシヒカリ

J A い が ふ る さ と

伊賀米は、古琵琶湖層の肥沃な土壌で、淀川源流域の清水に恵まれ、四方を山に囲まれた盆地特有の気候の伊賀盆地で育てられ、噛めば噛むほど甘みが増し、さめても美味しいのが特徴です。味・香り・粘りの三拍子そろった美味しいお米。食味ランキングで平成23年～27年産と29年産の過去6回「特A」。

希望小売価格: 3,880円(税別)(30年産)
供給可能時期: 通年
販売エリア: 全国



[ターゲット]米にこだわりをもった一般消費者、外食産業
[利用シーン]家庭でのちょっと贅沢な主食米

[賞味/消費期限](賞味)精米日より夏場は30日、冬場は45日 [原産地]三重県名張市・伊賀市 [内容量]10kg [1ケースあたり入数]1袋 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]2~3営業日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)50.0×(横)35.0×(高)22.0、(重)10.0 [JANコード]- [送料]送料込。 ※遠方地は要相談。

問合せ先 [住所]伊賀市小田町1380-3 [TEL]0595-21-3159 [FAX]0595-21-3319 [HP]http://www.jaiga.or.jp [Email]igamai@jaiga.or.jp

食味ランキングで平成23年～27年産と29年産の過去6回「特A」!日本一の味と香りを誇る美味しいコシヒカリ

伊賀米コシヒカリ

J A い が ふ る さ と

伊賀米は、古琵琶湖層の肥沃な土壌で、淀川源流域の清水に恵まれ、四方を山に囲まれた盆地特有の気候の伊賀盆地で育てられ、噛めば噛むほど甘みが増し、さめても美味しいのが特徴です。味・香り・粘りの三拍子そろった美味しいお米。食味ランキングで平成23年～27年産と29年産の過去6回「特A」。

希望小売価格: 1,970円(税別)(30年産)
供給可能時期: 通年
販売エリア: 全国



[ターゲット]米にこだわりをもった一般消費者、外食産業
[利用シーン]家庭でのちょっと贅沢な主食米

[賞味/消費期限](賞味)精米日より夏場は30日、冬場は45日 [原産地]三重県(伊賀市)産 [内容量]5kg [1ケースあたり入数]5袋(5kg×5袋) [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]2~3営業日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)40.0×(横)62.0×(高)20.0、(重)30.0 [JANコード]4908455001077 [送料]ケース単位で宅配にて発送。送料込。 ※遠方地は要相談。

問合せ先 [住所]伊賀市小田町1380-3 [TEL]0595-21-3159 [FAX]0595-21-3319 [HP]http://www.jaiga.or.jp/ [Email]igamai@jaiga.or.jp

主食

【焼肉のシメには「ご飯大盛り!」

三重県産コシヒカリ 松阪米

農業屋ファーム株式会社

地元松阪が世界に誇る牛肉の大ブランド「松阪牛」の完熟たい肥を使用。できるだけ農薬を使わない独自の栽培指針を採用。その口当たりの良い旨味は、肉料理にぴったりです。



[ターゲット]肉料理系外食産業、若年、中高年男性
[利用シーン]肉料理とともに

[賞味/消費期限](賞味)1ヶ月 [原産地]三重県 [内容量]5kg [1ケースあたり入数]1袋 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]3日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)](縦)41.0×(横)26.0×(高)8.5、(重)5.5 [JANコード]- [送料]全国一律500円 [沖縄、離島を除く]

希望小売価格: 2,362円(税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 松阪市岡山町130 [TEL] 0598-58-2717 [FAX] 0598-58-3459 [HP] <http://www.nogyoyafarm.com/> [Email] nogyoya-farm@kuragi.co.jp

【三重県産コシヒカリを100%使用した非常食

非常時持出米 (白飯)

三重北農業協同組合

産地銘柄にまでこだわった最大8年間保存可能なアルミ缶入りの非常食。コップ1杯分の湯か水を注ぐだけ(湯は20分、水は60分)で、お茶碗約2杯分のご飯が出来上がります。紙ラベルは断熱材を兼ねており、缶内部にスプーンも付いています。非常時だけでなく、平常時のキャンプ、登山などアウトドアにも便利です。



[ターゲット]地震・水害など災害が心配な地域にお住まいの方

[利用シーン]非常時に備えた備蓄、アウトドア、贈答用

[賞味/消費期限](賞味)8年間 [原材料]うるち米(国産)
[原産地]三重県 [内容量]110g(出来上がり350g)
[1ケースあたり入数]24缶 [最低ケース納品単位]1ケース
[保存温度帯]常温 [発注リードタイム]5営業日以内
[ケースサイズ (cm)、重量 (kg)](縦)30.0×(横)43.5×(高)15.0、(重)3.5 [JANコード]4562498320108
[送料]500円~数量・地域により異なります

希望小売価格: 648円(税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 三重北農業協同組合 地産特販課 [住所] 三重郡菟野町大強原 3167
[TEL] 059-393-3476 [FAX] 059-394-3921 [HP] <http://www.ja-miekita.or.jp/> [Email] tyokuhan-5@miekita.jamie.or.jp

【三重県産の厳選された材料で作った外出時にぴったりの離乳食用おかゆです

BabyFish 鯛のおかゆ

株式会社ディーグリーン

原材料は三重県産の鯛と、同じく三重県産の特別栽培米コシヒカリを使用しています。軽くて薄いパッケージを使用した1食分使いきりのレトルト商品です。添加物不使用、原材料の産地にこだわり、鯛とお米の美味しさを追求しました。



[ターゲット]離乳食期のお子様をもつ20歳代~40歳代の子育て世代(主に女性)

[利用シーン]離乳食期の子どもとの外出時の持ち歩きに

[賞味/消費期限](賞味)1年 [原材料]米(三重県産特別栽培米コシヒカリ)、鯛(三重県産) [原産地]三重県 [内容量]180g [1ケースあたり入数] 応相談 [最低ケース納品単位] 応相談 [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 3日~2週間 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 数による (横) 数による (高) 数による (重) 数による [JANコード] 4589489390063 [送料] 数による

希望小売価格: 540円(税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 北牟婁郡紀北町東長島324-10 [TEL] 0597-37-4080 [FAX] 0597-47-2343 [HP] <https://dgreen.jp> [Email] info@mogcook.com

主食

伝統の製法で1本1本手間ひまかけて作る干麺

九鬼太白純正胡麻油使用手延干麺

有限会社渡辺手延製麺所

地元四日市で圧搾法により作られた九鬼太白純正胡麻油を使用することで、小麦と塩をうまく結び付け、強い弾力を備えたまま風味が増し、より滑らかな麺に。麺を乾燥させる工程では冷風乾燥でじっくり麺を乾かし、さらにこしのある麺を作っています。

希望小売価格：1,296円(税込)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット]法人様、飲食店経営の方、主婦
[利用シーン]夏は冷たく、冬はあたたかくして、バスタ風、野菜炒め、和え物、サラダに

[賞味/消費期限](賞味)1年半 [原材料]小麦粉、食塩、胡麻油、でん粉(打粉用) [原産地]オーストラリア他 [内容量]225g×3 [1ケースあたり入数]10袋 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]1~7日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)27.5×(横)36.0×(高)13.5、(重)6.8 [JANコード]457333622 [送料]1,040円~

問合せ先 [住所]四日市市川北1-13-9 [TEL]059-366-3522 [FAX]059-365-3599 [HP]<http://www.pcs.ne.jp/~otm/> [Email]otm@pcs.ne.jp

三重県に伝わる手延べ技法に独自の技術を加えて、作りたての美味しさを味わえる半生うどん

みえ育ちの手延べ半生うどん

有限会社カネスエ製麺所

三重県北部に伝わる伝統製法の手延べ麺に、弊社独自の研究開発により、乾麺では味わえない「滑らかさ」と「コシ」がひときわ顕著な半生麺が、長期常温保存可能な商品として完成しました。

県内産の小麦から製粉された小麦粉と尾鷲の海洋深層水生まれの塩を使用しています。

希望小売価格：432円(税込)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット]食へのこだわりの強い中高年層
[利用シーン]「釜揚げ」「煮込み」などの標準的なレシピに

[賞味/消費期限](賞味)90日 [原材料]小麦粉、食塩、食用植物油/打粉(加工デンプン) [原産地]三重県 [内容量]200g [1ケースあたり入数]10袋 [最低ケース納品単位]2ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]5日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)26.5×(横)34.0×(高)10.5、(重)2.2 [JANコード]4971915121158 [送料]別途

問合せ先 [住所]鈴鹿工場 鈴鹿市国分町字野田633 [TEL]059-374-0038 [FAX]059-374-3858 [HP]<http://www.e-men.jp> [Email]info@e-men.jp

お伊勢参りのおもてなし、伊勢うどん

伊勢うどん

株式会社みなみ製麺

長期保存可能なロングライフの伊勢うどんです。できる限り、生ゆで麺に近い食感を得られるよう酸味料は極力控えております。製造過程での衛生管理は厳格にしており、麺類では極めて珍しく、伊勢うどんでは全国初となる国際標準規格ISO22000:2005を認証取得しました。

希望小売価格：762円(税別)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット]主婦。20代以降の男性
[利用シーン]お土産など

[賞味/消費期限](賞味)30日 [原材料]めん：小麦粉、でんぷん、食塩、pH調整剤 たれ：しょうゆ(本醸造)、みりん、砂糖、醸造調味料、さば節、うるめ節、たん白加水分解物、いわし節、鰹節エキス、鰹節、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素(原材料の一部に小麦、大豆を含む) [原産地]日本・オーストラリア [内容量]めん：240g×3袋、たれ：30ml×3袋 [1ケースあたり入数]10個 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]2日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)35.0×(横)35.0×(高)35.0、(重)7.0 [JANコード]4966498111009 [送料]750円、数量、地域により異なります

問合せ先 [住所]伊勢市村松町1360-21 [TEL]0596-38-1166 [FAX]0596-38-1167 [HP]<http://www.iseudon.net/> [Email]shopmaster@iseudon.net

主食

トロリとした濃い色のたれに、太くてやわらかい麺をからめるようにして味わううどん

手打式伊勢うどん

株式会社いとめん本店

麺は、三重県産小麦を100%使用し、古来の麺を再現するためロール等で締めずに麺帯をやわらかく作り、麺の水分を抑え小麦粉本来のうまみを出し、包丁切りにて製造。たれは、芳醇な味と香りのたまり醤油に良質のかつお節、煮干のだしをたっぷり効かした伊勢特有の風味を出したたれです。

希望小売価格：458円(税別)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット] 若年齢者～高齢者まで

[利用シーン] 朝・昼・夕・夜食・高齢者向け食事

[賞味/消費期限] (賞味)90日 [原材料]めん(小麦粉、食塩、調味料)、たれ(たまりしょうゆ(本醸造)、こいくちしょうゆ(混合)、みりん、砂糖、煮干、食塩、かつおぶし、こんぶ、カラメル色素、アルコール、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)) [原産地]三重県 [内容量]568g(めん250g×2、たれ34g×2) [1ケースあたり入数]8袋 [最低ケース納品単位]4ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]2日(日曜日、祭日、年末年始は除く) [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)31.0×(横)32.0×(高)11.0、(重)4.9 [JANコード]4970436091131 [送料]中部地区、関東地区、関西地区送料含む

問合せ先 [住所]四日市市伊倉2-9-7 [TEL]059-351-5388 [FAX]059-351-8109 [HP]http://www.itomen.co.jp/ [Email]mennosato@itomen.co.jp

三重県産小麦にこだわり、お塩は尾鷲海洋深層水から、小麦の皮を入れた全粒粉を3割入れて作った伊勢うどん

まるごと伊勢うどん

株式会社堀製麺

麺は、三重県産全粒粉を3割入れており、三重県産小麦と尾鷲の海洋深層水から作られた塩から作り、たれも、大豆と塩だけを使って3年寝かせたたまりしょうゆを使用しています。もちもち・ふわふわの食感になるように製造方法にこだわり、麺作り66年の職人が、その日の状態に合わせて作っています。

希望小売価格：700円(税込)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット] 若年齢者～高齢者まで

[利用シーン] お昼に伊勢の郷土食としてのメニュー、物産展、三重県フェア等

[賞味/消費期限] (賞味)90日 [原材料]めん:小麦(三重県)、食塩/酸味表 たれ:たまりしょうゆ(大豆を含む、国内製造)、砂糖、みりん、かつおぶしエキス、かつおぶし、酵母エキス、食塩、こんぶ [原産地]三重県 [内容量]560g(めん250g×2・たれ30g×2) [1ケースあたり入数]24個 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]2日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)49.0×(横)27.0×(高)20.0、(重)13.4 [JANコード]4977280100552 [送料]別途相談

問合せ先 [住所]四日市市北小松町1746-2 [TEL]059-321-0655 [FAX]059-321-1575 [HP]http://www.e-iseudon.com/ [Email]men-tetu@horimen.co.jp

おかげ横丁に軒を連ねる伊勢醤油本舗本店で行列ができる伊勢の新名物

伊勢焼きうどん

伊勢醤油本舗株式会社

醤油の芳ばしい香りとコク、もちもちの伊勢うどんの食感が味わえる、麺とタレの2食セットです。タレには華やかな香りと深いコクを併せ持つ伊勢醤油を使用。火を入れた途端、食欲が湧き上がる芳ばしい香りがし、まるやかな味わいが楽しめます。

希望小売価格：575円(税別)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット] 老若男女

[利用シーン] 昼食や軽食

[賞味/消費期限] (賞味)60日 [原材料]めん:小麦粉、食塩、醸造酢、pH調整剤 たれ:しょうゆ(本醸造)、砂糖、動物油脂、かつおぶしエキス、みりん、酵母エキス、こんぶエキス、酒精、カラメル色素、(原材料の一部に小麦、そば、大豆を含む) [内容量]554g(めん:250g×2袋、たれ:27g×2個) [1ケースあたり入数]15個 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]7日(土日祝を除く) [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)49.5×(横)34.5×(高)21.0、(重)9.4 [JANコード]4903101125961 [送料]5ケース以上は送料なし

問合せ先 ヤマモリ(株)マーケティング部 [住所]松阪市大町字新地1672-7 [TEL]0598-51-4630 [FAX]0598-51-4649 [HP]http://www.isesyoyu.jp/ [Email]h_yasumoto@yamamori.co.jp

主食

■ 三重県産小麦 100%使用。独特の食感・のどごし。「追い鯉の種」が決めての細うどん

種まき権兵衛うどん（乾麺）

有限会社モリタ

「権兵衛が種まきや、カラスがほじくる…」で知られる民話『種まき権兵衛』の名前がついた、ツルツルと、小気味の良いのどごしが特徴の細うどんです。原料と美味しさにこだわり、粉末の鯉節を「追い鯉の種」として別につけました。最後に種をまくようにかけてお召し上がり下さい。

希望小売価格：723円（税別）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】観光客、本物志向の方

【利用シーン】お土産用、贈答用品

【賞味/消費期限】（賞味）10ヶ月 【原材料】【めん】小麦粉（三重県産）、食塩、海洋深層水【かつお削りぶし】かつおのふし【めんつゆ】しょうゆ（混合）、砂糖、食塩、米発酵調味料、水あめ、かつおぶし、むろぶし、そうだぶし、かつおぶしエキス、たん白加水分解物、さばぶし、昆布エキス、酵母エキス、醸造酢、（原材料の一部に小麦、さば、大豆、ゼラチンを含む）【原産地】三重県
【内容量】224g（めん160g、かつお削りぶし2g×2、スープ30g×2）【1ケースあたり入数】25箱【最低ケース納品単位】1ケース【保存温度帯】常温【発注リードタイム】5日【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）28.0×（横）42.0×（高）18.0、（重）7.0【JANコード】4930245000298【送料】800円 数量、地域（北海道・沖縄・離島等）より応相談

問合せ先【住所】紀北町相賀491-1【TEL】0597-32-0215【FAX】0597-32-3125【HP】<http://morita-men.com/>【Email】morita-men@y3.dion.ne.jp

■ 国産柚子、すだちの爽やかな酸味が麺と追い鯉の種の旨味をより一層引き立てる！

種まき権兵衛ラーメン（乾麺）れーサラ中華ー追い鯉の種入りー

有限会社モリタ

「追い鯉の種」と称し鯉の削り節を「種まき権兵衛」の名に沿うよう、種を撒くようにかけて召し上がっていただきます。

三重県産にこだわり、化学調味料を使わずに天然のおいしさを徹底的に追求しました。

卵アレルギーの方にもご安心してお召し上がりいただけるように、卵を入れずに作っています。

希望小売価格：780円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】観光客、本物志向の方

【利用シーン】お土産用、贈答用品

【賞味/消費期限】（賞味）10ヶ月 【原材料】【めん】小麦粉（三重県産）、海洋深層水、小麦たん白、かんすい、ビタミンB2、クチナシ色素、【かつお削りぶし】かつおのふし、【たれ】砂糖、醸造酢、しょうゆ、食塩、果汁（ゆず、すだち）、米発酵調味料、植物油、水あめ、たん白加水分解物、かつおぶし、むろぶし、そうだぶし、昆布エキス、かつおぶしエキス、さばぶし、酵母エキス、（原材料の一部に小麦、ごま、さば、大豆、ゼラチンを含む）【原産地】三重県【内容量】266g【1ケースあたり入数】25箱【最低ケース納品単位】1ケース【保存温度帯】常温【発注リードタイム】5日【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）28.0×（横）42.0×（高）18.0、（重）9.0【JANコード】4930245000281【送料】800円 数量、地域（北海道・沖縄・離島等）により応相談

問合せ先【住所】北牟婁郡紀北町相賀491-1【TEL】0597-32-0215【FAX】0597-32-3125【HP】<http://morita-men.com/>【Email】morita-men@y3.dion.ne.jp

■ 「尾鷲海洋深層水から作った塩」と「追い鯉の種」が決めてのラーメン

種まき権兵衛ラーメン（乾麺）しお

有限会社モリタ

三重県産の小麦粉「ニシノカオリ」を使った麺とスープに尾鷲海洋深層水から作った塩を使用しています。卵アレルギーの方にもご安心してお召し上がりいただけるように、卵を入れずに作っています。一番おいしい状態で食べていただけるように、「追い鯉の種」と称した鯉の削り節を別に付けました。

希望小売価格：723円（税別）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】観光客、本物志向の方

【利用シーン】お土産用、贈答用品

【賞味/消費期限】（賞味）10ヶ月 【原材料】【めん】小麦粉（三重県産）、海洋深層水、小麦たん白、かんすい、ビタミンB2、クチナシ色素、【かつお削りぶし】かつおのふし、【しおスープ】たん白加水分解物、チキンエキス、ボーケエキス、食塩、動物油脂、砂糖、こんぶエキス、かつおエキス、オニオンペースト、植物油、オニオンエキス、酵母エキス、加工デンプン、増粘剤（キサンタンガム）、（原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチンを含む）【原産地】三重県【内容量】230g（めん160g、かつお削りぶし2g×2、スープ33g×2）【1ケースあたり入数】25箱【最低ケース納品単位】1ケース【保存温度帯】常温【発注リードタイム】5日【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）28.0×（横）42.0×（高）18.0、（重）8.0【JANコード】4930245000267【送料】800円 数量、地域（北海道・沖縄・離島等）より応相談

問合せ先【住所】紀北町相賀491-1【TEL】0597-32-0215【FAX】0597-32-3125【HP】<http://morita-men.com/>【Email】morita-men@y3.dion.ne.jp

主食

原料を三重県産にこだわり、天然のおいしさを追求したラーメン

種まき権兵衛ラーメン(乾麺)しょうゆ

有限会社モリタ

麺は、三重県産の小麦粉「ニシノカオリ」に尾鷲海洋深層水を使用しています。卵アレルギーの方のためにも、卵を入れずに作っています。

また、一番おいしい状態で食べていただけるように、食べる直前に加える三重県産の鰹の削り節を付けました。

希望小売価格：723円(税別)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】観光客、本物志向の方

【利用シーン】お土産用、贈答用品

【賞味/消費期限】(賞味)10ヶ月 【原材料】【めん】小麦粉(三重県産)、海洋深層水、小麦たん白、かんすい、ビタミンB2、クチナシ色素 【かつお削りぶし】かつおのふし 【しょうゆスープ】しょうゆ、ポークエキス、チキンエキス、動物油脂、たん白加水分解物、砂糖、かつおエキス、食塩、オニオンエキス、こんぶエキス、酵母エキス、ぶどう糖、(原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチンを含む) 【原産地】三重県 【内容量】235g(めん160g、かつお削りぶし2g×2、スープ35.5g×2) 【1ケースあたり入数】25箱 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】5日 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)28.0×(横)42.0×(高)18.0、(重)8.0 【JANコード】4930245000250 【送料】800円 数量、地域(北海道・沖縄・離島等)により応相談

問合せ先 [住所] 紀北町相賀491-1 [TEL] 0597-32-0215 [FAX] 0597-32-3125 [HP] <http://morita-men.com/> [Email] morita-men@y3.dion.ne.jp

原料を三重県産にこだわり、天然のおいしさを追求したラーメン

種まき権兵衛ラーメン(乾麺)みそ

有限会社モリタ

麺は、三重県産の小麦粉「ニシノカオリ」に尾鷲海洋深層水を使用し、みそは、地元の手作り米こうじ、麦こうじの合わせみそを使用しています。卵アレルギーの方のためにも、卵を入れずに作っています。また、一番おいしい状態で食べていただけるように、食べる直前に加える三重県産の鰹の削り節を付けました。

希望小売価格：723円(税別)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】観光客、本物志向の方

【利用シーン】お土産用、贈答用品

【賞味/消費期限】(賞味)10ヶ月 【原材料】【めん】小麦粉(三重県産)、海洋深層水、小麦たん白、かんすい、ビタミンB2、クチナシ色素 【かつお削りぶし】かつおのふし 【みそスープ】みそ、オニオンペースト、ポークエキス、チキンエキス、動物油脂、たん白加水分解物、にんじんペースト、ねりごま、植物油、砂糖、ジンジャーペースト、おろしにんにく、清酒、かつおエキス、オニオンエキス、食塩、酵母エキス、唐辛子、(原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチンを含む) 【原産地】三重県 【内容量】283g(めん160g、かつお削りぶし2g×2、スープ59.5g×2) 【1ケースあたり入数】25箱 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】5日 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)28.0×(横)42.0×(高)18.0、(重)9.0 【JANコード】4930245000274 【送料】800円 数量、地域(北海道・沖縄・離島等)により応相談

問合せ先 [住所] 紀北町相賀491-1 [TEL] 0597-32-0215 [FAX] 0597-32-3125 [HP] <http://morita-men.com/> [Email] morita-men@y3.dion.ne.jp

副食

「豚肉本来の美味しさを感じてほしい」との思いを、豚肉そのままの「原形」という形に込めたベーコン

原形ベーコン

株式会社伊賀の里モクモク手づくりファーム

「乾塩法」と呼ばれる方法で、塩・香辛料を豚バラ肉1枚1枚に職人が手で擦り込んでいます。また、6日間の漬け込み期間による熟成で、豚肉そのもののおいしさを引き出すように加工しています。豚肉は、骨抜き後2日以内の新鮮な三重県産を使用し、燻製は国産の桜の木を使用しています。

希望小売価格：1,200円(税込)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】主婦層

【利用シーン】料理の一品として、また、チャーハン、ポトフ、サラダへのトッピングなど

【賞味/消費期限】(賞味)25日 【原材料】豚ばら肉(国内産)、食塩、砂糖、香辛料、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(K、Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(硝酸K、亜硝酸Na) 【原産地】三重県津市・松阪市 【内容量】250g 【1ケースあたり入数】50個 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】冷蔵(10℃以下) 【発注リードタイム】14日 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)31.0×(横)43.8×(高)25.5、(重)15.0 【JANコード】4956134803184 【送料】無料

問合せ先 [住所] 伊賀市西湯舟字大門3609 [TEL] 0595-43-2222 [FAX] 0595-43-1861 [HP] <http://www.moku-moku.com/> [Email] [eigy@moku-moku.com](mailto:eigy@y3.dion.ne.jp)

副食

■ 地元菰野町産の豚肉に上質な鹿肉(みえジビエ)の粗挽きを混ぜ込んだ手作りソーセージ

鹿肉ブルスト

有限会社角屋

鈴鹿山麓の自然と大地の中で育てられた菰野豚と、みえジビエ規格の三重県で捕獲された鹿肉に、ドイツ産のスパイス、アルプスの岩塩を使用して合成保存料・防腐剤・増量剤を使用しない本場ドイツ製法で、国際コンテストで金賞を受賞する技術を有する2人のマイスターが絶妙のおいしさを作りだします。

希望小売価格: 680円(税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 東海



[ターゲット]中高齢の富裕層 食に対して安心、安全の関心の高い方

[利用シーン]ホットドッグ、ポトフ、ソーセージエッグ、グリルしてつまみとして等

[賞味/消費期限](消費)20日 [原材料]鹿肉(国産(捕獲地:三重県))、豚肉、食塩、香辛料、リン酸塩、酸化防止剤(V.C)、調味料(アミノ酸等)、発色剤(亜硝酸Na) [原産地]豚肉(菰野町)、鹿肉(捕獲地:三重県(みえジビエ)) [内容量]100g [1ケースあたり入数]1本 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]冷蔵 [発注リードタイム]約4日(在庫や製造能力により遅れる場合あり) [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)15.0×(横)7.0×(高)5.0、(重)0.1 [JANコード]- [送料]応相談

問合せ先 [住所] 菰野町大字菰野1081-2 [TEL] 059-393-2041 [FAX] 059-393-2338 [HP] <https://www.kadoya-mie.com/> [Email] sgl-yuji@cty-net.ne.jp

■ 素材・製法にこだわりぬいた、本物だけがもつ贅沢で深い味わいのあるベーコン

鈴鹿山麓クリーンポーク 熟成ベーコン

有限会社角屋

鈴鹿山脈の自然と大地の中で育てられた、鈴鹿山麓クリーンポークのバラ肉を使用し、ドイツ製のスパイス、アルプスの岩塩で「塩漬・漬込・熟成」させ、じっくりスモークしてつくり上げました。合成保存料・防腐剤・増量剤を使用していないので本物だけがもつ贅沢で深い味わいです。

希望小売価格: 1,400円(税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 東海



[ターゲット]中高年の富裕層

[利用シーン]ベーコンエッグ、野菜炒め、パスタ等

[賞味/消費期限](消費)20日 [原材料]豚バラ肉、塩、香辛料、調味料(アミノ酸等)、発色剤(亜硝酸Na) [原産地]三重県(鈴鹿山麓) [内容量]300g [1ケースあたり入数]1個 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]冷蔵 [発注リードタイム]約4日(在庫や製造能力により遅れる場合あり) [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)7.0×(横)25.0×(高)5.0、(重)0.3 [JANコード]- [送料]応相談

問合せ先 [住所] 菰野町大字菰野1081-2 [TEL] 059-393-2041 [FAX] 059-393-2338 [HP] <https://www.kadoya-mie.com/> [Email] sgl-yuji@cty-net.ne.jp

■ 一度食べたらずみつきになる味、豊栄名物豚バラ味噌!

みえ伊勢志摩ロイヤルポーク あかもく三元豚 豊栄名物豚バラ味噌

豊栄食肉センター

志摩ブランド「海藻あかもく」を与えることでさらに肉質が向上するという、三重県水産研究所・畜産研究所の研究結果を実用化。肉には甘み・旨みがさらに付与され、しっかりと豚肉本来のおいしさを味わえる、サラッとしつつ濃い味のお肉に進化しました。そのバラ肉に自家製秘伝味噌をバランスよく合わせることで、風味の活きたボリュームのある味わいに仕上げました。

希望小売価格: 1,000円(税別)

※ギフトセットもご用意できます。

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国



[ターゲット]卸・小売・一般販売

[利用シーン]焼肉丼、グラタン、おにぎりの具など

[賞味/消費期限](賞味)冷凍1ヶ月 [原材料]豚肉(国産)、たれ(味噌、砂糖、醤油、味醂、にんにく、胡麻、胡麻油、香辛料)、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む) [原産地]三重県 [内容量]180g [1ケースあたり入数]1パック [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]冷凍 [発注リードタイム]5日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)22.0×(横)17.0×(高)1.0、(重)0.24 [JANコード]4549234079902 [送料]数量により応相談

問合せ先 [住所] 志摩市阿児町甲賀3103 [TEL] 0599-45-2301 [FAX] 0599-45-3638 [HP] <http://houei-syokuniku.com/> [Email] info@houei-syokuniku.com

副食

■ サーモンの女王、みえサツキマス の誇る黄金いくら

みえサツキマス 黄金いくら

うきさと清流センター

淡水完全養殖で育てた、みえサツキマスから採卵した黄金いくらです。

塩いくらには、昔ながらの伝統の製法で、塩のみで作っています。

伊勢志摩サミットに提供された、みえサツキマスの成熟卵を使用しています。



[ターゲット] 富裕層、魚好きの中老年

[利用シーン] 黄金いくらカルパッチョ・黄金いくら親子寿司

[賞味/消費期限] (賞味)1年 [原材料]みえサツキマスの成熟卵・食塩 [原産地]三重県 [内容量]50g [1ケースあたり入数]6個 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]-18℃以下 [発注リードタイム]受注翌日発送 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)](縦)25.0×(横)34.0×(高)11.0、(重)3.0 [JANコード]制作中 [送料]送料別

希望小売価格：実勢税込み価格 5,000円～50,000円

供給可能時期：通年

販売エリア：全国

問合せ先 [住所] 松阪市後山町285番地 [TEL] 0598-35-0071 [FAX] 0598-35-0071 [HP] <http://www.amemasu-satukimasu.jp/> [Email] nakato10@ms1.mctv.ne.jp

■ 尾鷲の漁師町に100年以上前から伝わる燻製文化と高品質養殖ブリのコラボ!

尾鷲市梶賀町伝統燻製食 鰯(ぶり)のあぶり

株式会社 梶賀コーポレーション

100年以上前から尾鷲市梶賀町に伝わる魚の燻製方法「あぶり」です。

塩のみのシンプルな味付けで、職人のおばあちゃんが1つ1つ手作業で2時間ほどかけて燻します。通常の燻製とは異なり、遠火で焼きながら煙で燻す「あぶり」は、焼き魚と燻製の美味しいところ取りの一品です。

袋から取り出し、そのまま召し上がっていただけます。

希望小売価格：オープン (実勢税込価格580円～730円)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット] 20歳代～40歳代のお酒好きの方、短時間でお弁当作りやおかずの用意をしたい方

[利用シーン] ビールやハイボールのおつまみとして、お子様のお弁当のおかず、おにぎりの具材、食卓のプラス1品として

[賞味/消費期限] (賞味)3ヶ月 [原材料]ブリ(国産)、食塩 [原産地]三重県、高知県 [内容量]60g [1ケースあたり入数]30個 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]7日以内 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)](縦)36.0×(横)26.0×(高)10.0、(重)2.0 [JANコード]4589687160116 [送料]無料、30個未満の納品では実費請求

問合せ先 [住所] 尾鷲市梶賀町312-2 [TEL] 090-7823-1789 [FAX] 050-3488-1628 [HP] <https://www.facebook.com/amimotonoie/> [Email] m_nakagawa2001@mercury.ne.jp

■ 三重県尾鷲市梶賀町の伝統保存食「鯖子(さばご)のあぶり」

尾鷲市梶賀町伝統燻製食 鯖子(さばご)のあぶり

株式会社 梶賀コーポレーション

100年以上前から漁師町・梶賀町に伝わる燻製方法「あぶり」は、通常の燻製とは異なり、生魚を桜や樫の薪火を使って遠火で焼きながら煙で燻す、焼き魚と燻製の美味しいところ取り商品です。

鮮度が命のサバの幼魚を、職人のおばあちゃんが1つ1つ手作業で2時間かけて燻しあげたこだわりの一品です。

希望小売価格：オープン (実勢税込価格580円～730円)

供給可能時期：4月～秋 (売切次第終了)

販売エリア：全国



[ターゲット] 日本酒、焼酎、ビールがお好きな方々(特に中高年層の左党の皆さま)

[利用シーン] ご家族やご友人が集まれる宴会でのスペシャルなおつまみに!

[賞味/消費期限] (賞味)3か月 [原材料]サバ(三重県産)、塩 [原産地]三重県 [内容量]50g(4匹～10匹) [1ケースあたり入数]30個(柔軟に対応可能) [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]7日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)](縦)36.0×(横)26.0×(高)10.0、(重)2.0 [JANコード]4589687160024 [送料]30個未満の納品では実費請求

問合せ先 [住所] 尾鷲市梶賀町312-2 [TEL] 090-7823-1789 [FAX] 050-3488-1628 [HP] <https://www.facebook.com/amimotonoie/> [Email] m_nakagawa2001@merury.ne.jp

副食

魚だからヘルシー (12個入り 254kcal)

紀北の魚ギョーザ

有限会社ヤマショー

三重県産の沖キス、タルイカ、伊勢芋、岩戸の塩、マイヤーレモン、皮には三重県産の小麦(ニシノカオリ)を使った商品です。
三重県産の原材料にこだわった商品です。



希望小売価格: 500円(税別)
供給可能時期: 通年
販売エリア: 全国(北海道・沖縄・離島 除く)

[ターゲット] 共稼ぎの夫婦、ファミリー
[利用シーン] 焼き餃子、水炊きなどに入れて水ギョーザ

[賞味/消費期限] (賞味) 365日 [原材料] 野菜(キャベツ、生姜、紅生姜、ニラ、やまいも(三重県産)、レモン(三重県産))、皮(小麦粉(三重県産)、食塩)、魚肉(ニギス(三重県産)、イカ、食塩(三重県産)/加工澱粉 [原産地] ニギス、タルイカ、伊勢芋、食塩、小麦、マイヤーレモン(三重県産)) [内容量] 12個 [1ケースあたり入数] 20袋 [最低ケース納品単位] 2ケース [保存温度帯] 冷凍 [発注リードタイム] 5日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 34.0×(横) 44.0×(高) 21.0、(重) 4.0 [JANコード] 4560368607069 [送料] 1,400円 数量により応相談。

問合せ先 [住所] 紀北町船津1079 [TEL] 0597-36-1616 [FAX] 0597-36-1900 [HP] <https://mie-yamasho.com/> [Email] yamasho2@za.ztv.ne.jp

伊勢人のおもてなし料理を・『炊き立てごはんに混ぜるだけ!』

伊勢名物 田舎風 鶏めしの素

三昌物産株式会社

鶏肉、野菜、とにかく国産にこだわった鶏めしの素です。いつも通りに炊いたご飯に混ぜるだけの簡単調理で、伊勢人のおもてなし料理を味わえます。どこか懐かしい田舎風の鶏めしを、鶏専門店【招福亭】がお届けいたします。



希望小売価格: 500円(税別)
供給可能時期: 通年
販売エリア: 全国

[ターゲット] 美味しさを求める方、プレミア世代など
[利用シーン] 急な来客時、日常の食事、贈り物

[賞味/消費期限] (賞味) 270日 [原材料] 具【鶏肉(国産)、野菜(にんじん、ごぼう)、こんにゃく、発酵調味料、鶏油、砂糖、みりん、しょうゆ、食塩、酸味料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)】、別添タレ【しょうゆ、鶏油、砂糖、清酒、酵母エキス、はちみつ、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)】 [原産地] 国産 [内容量] 385g(具:300g、別添たれ:85g) [1ケースあたり入数] 20袋 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 4営業日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 43.2×(横) 31.2×(高) 15.3、(重) 7.7 [JANコード] 4952004405182 [送料] 400円~

問合せ先 [住所] 四日市市塩浜180 [TEL] 059-347-1029 [FAX] 059-345-6780 [HP] <http://www.sansho-bussan.co.jp/> [Email] syokuhin@sansho-bussan.co.jp

香りと食感が特に良い答志島産めかぶ、素材の味を活かしたかつお風味

産地限定味付けめかぶ 三重県答志島産

山忠食品工業株式会社

細切りによる強い粘りとろみで今までにない食感がお楽しみいただけます。
味付けもうす味にし、素材の味を生かしたかつお風味にしました。
色の薄い調味液を使用することで、めかぶの緑色が鮮やかで綺麗な商品に仕上げました。



希望小売価格: 213円(税込)
供給可能時期: 通年
販売エリア: 中部県内(他エリア応相談)

[ターゲット] 主婦層、中高年層(男女とも)
[利用シーン] ごはんのおかずとして、サラダ、麺類などのトッピングとして

[賞味/消費期限] (賞味) 冷凍時: 製造日を含め365日(解凍後: 解凍日を含め15日) [原材料] めかぶ(答志島産)、食塩、かつおぶしエキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酒精、香辛料抽出物、ビタミンB1、甘味料(アスパルテーム-L-フェニルアラニン化合物、アセスルファムK、スクラロース) [原産地] 三重県 [内容量] 40g×3 [1ケースあたり入数] 12パック [最低ケース納品単位] 50ケース [保存温度帯] 冷凍 [発注リードタイム] 7日以内 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 27.5×(横) 37.8×(高) 8.8、(重) 2.0 [JANコード] 4979396062816 [送料] 応相談

問合せ先 [住所] 亀山市布気町1559番地9 [TEL] 0595-82-1347 [FAX] 0595-84-0001 [HP] <https://www.mozuku.co.jp> [Email] nakai@mozuku.co.jp

副食

三重県産伊勢茶の茶葉を、貝新がしぐれ煮にしちやいました

伊勢茶葉しぐれ

株式会社 総本家 新之助 貝新

伊勢茶の茶葉を特別製のたまり醤油でしぐれ煮にしています。
伊勢茶の製造農家であるマルシゲ清水製茶のかぶせ茶を使用しています。
貝新の昔ながらの浮かし炊き製法で他の会社にはできない味を出しています。



[ターゲット] 40歳代～60歳代を中心とした女性
[利用シーン] 地元の人の気軽なおつかいもの(粗品・プレゼント)や、旅行のお土産として

[賞味/消費期限](賞味)120日 [原材料] 茶葉、たまり醤油(小麦、大豆を含む)、砂糖、酒、味醂 [原産地] 三重県四日市市 [内容量] 100g [1ケースあたり入数] 20袋 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 7日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 32.0×(横) 46.0×(高) 28.5、(重) 4.0 [JANコード] 4535495206300 [送料] 別途

希望小売価格: 432円(税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 桑名市東方320-7 [TEL] 0594-22-3531 [FAX] 0594-21-6151 [HP] <http://www.kaishin.co.jp> [Email] shin5zzz@hotmail.com

松阪牛専門店が独自の製法で炊き上げた松阪牛のしぐれ煮

松阪牛しぐれ煮

株式会社 まるよし

創業五十有余年の経験が培ってきた素材を見極める「目利きの技術」により、厳選した松阪牛を100%使用しています。白ワインと醤油をベースに、生姜、こしあん、はちみつなどを加え、じっくりと丁寧に炊き上げ、深みのある甘さに仕上げました。



[ターゲット] 30代以上
[利用シーン] ホカホカご飯と一緒

[賞味/消費期限](賞味)120日 [原材料] 牛肉(松阪牛100%)、白ワイン、生姜、醤油、こしあん(砂糖、小豆)、ハチミツ、砂糖(原材料の一部に小麦、大豆を含む) [原産地] 三重県 [内容量] 60g [1ケースあたり入数] 30箱 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 3～5日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 34.0×(横) 40.0×(高) 14.0、(重) 3.6 [JANコード] 4560392670015 [送料] 920円(税込)

希望小売価格: 1,080円(税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 松阪市松ヶ島町445-1 [TEL] 0598-51-0478 [FAX] 0598-31-2550 [HP] <http://www.matsusakaushi.co.jp/> [Email] mgaihan@matsusakamaruyoshi.co.jp

創業139年の伝統と歴史を守る専門店が炊き上げた志ぐれ煮

桑名産沖しじみ志ぐれ煮

有限会社 喜太八時雨本舗

三重県の新しい食材として、水揚げが始まった「沖しじみ」を使用しています。桑名産の沖しじみは身がふっくらとしてやわらかく、汽水域に生息しているので磯の香り豊かな味わいです。その沖しじみをしぐれにしました。



[ターゲット] 40～70歳代で、国産にこだわりがあり、品質を重視する方
[利用シーン] お茶漬やおにぎりの具、ご飯のお供にそのまま食べたり、お酒のおつまみとして

[賞味/消費期限](賞味)90日 [原材料] 沖しじみ(桑名産)、生姜(高知県産)、醤油、砂糖、本みりん、水飴、寒天、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) [原産地] 三重県 [内容量] 75g [1ケースあたり入数] 10個 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 5日(北海道、北東北、南九州、沖縄は6日) [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 29.0×(横) 23.0×(高) 60.0、(重) 1.0 [JANコード] 4942228103278 [送料] 北海道1,663円 沖縄1,879円 その他756円

希望小売価格: 972円(税込)

供給可能時期: 通年(旬は6～8月)

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 四日市市新町1-8 [TEL] 059-352-2265 [FAX] 059-352-4018 [HP] <http://www.shigure.co.jp/> [Email] kihatati@cty-net.ne.jp

副食

三重県桑名産の天然はまぐりを使用したしぐれ蛤

桑名産手むき志ぐれ蛤

有限会社喜太八時雨本舗

熟練した剥き専門の職人により、ひとつひとつ活はまぐりの身を取り出しました。「浮かし炊き」というしぐれの伝統的な製法で素材の旨みを逃がさない製法で作りました。たまり醤油は、四日市と鈴鹿の2つの醸造所の3種類の醤油をブレンドしたものを使っています。容器も「曲げ物」というしぐれ特有の器です。

希望小売価格：5,400円(税込)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】40歳代から70歳代で、国産にこだわりがあり、品質を重視する方

【利用シーン】お茶漬やおにぎりの具、ご飯のお供にそのまま食べたり、お酒のおつまみとして

【賞味/消費期限】(賞味)90日 【原材料】蛤(三重県桑名市産)、生姜(高知県産)、醤油、砂糖、本みりん、還元水飴、水飴、寒天、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) 【原産地】三重県 【内容量】110g 【1ケースあたり入数】10個 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】5日(北海道、北東北、南九州、沖縄は6日) 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)25.0×(横)34.0×(高)20.0、(重)3.0 【JANコード】4942228300011 【送料】北海道1,663円 沖縄1,879円 その他756円

問合せ先 [住所] 四日市市新町1-8 [TEL] 059-352-2265 [FAX] 059-352-4018 [HP] <http://www.shigure.co.jp/> [Email] kitahati@cty-net.ne.jp

肉厚で柔らかい特徴をもつ桑名産の蛤を、創業以来の製法で炊き上げた伝統の逸品

桑名産時雨蛤

有限会社総本家貝新水谷新九郎商店

恵み豊かな木曾三川(揖斐川・長良川・木曾川)河口域で水揚げされ、肉厚で柔らかい特徴をもつ桑名産の蛤を、永年受け継がれ旨みがたっぷり溶け込んだ元溜りに新たな溜りを加えて炊き込む「浮かし炊き」という伝統製法にて、味わい深く炊き上げた逸品です。

希望小売価格：3,600円(税別)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】食にこだわりを持つ中高年世代

【利用シーン】温かいご飯やお茶漬

【賞味/消費期限】(賞味)180日 【原材料】蛤(三重県桑名産)、醤油、水飴、醸造酢、ワイン、生姜、清酒、味醂、(原材料の一部に小麦・大豆・りんごを含む) 【原産地】三重県 【内容量】72g 【1ケースあたり入数】10個 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】7日 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)14.0×(横)33.5×(高)9.0、(重)2.3 【JANコード】4965993520651 【送料】弊社負担

問合せ先 [住所] 桑名市有楽町41 [TEL] 0594-22-2625 [FAX] 0594-23-6351 [HP] <http://www.kaishin-shinkurou.co.jp/> [Email] info@kaishin-shinkurou.co.jp

ホカホカご飯に混ぜ込み、かき込むと止まりません!!

じゃこおかか煮

有限会社新星食品

主に伊勢湾で水揚げされたちりめんと、志摩市大王町の鰹節を、ほどよい甘味とソフトな食感に仕上げました。

あたたかいご飯に混ぜてどうぞ・・・

◆鈴鹿ブランド認定品◆

希望小売価格：パック…256円(税別)

和紙…720円(税別)

供給可能時期：通年

販売エリア：パック…三重県内、和紙…全国



パック

和紙

【ターゲット】中高年

【利用シーン】あつあつのご飯やおかゆにふりかけたり、ご飯と混ぜておにぎりにしてもおいしくお召上がりいただけます。

【原材料】ちりめん、うすくち醤油、発酵味醂、鰹節、生引溜醤油、果糖、水飴、甘味料(ソルビット、甘草)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸K)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) 【原産地】三重県産 【最低ケース納品単位】1ケース 【送料】弊社負担

パック…【賞味/消費期限】(賞味)60日 【内容量】40g 【1ケースあたり入数】30個 【保存温度帯】冷蔵 【発注リードタイム】3日 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)25.0×(横)35.0×(高)20.0、(重)0.7 【JANコード】4973680 787201

和紙…【賞味/消費期限】(賞味)150日 【内容量】110g 【1ケースあたり入数】40袋 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】5日 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)35.0×(横)54.0×(高)24.0、(重)6.0 【JANコード】4973680315176

問合せ先 [住所] 鈴鹿市一宮町1185 [TEL] 059-384-6767 [FAX] 059-384-6768 [HP] <http://www.shin-sei.net/html/> [Email] tanaka@shin-sei.net

副食

しっとりとして美味しい焼き鯛の身たっぷりのおかず味噌

真鯛みそ 極

三和水産株式会社

地元の新鮮な真鯛をウロコを着けたまま、蒸し焼きにして使用しています。蒸し焼きにした鯛の身は、2種類の赤味噌とよく絡み合い、しっとりとして美味しい鯛の身たっぷりのおかず味噌に炊き上げました。ご飯にのせてはもちろん、お茶漬けや鯛味噌雑炊、マヨネーズを混ぜて生野菜のディップにもお使いいただけます。

希望小売価格：640円（税別）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット]年齢、性別を問わず

[利用シーン]お茶漬け、鯛味噌雑炊、マヨネーズを混ぜて生野菜のディップ、おにぎり

[賞味/消費期限]（賞味）180日 [原材料]味噌（大豆を含む）、砂糖、真鯛（三重県尾鷲産）、清酒、みりん、ねりごま、しょうが、からし、着色料（うこん） [内容量]90g [1ケースあたり入数]12個 [最低ケース納品単位]2ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]3日 [ケースサイズ]（cm）、重量（kg）]（縦）28.0×（横）31.0×（高）8.0、（重）2.8 [JANコード]4933750330904 [送料]応相談

問合せ先 [住所]尾鷲市三木浦町339 [TEL]0597-28-2336 [FAX]0597-28-2337 [HP]<http://owase-medetaiya.com/> [Email]sanwasuisan55@yahoo.co.jp

三重県産原材料にこだわった、あおさのりと原木椎茸の少し甘めに炊いた佃煮

あおさのりと原木椎茸の宝物

野呂食品株式会社

自社で生産する伊勢志摩サミットに選ばれた原木椎茸を約1センチのサイコロ状にカットして干し椎茸にしたものを、三重県産のあおさのりと一緒に少し甘めの味付けに炊いた佃煮です。また、めざましテレビの瓶詰めコンテスト「ピンコレ」ではグランプリを受賞しました。

希望小売価格：600円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット]50～80代の原木しいたけを知っている方

[利用シーン]ご飯のお供、お茶づけに

[賞味/消費期限]（賞味）1年 [原材料]ひとえぐさ（三重県産）、原木椎茸（三重県産）、砂糖、醤油（原材料の一部に大豆、小麦含む）、増粘多糖類、クエン酸 [原産地]三重県 [内容量]140g [1ケースあたり入数]60個 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]10日 [ケースサイズ]（cm）、重量（kg）]（縦）41.0×（横）36.0×（高）15.0、（重）19.0 [JANコード]4562354530016 [送料]応相談

問合せ先 [住所]四日市市山城町902-7 [TEL]059-337-0008 [FAX]059-337-0567 [HP]<http://www.genboku-siitake.com/> [Email]noro@genboku-siitake.com

三重県産の小粒大豆（ズオトメ）を100%使用した納豆

あおさのり納豆

株式会社小杉食品

地元三重県産の小粒大豆（ズオトメ）を100%使用し、添付のたれは伊勢志摩産のあおさをたっぷり使用しています。通常の納豆に比べ「たれ」の分量を多めにして（自社製品比）「あおさ」の風味を際立たせ、ほんのり甘みでとろみのあるものに仕上げました。

希望小売価格：200円（税別）

供給可能時期：通年

販売エリア：関東・北陸・中部・近畿・関西・中四国、（他エリア別途相談）



[ターゲット]中高年世代、小さなお子様がみえる家庭

[利用シーン]普段の食事の際に

[賞味/消費期限]（賞味）8日 [原材料]大豆（国産）（遺伝子組換えでない）、納豆菌たれ（砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、ひとえ草、植物性たん白加水分解物、食塩、醸造酢、しそ調味料（アミノ酸等）、酒精、増粘多糖類、香料） [原産地]三重県 [内容量]120g（40g×3パック） [1ケースあたり入数]6入り [最低ケース納品単位]8合×1甲 [保存温度帯]冷蔵 [発注リードタイム]2日 [ケースサイズ]（cm）、重量（kg）]（縦）31.0×（横）21.0×（高）9.5、（重）1.0 [JANコード]4971971385846 [送料]別途相談

問合せ先 [住所]桑名市能部字花貝戸401 [TEL]0594-33-3710 [FAX]0594-32-5710 [HP]<http://www.miyakonattou.com/> [Email]nen03222@nifty.com

副食

魚肉すり身と豆腐をブレンドしたひりょうず

伊勢ひりょうず

有限会社若松屋

創業明治38年以来、手間暇かけて作ることを惜しまない姿勢を守っています。魚肉のねり製品に豆腐を加えることでソフトな食感を実現しました。野菜や海藻など9種類の具材をふんだんに使用することで一つの商品であっても色々な素材を味わうことが出来ます。

希望小売価格：350円(税別)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット]30～60歳代女性

[利用シーン]お土産用、自宅での食事に

[賞味/消費期限](賞味)30日 [原材料]魚肉、豆腐、うずら卵、竹の子、椎茸、牛蒡、人参、枝豆、きくらげ、砂糖、わかめ、ひじき、食塩、卵白、植物油、加工でん粉、調味料(アミノ産等)、(原材料の一部に小麦を含む) [原産地]日本、インドネシア [内容量]1個 [1ケースあたり入数]10個 [最低ケース納品単位]4ケース [保存温度帯]冷蔵 [発注リードタイム]4日 [ケースサイズ(㎝)、重量(kg)](縦)23.0×(横)23.0×(高)10.0、(重)2.0 [JANコード]- [送料]別途相談

問合せ先 [住所]伊勢市河崎1-9-28 [TEL]0596-31-0123 [FAX]0596-31-0124 [HP]<http://www.wakamatsuya.co.jp> [Email]kamaboko@wakamatsuya.co.jp

三重県産の御菌大根を使用して、昔ながらの伝統製法にこだわり丁寧に漬け込みました

伊勢たくあん

三井食品工業株式会社

天日干した御菌大根と天然の材料のみを使用して半年以上乳酸醗酵させ、じっくり熟成させました。「酸味」「旨味」「塩味」のバランスが絶妙の商品です。歯ごたえが非常に良いのが最大の特徴です。噛むほどに乳酸醗酵による自然の香りと旨味がひろがり、クセになる味わいです。

希望小売価格：1,000円(税別)

供給可能時期：1月～5月

冬期一括漬込みにつき、供給数には限りがあります。

販売エリア：中部・関東・関西



[ターゲット]50代以上の方、20代～30代前半の主婦層

[利用シーン]ご飯のお供に。お茶漬けに。お土産に。

[賞味/消費期限](賞味)60日 [原材料]干しだいこん、漬け原材料(米ぬか、食塩、柿の皮、茄子の葉、唐辛子) [原産地]三重県(だいこん) [内容量]1本入 [1ケースあたり入数]20本 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]冷蔵 [発注リードタイム]10日 [ケースサイズ(㎝)、重量(kg)](縦)22.3×(横)29.2×(高)6.8、(重)1.1 [JANコード]4978561043407 [送料]1,296円

問合せ先 [住所]愛知県一宮市三ツ井1-10-8 [TEL]0586-77-3535 [FAX]0586-77-7972 [HP]<https://www.mitsuishokuhin.co.jp/> [Email]t_adata@mitsuishokuhin.co.jp

「みえの伝統野菜」松阪赤菜のぬか漬け

松阪赤菜ぬか漬(刻み)

松阪ちくまの郷

「みえの伝統野菜」で、生産地域・生産者・生産時期・生産量が限られている「松阪赤菜」のぬか漬けです。漬けは、自家栽培の三重県産コシヒカリの糠床で、代々受け継いだ昔ながらの製法で漬けています。添加物は使わず、松阪赤菜のシャキシャキした食感と色合いはそのままに、深い味わいが特徴です。

希望小売価格：432円(税込)

供給可能時期：11月～6月

販売エリア：中部・関東・関西



[ターゲット]健康志向の方、発酵食品など日本の伝統食に関心の高い方

[利用シーン]ご飯と。チラシ寿司・チャーハンなどの味付けや彩り、松阪肉料理の付け合せとして

[賞味/消費期限](賞味)30日 [原材料]松阪赤菜(松阪市産)、漬け原材料(米ぬか、食塩、昆布、赤唐辛子) [原産地]三重県松阪市 [内容量]100g [1ケースあたり入数]10袋 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]冷蔵 [発注リードタイム]7日 [ケースサイズ(㎝)、重量(kg)](縦)25.0×(横)34.0×(高)12.5、(重)1.5 [JANコード]- [送料]830円～910円(クール便)

問合せ先 [住所]松阪市中万町1418 [TEL]0598-29-1265 [FAX]0598-29-1589 [Email]ykck1417@mctv.ne.jp

副食

天然の辛みが旨味としておにぎりにピッタリマッチ！目を見張る美味しさです！！

熊野特産たかな漬け めはり

飛鳥たかな生産組合

「赤大葉たかな」という品種のたかなを生産者全員が「みえの安心食材」として、環境にも人にもやさしい栽培方法（減農薬等）にて生産しています。また加工においては、添加物・保存料等を一切使わず塩だけで漬けています。ワサビのようなピリッとした辛さが特徴の一品です。



[ターゲット]子どもから大人まで老若男女問わず
[利用シーン]めはり寿し、お茶漬け、チャーハン

[賞味/消費期限] (賞味)3ヶ月 [原材料]たかな、漬け材料 (食塩) [原産地]三重県熊野市 [内容量]100g(7~8枚) [1ケースあたり入数]30袋 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]冷蔵 [発注リードタイム]2~3営業日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)25.0× (横)34.0× (高)12.5、(重)3.0 [JANコード]4571143070039 [送料]1,000円 クール便 (関西~関東)

希望小売価格: 371円 (税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所]熊野市飛鳥町佐渡266-1 [TEL]0597-84-1110 [FAX]0597-84-1114 [HP]http://www.zc.ztv.ne.jp/asukamehari11/ [Email]asukamehari11@zc.ztv.ne.jp

伊勢志摩あおさのりの素材感をそのままに！磯の風味たっぷり、色彩鮮やかなこんにやく

伊勢志摩あおさのり ばた練り刺身こんにやく

有限会社牧野商店

あおさをそのまま使用しているため、外観と風味に特徴があり、食べると口の中にあおさが残り2度美味しい新感覚の製品です。伝統製法の「ばた練り」の生地を、余分な圧力を加えずに成型し、優しい食感で味しみ良く仕上げました。商品パッケージは春夏向けと秋冬向けがあり、季節に合わせたご提案が可能です。



[ターゲット]美容・健康志向の女性、ダイエットを意識している男性
[利用シーン]刺身やサラダ。ひと味違うおでん種や煮物。

[賞味/消費期限] (賞味)120日 [原材料]こんにやく精粉 (国内産)、あおさのり (伊勢志摩産)、貝殻焼成カルシウム (こんにやく用凝固剤) [原産地]国内産 [内容量]160g [1ケースあたり入数]30個もしくは20個 [最低ケース納品単位]1~4ケース (応相談) [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]受注翌日出荷 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)]入数30個の場合 (縦)36.0× (横)28.5× (高)12.3、(重)9.0 [JANコード]4978608666613 [送料]数量・地域により応相談

希望小売価格: 200円 (税別) (標準)

250円 (税別) (からし酢みそ付)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所]松阪市八太町480 [TEL]0598-29-2206 [FAX]0598-29-1303 [HP]http://www.makino-sh.com/ [Email]makinosh@poplar.ocn.ne.jp

色彩鮮やかで磯の風味豊かな小玉こんにやく。可愛らしい一口サイズでカットの手間が不要

伊勢志摩あおさのり ひとくち刺身こんにやく

有限会社牧野商店

あおさをそのまま使用しているため、外観と風味に特徴があり、食べると口の中にあおさが残り2度美味しい新感覚の製品です。伝統製法の「ばた練り」の生地を、余分な圧力を加えずに成型し、優しい食感で味しみ良く仕上げました。商品パッケージは春夏向けと秋冬向けがあり、季節に合わせたご提案が可能です。



[ターゲット]美容・健康に関心のある女性 カロリー制限を意識している男性 (中年)
[利用シーン]涼味の刺身やサラダ、鍋物、煮物、シチュー、味噌汁など。水洗いするだけ

[賞味/消費期限] (賞味)120日 [原材料]こんにやく精粉 (国内産)、あおさのり (伊勢志摩産)、貝殻焼成カルシウム (こんにやく用凝固剤) [原産地]国内産 [内容量]130g [1ケースあたり入数]20個 or 30個 (ケースサイズは30の場合) [最低ケース納品単位]1~4ケース (応相談) [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]受注翌日出荷 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)360.0× (横)285.0× (高)123.0、(重)7.0 [JANコード]4978608666615 [送料]数量・地域により応相談

希望小売価格: 200円 (税別) (標準)

250円 (税別) (からし酢みそ付)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所]松阪市八太町480 [TEL]0598-29-2206 [FAX]0598-29-1303 [HP]http://www.makino-sh.com/ [Email]makinosh@poplar.ocn.ne.jp

副食

伊勢志摩産の鰹削り節をそのまま使用しました。内側からもだしの旨味が味わえるこんにやく!!

伊勢志摩かつおぶし 味がしみるばた練りこんにやく

有限会社牧野商店

鰹削り節をそのまま使用し、外観と風味に特徴があります。伝統製法の「ばた練り」の生地を、余分な圧力を加えずに成型しており、優しい食感で味しみ良く仕上げました。内側からの鰹削り節の旨味と外側からのだし汁の風味の2重のハーモニーを味わえる新感覚の製品です。水洗いのみでそのまま使用できます。

希望小売価格：200円(税別)(標準)
250円(税別)(からし酢みそ付)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット]美容・健康志向の女性、ダイエットを意識している男性

[利用シーン]煮物、おでん、炒めもの、刺身など

[賞味/消費期限](賞味)120日 [原材料]こんにやく精粉(国内産)、かつお削りぶし(伊勢志摩産)、貝殻焼成カルシウム(こんにやく用凝固剤) [原産地]国内産 [内容量]160g [1ケースあたり入数]30個もしくは20個 [最低ケース納品単位]1~4ケース(応相談) [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]受注翌日出荷 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)]入数30個の場合(縦)36.0×(横)28.5×(高)12.3、(重)7.0 [JANコード]4978608666828 [送料]数量・地域により応相談

問合せ先 [住所] 松阪市八太町480 [TEL] 0598-29-2206 [FAX] 0598-29-1303 [HP] <http://www.makino-sh.com/> [Email] makinosh@poplar.ocn.ne.jp

伊勢ひじきをそのまま練り込み、外観と食感よく仕上げました。ちょっと贅沢なこんにやくです

伊勢ひじき 味がしみるばた練りこんにやく

有限会社牧野商店

伊勢ひじきの中でもこんにやくの食感と相性の良い細かめの素材を選別して使用し、外観も特徴があります。伝統製法の「ばた練り」で練り上げた生地を、余分な圧力を加えずに成型しており、優しい食感で味しみ良く仕上げました。商品パッケージは春夏向けと秋冬向けがあり、季節に合わせたご提案が可能です。

希望小売価格：200円(税別)(標準)
250円(税別)(からし酢みそ付)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット]美容・健康志向の女性、ダイエットを意識している男性

[利用シーン]おでん、煮物、炒めもの、刺身など。

[賞味/消費期限](賞味)120日 [原材料]こんにやく精粉(国内産)、ひじき(三重県産)、貝殻焼成カルシウム(こんにやく用凝固剤) [原産地]国内産 [内容量]160g [1ケースあたり入数]30個もしくは20個 [最低ケース納品単位]1~4ケース(応相談) [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]受注翌日出荷 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)]30個の場合(縦)36.0×(横)28.5×(高)12.3、(重)9.0 [JANコード]4978608666842 [送料]数量・地域により応相談

問合せ先 [住所] 松阪市八太町480 [TEL] 0598-29-2206 [FAX] 0598-29-1303 [HP] <http://www.makino-sh.com/> [Email] makinosh@poplar.ocn.ne.jp

伊勢志摩産のあおさを具に使用し、米みそと豆みそを合わせた即席合わせあおさ汁です

即席料亭合わせあおさ汁

サンジルス醸造株式会社

三重県は「あおさ」の生産が全国の約7割を占める名産地で、そのうちの約3割が伊勢志摩産と言われています。その「あおさ」を具に使用し、みそは磯の風味が感じられるように、香りが引き立つ米みそと、コクと旨味がでる豆みそを合わせたみそを使用した即席みそ汁にしました。

希望小売価格：250円(税別)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット]30代~50代の女性

[利用シーン]朝・昼・夕食のお味噌汁として

[賞味/消費期限](賞味)8ヶ月 [原材料]調味みそ(みそ(米みそ、豆みそ)、しょうゆ、食塩、砂糖、酵母エキス、かつお節粉末、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、酒精)、具(ヒトエグサ)、(一部に大豆含む) [原産地]三重県 [内容量]3食入り [1ケースあたり入数]10袋入り [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]2日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)21.0×(横)15.4×(高)21.5、(重)0.8 [JANコード]4901608666017 [送料]本州無料 北海道・四国・九州・沖縄は300円

問合せ先 [住所] 桑名市明正通1-572-1 [TEL] 0594-22-3333 [FAX] 0594-22-2992 [HP] <http://www.san-j.co.jp/> [Email] san-j-info@san-j.co.jp

副食

■ 温めるだけで簡単に伊勢えび汁を召し上がれます

伊勢えび汁

株式会社利八屋

伊勢海老(三重県産)を1/2尾入れた伊勢志摩の味、伊勢えび汁をご堪能いただけます。丼(耐熱容器)に伊勢えび汁、味噌、あおさを入れて電子レンジで温めるだけで簡単に召し上がれます。



[ターゲット] 中高年の男女

[利用シーン] 贈り物、ちょっと贅沢

[賞味/消費期限] (賞味) 180日 [原材料] 汁:伊勢海老(三重県産)、だし(かつお節、昆布)、イセエビパウダー/みそ:米みそ、豆みそ、本みりん、清酒、醤油、ねりごま、調味料(アミノ酸等)(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む)/あおさのり:ひとえぐさ(あおさのり) [原産地] 三重県 [内容量] 355g(汁320g、みそ34.5g、あおさ0.5g) [1ケースあたり入数] 12個 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 受注発注 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 14.0×(横) 15.0×(高) 8.0、(重) 6.0 [JANコード] 4571243005160 [送料] 900円(北海道、沖縄、離島は要相談)

希望小売価格: 2,000円(税別)

供給可能時期: 11月~3月

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 伊勢市植山町80-1 [TEL] 0596-37-3010 [FAX] 0596-37-3618 [HP] <http://www.ri8.co.jp/> [Email] h.sugiki@ri8.co.jp

■ 南伊勢町五ヶ所湾の真鯛、あおさ、当農場自慢のこだわりたまごを使用したスープです

南伊勢 鯛玉子スープ

株式会社南勢養鶏

南伊勢町 五ヶ所湾の「真鯛」「あおさ」、そして当農場自慢のこだわりたまごを使用し、南伊勢町のおいしさを「ギュッと」詰め込んだフリーズドライのスープです。軽くて保存も効くことから、お土産、プレゼントにも適しています。



[ターゲット] お土産・ギフト等

[利用シーン] 朝食、急なお客様来訪など

[賞味/消費期限] (賞味) 180日 [原材料] しょうゆ(国内製造)、乳糖、魚介エキス、食塩、チキンエキス、酵母エキス粉末、かつお節粉末、ゼラチン、でん粉、こんぶ粉末、具(鶏卵(国産)、たい、ヒトエグサ、乾燥わかめ、乾燥ねぎ、あおのり)/増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・卵・乳成分・さば・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む) [内容量] 35g(7g×5食) [1ケースあたり入数] 10個 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 直射日光を避け常温 [発注リードタイム] 3日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 30.0×(横) 30.0×(高) 30.0、(重) 2.1 [JANコード] 4946748030014 [送料] 600円(ただし、北海道・沖縄・離島は要相談)

希望小売価格: 600円(税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 南伊勢町伊勢路1152-2 [TEL] 0599-65-3529 [FAX] 0599-65-3646 [HP] <http://www.cocoland.jp/> [Email] masao@inetmie.or.jp

生鮮

■ まさに究極の美味しさ!! 安全性が高く、安心を兼ね合わせた高級豚肉です!!

プレミアム松阪豚ロース

有限会社ミスズ

2013みえセレクション「プレミアム松阪豚」は、データに基づき育種改良した三元交雑豚(LWD種)です。肉質は非常にきめ細かく、赤身には綺麗なサシ(霜降り)が入っています。そして、上質の白身(脂肪)は甘く上品な味で、絶品の美味しさです。



[ターゲット] 食材にこだわりのある方、飲食店

[利用シーン] さざまな豚肉料理に合います

[賞味/消費期限] (賞味) 7日(冷蔵) [原産地] 三重県松阪市 [内容量] 1kg [1ケースあたり入数] 1パック [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 冷蔵 [発注リードタイム] 7日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 28.0×(横) 23.0×(高) 9.0、(重) 1.0 [JANコード] 4573129430011 [送料] 1,000円(税別) 北海道・沖縄は別料金

希望小売価格: 4,200円(税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 松阪市愛宕町1-62 [TEL] 0598-21-0828 [FAX] 0598-21-1983 [HP] <https://matsusakabuta.jimdo.com/> [Email] pork@memory.co.jp

生鮮

■ 味わいの一粒、伊勢手掘りあさり

伊勢手掘りあさり

株式会社 荒木海産

伊勢湾漁協水揚げの(三重県産)アサリにこだわり最も身入りの良い旬の時期だけに販売を致します。
商品は専用の砂出し生簀にて天然地下海水を使用し砂出し製造しております。



[ターゲット]量販店、レストラン、外食産業、一般消費者等
[利用シーン]ご家庭での調理、パーティー等

[賞味/消費期限](消費)2日 [原産地]三重県 [内容量]180g [1ケースあたり入数]20パック [最低ケース納品単位]5ケース [保存温度帯]冷蔵 [発注リードタイム]1日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)32.5×(横)40.0×(高)26.5、(重)11.0 [JANコード]4952553300891 [送料]ヤマト運輸クール便の使用 各地域により異なります。

希望小売価格: 380円(税別)

供給可能時期: 3月~7月

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所]伊勢市東豊浜町2973-412 [TEL]0596-37-3511 [FAX]0596-37-3522

■ コクと旨味が強い、のびのび育ちの平飼い有精卵

平飼い有精卵

株式会社 地主共和商会

養鶏場内を自由に運動することのできる「平飼い」のため、ストレスが少ない鶏が産んだ卵です。オリジナル飼料を与えているため、濃厚な味わいです。「コクと旨味が強く濃厚な味わい」であることが、科学的に確認されています。



[ターゲット]食へのこだわりを持つ主婦層
[利用シーン]たまごかけご飯、すき焼き、釜玉

[賞味/消費期限](賞味)18日 [原産地]三重県 [内容量]6個入り [1ケースあたり入数]27パック [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]2日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)49.0×(横)33.0×(高)27.0、(重)11.0 [JANコード]4519380301059 [送料]当社負担

希望小売価格: 284円(税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所]多気町丹生4411-3 [TEL]0598-49-2039 [FAX]0598-49-2422 [HP]http://kokekokko.jp/ [Email]jinushi@kokekokko.jp

■ おいしい卵は健康な母鶏からを信念に美杉町が育む自然を生かした飼育をしています

美杉の森林たまご

有限会社 美杉エッグファーム

美杉の森林たまごは、三重と奈良の県境、紀伊半島のほぼ中央を流れる雲出川源流の水どころに位置する三重県津市美杉町で生産されています。美杉町は東海地区で初となる『森林セラピー基地』に認定されており、その環境の良さは科学的にも証明されているほどです。



[ターゲット]団塊の世代、富裕層の女性
[利用シーン]家庭用

[賞味/消費期限](賞味)14日 [原産地]三重県 [内容量]13個/袋 [1ケースあたり入数]6袋 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]冷蔵 [発注リードタイム]1日 (12時までの受注は翌日午前中に納品) [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)36.0×(横)52.0×(高)20.0、(重)6.4 [JANコード]4580309510012 [送料]500円/1ケース (数量により応相談)

希望小売価格: 380円(税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所]津市美杉町竹原1771-1 [TEL]059-272-0767 [FAX]059-272-0403 [HP]http://shirintamago.com/ [Email]info@shirintamago.com

生鮮

高質なものを選別した最上級のエリンギ「尾鷲のめぐみ」

エリンギ「尾鷲のめぐみ」

中部アグリ株式会社

サイズが大きいだけでなく、身もぎっしりと詰まっています。「食感」が一番のセールスポイントです。
縦にカットすれば、まるでステーキのような肉厚な食感を、また大胆に輪切りにし、バターと塩コショウで炒めれば、ホタテのようなプリプリ食感をお楽しみいただけます！

希望小売価格：180円(税別)
供給可能時期：通年
販売エリア：全国



[ターゲット]主婦、飲食店
[利用シーン]冬は鍋で、夏もバーベキューで楽しめます

[賞味/消費期限](賞味)出荷後10日以内 [原産地]三重県尾鷲市産 [内容量]150g [1ケースあたり入数]24パック
[最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]冷蔵 [発注リードタイム]2~3日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)38.0×(横)50.0×(高)18.0、(重)4.0 [JANコード]4539114032745 [送料]900円/ケース

問合せ先 [住所]尾鷲市大字矢浜大道1010-1 [TEL]0597-25-1717 [FAX]0597-25-1718 [Email]info@tohosangyo.jp

まるでサンゴのような乳白色の美しいキノコ

はなびらたけ

株式会社サンシステム 鈴鹿はなびらたけ工房

β-グルカンを多く含んでいます。
味はクセがなく、どのような料理にも合い、日持ちもします。
食感はコリコリで、火を通して食感が変わらないため、扱いやすいです。

希望小売価格：310円(税込)
供給可能時期：通年
販売エリア：全国



[ターゲット]外食産業
[利用シーン]和・洋・中と様々な料理に

[賞味/消費期限](賞味)10日 [原産地]三重県鈴鹿市産
[内容量]70g [1ケースあたり入数]20袋 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]冷蔵(夏場)常温(冬場) [発注リードタイム]3~5日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)45.0×(横)53.5×(高)12.5、(重)2.0 [JANコード]4562301441266 [送料]800円(常温) [クール料金]1,010円追加

問合せ先 [住所]鈴鹿市磯山1-20-53 [TEL]059-392-7770 [FAX]059-388-6300 [HP]http://hanabiratake.mie.jp/ [Email]somu@hanabiratake.mie.jp

調味料

天然原料100%にこだわった、だしパック

ひがし紀州のだし

佐太屋株式会社

原料の節は地元紀州に水揚げされた魚を冷凍せず、鮮度の良いうちに節加工したものです。焙乾工程においては、紀伊山地で育った桧や桜の木から作られた薪のみを使用し、日本最古の節製法にこだわり抜いて作りました。化学調味料、保存料は使用していません。

希望小売価格：388円(税込)
供給可能時期：通年
販売エリア：全国



[ターゲット]化学調味料・保存料など無添加の食品を希望の30~40代の女性
[利用シーン]市販のめんつゆを割ったり、炊き込みご飯に

[賞味/消費期限](賞味)1年 [原材料]かつお節、むろあじ節、昆布 [原産地]かつお節・むろあじ節(三重県産)、昆布(北海道産) [内容量]8g×10パック [1ケースあたり入数]40袋(10袋×4) [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]注文日より3営業日以内に発送 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)27.7×(横)40.4×(高)23.9、(重)4.6 [JANコード]4533269000017 [送料]無料 ※ただし、沖縄・離島は除く

問合せ先 [住所]紀北町東長島2646-3 [TEL]0597-47-5050 [FAX]0597-47-2516 [HP]http://www.sataya5050.com/ [Email]k.higashi@sataya5050.com

調味料

■ 豆味噌の深いコクと香り、まろやかな味わいが特徴の赤だしみそです

特撰赤だし味噌

株式会社 糀屋

丸大豆を主原料として作った赤だし味噌です。長年かけて開発した、糀屋独自の旨味成分を加え、高級割烹、料理店様向けにブレンドした特撰味噌です。



[ターゲット] 調理の専門家・一般主婦
[利用シーン] お味噌汁、味噌煮込みや味噌だれの材料

[賞味/消費期限] (賞味)180日 [原材料] 大豆、食塩、砂糖、調味料 (アミノ酸等)、酒精 [原産地] 三重県 [内容量] 500g [1ケースあたり入数] 20個 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 5日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)27.5× (横)40.0× (高)18.5、(重)10.0 [JANコード] 4560167871210 [送料] 600円/ケース

希望小売価格: 320円 (税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 伊勢市宮後1-10-39 [TEL] 0596-65-7050 [FAX] 0596-65-7771 [HP] <http://www.koujiya-ise.com/> [Email] order@koujiya-ise.com

■ 的矢かきを長期熟成した天然の旨みがたっぷり入った「うま醤油」

的矢かきのうま醤油

合資会社 西村商店

三重ブランド認定第1号の「的矢かき」を自己発酵で2年間以上熟成させて出来たエキスと創業333年の老舗醤油屋ミエマン自慢の濃口しょうゆがコラボしてできただし醤油です。濃厚な奥深いコクと旨みが料理を本格的な味に仕上げます。



[ターゲット] 料理の味にこだわりをもつ主婦層、健康に気を遣うシルバー世代
[利用シーン] 醤油の代わりやお料理 (中華料理、洋食、和食全般) に

[賞味/消費期限] (賞味)365日 [原材料] しょうゆ、砂糖、米発酵調味料、食塩、かきエキス、そうだかつおぶし、さばぶし、にぼし、かつおぶし、調味料 (アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、(原材料の一部に小麦、大豆、さばを含む) [原産地] 三重県 [内容量] 360ml [1ケースあたり入数] 20本 [最低ケース納品単位] 4ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 5営業日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)28.0× (横)34.5× (高)23.0、(重)13.8 [JANコード] 4975829036225 [送料]-

希望小売価格: 540円 (税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 度会郡玉城町田丸244 [TEL] 0596-58-2225 [FAX] 0596-58-6223 [HP] <http://www.mieman.co.jp> [Email] m_fujii@mieman.co.jp

■ 濃厚なうま味と深い香りのたまり醤油、原材料を三重県産にこだわった伝統の味わい

伊勢たまり

株式会社 糀屋

伊勢うどんのタレ等伊勢志摩料理の要であり一般的な醤油に比べて、色・味わいが濃く、トロ味、ほのかな甘さが特徴のたまり醤油。原料の大豆・小麦を三重県産に拘った糀屋の逸品。伊勢神宮外宮奉納品



[ターゲット] 30代~女性・60~70代男子
[利用シーン] お刺身、お寿司、照り焼き、佃煮

[賞味/消費期限] (賞味)540日 [原材料] 大豆 (三重県産)、食塩、小麦 (三重県産)、糖類 (粉あめ、水あめ)、カラメル色素、調味料 (アミノ酸等)、アルコール [原産地] 三重県 [内容量] 150ml [1ケースあたり入数] 30本 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 5日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)30.0× (横)36.0× (高)20.5、(重)8.7 [JANコード] 4560167874075 [送料] 600円/ケース

希望小売価格: 400円 (税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 伊勢市宮後1-10-39 [TEL] 0596-65-7050 [FAX] 0596-65-7771 [HP] <http://www.koujiya-ise.com/> [Email] order@koujiya-ise.com

調味料

■ 三百年蔵が杉桶の蔵付き菌で醸し出す天然醸造豆味噌

「八丁仕込み」黄金味噌

東海醸造株式会社

大豆麹と食塩水だけを杉桶に仕込み、3年半以上じっくりと温度管理せずに熟成させた豆味噌(漉し味噌)。出麹の玉潰し、天地返し、加熱処理をしない自然な出来上がりです。煮込むほどに、香りは変わらずコク味が増すという調味料特性があります。



[ターゲット]食マインドの高い中高年の男女
[利用シーン]「溶かす・混ぜる・塗る・のせる」

[賞味/消費期限] (賞味)6ヶ月 [原材料]大豆(三重県産)、食塩、酒精 [原産地]三重県産 [内容量]500g
[1ケースあたり入数]15個 [最低ケース納品単位]1ケース
[保存温度帯]4~9月は冷蔵 [発注リードタイム]3営業日
[ケースサイズ (cm)、重量 (kg)](縦)17.0×(横)19.0×(高)40.0、(重)8.5 [JANコード]4571320328212
[送料]700円より 応相談

希望小売価格:602円(税別)

供給可能時期:通年

販売エリア:全国

問合せ先 [住所] 鈴鹿市西玉垣町1454 [TEL] 059-382-0001 [FAX] 059-382-5135 [HP] <http://www.tokaijozo.com> [Email] ougon-tamari@fine.ocn.ne.jp

■ 伊勢に伝わるおもてなしの心を今に伝える醤油

伊勢醤油 吟香仕込み

伊勢醤油本舗株式会社

伊勢醤油は三重県産の小麦と大豆で仕込み、たまり醤油の深いコクと濃口醤油の華やかな香りを併せ持つ醤油で、まろやかな風味が特徴です。毎年伊勢神宮にも奉納され、2018年モンドセレクションにて9年連続最高金賞に輝いた世界にも認められた醤油です。



[ターゲット]食への探求心が強く、こだわりの食材を求める方
[利用シーン]お刺身、冷奴、煮付け

[賞味/消費期限] (賞味)540日 [原材料]大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、小麦、アルコール [原産地]日本 [内容量]720ml [1ケースあたり入数]12本 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]7日以内(土日祝を除く) [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)](縦)26.0×(横)37.0×(高)30.0、(重)16.6 [JANコード]4903101125053 [送料]5ケース以上は送料無し

希望小売価格:1,000円(税別)

供給可能時期:通年

販売エリア:全国

問合せ先 ヤマモリ(株)マーケティング部 [住所] 松阪市大口町字新地1672-7 [TEL] 0598-51-4630 [FAX] 0598-51-4649 [HP] <http://www.isesoyou.jp/> [Email] h_yasumoto@yamamori.co.jp

■ 三重県産の真鯛の頭を醸造した鯛醬(たいびしお)を原料に使用しただし醤油

真鯛のだし醤油

ヤマモリ株式会社

創業130年の伝統手法と自社特許技術で魚醤特有の臭味を抑えて、真鯛の上品な香りと濃厚な旨みを最大限抽出しました。つけ・かけはもちろん、煮物や麺料理などにも幅広くご利用いただけます。



[ターゲット]40~60代主婦(こだわりの調味料で料理を美味しく仕上げたいと考えている方等)
[利用シーン]普段の醤油と同じように、「鯛茶漬け」のだしに

[賞味/消費期限] (賞味)1年 [原材料]しょうゆ(小麦・大豆を含む)、たん白加水分解物(大豆を含む)、鯛エキス(小麦を含む)、砂糖、食塩、鯛醬(真鯛、食塩、麴(小麦・大豆を含む)) /ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、酒精 [原産地]しょうゆ(三重県産)、真鯛(三重県尾鷲産) [内容量]360ml [1ケースあたり入数]12本 [最低ケース納品単位]10ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]通常:7日以内、大量オーダーの場合:1ヶ月 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)](縦)278×(横)208×(高)210、(重)6.0 [JANコード]4903101131931 [送料]なし

希望小売価格:410円(税込)

供給可能時期:通年

販売エリア:全国

問合せ先 [住所] 東京都港区芝2-3-18 YM芝公園ビル3階 [TEL] 03-6324-1205 [FAX] 03-6324-1206 [HP] <https://www.yamamori.co.jp/> [Email] n_jinmon@yamamori.co.jp

調味料

伊賀産の最上級の菜種だけを時間をかけて非加熱、自然ろ過で搾油

伊賀産菜種油「七の花」エクストラバージン

一般社団法人 大山田農林業公社

油の原料となる伊賀産菜種は、最上級の品質の菜種のみを使用しています。

食品添加物を使用しない伝統的な圧搾法により搾油しています。

菜種本来のほのかな風味や色を引き出すために、自然な製法（非加熱・自然濾過）を取り入れています。

希望小売価格：1,000円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット] 健康志向の強い中年層の主婦
[利用シーン] サラダ・パン・豆腐などにかけて

[賞味/消費期限] (賞味) 18ヶ月 [原材料] 菜種 (三重県伊賀市産) [原産地] 三重県伊賀市 [内容量] 94g [1ケースあたり入数] 20本 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 5営業日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 26.0× (横) 21.0× (高) 21.0、(重) 5.4 [JANコード] 4582189077715 [送料] 無料

問合せ先 [住所] 伊賀市平田103 [TEL] 0595-47-0151 [FAX] 0595-47-0244 [HP] <http://noringyo.or.jp> [Email] ohyamada@ict.ne.jp

伊勢の美味しいお魚をたくさん食べよう!というコンセプトのもと、三重県とミエマンが、コラボでつくった調味料セット

みえの調味料セット

合資会社西村商店

1684年創業の歴史をもつ老舗醤油屋のまるやかなコクと旨みのある濃口醤油に、たまりしょうゆ、三重県産伊勢どんこのだしをくわえ、やわらかな風味に仕上げた、どんなお魚も、おいしく食べられる、「あまーいおさしみしょうゆ」「づけ井たれ」「煮魚の素」の調味料セットです。

希望小売価格：1,200円（税別）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット] 新米ママから少量使いのシルバー世代まで
[利用シーン] おさしみ、冷奴、おひたし等のつけ・かけ醤油に、づけ井のたれに、煮魚に

[賞味/消費期限] (賞味) 18ヶ月 [原材料] あまーいおさしみしょうゆ・しょうゆ、砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、乾しいたけ (三重県産)、アルコール、調味料 (アミノ酸等)、甘味料 (アセスルファムK)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む) 【他】づけ井たれ、煮魚の素 [原産地] しょうゆ (三重県)、伊勢どんこ (三重県) [内容量] 150ml×3 (あまーいおさしみしょうゆ、煮魚の素、づけ井たれ各1本) [1ケースあたり入数] 8セット [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 5営業日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 25.0× (横) 41.2× (高) 29.0、(重) 8.6 [JANコード] 4975829513122 [送料] 600円 (税別・北海道、九州沖縄除く)

問合せ先 [住所] 玉城町田丸244 [TEL] 0596-58-2225 [FAX] 0596-58-6223 [HP] <http://mieman.co.jp/> [Email] m_fujii@mieman.co.jp

焼肉文化が浸透する松阪で食される「みそ味の焼き肉のタレ」

松阪鶏焼き肉のタレ

有限会社丸井食品三重工場

県立相可高校食物調理科調理クラブの考案した「味噌たれ」です。地元河武醸造(株)の味噌、醤油を使用しています。「Doit!松阪鶏焼き肉隊」がB-1グランプリなどのイベントに参加し、平成28年度に東海北陸支部大会でシルバークラウンを獲得しました。パッケージデザインは松阪木綿柄をモチーフに作成しています。

希望小売価格：540円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット] 伊勢志摩を訪れる観光客、家庭での食事
[利用シーン] 鶏肉を網焼きにして食べる

[賞味/消費期限] (賞味) 8ヶ月 [原材料] みそ、砂糖、醤油、みりん、にんにく、醸造調味料、ごま油、醸造酢、香辛料、調味料 (アミノ酸等)、カラメル色素、ビタミンB1、(原材料の一部に小麦、大豆、ごま、りんごを含む) [原産地] 愛知県、三重県 [内容量] 400g [1ケースあたり入数] 30本 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 10日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 33.5× (横) 23.0× (高) 33.0、(重) 12.0 [JANコード] 4993775000367 [送料] 4ケース以上送料無料

問合せ先 [住所] 松阪市駅部田町457-34 [TEL] 0598-21-1296 [FAX] 0598-21-0089 [HP] <http://maruishokuhin.com/> [Email] maruimie@mctv.ne.jp

調味料

鯛だしと3つのだしがつくり出す、上品な旨味の「鯛だしつゆ」です

鯛だしつゆ

三和水産株式会社

尾鷲で育った新鮮なタイのアラ(頭・骨・皮)を焼き、一晩かけて北海道産昆布と一緒に水出ししました。そのだしに九州産のサバとிரいこのだしを合わせました。夏はそうめんつゆに、冬には鍋つゆに、その他、いろんな料理に使える万能つゆです。



[ターゲット]料理好きの方、飲食関係の方
[利用シーン]そうめんつゆ、鍋つゆ、炊き込みご飯

[賞味/消費期限](賞味)180日 [原材料]鯛のだし、しょうゆ、砂糖、みりん、混合だし、昆布、食塩、(原材料の一部に小麦、大豆、さばを含む) [内容量]360ml [1ケースあたり入数]12本 [最低ケース納品単位]2ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]3日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)](縦)28.0×(横)22.0×(高)23.0、(重)8.0 [JANコード]4933750373604 [送料]応相談

希望小売価格: 550円(税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所]尾鷲市三木浦町339 [TEL]0597-28-2336 [FAX]0597-28-2337 [HP]<http://owase-medetaiya.com/> [Email]sanwasuisan55@yahoo.co.jp

時間をかけて昔ながらの木桶で静置醗酵させた、こだわりの玄米黒酢

御蔵酢 玄米黒酢 玄(しずか)

株式会社 MIKURA

原材料の玄米は三重県産特別栽培米のみを使用し、添加物を使用していません。伝統的な木桶を用い静置醗酵で醸すお酢は、現在主流となっている速醸法に比べ時間はかかりますが、酸による刺激が少なく、まろやかな口当たりで、木桶でじっくり時間をかけ醗酵、熟成させるため、芳醇な香りが特徴です。



[ターゲット]健康・素材にこだわる本物志向の方
[利用シーン]酢豚などの料理用、煮物・焼き物など料理の最後にかける、3倍~10倍希釈して飲用に

[賞味/消費期限](賞味)2年 [原材料]玄米(国産) [原産地]日本 [内容量]900ml [1ケースあたり入数]3本、6本、12本 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]3日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] [3本入箱](縦)10.0×(横)27.5×(高)31.0、(重)4.5 [6本入箱](縦)17.5×(横)26.0×(高)31.0、(重)8.5 [12本箱(900ml用)](縦)27.7×(横)36.8×(高)33.7、(重)16.5 [JANコード]4562215773248 [送料]1800円(税別)

希望小売価格: 1,944円(税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所]御浜町阿田和2266 [TEL]059-325-7368 [FAX]059-325-7369 [HP]<http://kumano-mikura.jp/> [Email]order@kumano-mikura.jp

セサミンの含有量が通常の胡麻油の約2.5倍(当社比)! 毎日のお料理を美味しく!

九鬼特撰芳醇黒胡麻油

九鬼産業株式会社

厳選された特別な黒胡麻(セサミン高含有)を伝統の压榨製法で芳醇な香りとまろやかな口当たり仕上げた上品な胡麻油。和食や料理の香り付けに最適です。さらにセサミン含有量は通常の胡麻油の約2.5倍。毎日のお料理から効率よくセサミンを摂取していただけます。



[ターゲット]健康への意識が高い40代以上の方
[利用シーン]炒め油、和え物やみそ汁にそのままかける

[賞味/消費期限](賞味)2年 [原材料]食用ごま油 [原産地]ミャンマー産 [内容量]95g [1ケースあたり入数]6入り2合わせ [最低ケース納品単位]1ケース(95g×6瓶×2箱) [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]10時までのご注文の場合当日出荷 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)](縦)22.5×(横)17.0×(高)19.5、(重)3.3 [JANコード]4972370114587 [送料]3ケース未満の場合、送料実費となります

希望小売価格: 650円(税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所]四日市市尾上町11 [TEL]059-350-8615 [FAX]059-350-2077 [HP]<http://www.kuki-info.co.jp/> [Email]kkaihatu@kuki-info.co.jp

調味料

3つの果汁のさわやかな風味と黒にんにくのコクが生む深い味わい

黒にんにくレストラン ぽん酢

辻製油株式会社 / うれし野ラボ

三重県立相可高校調理クラブと共同で、余計な物は一切使わず食材にこだわって作りました。まろやかな酸味とやや甘い香りが特徴の三重県産マイヤーレモンと高知県産柚子、徳島県産すだちの3つのさわやかな果汁に、三重県産無臭黒にんにくでコクと旨味をプラスしています。

希望小売価格：500円（税別）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】30代～50代の主婦、お土産としての地方の逸品
【利用シーン】鍋料理、焼き魚や冷や奴、豚しゃぶなど

【賞味/消費期限】(賞味)1年 【原材料】しょうゆ(小麦・大豆を含む)、かんきつ果汁(マイヤーレモン(三重県産)、すだち(徳島県産)、柚子(高知県産))、穀物酢、米発酵調味料、たん白加水分解物、砂糖、合わせだし(煮干、さば節、かつお節)、こんぶだし、黒にんにくペースト(三重県産)、酵母エキス、食塩 【内容量】190ml 【1ケースあたり入数】24本(12本c/s×2) 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】5営業日 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)22.3×(横)33.6×(高)19.9、(重)11.0 【JANコード】4571308390736 【送料】無料(但し北海道、九州、離島は要確認)

問合せ先 【住所】松阪市嬉野新屋庄町565-1 【TEL】0598-48-0036 【FAX】0598-48-0037 【HP】<http://ureshino-lab.jp/> 【Email】info@ureshino-lab.jp

奥伊勢大台町で育てられた香りいい”奥伊勢ゆず”使用したぽんず

柚子ぽんず

株式会社宮川物産

大台町では、柚子プロジェクトとして、町をあげて柚子の栽培に取り組んでいます。この香りいい”奥伊勢ゆず”を使って、1本1本手作業で作られ、余計な添加物は使用していません。宮川物産は、この地で育った農林水産物を中心とし、昔懐かしい”美味しい”を皆様にお届けするため、生産者と協力しています。

希望小売価格：540円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】20～40歳代の女性、原材料にこだわられる方
【利用シーン】鍋料理、焼魚、フライ物ソース、サラダなど

【賞味/消費期限】(賞味)180日 【原材料】醤油(本醸造)、醸造酢、本みりん、三温糖、ゆず皮、ゆず果汁、(原材料の一部に小麦、大豆を含む) 【原産地】三重県 【内容量】200ml 【1ケースあたり入数】24本 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】営業日にて7日 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)40.0×(横)27.0×(高)22.0、(重)12.0 【JANコード】4534902010202 【送料】別途相談

問合せ先 【住所】大台町本田木屋388-1 【TEL】0598-76-0200 【FAX】0598-76-0500 【HP】<http://www.miyafafoods.com/> 【Email】miyafood@ma.mctv.ne.jp

飲料

代々受け継がれた製法による、松阪産茶葉の奥深いコクと旨味を味わえる深蒸し煎茶

代々伝承 深蒸し煎茶「千萬の令」黒缶（濃旨）

有限会社茶重商店

創業文久参年(1863年)、二代目の目利き茶人の伊之助が松阪茶を伝承したいと「千萬の令」と命名。以来、延々と受け継がれた契約茶園での有機質肥料による栽培、適期摘採、独自の長時間高圧蒸し製造と炭火風強火焙煎によるコクと旨みを最大限に引き出した本格的な深蒸し煎茶です。



希望小売価格：1,200円（税別）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国

【ターゲット】30代から高齢者の方まで、お茶愛飲の方
【利用シーン】熱いお湯でも冷水でもよし、家庭用、贈答用

【賞味/消費期限】(賞味)1年 【原材料】緑茶 【原産地】三重県松阪産 【内容量】100g 【1ケースあたり入数】10個 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】常温 長期間保存は冷凍庫 【発注リードタイム】3日以内の発送可 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)24.0×(横)24.3×(高)11.2、(重)1.7 【JANコード】400512000008 【送料】関東・関西519円～(地域・数量により異なります)

問合せ先 【住所】松阪市新町819 【TEL】0598-21-0701 【FAX】0598-21-7820 【HP】<http://www.cha-ju.com/> 【Email】info@cha-ju.com

飲料

■ 松阪飯南産の肉厚な高級茎茶を使用した、薫りを楽しむ浅炒り仕立て

薫る棒ほうじ茶「松阪ほいろ」

有限会社茶重商店

松阪市飯南産の肉厚で甘みのある初摘み茎茶を使用。セラミック細粒と一緒に焙煎することで遠赤外線が発せられ、300度以上の高温で瞬間的に焙じています。黄金色の茶葉に旨味を閉じ込め甘みを引き出し、芳醇な薫りが特徴です。脂っこいお料理やお茶漬けにお薦めで、ほうじ茶オレなど楽しみ方は様々。

希望小売価格：600円（税別）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】乳幼児や妊娠中の方、ご年配の方
【利用シーン】贈り物、家庭用

【賞味/消費期限】（賞味）1年 【原材料】緑茶 【原産地】松阪市 【内容量】100g 【1ケースあたり入数】20袋
【最低ケース納品単位】要相談 【保存温度帯】常温 高温多湿を避ける 【発注リードタイム】3日以内（日曜日、年末年始を除く） 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）35.0×（横）31.0×（高）12.0、（重）2.5 【JANコード】400503400008 【送料】関東・関西519円～（地域・数量により異なります）

問合せ先 【住所】松阪市新町819 【TEL】0598-21-0701 【FAX】0598-21-7820 【HP】<http://www.cha-ju.com/> 【Email】info@cha-ju.com

■ 凝縮された天然の甘味は茶畑に覆いを被せる珍しい伝統農法だから

「本場の本物」伊勢本かぶせ茶

お伊勢参り本舗株式会社

三重県が生産量全国一位のかぶせ茶は、茶畑に手作業で覆いを被せる独特な伝統農法で栽培されています。中でも成分や栽培方法等の厳しい基準を満たした上質茶葉だけが、「本場の本物」に認定されます。ほんのりとした甘味と鮮やかな水色が特徴で、水出しでもとても美味しいです。

希望小売価格：1,200円（税別）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】美味しいもの好きの方、本物志向の方
【利用シーン】家庭用、おもてなしに

【賞味/消費期限】（賞味）18ヶ月 【原材料】緑茶 【原産地】三重県 【内容量】70g 【1ケースあたり入数】20袋
【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】常温/高温・多湿を避け香りにご注意ください。 【発注リードタイム】3日（休業日は含む場合は営業日の翌々日） 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）24.5×（横）39.5×（高）6.5、（重）1.8 【JANコード】4571233410196 【送料】700円（税別）

問合せ先 【住所】四日市市水沢町1085 【TEL】059-329-2078 【FAX】059-329-2588 【HP】<http://oise.co.jp/> 【Email】info@oise.co.jp

■ 三重県産 100% 5種類のお茶が楽しめる詰合せ

三重県産茶葉詰合せ

三重北農業協同組合

三重が誇る高級茶葉、かぶせ茶のリーフ、ティーバッグに、昨今ブームとなっている和紅茶やシナモンティ、香り高いほうじ茶のティーバッグを詰合せました。

充填する茶葉はすべて地場産にこだわり、かぶせ茶は一番茶のみとし、紅茶品種「べにふうき」、シナモンも三重県産を使用しています。

希望小売価格：3,000円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】お茶を楽しむ30歳代～60歳代の女性
【利用シーン】家庭用・贈答用など

【賞味/消費期限】（賞味）1年 【原材料】緑茶（三重県産）、紅茶（三重県産）、シナモン（三重県産）、ほうじ茶（三重県産） 【原産地】三重県 【内容量】5袋 【1ケースあたり入数】1ケース 【最低ケース納品単位】1ケース～1ケース 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】5営業日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）18.0×（横）34.0×（高）4.0、（重）0.3 【JANコード】4562498320313 【送料】500円～数量地域により異なります。

問合せ先 【住所】三重郡菟野町大強原3167 【TEL】059-393-3476 【FAX】059-394-3921 【HP】<http://www.ja-miekita.or.jp/> 【Email】tyokuhan-5@miekita.jamie.or.jp

飲料

1番茶のみを使用した贅沢なペットボトル

三重北冠茶（かぶせちや）

三重北農業協同組合

三重県産伊勢茶の中でも、厳選した『冠茶（かぶせ茶）』の1番茶のみを贅沢に使用しています。
1本当たり2円を社会福祉協議会に寄付しています。



【ターゲット】三重県にゆかりのある方。ペットボトル飲料をご愛用の方

【利用シーン】家庭用・会議用・贈答用・お出かけの際など

【賞味/消費期限】(賞味)9ヶ月 【原材料】緑茶(三重県産)、ビタミンC 【原産地】三重県 【内容量】500ml 【1ケースあたり入数】24本 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】5営業日以内 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)](縦)41.5×(横)27.5×(高)21.0、(重)13.5 【JANコード】4562498320153 【送料】別途応相談

希望小売価格：150円(税込)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国

問合せ先 [住所] 四日市市浜田町4-20 [TEL] 059-354-8856 [FAX] 059-354-8859 [HP] <http://www.ja-miekita.or.jp/> [Email] seikatu-kt@miekita.jamie.or.jp

伊勢湾の温暖な気候が、いなべの里山に健やかな「はとむぎ」を育てました!!

伊勢乃国特別栽培 はとむぎ茶ティーバッグ

手駒銘茶センター

はとむぎは、古くから健康飲料として親しまれてきました。本品は、三重県いなべの若くてやる気のある、農家の皆さん「みえいなべはとむぎ生産部会」の栽培した、特別栽培はとむぎを、皮付きのまま熱風焙煎製法で丁寧にほうじあげ、砕いて、ティーバッグに仕上げました。



【ターゲット】健康に関心のある20代後半～60代女性

【利用シーン】贈り物、家庭用

【賞味/消費期限】(賞味)365日 【原材料】はとむぎ 【原産地】三重県 【内容量】80g(5g×16袋) 【1ケースあたり入数】12袋 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】2～4日(応相談) 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)](縦)31.0×(横)22.5×(高)12.5、(重)2.0 【JANコード】4940820441880 【送料】関東～関西(550円)。数量により応相談

希望小売価格：456円(税別)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国

問合せ先 [住所] 四日市市高角町2589-1 [TEL] 059-325-3100 [FAX] 020-4665-5264 [HP] <http://www1.odn.ne.jp/tekoma/> [Email] tekoma@hkg.odn.ne.jp

色鮮やかな深緑の香り高い抹茶

抹茶すいざわ

有限会社萩村製茶

原料となるてん茶は、伝統的なてん茶炉で製造した石臼挽きの抹茶です。県内のいっしょなお茶会にも使用されています。
ASIAGAPを取得し安全、安心な生産・製造体制を構築しています。



【ターゲット】50歳以上の方

【利用シーン】お茶会、茶道教室

【賞味/消費期限】(賞味)180日 【原材料】抹茶(三重県産) 【原産地】三重県 【内容量】30g 【1ケースあたり入数】10個 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】冷蔵 【発注リードタイム】7日 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)]- 【JANコード】4542999200017 【送料】500円

希望小売価格：1,080円(税込)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国

問合せ先 [住所] 四日市市水沢町3285 [TEL] 059-329-2204 [FAX] 059-329-2460 [HP] <http://hagimura.jp/> [Email] hagimura@cty-net.ne.jp

飲料

濃厚みかん8個をギュギュッ!!

五ヶ所みかん完熟こつぶストレートジュース

農事組合法人土実樹

越年完熟こつぶ(SSサイズ)みかんは約250日(通常180日)糖度と酸度のバランスを保ちながら育て収穫します。みかんの美味しさを追及した逸品で、ギュッと絞ったストレートジュースです。

希望小売価格: 426円(税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国



[ターゲット] 濃厚な味を好まれる方

[利用シーン] 贈答用、業務用のこだわりのストレートジュース、ハイエンドスイーツの素材

[賞味/消費期限] (賞味) 製造日より1年 [原材料] 温州みかん [原産地] 三重県南伊勢町五ヶ所地区 [内容量] 180ml [1ケースあたり入数] 30本 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 1週間 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 32.0×(横) 37.0×(高) 20.0、(重) 13.0 [JANコード] 4562317500377 [送料] 本州・九州・四国 (700円)、北海道・沖縄・離島 (1,500円)

問合せ先 [住所] 南伊勢町切原502 [TEL] 0599-66-1201 [FAX] 0599-66-1346 [HP] <http://www.amigo2.ne.jp/~tumiki/> [Email] tumiki@amigo2.ne.jp

栽培から搾汁方法まで全てにこだわり抜いた自慢のジュースを熊野からお届けします

マルチみかん100%ジュース

株式会社夢工房くまの

JGAP認証農場で生産されたものの中で、ミカンの樹に適度な水分ストレスを与え気象条件に左右されずに高糖度なみかんを生産する「マルチ栽培」の原料だけを果皮の苦味が入らないインライン方式で搾汁した、糖度12度以上のものだけがマルチみかん100%ジュースです。2016伊勢志摩サミットにて提供されました。

希望小売価格: 1,400円(税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国



[ターゲット] 県内観光客、宿泊客

[利用シーン] 贈答用、ホテルのディナー

[賞味/消費期限] (賞味) 1年 [原材料] 温州みかん [原産地] 三重県熊野市 [内容量] 720ml [1ケースあたり入数] 6本 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 3日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 20.0×(横) 28.0×(高) 30.0、(重) 6.0 [JANコード] 4580252421113 [送料] 弊社負担

問合せ先 [住所] 熊野市久生屋町1488 [TEL] 0597-89-0037 [FAX] 0597-89-5423 [HP] <http://yume-kumano.com/> [Email] yume-kumano@zc.ztv.ne.jp

新姫とは熊野市新鹿町で偶然発見された柑橘で、熊野にしかない希少な品種です

新姫果汁

一般財団法人熊野市ふるさと振興公社

熊野市が平成9年に新しい柑橘として品種登録した熊野にしかない希少な柑橘です。その実は3cmくらいの小さな果実で独特の爽やかな香りと酸味が強く、少しの苦味が特徴です。統一栽培での管理のもと、搾汁から製品まで自社で一貫して生産しております。

希望小売価格: 667円(税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国



[ターゲット] 30~50代の健康に気を使っている女性

[利用シーン] 焼き魚や焼き肉、揚げものなどに少しかけて、焼酎割など割材にも

[賞味/消費期限] (賞味) 製造日より240日 [原材料] 新姫(三重県熊野市産) [原産地] 三重県熊野市 [内容量] 100ml [1ケースあたり入数] 10本 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 5日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 25.0×(横) 100.0×(高) 160.0、(重) 2.5 [JANコード] 4534284902003 [送料] 650円/ケース(個数、北海道・沖縄・離島・要相談)

問合せ先 [住所] 熊野市紀和町板屋78 [TEL] 0597-97-0640 [FAX] 0597-97-0641 [HP] <http://www.kumano-furusato.com/> [Email] kosha@kumano-furusato.com

飲料

クリームタッチの爽やか飲料

スマックゴールド

鈴木 鋤 泉 株 式 会 社

懐かしいクリームソーダ味、人々に長く愛されるドリンクです。

商品は乳白色の着色や防腐剤を使わず、クエン酸など天然由来の原料で製造しています。大人には懐かしく、子供には新鮮なクリームソーダ味です。子供から大人まで幅広い年齢層の方に飲んでいただけます。

希望小売価格：120円(税別)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット]男女5歳～80歳

[利用シーン]普通に、アイスクリームをのせて

[賞味/消費期限](賞味)1年 [原材料]果糖、ぶどう糖、砂糖、液糖、加糖脱脂練乳、リンゴ果汁、生ぶどう酒、蜂蜜、クエン酸、香料 [原産地]- [内容量]180ml [1ケースあたり入数]30本 [最低ケース納品単位]10ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]3日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)33.5×(横)29.0×(高)18.0(重)12.2 [JANコード]4902217611276 [送料]10c/s 2,000円(北海道・沖縄・離島要相談)

問合せ先 [住所] 桑名市江場608-1 [TEL] 0594-23-7411 [FAX] 0594-23-7151 [HP] <http://suzuki-kosen.tcp.jp/> [Email] kosen@tcp-ip.or.jp

にがりを加えて豆腐が作れます。「できたて」「自家製」の豆腐メニューとなります

萬来豆乳

ミ ナ ミ 産 業 株 式 会 社

国産大豆100%の無調製豆乳です。高濃度(11%以上)ですので、にがりを適量加えれば豆腐が作れます。豆腐を作るための豆乳は、冷蔵で賞味期限が短いものがほとんどで、萬来豆乳は常温保存、長い賞味期限が特徴です(豆腐を作る場合は、一度冷やしてからお使いください)。

希望小売価格：500円/パック(税別)
(3,000円/ケース)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット]健康意識の高い方。こだわりの豆腐料理を希望する外食の方

[利用シーン]豆乳、豆腐

[賞味/消費期限](賞味)365日 [原材料]大豆(遺伝子組み換えでない) [原産地]日本 [内容量]1000ml [1ケースあたり入数]6/パック [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]2～5日(沖縄5日、北海道、東北、九州、離島は3日) [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)29.5×(横)13.0×(高)20.5、(重)6.6 [JANコード]458013723002 [送料]弊社負担(4ケース単位)

問合せ先 [住所] 四日市市東新町3-18 [TEL] 059-331-2158 [FAX] 059-331-7324 [HP] <http://www.minamisangyo.com/> [Email] info@minamisangyo.com

酒

はじめての乾杯は出会いの味がした

オレンジ・ベアー ORANGE BEAR

元 坂 酒 造 株 式 会 社

温暖な黒潮の風が育てた熊野みかん。その新鮮な甘みと酸味を生かすため、搾ったままの生果汁を使用。日本酒をベースとする事で引き出されたコクのある甘みと爽やかな酸味のバランスが良く、喉を潤すファーストドリンクとしてもお飲み頂けます。

希望小売価格：1,333円(税別)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット]若者や女性などのライトなアルコール消費者
[利用シーン]友人との飲み会、晩酌に

[賞味/消費期限](賞味)180日 [原材料]柑橘果汁、清酒、醸造アルコール、糖類、酸味料 [原産地]三重県 [内容量]720ml [1ケースあたり入数]12本 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]5℃～15℃ [発注リードタイム]5日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)35.0×(横)26.5×(高)32.5、(重)14.0 [JANコード]4934908580011 [送料]県内450円 県外600円(遠隔地除く)

問合せ先 [住所] 大台町柳原346-2 [TEL] 0598-85-0001 [FAX] 0598-85-0993 [HP] <http://gensaka.com/> [Email] info@gensaka.com

酒

式年遷宮で賑わう伊勢を流れる日本一の清流「宮川」の清らかな水で作った完熟梅酒

伊勢梅酒 ウメノミコト

株式会社伊勢萬

若い女性に好まれる完熟梅を使った上品な梅の香りが特徴の梅酒です。低価格、小容量サイズなので、スーパーや、コンビニでの販売に最適。飲み方は、ロック、水割り、ソーダ割り等、また、デザートにも使え、家飲みや女子会で色々な飲み方等を楽しむ事ができます。



[ターゲット]20代女性
[利用シーン]家飲み最適。ロックやストレートで。

[原材料]糖類、醸造アルコール、梅果肉、梅果汁 [内容量]300ml [1ケースあたり入数]12本 [最低ケース納品単位]5ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]3営業日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)](縦)30.0×(横)39.0×(高)31.0、(重)16.0 [JANコード]4981174000590 [送料]最低ケース納品単位以上は0円。(5ケース未満は応相談。)

希望小売価格: 379円 (税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所]伊勢市小俣町明野576-13 [TEL]0596-37-4195 [FAX]0596-37-4723 [HP]http://www.iseman.co.jp/ [Email]office@iseman.co.jp

パワースポット伊勢を流れる日本一の清流「宮川」の清らかな水で作った完熟梅酒

伊勢の梅カップ

株式会社伊勢萬

若い女性に好まれる完熟梅を使っちょっと甘めの味と、上品な梅の香りが特徴の梅酒です。飲み方は冷やしてストレートや、凍らせてシャーベットにすることによって大人のデザートとしても楽しむことができます。



[ターゲット]女性、20代
[利用シーン]お土産に最適。ロックやストレートで。

[原材料]糖類、醸造用アルコール、梅果肉、梅果汁 [内容量]170ml [1ケースあたり入数]20本 [最低ケース納品単位]5ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]3営業日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)](縦)25.0×(横)31.0×(高)12.5、(重)6.5 [JANコード]4981174000613 [送料]最低ケース納品単位以上は0円。(5ケース未満は応相談。)

希望小売価格: 269円 (税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所]伊勢市小俣町明野576-13 [TEL]0596-37-4195 [FAX]0596-37-4723 [HP]http://www.iseman.co.jp/ [Email]office@iseman.co.jp

日本酒ベースの発泡性低アルコール飲料

伊勢志摩シュワワ

株式会社伊勢萬

日本一の清流に何度も選ばれている宮川の伏流水と、香り高い清酒ベースで仕上げたちょっと甘めでシュワワ!とした発泡性リキュールです。特にお酒の初心者の方や女性をターゲットにし、甘めで口当たり良く、飲み易く仕上げています。



[ターゲット]女性、観光客
[利用シーン]バス・電車旅行、旅行先のホテルなど

[原材料]清酒、焼酎乙類、液糖、酸味料、炭酸ガス含有 [原産地]三重県 [内容量]250ml [1ケースあたり入数]20本 [最低ケース納品単位]5ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]3営業日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)](縦)25.0×(横)31.0×(高)24.5、(重)11.5 [JANコード]4981174000330 [送料]最低ケース納品単位以上は0円。(5ケース未満は応相談。)

希望小売価格: 390円 (税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所]伊勢市小俣町明野576-13 [TEL]0596-37-4195 [FAX]0596-37-4723 [HP]http://www.iseman.co.jp/ [Email]office@iseman.co.jp

酒

世界酒類コンクール連続金賞受賞酒

極上宮の雪

株式会社宮崎本店

低温で発酵させることにより、フルーティな香りと、心地よい甘味、ふくらみのある旨味が調和した本醸造清酒です。冷やか、ぬる燗でお楽しみください。



[ターゲット]夕食とともに晩酌を楽しまれる方
[利用シーン]和食と共に

[賞味/消費期限] (賞味)10ヶ月 [原材料]米 (国産)、米こうじ (国産米)、醸造用アルコール [原産地]三重県
[内容量]720ml [1ケースあたり入数]12本 [最低ケース納品単位]他商品と混載で10ケース以上、それ未満のケース数の場合送料別途 [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]3日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)26.0× (横)33.0× (高)31.0、(重)14.7 [JANコード]4977991172930 [送料]1ケースあたり750円 (税別)

希望小売価格: 930円 (税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 四日市市楠町南五味塚972 [TEL] 059-397-3111 [FAX] 059-397-3113 [HP] <http://www.miyanoyuki.co.jp/> [Email] info@miyanoyuki.co.jp

上品な香りと繊細な味わいは、匠の技の結晶です

宮の雪 純米吟醸

株式会社宮崎本店

三重県産山田錦を50%まで磨き上げ低温で長期醗酵させた純米吟醸原酒です。西洋梨のような華やかな香りで、さらりとした口当たり、甘みと酸味のバランス良く、お酒が持つ米の味わいを引き立てます。料理との相性が幅広く、食前・食中どちらにもよく合います。



[ターゲット]清酒好きの方、若い女性にワインのように
[利用シーン]魚料理の食中酒、デザートとともに

[賞味/消費期限] (賞味)10ヶ月 [原材料]米 (国産)、米こうじ (国産米) [原産地]三重県 [内容量]720ml [1ケースあたり入数]12本 [最低ケース納品単位]他商品と混載で10ケース以上、それ未満のケース数の場合送料別途 [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]3日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)26.5× (横)34.5× (高)31.5、(重)16.0 [JANコード]4977991172206 [送料]1ケースあたり750円 (税別)

希望小売価格: 1,600円 (税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 四日市市楠町南五味塚972 [TEL] 059-397-3111 [FAX] 059-397-3113 [HP] <http://www.miyanoyuki.co.jp/> [Email] info@miyanoyuki.co.jp

華やかな香りと淡麗上品な味わい、杜氏の匠の技を極めた自信作

宮の雪 大吟醸

株式会社宮崎本店

三重県産山田錦を40%まで丹念に精白し、杜氏が精魂込めて醸した大吟醸酒の原酒です。華やかで馥郁たる吟醸香とまろやかな味が特長です。



[ターゲット]清酒通の方、若い女性層
[利用シーン]お酒を単独で楽しむ他食事と共に

[賞味/消費期限] (賞味)1年 [原材料]米 (国産)、米こうじ (国産米)、醸造用アルコール [原産地]三重県 [内容量]720ml [1ケースあたり入数]6本 [最低ケース納品単位]他商品と混載で10ケース以上、それ未満のケース数の場合送料別途 [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]3日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)27.5× (横)18.8× (高)33.5、(重)7.7 [JANコード]4977991172763 [送料]1ケースあたり750円 (税別)

希望小売価格: 2,600円 (税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 四日市市楠町南五味塚972 [TEL] 059-397-3111 [FAX] 059-397-3113 [HP] <http://www.miyanoyuki.co.jp/> [Email] info@miyanoyuki.co.jp

酒

低温で、じっくり醸した厚みのある純米酒

宮の雪 純米酒

株式会社宮崎本店

富山県産の酒造好適米「五百万石」を55%と三重県産の酒造好適米45%を丹念に磨き上げ、米本来の味を引き出す為、低温でじっくり醸した純米酒です。きめの細かい柔らかな飲み心地は幅広い料理との相性が抜群です。2016年の伊勢志摩サミットでは、カクテルタイムに各国首脳へと提供されました。

希望小売価格：960円（税別）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット] 清酒好きの方、若い女性
[利用シーン] 食中酒として

[賞味/消費期限] (賞味)10ヶ月 [原材料] 米 (国産)、米こうじ (国産米) [原産地] 三重県 [内容量] 720ml [1ケースあたり入数] 12本 [最低ケース納品単位] 他商品と混載で10ケース以上、それ未満のケース数の場合送料別途 [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 3日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)26.0× (横)33.0× (高)31.0、(重)14.7 [JANコード] 4977991172831 [送料] 1ケースあたり750円 (税別)

問合せ先 [住所] 四日市市楠町南五味塚972 [TEL] 059-397-3111 [FAX] 059-397-3113 [HP] <http://www.miyanoyuki.co.jp/> [Email] info@miyanoyuki.co.jp

長期間低温醗酵させて造った純米大吟醸酒

純米大吟醸清酒 宮の雪 酒魂

株式会社宮崎本店

三重県の酒造好適米「山田錦」を100%使用し、40%まで磨き上げ、長期間低温醗酵させて造った純米大吟醸酒です。三重の米、鈴鹿山系の伏流水、三重の杜氏の技術で、フルーティな吟醸香と濃醇な味わいが口の中に広がります。また、ラベルには、書家「小川啓華」氏の書を使用しています。

希望小売価格：5,000円（税別）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット] 日本酒の本来の味わいのわかる通の方
[利用シーン] 日本食の食中酒、またお酒そのものを味わうこともできる

[賞味/消費期限] (賞味)10ヶ月 [原材料] 米 (国産)、米こうじ (国産米) [原産地] 三重県 [内容量] 720ml [1ケースあたり入数] 6本 [最低ケース納品単位] 他商品と混載で10ケース以上、それ未満のケース数の場合送料別途 [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 3日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)19.5× (横)28.0× (高)33.5、(重)9.0 [JANコード] 4977991172664 [送料] 1ケースあたり750円 (税別)

問合せ先 [住所] 四日市市楠町南五味塚972 [TEL] 059-397-3111 [FAX] 059-397-3113 [HP] <http://www.miyanoyuki.co.jp/> [Email] info@miyanoyuki.co.jp

爽やかさの中にしっかりとしたコク。冷やも良し、ぬるめの爛も良しの純米酒

純米 噴井 瑠璃色

石川酒造株式会社

米とこうじを使い鈴鹿山系の伏流水で仕込んだふくよかで、なめらかな味です。冷して飲むのも、ぬるめの爛も「噴井」のよさを引き出します。男性だけではなく女性にも飲んで頂くことを意識した商品です。お酒落なボトルに詰めた純米酒。飲酒後に一輪挿しにも使えます。

希望小売価格：550円（税別）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット] 女性
[利用シーン] 食中酒として。飲酒後は一輪挿しとしても利用可

[賞味/消費期限] (賞味)365日 [原材料] 米 (国産)、米こうじ (国産米) [原産地] 日本 [内容量] 300ml [1ケースあたり入数] 12本 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 応相談 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)30.0× (横)40.0× (高)15.0、(重)8.0 [JANコード] 4934103153034 [送料] 500円 /1ケース (12本入り) (関東)

問合せ先 [住所] 四日市市桜町129 [TEL] 059-326-2105 [FAX] 059-326-6151 [HP] <http://www.e-sakagura.co.jp/> [Email] info@e-sakagura.co.jp

酒

■ 三重県の良質な原材料を使って醸造した吟醸酒です

初日 吟醸酒 神の穂

株式会社油正

豊かな味わいと爽やかな香りの吟醸酒です。三重県の良質な原材料を使って醸造しました。原料米には三重県産酒造好適米「神の穂」を全量使用し、酵母には三重県吟醸酵母3号を使用しました。



[ターゲット]良質な日本酒をお求めの方に
[利用シーン]伊勢神宮の参拝記念や観光土産

[賞味/消費期限] (賞味) 180日 [原材料] 米、米麴、醸造アルコール [原産地] 三重県 [内容量] 720ml [1ケースあたり入数] 12本 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 1~2日営業日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 29.0× (横) 38.5× (高) 33.0、(重) 15.0 [JANコード] 4935446072747 [送料] 700円 (税別)

希望小売価格: 1,500円 (税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 津市久居本町1583 [TEL] 059-255-2007 [FAX] 059-255-3006 [HP] <http://www.abusyou-hatsuhi.co.jp/> [Email] hatsuhi@lilac.ocn.ne.jp

■ お酒を搾る際に最も酒質の良い中頃の部分だけを取り分けて瓶詰めした純米大吟醸酒です

初日 中取り純米大吟醸

株式会社油正

優しく穏やかな香りとまろやかな味わいの純米大吟醸酒です。お酒を搾る際に最も酒質の良い中頃の部分だけを取り分けて瓶詰めしました。三重県産山田錦 (精米歩合40%) を全量使用しました。



[ターゲット] 最良質な日本酒をお求めの方や贈答用に
[利用シーン] ほど良く冷やしてお食事とともに

[賞味/消費期限] (賞味) 180日 [原材料] 米、米麴 [原産地] 三重県 [内容量] 720ml [1ケースあたり入数] 6本 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 1~2営業日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 28.0× (横) 42.5× (高) 45.5、(重) 9.5 [JANコード] 4935446072778 [送料] 700円 (税別)

希望小売価格: 3,619円 (税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 津市久居本町1583 [TEL] 059-255-2007 [FAX] 059-255-3006 [HP] <http://www.abusyou-hatsuhi.co.jp/> [Email] hatsuhi@lilac.ocn.ne.jp

■ お酒を搾る際に最も酒質の良い中頃の部分だけを取り分けて瓶詰めした大吟醸酒です

初日 中取り大吟醸

株式会社油正

爽やかな吟醸香と透き通った味わいの大吟醸酒です。お酒を搾る際に最も酒質の良い中頃の部分だけを取り分けて瓶詰めしました。三重県産山田錦 (精米歩合40%) を全量使用しました。



[ターゲット] 良質な日本酒をお求めの方や贈答用に
[利用シーン] ほどよく冷やしてお食事とともに

[賞味/消費期限] (賞味) 180日 [原材料] 米、米麴、醸造アルコール [原産地] 三重県 [内容量] 720ml [1ケースあたり入数] 6本 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 1~2日営業日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 28.0× (横) 42.5× (高) 45.5、(重) 9.5 [JANコード] 4935446072761 [送料] 700円 (税別)

希望小売価格: 3,619円 (税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 津市久居本町1583 [TEL] 059-255-2007 [FAX] 059-255-3006 [HP] <http://www.abusyou-hatsuhi.co.jp/> [Email] hatsuhi@lilac.ocn.ne.jp

酒

■ 三重県産酒造好適米「神の穂」と三重県酵母から醸す、やさしい口当たりの純米吟醸酒

鈿女（うづめ）純米吟醸

伊藤酒造株式会社

三重県オリジナル酒造好適米「神の穂（かみのほ）」と三重県酵母「MK-1」から、創業1847年の老舗蔵元が醸すやさしい口当たりの純米吟醸酒。商標「鈿女」は、日本神話の天鈿女之命（あまのうづめ）に由来。米の旨みを感じさせるほのかな甘みが口中にゆっくと広がります。

希望小売価格：1,600円（税別）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】地酒愛飲家、20代～30代の若者、女性
【利用シーン】鮮魚や淡味の料理と相性良、手土産

【賞味/消費期限】（賞味）6ヶ月 【原材料】米（国産）、米こうじ（国産米） 【原産地】三重県 【内容量】720ml 【1ケースあたり入数】12本 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】4～5日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）39.0×（横）30.0×（高）30.0、（重）14.9 【JANコード】4934075442419 【送料】地域別 648円～、数量により応相談

問合せ先 [住所] 四日市市桜町110 [TEL] 059-326-2020 [FAX] 059-326-9800 [HP] <http://www.suzukasanroku.com/> [Email] bisyu@cty-net.ne.jp

■ 三重県原産の幻の酒米「伊勢錦」を使用した究極の三重の地酒です

酒屋 八兵衛 伊勢錦 純米吟醸

元坂酒造株式会社

三重県原産の酒米「伊勢錦」を復活させ三重県酵母を使用し清流日本一の宮川伏流水を使用し醸した究極の三重の地酒です。穏やかな香りと柔らかく奥深い味わいの純米吟醸酒です。

希望小売価格：1,524円（税別）

供給可能時期：8月（期間限定）

販売エリア：全国



【ターゲット】日本酒にこだわりのある方
【利用シーン】和食や洋食の食前酒、食中酒

【賞味/消費期限】（賞味）6ヶ月 【原材料】米、米こうじ 【原産地】三重県 【内容量】720ml 【1ケースあたり入数】12本 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】5日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）38.0×（横）29.6×（高）33.5、（重）15.5 【JANコード】4934908320082 【送料】数量等により応相談

問合せ先 [住所] 大台町柳原346-2 [TEL] 0598-85-0001 [FAX] 0598-85-0993 [HP] <http://gensaka.com/> [Email] info@gensaka.com

■ 三重大学、多気町、蔵元の協同推進事業品

銚杉 弓形穂（ゆみなりほ）しずく 純米吟醸酒

河武醸造株式会社

三重大学、多気町、蔵元が協同で作り上げていく新酒米弓形穂（ゆみなりほ）という米作りを通して、美味しさと伝統を守り続ける。50%まで磨き上げ低温で長期醗酵させた純米吟醸原酒です。しっかりとした味わいと柔らかさを併せ持つ旨味ある酒質です。

希望小売価格：720ml 1,800円（税別）
1800ml 3,600円（税別）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】日本酒好きの方
【利用シーン】日本食、肉料理、炒め物の食中酒

【賞味/消費期限】（賞味）1年 【原材料】米、米こうじ 【原産地】三重県 【内容量】720ml、1800ml 【1ケースあたり入数】【720ml】12本、【1800ml】6本 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】5日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】【720ml】（縦）40.0×（横）31.0×（高）33.5、（重）14.5 【1800ml】（縦）23.0×（横）34.5×（高）42.0、（重）17.0 【JANコード】【720ml】4985820000125、【1800ml】4985820000118 【送料】800円（税別）。離島及び北海道、沖縄は別途料金加算

問合せ先 [住所] 多気町五桂234 [TEL] 0598-37-2037 [FAX] 0598-39-3077 [HP] <http://www.hokosugi.com/> [Email] info@hokosugi.com

酒

■ 昭和時代の木桶仕込を復活、三重の酒米「神の穂」を使用し、まろやかな味わい

純米酒 木桶仕込み 半蔵

株式会社大田酒造

当蔵で昭和10年から40年ごろまで使用していた木桶を修理して、「純米酒 木桶仕込み 半蔵」を醸し出しました。木桶は容器の洗浄や温度管理に気を使いますが、金属に比べ保温性、断熱性に優れ外気の影響を受けにくいなどの利点があり、木桶で仕込んだお酒は、不思議とふくらみのあるお酒に仕上がります。

希望小売価格：2,000円（税別）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット] 日本酒が好きな(特に燗酒)、30歳代～70歳代
[利用シーン] 冷やや常温で、お燗にも

[賞味/消費期限] (賞味)1年 [原材料] 米 (国産)、米こうじ (国産米) [原産地] 三重県 [内容量] 720ml [1ケースあたり入数] 12本 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 3日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)30.0×(横)30.0×(高)31.0、(重)16.0 [JANコード] 4976325429726 [送料(税別)] 本州・四国800円、九州900円、北海道・沖縄1,200円

問合せ先 [住所] 伊賀市上之庄1365-1 [TEL] 0595-21-4709 [FAX] 0595-21-9686 [HP] <http://www.hanzo-sake.com> [Email] ota@hanzo-sake.com

■ 熟成の極み！5年間-3°Cで瓶貯蔵、絹の様に滑らかな大吟醸

瓶囲い5年熟成 大吟醸 若戎 三重山田錦

若戎酒造株式会社

昭和60年三重県伊賀地域で栽培が復活した山田錦を、自社精米機で3日3晩摩擦熱を極力掛けずに、借しげもなく40%まで磨き、搾った酒を直ちに火入れ瓶詰めし、5年間-3°Cで囲いました。マイナス管理で熟成させた日本酒は古酒とは違い、フレッシュさを保ちながら、とにかく円く滑らかな逸品です。

希望小売価格：3,500円（税別）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット] 熟成日本酒の可能性を感じてみたい方
[利用シーン] 晴れの席、特別な時間、大切な人への贈り物に

[賞味/消費期限] (賞味)1年 [原材料] 米 (三重県伊賀産)、米こうじ (三重県伊賀産米)、醸造アルコール [原産地] 三重県 [内容量] 720ml [1ケースあたり入数] 6本 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 3日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)25.0×(横)35.5×(高)35.5、(重)8.5 [JANコード] 4984930016156 [送料] 別途 ※業販・卸・問屋の場合は要相談

問合せ先 [住所] 伊賀市阿保1317 [TEL] 0595-52-1153 [FAX] 0595-52-2141 [HP] <http://www.wakaebis.co.jp> [Email] smile@wakaebis.co.jp

■ 三重県伊賀産山田錦使用、手づくりの贅沢な酒

大吟醸 半蔵 伊賀山田錦

株式会社大田酒造

四方を山々に囲まれ昼夜の気温差が大きく、米造りに適した伊賀の地で丁寧に育てられた山田錦を40%まで精米し、全量手洗い、限定吸水、自然放冷、瓶貯蔵と手間を惜しまずじっくりと作り上げました。すっきりとしたやや辛口のお酒で、黒の瓶に黒のラベルと伊賀忍者をイメージしたデザインです。ワイングラスで。

希望小売価格：3,000円（税別）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



[ターゲット] 20～70代の日本酒ならではの香りや味を楽しむ男女

[利用シーン] 刺身、天ぷらの他、チーズ等さっぱりとした洋食と。プレゼントやご贈答にも

[賞味/消費期限] (賞味)1年 [原材料] 米 (国産)、米こうじ (国産米)、醸造アルコール [原産地] 三重県伊賀市 [内容量] 720ml [1ケースあたり入数] 12本 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 3日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)30.0×(横)39.0×(高)31.0、(重)16.0 [JANコード] 4976325337205 [送料(税別)] 本州・四国800円、九州900円、北海道・沖縄1,200円

問合せ先 [住所] 伊賀市上之庄1365-1 [TEL] 0595-21-4709 [FAX] 0595-21-9686 [HP] <http://www.hanzo-sake.com/> [Email] ota@hanzo-sake.com

酒

■ 三重の酒米『神の穂』使用。洋食、和食にも合う上品な味わいの純米大吟醸

純米大吟醸 半蔵 神の穂

株式会社大田酒造

冬の底冷え厳しい伊賀の地で小さな仕込みで丹精込め丁寧に醸したお酒。三重県が開発した酒米『神の穂』を全量使用し、丁寧に洗米、限定吸水、小さな仕込みで丹精込め手造りした純米大吟醸です。爽やかな吟醸香と優しい味わいが特徴。ワイングラスでどうぞ。



[ターゲット] ワイン等も楽しむ20代～60代の男女
[利用シーン] 和食、洋食(ムニエル、チーズ等)の食中酒

[賞味/消費期限] (賞味)1年 [原材料] 米(国産)、米こうじ(国産米) [原産地] 三重県 [内容量] 720ml [1ケースあたり入数] 12本 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 3日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)] (縦)30.0×(横)39.0×(高)31.0、(重)16.0 [JANコード] 4976325214582 [送料(税込)] 本州・四国800円、九州900円、北海道・沖縄1,200円

希望小売価格: 1,600円(税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 伊賀市上之庄1365-1 [TEL] 0595-21-4709 [FAX] 0595-21-9686 [HP] <http://www.hanzo-sake.com/> [Email] ota@hanzo-sake.com

■ なんと!!アルコール1%!! 蔵内秘蔵の純米古酒。杏のような味わいです

黒松翁 純米秘蔵古酒 2001

合名会社森本仙右衛門商店

12度前後に冷房管理している蔵の中で、じっくりと17年間寝かせて熟成させました。まるで杏のような甘味や風味を感じるお酒です。あんず色の美しい輝き。乾杯のお酒やデザート酒に大人気です。



[ターゲット] 女性
[利用シーン] 乾杯の食前酒、食後のデザート酒

[賞味/消費期限] (賞味)1年 [原材料] 米(国産)、米こうじ(国産米) [内容量] 300ml [1ケースあたり入数] 30本 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 4～6日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)] (縦)38.0×(横)44.0×(高)22.0、(重)17.5 [JANコード] 4935565130113 [送料] サイズおよび地域別運賃実費(1,000円～)

希望小売価格: 1,500円(税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 伊賀市上野福居町3342 [TEL] 0595-23-5500 [FAX] 0595-23-5501 [HP] <http://kuromatsu-okina.co.jp/> [Email] kuromatsu.okina@gmail.com

■ 伊賀の酒米「うこん錦」と古代米「伊賀黒米」を原料の一部に用いた新感覚ダークラガー

伊賀流忍者麦酒

有限会社美杉観光開発

伊賀の酒米「うこん錦」と「伊賀黒米(古代米)」を原料の一部に使用したダークラガービール。忍者カラーを意識した黒で、その色合いはまるで煙幕の様。黒い見た目とは異なりライトな仕上がりに。お米の甘みと黒米の芳醇さが楽しめる新感覚のラガー。深い味わいをご堪能ください。



[ターゲット] 20歳以上の男女。国内外の観光客
[利用シーン] 普段飲み。パーティ。自分へのご褒美。お土産

[賞味/消費期限] (賞味)6ヶ月 [原材料] 麦芽、米、ホップ [内容量] 330ml [1ケースあたり入数] 24本 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 冷蔵 [発注リードタイム] 2～5日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)] (縦)25.0×(横)41.0×(高)17.0、(重)16.0 [JANコード] [送料] 24本未満の場合、460円～送料が必要

希望小売価格: 550円(税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 津市美杉町八知6121 [TEL] 059-272-1102 [FAX] 059-272-1160 [HP] <http://www.misugi.com/> [Email] hinotani@misugi.com

酒

何杯でも飲みたくなる。原料の一部にお米を使用した、後味すっきりのパレミアムラガー

伊勢本街道麦酒

有限会社美杉観光開発

津市美杉町のお米を原料の一部に使用したプレミアムラガービール。「飲むほどに中山間地域活性化に貢献する」がコンセプト。リッチな味わいと華やかな香りが特徴。お米を配合することで、すっきりとした後味を実現。次の一杯に自然と手が伸びる、新定番ラガービール。



[ターゲット] 20歳以上の男女。国内外の観光客
[利用シーン] 普段飲み。パーティ。自分へのご褒美。お土産

[賞味/消費期限] (賞味) 3ヶ月 [原材料] 麦芽、米、ホップ
[内容量] 330ml [1ケースあたり入数] 24本 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 冷蔵 [発注リードタイム] 2~5日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 25.0 × (横) 41.0 × (高) 17.0、(重) 16.0 [JANコード]- [送料] 24本未満の場合、460円~送料が必要

希望小売価格: 550円 (税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 津市美杉町八知6121 [TEL] 059-272-1102 [FAX] 059-272-1160 [HP] <http://www.misugi.com/> [Email] hinotani@misugi.com

柑橘系ホップの香りが爽快なビール

伊勢角屋麦酒 ペールエール

有限会社二軒茶屋餅角屋本店

クラフトビールといえばこれ! 伊勢角屋麦酒看板商品「世界が認めた」ペールエールです。副原料を使わず、麦芽とホップだけでフルーティで華やかな香りとしっかりした苦味、ボディのコクとキレを実現。数々の世界大会で金賞を重ねるイセカド自慢のビールです。



[ターゲット] 20~50代のビールを愛飲されている男女
[利用シーン] 冷えた状態から常温に近づくとつれ変化する「香り」「味わい」「コク」を楽しむ

[賞味/消費期限] (賞味) 180日 [原材料] 麦芽、ホップ
[内容量] 330ml [1ケースあたり入数] 30本 (他商品との混載可) [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 冷蔵 [発注リードタイム] 3日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 33.0 × (横) 40.3 × (高) 20.5、(重) 18.5 [JANコード] 4580133611046 [送料] クール便送料 (例: 関西~関東 税抜890円)

希望小売価格: 450円 (税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 伊勢市神久6-8-25 [TEL] 0596-21-3108 [FAX] 0596-21-3109 [HP] <http://www.biyagura.jp/> [Email] ytakeuchi@kadoyahonten.co.jp

最高級の「あおさ」と南伊勢を愛する多くの人々の「絆と想い」を熟成させた自信作

あおさ焼酎 (この空 この海 このあおさ)

有限会社マサヤ

三重県南伊勢町で採れた1番(初)摘みの香り高い「あおさ」を原料にした世界初、世界唯一の焼酎です。「あおさ」の爽やかな磯の香り、まろやかでコク深い熟成した味わいは、「海の幸」との相性が良く、互いの良さが引き立ちます。



[ターゲット] 魚介類、寿司などの好きな人・飲食店
[利用シーン] 魚介類料理と相性良。オンザロックなどで

[原材料] 米 (国産)、米こうじ (国産米)、あおさ (あおさ1%未満) [原産地] 三重県南伊勢町 [内容量] 720ml [1ケースあたり入数] 12本 [最低ケース納品単位] 1本から [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 3日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 36.0 × (横) 27.0 × (高) 24.0、(重) 13.2 [JANコード] 4996322008090 [送料] 1ケース以上の場合には弊社負担

希望小売価格: 1,300円 (税別)、箱入1,405円 (税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 南伊勢町宿浦1114-10 [TEL] 0599-69-3111 [FAX] 0599-69-3222 [HP] <http://www.aosashochu.com/> [Email] info@decotan.com

酒

■ 栓を開けた途端にゆずの心地良い香りが広がる、ゆず果汁たっぷりのリキュール

20度 ステラハーフムーン香酸ゆず酎

株式会社伊勢萬

焼酎にゆず果汁をたっぷりを入れ、心地よい爽やかな美味しさに仕上げました。ゆず本来のほどよい酸味とともに癒しの香りをお楽しみ下さい。ゆずの果実には体に嬉しいクエン酸が含まれています。ロック、ソーダ割り、ジンジャーエール割り等、色々な飲み方を楽しむことができます。



【ターゲット】20代女性

【利用シーン】ロックやソーダ割り、ストレートで

【原材料】焼酎乙類、醸造アルコール、ゆず果汁、オリゴ糖、砂糖、果糖 【原産地】三重県 【内容量】720ml 【1ケースあたり入数】12本 【最低ケース納品単位】5ケース 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】3営業日 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)】(縦)32.8×(横)43.0×(高)21.5、(重)15.2 【JANコード】49214178 【送料】最低ケース納品単位以上は0円 (5ケース未満は応相談)

希望小売価格：1,200円 (税別)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国

問合せ先 【住所】伊勢市小俣町明野576-13 【TEL】0596-37-4195 【FAX】0596-37-4723 【HP】<http://www.iseman.co.jp/> 【Email】office@iseman.co.jp

■ ロングセラー焼酎「熟成光年」の伊勢志摩限定ボトルです

25度 熟成光年 伊勢志摩ボトル

株式会社伊勢萬

伊勢志摩で生まれ、全国でご愛顧頂いておりますロングセラー焼酎「熟成光年」。伊勢志摩唯一の焼酎蔵としてその熟成光年に伊勢志摩をイメージすることができる限定ボトルをご用意致しました。樽の香りと麦の風味が広がり、すっきりとした中にもコクのあるまろやかな味わいです。



【ターゲット】一般の方から本格派の方まで

【利用シーン】オンザロックや水割りでお楽しみください

【原材料】焼酎甲類80% (トウモロコシ、麦) 焼酎乙類20% (麦、麦麴) 【内容量】720ml 【1ケースあたり入数】12本 【最低ケース納品単位】5ケース 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】3営業日 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)】(縦)31.5×(横)41.0×(高)22.5、(重)16.0 【JANコード】4981174001450 【送料】最低ケース納品単位未満の場合応相談

希望小売価格：872円 (税別)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国

問合せ先 【住所】伊勢市小俣町明野576-13 【TEL】0596-37-4195 【FAX】0596-37-4723 【HP】<http://www.iseman.co.jp/> 【Email】office@iseman.co.jp

菓子

■ ぷるぷるゆるゆる、なめらか食感の、豆腐に見立てた葛羊羹。冬は葛湯でどうぞ

小豆憧風 (あずきどうふ)

株式会社桔梗屋織居

なめらかな葛羊羹をお豆腐に見立てました。伊賀上野の郷土料理として有名なものに「豆腐でんがく」がありますが、お菓子の豆腐として、伊賀上野の名物となりました。商標登録済です。



【ターゲット】40~50代

【利用シーン】おやつとして、また高齢者の介護菓子として

【賞味/消費期限】(消費)5日 【原材料】砂糖、小豆、本葛粉、増粘多糖類、加工澱粉、乳化剤 【原産地】日本 【内容量】500g 【1ケースあたり入数】24個 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】冷蔵 【発注リードタイム】3日 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)】(縦)90.0×(横)25.0×(高)20.0、(重)12.0 【JANコード】4571220360688 【送料】当社負担 (沖縄・北海道・離島は要相談)

希望小売価格：1,000円 (税別)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国

問合せ先 【住所】伊賀市上野東町2949 【TEL】0595-21-0123 【FAX】0595-24-3829 【HP】<http://www.k-orii.com/> 【Email】igaueno@k-orii.com

菓子

羊羹の甘さを最中でおさえた上品なお味で、寒天が多いのでカロリーが低いです

老伴 4 枚入り

株式会社柳屋奉善

最中に羊羹を流した大胆で前衛的なお茶菓子「老伴」は安土城の近くで桃山文化時代に創られました。蒲生氏郷公(日野城主)が織田信長公をお茶会に招くため、当家に砂糖を与え創らせたと推測されます。秀吉公の命で城主と供に松阪へ移り、約440年菓子屋を継続しております。

希望小売価格: 649円(税別)
供給可能時期: 通年
販売エリア: 県内: 駅売店・大型店
 県外: 大都市の百貨店



[ターゲット] 主婦、お茶の先生、アーティスト等
[利用シーン] 一家団欒・お茶会・勉強会・他

[賞味/消費期限] (賞味)20日 [原材料] 白あん、砂糖、水飴、寒天、最中、着色料(ベニコウジ) [原産地] 寒天と最中は産地・製造とも国内 [内容量] 4個 [1ケースあたり入数] 20箱 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温(多湿・直射日光を避ける) [発注リードタイム] 6日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 16.5×(横) 8.2×(高) 2.8、(重) 0.21 [JANコード] 4580232840156 [送料] 通常着払いですが、元払いでも対応します。

問合せ先 [住所] 松阪市中町1877 [TEL] 0598-21-0138 [FAX] 0598-26-2126 [HP] <http://www15.plala.or.jp/yh99/> [Email] yanagiya430@apost.plala.or.jp

好みの分量の粒あんを皮に挟んで食べられるもなか

伊勢あんもなか

伊勢製館所株式会社

館は、北海道産小豆を用い、昔ながらの銅釜にて、時間をかけてじっくり炊き上げます。もなかの皮は、昔ながらの製法で職人が銅版で一枚ずつ手焼きしています。小豆の風味とすっきりとした甘さの粒あんをサクサクの香ばしいもなかの皮で挟んで口に入れると出来たてのもなかを楽しんで頂けます。

希望小売価格: 1,080円(税込)
供給可能時期: 通年
販売エリア: 全国



[ターゲット] お子様からお年寄りの方まで
[利用シーン] もなかの皮にあんを御自身にてはさんで

[賞味/消費期限] (賞味) 180日 [原材料] 【粒あん】砂糖、小豆(北海道産)【もなか】もち米(国産) [内容量] 420g [1ケースあたり入数] 12個 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 中2日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 31.0×(横) 40.0×(高) 13.0、(重) 5.4 [JANコード] 4582136460522 [送料] 756円

問合せ先 [住所] 伊勢市河崎1-1-22 [TEL] 0596-28-5543 [FAX] 0596-25-6189 [HP] <http://iseseian.jp> [Email] beans@iseseian.jp

徳川家光の頃より変わらない味。深川屋は江戸時代にはすでに老舗でした

銘菓「関の戸」

有限会社深川屋

東海道五十三次の内 四十七番目「関宿」で約370年作り続けられている銘菓「関の戸」は、小豆の漉し餡を 白いぎゅうひ餅で包み 阿波の和三星盆をまぶしたお餅菓子です。その姿は三重の鈴鹿山脈に降り積もる白雪になぞらえて作られたと伝えられています。

希望小売価格: 500円(税込)
供給可能時期: 通年
販売エリア: 全国



[ターゲット] 老若男女
[利用シーン] 茶菓子、土産物、引き出物、供え物

[賞味/消費期限] (賞味) 15日間 [原材料] 砂糖、小豆、水飴、餅粉、トレハロース [内容量] 担い箱6個入り、季節箱6個入り [1ケースあたり入数] 20箱 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 常温 [発注リードタイム] 午前中受注(木曜発送不可) [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 36.0×(横) 31.0×(高) 19.0、(重) 1.8 [JANコード] 4533032005003 [送料] 関東地方まで一律740円。コレクトの場合一律1,000円

問合せ先 [住所] 亀山市関町中町387 [TEL] 0595-96-0008 [FAX] 0595-96-0008 [HP] <http://www.sekinoto.com/> [Email] sekinoto@zvtv.ne.jp

菓子

1634年創業。多くの人に親しまれる名物餅

安永餅

株式会社永餅屋老舗

東海道五十三次の宿場として栄えた桑名宿で安永屋として1634年に創業。諸大名の参勤交代やお伊勢参りの旅人などに広く親しまれてきました。創業当時の製法を守り、着色料、添加物は使用していません。粒あんの入った細長く伸ばした餅をひとつひとつ丹念に焼き上げました。



[ターゲット]20代以上
[利用シーン]お土産

[賞味/消費期限](消費)3日 [原材料]餅米(国内産)、砂糖、小豆(国内産)、水飴、上新粉(国内産) [原産地]日本 [内容量]10本入り [1ケースあたり入数]20箱 [最低ケース納品単位]- [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]注文翌日発送 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)22.0×(横)16.0×(高)3.0、(重)0.5 [JANコード]- [送料]-

希望小売価格:1,180円(税込)

供給可能時期:通年

販売エリア:全国

問合せ先 [住所]桑名市有楽町35 [TEL]0594-22-0327 [FAX]0594-22-0328 [HP]<http://www.nagamochiyarouho.co.jp/> [Email]info@nagamochiyarouho.co.jp

津市に伝わる阿漕平治物語に登場する平治の忘れ笠をかたどったおせんべいです

平治煎餅

有限会社平治煎餅本店

歌舞伎や文楽などでも有名な津市の阿漕浦に伝わる孝子平治伝説があります。物語に出てくる平治が浜に忘れた笠をかたどったお菓子です。砂糖、小麦粉、卵のみを原料に使用した立体的な笠の形が特徴のお煎餅です。



[ターゲット]観光客、ビジネス客
[利用シーン]贈答、お土産

[賞味/消費期限](賞味)90日間 [原材料]砂糖、小麦粉、卵 [内容量]36枚 [1ケースあたり入数]10箱 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]3日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)20.0×(横)41.0×(高)25.0、(重)2.8 [JANコード]4942761010026 [送料]756円(関東・関西方面)~

希望小売価格:850円(税別)

供給可能時期:通年

販売エリア:全国

問合せ先 [住所]津市大門20-15 [TEL]059-225-3212 [FAX]059-225-3205 [HP]<http://www.heijisenbei.com/> [Email]webmaster@heijisenbei.com

JA伊勢産米の三重県産コシヒカリを使用した海老せんべい

海老せんべい 化粧袋

株式会社伊勢萬

厳選した海老とJA伊勢産米(三重県産コシヒカリ)を使い、ソフトに仕上げました。パッケージのデザインは、JA伊勢が使用している本物の米袋をモチーフにし、袋自体も本物の米袋メーカーに作ってもらったものを使用しています。



[ターゲット]伊勢志摩に来られる観光客
[利用シーン]お土産用、旅行中の小腹が減った時のおやつとして

[賞味/消費期限](賞味)4ヶ月 [原材料]うるち米(三重県産コシヒカリ)、植物油、食塩、えび、ホタテエキス、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、紅麴色素、(原材料の一部に大豆を含む) [原産地]三重県産 他 [内容量]8枚 [1ケースあたり入数]12個 [最低ケース納品単位]3ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]3営業日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)27.5×(横)43.0×(高)25.5、(重)2.5 [JANコード]4981174603203 [送料]最低ケース納品単位以上は0円。(3ケース未満は応相談)

希望小売価格:540円(税込)

供給可能時期:通年

販売エリア:全国

問合せ先 [住所]伊勢市小俣町明野576-13 [TEL]0596-37-4195 [FAX]0596-37-4723 [HP]<http://www.iseman.co.jp/> [Email]office@iseman.co.jp

菓子

食べやすいように、ひと口サイズに焼き上げたかたやき

伊賀忍者伝承のお菓子 かたやき小焼き

有限会社モンパクトル

その昔、伊賀忍者の携帯食でもあった伊賀の郷土銘菓「かたやき」に、保存料・着色料・砂糖不使用のココナッツミルクを配合し、女性の方やお子様、そしてお年寄りの方にも食べやすいようにひと口サイズに焼き上げました。ほどよい甘さと芳しい香り、歯ごたえのある素朴な味わいです。



【ターゲット】40～60代女性（おもに子ども・孫への健康志向のお土産）

【利用シーン】3時のおやつ・防災食・離乳食・栄養補助食品

【賞味/消費期限】(賞味)90日 【原材料】小麦粉（三重県産）、甘しや分密糖、ココナッツミルク、ごま、重曹 【原産地】三重県 【内容量】65g 【1ケースあたり入数】30個 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】5日 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)】(縦)41.0×(横)31.0×(高)18.5、(重)2.8 【JANコード】4562460770122 【送料】無料

希望小売価格：540円(税込)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国

問合せ先 【住所】名張市東田原2732-4 【TEL】0120-48-6636 【FAX】0595-48-6612 【HP】<http://monpactole.com/> 【Email】info@monpactole.com

どこか懐かしく、そして風味高い干し芋です

鳥羽国崎産につきり干し 「きんこ」

鳥羽志摩農業協同組合

鳥羽市の最東部に位置する国崎町より、保存食として古くから干し芋が生産されていました。この地区は半農半漁の生産者が多く、干し芋は地元の海女さんたちのおやつとして現在も親しまれ、海女の冬の仕事として干し芋の生産を今もなお行っており、このたび商品化致しました。



【ターゲット】女性

【利用シーン】おやつ、お土産

【賞味/消費期限】(賞味)60日 【原材料】さつまいも、砂糖 【原産地】三重県産 【内容量】200g 【1ケースあたり入数】20袋 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】3日 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)】(縦)45.0×(横)35.0×(高)20.0、(重)4.0 【JANコード】4908450131359 【送料】1,188円（関東～関西）。他地区については応相談

希望小売価格：800円(税別)

供給可能時期：1～2月中旬

販売エリア：全国

問合せ先 【住所】志摩市阿児町難方2402-5 【TEL】0599-43-5889 【FAX】0599-43-4175 【HP】<http://www.ja-tobashima.or.jp/> 【Email】nomuras@tobashima.jamie.or.jp

伊勢茶の美味しさそのままに、、、まるで生チョコのようなあじわい

伊勢志摩テリーヌ

有限会社ふらんす

伊勢志摩サミットのコーヒープレイクに採用された「伊勢茶のテリーヌ」のレシピやおいしさはそのままにこだわりの製法でロングライフ化したギフト商品です。

伊勢茶（度会茶）をふんだんに使用した「まるで生チョコ」のような濃厚でなめらかな味わいです。



【ターゲット】中高年層

【利用シーン】お中元、お歳暮、カタログギフトに

【賞味/消費期限】(賞味)60日 【原材料】【伊勢茶】ホワイトチョコレート、卵、バター、砂糖、茶、脱脂粉乳、乳化剤、香料、(原材料の一部に乳、卵、大豆を含む) 【和紅茶】ホワイトチョコレート、卵、バター、砂糖、紅茶、リキュール、脱脂粉乳、乳化剤、香料、(原材料の一部に乳、卵、大豆を含む) 【原産地】日本 【内容量】伊勢茶3個、和紅茶3個 【1ケースあたり入数】8箱 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】5日 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)】(縦)13.0×(横)22.0×(高)6.0、(重)0.3 【JANコード】- 【送料】1配送につき10,000円(税込)以上で送料無料(北海道・沖縄に限り、商品代金の合計金額が10,000円以上の場合でも送料の半額分をお客様のご負担とさせていただきます。

希望小売価格：1,900円(税込)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国

問合せ先 【住所】伊勢市御園町長屋691番地1 【TEL】0596-27-6698 【FAX】0596-27-6798 【HP】<http://www.france-orso.co.jp> 【Email】doucede691@poppy.ocn.ne.jp

菓子

■ 稀少な桑名もち小麦を使ったロールケーキです。もちふわの食感の違いをお楽しみください

もちもち小麦のロールケーキ

株式会社助来

もち小麦を使っているため、大変しっとり・もっちりした食感のロールケーキとなっています。

また冷凍解凍しても劣化しないことがこの小麦の特徴です。作りたてのおいしさをそのままご自宅にお届け可能です。



[ターゲット]健康意識の高い20歳代後半～50歳代の女性
[利用シーン]ギフト利用や自宅使いに

[賞味/消費期限] (賞味)30日 [原材料]卵、牛乳、生クリーム (乳成分を含む)、小麦粉 (もち小麦60%以上使用)、砂糖、はちみつ、植物油、米粉、コーンスターチ、食塩、甘味料 (トレハロース) [原産地]三重県 [内容量]1個 [1ケースあたり入数]- [最低ケース納品単位]- [保存温度帯]冷凍 [発注リードタイム]5日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)9.5× (横)19.5× (高)8.5、(重)0.4 [JANコード]4573329342145 [送料]-

希望小売価格: 3,138円 (税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所]桑名市芳ヶ崎1287 [TEL]0594-88-5550 [FAX]0594-32-6656 [HP]http://www.gift-tasukaru.com/ http://mahoon.com/ [Email]aikuru@movie.ocn.ne.jp

■ 「もちもち小麦」を使用したしっとり、もっちりのバウムクーヘン

もちもち小麦のバウムクーヘン

もちもち小麦のスイーツ&カフェ 魔法庵 (株式会社助来)

小麦でありながら、もちのような食感を特徴にもつ「桑名もち小麦」のほか、四日市酪農のバターや牛乳、契約養鶏場で採れた新鮮卵など、三重県産の厳選素材を使用しています。口に入れた瞬間に広がる良質なバターの風味としっとりもっちりした食感が特徴です。もちもち小麦の専門店魔法庵の自慢の一品です。



[ターゲット]20～60代の女性

[利用シーン]出産内祝い・結婚内祝い・結婚式の引き出物等、お祝いの機会に

[賞味/消費期限] (賞味)30日 [原材料]卵、砂糖、コーンスターチ、バター、もちもち小麦、シュートニング、液糖、アーモンド、生クリーム、牛乳、ベーキングパウダー、油脂加工食品、洋酒、転化糖シロップ/加工でんぷん、乳化剤、香料、着色料 (β-カロテン)、(原材料の一部に卵、小麦、乳、オレンジ、大豆、豚肉を含む) [原産地]三重県桑名市・いなべ市 他 [内容量]1本 [1ケースあたり入数]64本 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]3～5日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)19.5× (横)7.5× (高)4.0、(重)0.1 [JANコード]4573329342121 [送料]東海三県500円 関東・関西680円

希望小売価格: 540円 (税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所]桑名市芳ヶ崎1287 [TEL]0594-87-5307 [FAX]0594-32-6656 [HP]http://www.gift-tasukaru.com/ [Email]aikuru@movie.ocn.ne.jp

■ 桑名もち小麦を使用したもっちりしっとりした新食感のシフォンにファン急増中!

元祖もちもち小麦のシフォンケーキ「モフォン」

もちもち小麦のスイーツ&カフェ 魔法庵 (株式会社助来)

幻の小麦といわれるもち小麦を栽培している桑名で生まれたしっとりもっちりした新食感のシフォンケーキです。桑名の近く、大安町で朝採卵された新鮮卵をふんだんに使用しているため、豊かな香りと口に入れたときに鼻に抜けるフレーバーを楽しめます。もちもち小麦の専門店魔法庵の自慢の一品です。



[ターゲット]20～60代の女性を中心としたスイーツファン

[利用シーン]自己消費・手土産・贈答品

[賞味/消費期限] (消費)5日 [原材料]卵、小麦粉 (桑名もち小麦5割含む)、砂糖、植物油、食塩、香料 [内容量]1台 [1ケースあたり入数]1個 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]冷蔵 [発注リードタイム]2～3日営業日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)17.0× (横)17.0× (高)11.0、(重)0.5 [JANコード]- [送料]離島除く全国1,000円 (クール含む)

希望小売価格: 1,319円 (税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所]桑名市芳ヶ崎1287 [TEL]0594-87-5307 [FAX]0594-32-6656 [HP]http://www.gift-tasukaru.com/ [Email]aikuru@movie.ocn.ne.jp

菓子

■ 桑名もち小麦を使用したパンケーキミックス (ふわもち・もちもち)

もちもち小麦のパンケーキミックス

もちもち小麦のスイーツ&カフェ 魔法庵 (株式会社助来)

桑名地域で栽培されたもち小麦を石臼挽きにて製粉して使用しています。膨張剤以外の食品添加物は一切使わず、乳化剤・加工でんぷん等を入れていない、小さな子供にも食べさせたいパンケーキミックスです。もっちりした食感、桑名もち小麦の力だけで出しています。



[ターゲット]安全安心に関心のある健康意識の高い20~50歳代の女性
[利用シーン]ギフト、自宅用

[賞味/消費期限] (賞味)180日 [原材料]小麦粉、砂糖、膨張剤 [内容量]150g×2 [1ケースあたり入数]10入
[最低ケース納品単位]1 [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]5日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)20.5×(横)24.0×(高)3.5、(重)0.3 [JANコード]- [送料]東海三県500円 関東・関西680円

希望小売価格: 1,296円 (税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 桑名市芳ヶ崎1287 [TEL] 0594-87-5307 [FAX] 0594-32-6656 [HP] <http://www.gift-tasukaru.com/> [Email] aikuru@movie.ocn.ne.jp

■ 第22回 全国菓子大博覧会・金沢 名誉総裁賞受賞

シェル・レーヌ

株式会社ブランカ

卵は地元鳥羽産の物、小麦粉は三重県産の「あやひかり」、御木本製菓のパールシェルカルシウムを生地に使用しています。膨張剤や保存料などの添加物を一切使用せず、全てを機械化してしまわない事で、味や品質を保ち続けています。G7伊勢志摩サミットのコーヒープレイクのお菓子に選ばれました。



[ターゲット]女性
[利用シーン]贈り物、ご家庭でのおやつ

[賞味/消費期限] (賞味)30日 [原材料]粉糖、バター、卵白、小麦粉、アーモンド粉末、天然カルシウム (食用真珠貝層粉) [内容量]10個 [1ケースあたり入数]10箱から応相談 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]5日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)27.5×(横)41.5×(高)32.0、(重)6.3 [JANコード]4946243012058 [送料]弊社負担

希望小売価格: 1,620円 (税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 鳥羽市鳥羽3-15-3 [TEL] 0596-65-7120 [FAX] 0596-65-7121 [HP] <http://www.blanca.co.jp/> [Email] shell-koubou@blanca.co.jp

■ こんがり焼き上げられた懐かしい風味の焼き菓子

ロンド・カシュカシュ

株式会社ブランカ

地元産卵とたっぷりのバターを使い、優しい甘さに仕上げた生地をしっかりと焼き上げ、外はカリカリ、中はふんわりと仕上げました。



[ターゲット]女性
[利用シーン]お土産・おやつ

[賞味/消費期限] (賞味)30日 [原材料]小麦粉、砂糖、卵、バター、ショートニング、カシューナッツ、白双糖 [原産地]日本・アメリカ (カシューナッツ) [内容量]1個 [1ケースあたり入数]100個 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]4日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)68.5×(横)32.5×(高)27.5、(重)10.0 [JANコード]4946243121217 [送料]弊社負担

希望小売価格: 174円 (税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 [住所] 鳥羽市鳥羽3-15-3 [TEL] 0596-65-7120 [FAX] 0596-65-7121 [HP] <http://www.blanca.co.jp/> [Email] shell-koubou@blanca.co.jp

菓子

■ モンドセレクション3年連続金賞受賞に続き、2018年度は「最高金賞」に輝いた人気のチーズケーキ

チーズケーキ

鳥羽国際ホテル

厳選された良質の素材を使用し、45年以上変わらぬ製法で作るチーズケーキ。

中でも「プレーン」は鳥羽国際ホテル不動の人気を誇る定番で口の中で広がる芳醇な風味は格別です。

希望小売価格：3,700円（税別）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】女性

【利用シーン】デザート、喫茶、ギフト利用等

【賞味/消費期限】(賞味)60日 【原材料】クリームチーズ(生乳、クリーム、食塩)、卵、砂糖、小麦粉、フレッシュホイップ(乳製品、植物油、粉あめ)、バター、アブリコットジャム(ブドウ糖果糖液糖、杏)、牛乳、シナモン、乳化剤、pH調整剤、香料、安定剤(増粘多糖類)、増粘剤(ペクチン:オレンジ由来)、クエン酸K、(原材料の一部に大豆、ゼラチンを含む) 【原産地】日本、他 【内容量】1個 【1ケースあたり入数】1個 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】冷凍 【発注リードタイム】7日 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)】(縦)25.0×(横)25.0×(高)5.5、(重)0.17 【JANコード】- 【送料】1,040円～(税別)

問合せ先 [住所] 鳥羽市鳥羽1-23-1 [TEL] 0599-26-3736 [FAX] 0599-26-7511 [HP] <https://www.tobahotel.jp> [Email] tba-shop@isheshimaresort.com

■ ぷりんの味わいを「糎」の力でより深く濃厚な甘さと糎の風味をお楽しみください

糎ぷりん

株式会社糎屋

伊勢神宮前創業200年の味噌・醤油醸造元ならではの発想が至極のぷりんを生み出しました。発酵食品である自社醸造秘伝の「たまり醤油と甘こうじ」が生み出す深い旨味に"とろり"とした濃厚な口あたり。

伊勢神宮外宮奉納

希望小売価格：300円（税別）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】30代～60代中心の女性

【利用シーン】ギフト商品、日配スイーツ

【賞味/消費期限】(賞味)14日 【原材料】牛乳、乳等を主要原料とする食品、卵、砂糖、カラメルソース、米こうじ、醸造調味料、たまりしょうゆ、グリセリン、酢酸Na、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、セルロース、香料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む) 【原産地】北海道 【内容量】80g 【1ケースあたり入数】60個 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】冷蔵 【発注リードタイム】5日 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)】(縦)26.0×(横)30.0×(高)27.5、(重)13.4 【JANコード】4560167878110 【送料】800円～

問合せ先 [住所] 伊勢市宮後1-10-39 [TEL] 0596-65-7050 [FAX] 0596-65-7771 [HP] <http://www.koujiya-ise.com/> [Email] order@koujiya-ise.com

■ 三重県産平飼いたまごと、三重県熊野市特産の新姫を使用したジャム

贅沢たまごジャム 新姫味

株式会社地主共和商会

特別に配合した独自の飼料を与えて育てた平飼い鶏のたまごと、ユズやスダチと同じ香酸柑橘である新姫(三重県熊野市にしかない品種)の甘酸っぱいハーモニーが特徴です。添加物は使用していません。

希望小売価格：750円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】20～30代女性

【利用シーン】トースト、スコーン、ラスク、クッキー、フィンランシェ、パンケーキ、ヨーグルト、アイスクリーム

【賞味/消費期限】(賞味)9ヶ月 【原材料】卵、三温糖、新姫果汁、バター 【原産地】卵(三重県産)・新姫果汁(三重県熊野市産) 【内容量】95g 【1ケースあたり入数】30本 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】3日 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)】(縦)30.0×(横)35.5×(高)9.5、(重)6.1 【JANコード】4519380101222 【送料】別途

問合せ先 [住所] 多気町丹生4411-3 [TEL] 0598-49-2039 [FAX] 0598-49-2422 [HP] <http://kokekokko.jp/> [Email] jinushi@kokekokko.jp

菓子

澄んだ水と空気にはぐくまれた無精製のはちみつ

KOMONO 蜜

八風農園 雅

採蜜から瓶詰までを一貫して行っています。鈴鹿連峰の御在所岳の麓の澄んだ水と空気に恵まれた菰野町で養蜂を行っているため、採取されたのはちみつはまさに菰野の味「KOMONO蜜」です。一定の場所に巣箱を置いたまま採蜜する「百花蜜」を、加工することなく無精製のままお客様にお届けしています。

希望小売価格：1,300円（税込）
供給可能時期：通年
販売エリア：全国（最盛期4～6月）



[ターゲット]30～40歳代女性、イベントに参加する子供
[利用シーン]食パン、ヨーグルト等にかけて、はちみつレモンジュース

[賞味/消費期限]（賞味）2年 [原材料]はちみつ（国産）
[原産地]三重県 [内容量]200g [1ケースあたり入数]1～3個 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温
[発注リードタイム]3日 [ケースサイズ（cm）、重量（kg）]（縦）10.0×（横）15.0×（高）7.0 [JANコード]- [送料]応相談

問合せ先 [住所]菰野町大字田口436-1 [TEL]059-396-3099 [FAX]059-396-3099 [HP]http://miyabi.hanamizake.com/ [Email]miyabe929@gmail.com

ギフト

歯ざわりが良くクセのない三重県限定赤どりを使用。塩麴で漬け、柔らかおいしい

伊勢赤どり燻製

三昌物産株式会社

三重県産限定の『伊勢赤どり』を使用した燻製です。歯ごたえよく、クセのなさが特徴の伊勢赤どりを、肉質をやわらかくする効果のある塩麴に2日間漬けこむことで、非常にやわらかく、みずみずしい燻製に仕上げられています。うすくスライスし、そのままお召上がり下さい。

希望小売価格：3,000円（税別）
供給可能時期：通年
販売エリア：全国（離島は除く）



[ターゲット]美味しさを求める方、プレミア世代など
[利用シーン]中元・歳暮ギフト

[賞味/消費期限]（賞味）180日 [原材料]鶏むね肉（三重県産）、鶏もも肉（三重県産）、塩麴、水あめ、食塩、卵白、砂糖、ゼラチン、たん白加水分解物、酒精、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸K）、リン酸塩（Na）、くん液、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料抽出物、（原材料の一部に卵、大豆、ゼラチンを含む） [原産地]国産（三重県） [内容量]鶏むね肉燻製×1、鶏もも肉燻製×1 [1ケースあたり入数]1セット [最低ケース納品単位]1ケースより [保存温度帯]冷蔵 [発注リードタイム]2週間以内 [ケースサイズ（cm）、重量（kg）]（縦）24.0×（横）16.5×（高）5.0、（重）0.4～0.6 [JANコード]4952004407605 [送料]送料込

問合せ先 [住所]四日市市塩浜180 [TEL]059-347-1029 [FAX]059-345-6780 [HP]http://www.sansho-bussan.co.jp/ [Email]syokuhin@sansho-bussan.co.jp

尾鷲のJAS認定真鯛を使った、尾頭付き鯛の塩焼きです。おめでたい時には是非どうぞ！

活鯛 めでたい焼

三和水産株式会社

尾鷲で育ったJAS認定の安心安全な真鯛を使用。エラと内臓を取り除いた後に、国産の肉厚ワカメを詰め、ウロコを付けたまま低温でじっくりと焼き上げました。冷めても身は固くなりません。おいしい初め、お祝い事、お歳暮等に最適です。



[ターゲット]20代以上の既婚者・結婚予定の方
[利用シーン]おめでたい時の料理、贈り物、お歳暮等に

[賞味/消費期限]（賞味）90日 [原材料]真鯛（尾鷲産）、わかめ（国産）、食塩 [原産地]三重県 [内容量]1尾（約600g～） [1ケースあたり入数]1尾 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]冷凍 [発注リードタイム]3日 [ケースサイズ（cm）、重量（kg）]（縦）40.0×（横）21.0×（高）7.0、（重）1.0 [JANコード]作成可能 [送料]800円（北海道・沖縄は、1,000円プラス）

希望小売価格：4,300円～（税別）
供給可能時期：通年
販売エリア：全国

問合せ先 [住所]尾鷲市三木浦町339 [TEL]0597-28-2336 [FAX]0597-28-2337 [HP]http://owase-medetaiya.com/ [Email]sanwasuisan55@yahoo.co.jp

ギフト

てんねん・てびらき・天日干し、片手で食べるプチ干物

骨なし串ひもの

有限会社山藤

伊勢志摩で水揚げされた魚の腹骨、または腹骨と中骨を丁寧に取り除いて竹串を刺して作った新しい形の串干物です。

骨がないから食べやすい、串があるから食べやすい。

今まで干物をあまり食べなかった方にも味わって頂ける「骨なしの串ひもの」です。



[ターゲット]40代～50代主婦

[利用シーン]贈り物、朝食、酒の肴、バーベキュー、居酒屋

[賞味/消費期限] (賞味)冷凍3ヶ月 [原材料]カマス、アジ、サゴシ、カツオ、アコヤ貝貝柱、スズキ、シイラ、天然塩 [原産地]三重県 [内容量]14本 (7種類×2本) [1ケースあたり入数]10箱 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]冷凍 [発注リードタイム]3日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)28.0× (横)38.0× (高)18.0、(重)3.0 [JANコード]4582474402017 [送料]1箱の個別送料の場合は720円 1ケースは無料

希望小売価格:3,000円 (税別)

供給可能時期:通年

販売エリア:全国

問合せ先 [住所]南伊勢町田首浦3907-1 [TEL]0599-69-3489 [FAX]0599-69-3439 [HP]http://www.yamatou.net/ [Email]info@yamatou.net

てんねん・てびらき・天日干し、片手で食べるプチ干物

焼き骨なし串ひもの

有限会社山藤

伊勢志摩のピッチピチの魚を使って作る新しい形の串干物です。気になる骨を取り除いて、食べやすいように竹串を刺して程良く焼き上げてあります。袋から出したらそのまま食べられる「焼き骨なし串ひもの」です。



[ターゲット]40代～50代主婦

[利用シーン]酒の肴、贈り物

[賞味/消費期限] (賞味)6ヶ月 [原材料]カマス、サバ、カツオ、シイラ、サゴシ、塩 [原産地]三重県 [内容量]10袋 (1袋 2本入り×10袋) [1ケースあたり入数]1箱 [最低ケース納品単位]1ケース [保存温度帯]常温 [発注リードタイム]3日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)40.0× (横)30.0× (高)40.0、(重)6.0 [JANコード]4582474402109 [送料]740円 (数量により応相談)

希望小売価格:3,900円 (税別)

供給可能時期:通年

販売エリア:全国

問合せ先 [住所]南伊勢町田首浦3907-1 [TEL]0599-69-3489 [FAX]0599-69-3439 [HP]http://www.yamatou.net/ [Email]info@yamatou.net

事業者名簿 (五十音順)

	品名	事業者名		
あ行	飛鳥たかな生産組合 [熊野市]	熊野特産たかな漬け めはり	24	
	株式会社油正 [津市]	初日 吟醸酒 神の穂	41	
		初日 中取り純米大吟醸	41	
		初日 中取り大吟醸	41	
		伊勢手掘りあさり	27	
	株式会社荒木海産 [伊勢市]	九華珈琲 3種セット	8	
	株式会社UND-K (Café de UN Daniels) [桑名市]	原形ベーコン	16	
	株式会社伊賀の里モクモク手づくりファーム [伊賀市]	純米 噴井 瑠璃色	40	
	石川酒造株式会社 [四日市市]	伊勢焼さうどん	14	
	伊勢醤油本舗株式会社 [伊勢市]	伊勢醤油 吟香仕込み	30	
		伊勢あんもなか	47	
	伊勢製館所株式会社 [伊勢市]	石臼挽き伊勢抹茶	8	
	伊勢抹茶株式会社 [鈴鹿市]	伊勢梅酒 ウメノミコト	38	
	株式会社伊勢萬 [伊勢市]	伊勢の梅カップ	38	
		伊勢志摩シュワフ	38	
		20度 ステラハーフムーン香酸ゆず酎	46	
		25度 熟成光年 伊勢志摩ボトル	46	
		海老せんべい 化粧袋	48	
		佃女(うづめ)純米吟醸	42	
		手打式伊勢うどん	14	
		みえサツキマス黄金いくら	18	
		「本場の本物」伊勢本かぶせ茶	34	
		純米酒 木桶仕込み 半蔵	43	
		大吟醸 半蔵 伊賀山田錦	43	
		純米大吟醸 半蔵 神の穂	44	
		伊賀産菜種油「七の花」エクストラバージン	31	
		カタクチ鯛の魚醤油	7	
		尾鷲市梶賀町伝統燻製食 鱈(ぶり)のあぶり	18	
		尾鷲市梶賀町伝統燻製食 鯖子(さばご)のあぶり	18	
		鹿肉ブルスト	17	
		鈴鹿山麓クリーンポーク 熟成ベーコン	17	
		みえ育ちの手延べ半生うどん	13	
	銚杉 弓形穂(ゆみなりほ)しずく 純米吟醸酒	42		
	小豆燻風(あずきどうふ)	46		
	桑名産沖しじみ志ぐれ煮	20		
	桑名産手むき志ぐれ蛤	21		
	九鬼 黒ごまラテ	9		
	九鬼特撰芳醇黒胡麻油	32		
	新姫果汁	36		
	オレンジ・ベアー ORANGE BEAR	37		
	酒屋 八兵衛 伊勢錦 純米吟醸	42		
	特撰赤だし味噌	29		
	伊勢たまり	29		
	靴ぶりん	52		
	あおさのり納豆	22		
	百年昆布(太白おぼろ特別仕立)	5		
	ひがし紀州のだし	28		
	はなびらたけ	28		
	伊勢名物 田舎風 鶏めしの素	19		
	伊勢赤どり燻製	53		
	即席料亭合わせあおさ汁	25		
	真鯛みそ 極	22		
	鯛だしつゆ	32		
	活鯛 めでたい焼	53		
	伊賀米コシヒカリ	11		
	伊賀米コシヒカリ	11		
	平飼い有精卵	27		
	贅沢たまごジャム 新姫味	52		
	じゃこおかか煮	21		
	熊野揚げ	※		
	セミノール青みかんドリンク	9		
	スマックゴールド	37		
	有機粉末茶スティックティ	10		
	伊勢茶葉しぐれ	20		
	桑名産時雨蛤	21		
	代々伝承 深蒸し煎茶「千萬の令」黒缶(濃旨)	33		
	薫る棒ほうじ茶「松阪ほいろ」	34		
	エリンギ「尾鷲のめぐみ」	28		
	五ヶ所みかん完熟こつぶストレートジュース	36		
	黒にんにくレストラン ほん酢	33		
	BabyFish 鯛のおかゆ	12		
	株式会社ディーグリーン [紀北町]			
か行	伊藤酒造株式会社 [四日市市]			
	株式会社いとめん本店 [四日市市]			
	うきさと清流センター [松阪市]			
	お伊勢参り本舗株式会社 [四日市市]			
	株式会社大田酒造 [伊賀市]			
	一般社団法人大山田農林業公社 [伊賀市]			
	海童工房魚寅 [鳥羽市]			
	株式会社梶賀コーポレーション [尾鷲市]			
	有限会社角屋 [菟野町]			
さ行	有限会社カネスエ製麺所 [四日市市]			
	河武醸造株式会社 [多気町]			
	株式会社桔梗屋織居 [伊賀市]			
	有限会社喜太八時雨本舗 [四日市市]			
	九鬼産業株式会社 [四日市市]			
	一般財団法人熊野市ふるさと振興公社 [熊野市]			
	元坂酒造株式会社 [大台町]			
	株式会社靴屋 [伊勢市]			
株式会社小杉食品 [桑名市]				
株式会社酒徳昆布 [伊勢市]				
佐木屋株式会社 [紀北町]				
株式会社サンシステム 鈴鹿はなびらたけ工房 [鈴鹿市]				
三昌物産株式会社 [四日市市]				
サンジシ醸造株式会社 [桑名市]				
三和水産株式会社 [尾鷲市]				
JAいがふるさと [伊賀市]				
株式会社地主共和商会 [多気町]				
有限会社新星食品 [鈴鹿市]				
有限会社新兵衛屋 [熊野市]				
有限会社すぎもと農園 [南牟婁郡御浜町]				
鈴木鉱泉株式会社 [桑名市]				
株式会社セーフティ・リ・ファーム88 [多気郡大台町]				
株式会社総本家新之助貝新 [桑名市]				
有限会社総本家貝新水谷新九郎商店 [桑名市]				
有限会社茶重商店 [松阪市]				
中部アグリ株式会社 [尾鷲市]				
農事組合法人土実樹 [南伊勢町]				
辻製油株式会社/うれし野ラボ [松阪市]				
株式会社ディーグリーン [紀北町]				

	品名	事業者名	
た行	手駒銘茶センター [四日市市]	伊勢乃国特別栽培 はとむぎ茶ティーバッグ	35
	東海醸造株式会社 [鈴鹿市]	「八丁仕込み」黄金味噌	30
	鳥羽国際ホテル [鳥羽市]	チーズケーキ	52
	鳥羽志摩農業協同組合 [志摩市]	鳥羽国崎産につきり干し 「さんご」	49
	とりいち [松阪市]	松阪鶏焼き肉の専門店 とりいちの秘伝のたれ 鶏味噌焼 とりいち	7
な行	株式会社永餅屋老舗 [桑名市]	安永餅	48
	株式会社南勢養鶏 [南伊勢町]	南伊勢 鯛玉子スープ	26
	有限会社二軒茶屋餅角屋本店 [伊勢市]	伊勢角屋麦酒 ペールエール	45
	合資会社西村商店 [玉城町]	的矢かきのうま醤油	29
		みえの調味料セット	31
は行	農業屋ファーム株式会社 [松阪市]	三重県産コシヒカリ 松阪米	12
	野呂食品株式会社 [四日市市]	あおさのりと原木椎茸の宝物	22
	有限会社萩村製茶 [四日市市]	抹茶すいざわ	35
	八風農園 雅 [菟野町]	KOMONO蜜	53
	有限会社深川屋 [亀山市]	銘菓「関の戸」	47
ま行	株式会社ブランカ [鳥羽市]	シェル・レーヌ	51
		ロンド・カシュカシュ	51
	有限会社ふらんす [伊勢市]	伊勢志摩テリーヌ	49
	有限会社平治煎餅本店 [津市]	平治煎餅	48
	豊栄食肉センター [志摩市]	みえ伊勢志摩ロイヤルポーク あかもく三元豚 豊栄名物豚バラ味噌	17
ま行	株式会社堀製麺 [四日市市]	まるごと伊勢うどん	14
	有限会社牧野商店 [松阪市]	伊勢志摩かつおぶし味わう 旨味玉こんにやく	5
		伊勢志摩あおさのり ばた練り刺身こんにやく	24
		伊勢志摩あおさのり ひとくち刺身こんにやく	24
		伊勢志摩かつおぶし 味がしみるばた練りこんにやく	25
ま行		伊勢ひじき 味がしみるばた練りこんにやく	25
	有限会社マサヤ [南伊勢町]	あおさ焼酎(この空 この海 このあおさ)	45
	松阪ちくまの郷 [松阪市]	松阪赤菜ぬか漬(刻み)	23
	有限会社丸井食品三重工場 [松阪市]	松阪鶏焼き肉のタレ	31
	株式会社まるよし [松阪市]	松阪牛しぐれ煮	20
ま行	三重北農業協同組合 [四日市市]	非常時持出米(白飯)	12
		三重県産茶葉詰合せ	34
		三重北冠茶(かぶせちゃ)	35
	株式会社MIKURA [御浜町]	御蔵酢 玄米黒酢 玄(しずか)	32
	有限会社美杉エッグファーム [津市]	美杉の森林たまご	27
ま行	有限会社美杉観光開発 [津市]	伊賀流忍者麦酒	44
		伊勢本街道麦酒	45
	有限会社ミスズ [松阪市]	プレミアム松阪豚ロース	26
	三井食品工業株式会社 [-宮市]	伊勢たくあん	23
	ミナミ産業株式会社 [四日市市]	萬来豆乳	37
ま行	株式会社みなみ製麺 [伊勢市]	伊勢うどん	13
	株式会社宮川物産 [大台町]	柚子ぼんず	33
	株式会社宮崎本店 [四日市市]	極上宮の雪	39
		宮の雪 純米吟醸	39
		宮の雪 大吟醸	39
ま行		宮の雪 純米酒	40
		純米大吟醸清酒 宮の雪 酒魂	40
	もちもち小麦のスイーツ&カフェ 魔法庵(株式会社助来) [桑名市]	もちもち小麦のロールケーキ	50
		もちもち小麦のパウムクーヘン	50
		元祖もちもち小麦のシフォンケーキ「モフォン」	50
ま行		もちもち小麦のパンケーキミックス	51
	有限会社モリタ [紀北町]	種まき権兵衛うどん(乾麺)	15
		種まき権兵衛ラーメン(乾麺)れーサラ中華-追い鯉の種入り-	15
		種まき権兵衛ラーメン(乾麺)しお	15
		種まき権兵衛ラーメン(乾麺)しょうゆ	16
や行	合名会社森本仙右衛門商店 [伊賀市]	種まき権兵衛ラーメン(乾麺)みそ	16
	有限会社モンバクトル [名張市]	黒松翁 純米秘蔵古酒2001	44
	株式会社柳屋奉善 [松阪市]	伊賀忍者伝承のお菓子 かたやき小焼き	49
	有限会社ヤマショー [紀北町]	老伴4枚入り	47
	山忠食品工業株式会社 [亀山市]	紀北の魚ギョーザ	19
や行	有限会社山藤 [南伊勢町]	産地限定味付けめかぶ 三重県答志島産	19
		骨なし串ひもの	54
		焼き骨なし串ひもの	54
	ヤマモリ株式会社 [桑名市]	真鯛のだし醤油	30
	株式会社夢工房くまの [熊野市]	パウチゼリーなるみ	10
ら行	株式会社利八屋 [伊勢市]	マルチみかん100%ジュース	36
	ReviteFish(マルサ商店) [鳥羽市]	伊勢えび汁	26
		牡蠣の和ヒージョ	6
	若戒酒造株式会社 [伊賀市]	瓶囲い5年熟成 大吟醸 若戎 三重山田錦	43
	有限会社若松屋 [伊勢市]	伊勢ひりょうず	23
わ行	有限会社渡辺手延製麺所 [四日市市]	九鬼太白純正胡麻油使用手延干麺	13

食べる、飲む、贈る。こだわりぎゅっと。みえを語る142品。



県では、みえセレクション制度及び選定品のPRのためにロゴマークを作成しています。

発行元：三重県雇用経済部 中小企業・サービス産業振興課
住所：〒514-8570 三重県津市広明町13番地
TEL：059-224-2458 FAX：059-224-2078

発行日：平成31年1月31日

※本冊子は平成31年1月15日時点で、選定事業者から提供された情報を基に作成しています。
※表紙写真提供：株式会社酒徳昆布（みえセレクション選定）