

三重県こだわりの生産者

私たちのこだわりの食材をお届けします

mellow 南伊勢町

島田 大輔

伊勢志摩国立公園である南伊勢町で、小麦を栽培から製粉まで自社で行っています。栽培は、地元の耕作放棄地を活用しており、地域の活性化にもつなげています。三重県の認定制度「みえの安心食材」に、県内で唯一認められた自慢の小麦です。

【提供店舗】AMARANTI / Mano e Mano / Barrel

株式会社ポモナファーム 多気町

豊永 翔平

自然と共に生きる「Food Farmacy」

Pomona Farm は 2017 年に設立された農業生産法人ベンチャー。環境を破壊しながら人々の食を支える現代農業システムに疑問を感じ、低エネルギーコスト、超節水型、排液ゼロという環境配慮型の農業技術を活用して高品質野菜の生産を行なっています。

【提供店舗】Pan de mere / Mano e Mano / ORTAGGIO / Barrel / Buzz

株式会社かきうち農園 御浜町

垣内 清明

三重県御浜町は、温暖多雨の気候が特徴で、年中みかんのとれる町として知られています。「作るならだれよりも美味しいみかんを作ろう!」との思いで、現在約12ヘクタールの畑で栽培しています。お客様が元気な笑顔になれるようなみかんづくりをめざし、もぎたての鮮度の高いみかんをお届けしています。

【提供店舗】Pan de mere / ORTAGGIO / Barrel / Buzz

株式会社アヤマ NOSAN 伊賀市

川瀬 耕平 川瀬 綾

良質なお米の産地として知られる伊賀市鞍田の地で、一粒一粒手間暇かけて、丁寧に米を育てています。自社生産の伊賀米「みえのゆめ」を製粉した米粉はアミノ酸バランスも良く、栄養満点で満足度も大です。

【提供店舗】Pan de mere



若きシェフ

楽しいひと時を自慢のお料理で演出させていただきます

Brasserie & Wine café Buzz

井上 慎二 スラッスリ & ワインカフェ バズ 梅田店

「さくらポークを使った”パテドカンパーニュ”」 ¥850

「三重県産美能野牛のロースト 薫り高いトリュフソース」 ¥2,580

Belgian Brasserie Court BARREL

間 英郎 ヘルシアン・スラッスリ コト バレル

「尾鷲”シビマグロ”とポワローのプレッセソース・レムラード」 ¥980

「島田さんの小麦”リージュ風ワッフル” クレームダンジュと甘夏のコンフィチュール」 ¥880

pizzeria & bar Mano-e-Mano

野元 直樹 マノエマノ ピッツェリア&バル

「島田青年の全粒粉を使用したスパゲッティーニ 白身魚と旬野菜のアメリカーナソース」 ¥1,980

「三重県産ミニトマトとリコッタチーズのカプレーゼ」 ¥900

「ピッツァ各種」 ¥1,200-

AMARANTI

春井 学 アマランティ

「三重県産 地主共和会 平飼有精卵を使用した濃厚クレームブリュレ」 ¥650

「三重県産 地主共和会 平飼有精卵と島田青年のふすま粉を使用し ヨーグルトローフ」 ¥680

il desiderio ORTAGGIO

池田 顕 イル デジデリオ オルタジヨ

「バジルとホワイトチョコのムース

三重県産極上ミニトマトと白胡椒風味のジェラート添え」 ¥950

「三重県産極上甘夏みかんとオリーブオイルのアンサンブル パルサミコのジェラートを添えて」 ¥950

BISTRO & CREPERIE pan de méré

井上 智之 ビストロ&クレ スリ バンデメレ 梅田店

「三重県産スズキのポワレ 魚介のムースを包んだ 花付きズッキーニのヴァッフル マイヤーレモンバターソース」 ¥1880,

「三重県産の米粉を使用したカステラと伊勢抹茶のムース かきうち農園さんの柑橘のデクリネゾン」 ¥1,280