

おいしいみえを食卓に みえの食セレクション

2024
年度

食べる、飲む、贈る。
こだわりぎゅっと。
みえを語る167品。





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。 ～みえの食セレクション～

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セレクトした産品を「みえの食セレクション」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。

◆「みえの食セレクション」の選定基準は次のとおりです。

1. 信頼性（1次審査）

- （1）安全性の確保…………… 生産・製造工程での安全性確保の取組がきちん行われているか、PL 保険に加入しているか、など。
- （2）法令遵守体制の整備… 法令遵守をするための社内でのチェック体制がしっかりしているか、など。
- （3）取引先・顧客対応……… 窓口など取引先やお客様から情報収集する体制がしっかりできているか、など。

2. 独自性（2次審査）

- （1）こだわり・物語性……… 生産・製造方法のこだわりがあるか、商品開発にあたっての物語性があるか、など。
- （2）味・デザイン…………… 商品の食味、食感、香りは優れているか、パッケージと中身がマッチしているか、など。
- （3）今後の展開…………… 販路拡大や売上拡大が見込めるかどうか、など。



2024年度 新たに加わったセレクト商品

	品 名	事業者名
主食	伊勢うどん2食入り	伊勢醤油本舗株式会社 [伊勢市] 5
	手延べそうめん	有限会社渡辺手延製麺所 [四日市市] 6
副食	奥伊勢キャビア (国産フレッシュ・キャビア)	株式会社オーシャン・トラスト [大台町] 6
	長久の漬けマグロ	株式会社長久丸 [尾鷲市] 7
	KAMABOKO Blanc	株式会社プリス・ダイニング (伊勢美し国醸造所) [伊勢市] 7
	伊勢志摩あおさのりばた練り刺身こんにゃく	有限会社牧野商店 [松阪市] 8
	マンボウナゲット	有限会社ヤマショー [紀北町] 8
生鮮	大内山牛乳	大内山酪農農業協同組合 [大紀町] 9
	うた乃	全国農業協同組合連合会三重県本部 [津市] 9
	JPA2milk	有限会社四日市酪農 [菟野町] 10
調味料	ゆずボン酢	The dining YOSA 八右衛門 [多気町] 10
	伊勢のあまーいおさしみしょうゆ	合資会社西村商店 [玉城町] 11
飲料	九鬼贅沢ミルク黒ごまラテ4P	九鬼産業株式会社 [四日市市] 11
	亀山べにほまれ紅茶	伊達丸亀製茶 [亀山市] 12
	伊勢のクラフト酢 生姜xゆず	山二造酢株式会社 [津市] 12
酒	宮の雪 純米吟醸	株式会社宮崎本店 [四日市市] 13
菓子	龍乃掌ハードプレーン	有限会社瑞宝軒 [亀山市] 13
	津東高校xよろこば食堂 ホエイクッキー 伊勢茶ゆず風味	株式会社喜場 [津市] 14

これまでのセレクト商品

	品 名	事業者名
主食	明高米「結びの神」	三重県立明野高等学校 [伊勢市] 15
	伊賀米コシヒカリ	JAいがふるさと [伊賀市] 15
	伊賀米こしひかりごはん	株式会社ミエライス [津市] 16
	非常時持出米 (白飯)	三重北農業協同組合 [四日市市] 16
	非常時持出米 (わかめごはん)	三重北農業協同組合 [四日市市] 16
	魚に合う米	有限会社世古米穀店 [尾鷲市] 17
	BabyFish 鯛のおかゆ	株式会社ディーグリーン [紀北町] 17
	伊賀米ひまわりカンパニー	農事組合法人百姓工房伊賀の大地 [伊賀市] 17
	九鬼太白純正胡麻油使用手延めん	有限会社渡辺手延製麺所 [四日市市] 18
	金魚印 手延 ひやむぎ	有限会社渡辺手延製麺所 [四日市市] 18
	みえ育ちの手延べ半生うどん	有限会社カネスエ製麺所 [鈴鹿市] 18
	伊勢うどん	株式会社みなみ製麺 [伊勢市] 19
	あおさ風味たれ付き伊勢うどん2食入り	株式会社みなみ製麺 [伊勢市] 19
	いなべ産極細蕎麦	陣田屋商店 [桑名市] 19
	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 [紀北町] 20
	種まき権兵衛ラーメン (乾麺) しお	有限会社モリタ [紀北町] 20
	伊勢海老のクリームソース ホエイパスタセット	株式会社喜場 [津市] 20
	ホエイビザ 松阪牛のミートソースモッツアレラ	株式会社喜場 [津市] 21
	伊勢海老漁師鍋 4 人前	上野観光株式会社 (鳥羽グランドホテル) [鳥羽市] 21

	品 名	事業者名
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]・・・21
	鈴鹿山麓クリーンポーク 熟成ベーコン	株式会社角屋 [菰野町]・・・22
	つくだ煮屋のたまり又焼	有限会社荒木國一商店 [川越町]・・・22
	つくだ煮屋の手羽先	有限会社荒木國一商店 [川越町]・・・22
	松阪牛焼ハンバーグ (デミグラスソース付)	株式会社まるよし [松阪市]・・・23
	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]・・・23
	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 [尾鷲市]・・・23
	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]・・・24
	紀北の魚ギョーザ	有限会社ヤマショー [紀北町]・・・24
	伊勢の国★ぎょうざ衛門・満月餃子 (冷凍餃子)	株式会社ピースブレアコーポレーション [四日市市]・・・24
	伊勢名物 田舎風 鶏めしの素	三昌物産株式会社 [四日市市]・・・25
	松阪牛肉 味ごはんの素	株式会社TANKUS [津市]・・・25
	紀州みやび鯛ごはんの素	株式会社丸寿海産 [紀北町]・・・25
	しらすのもり	株式会社丸寿海産 [紀北町]・・・26
	鯛めし炊き込みタイプ (2合用)	株式会社鷺洋 [尾鷲市]・・・26
	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]・・・26
	百年昆布 (太白おぼろ特別仕立)	株式会社酒徳昆布 [伊勢市]・・・27
	のりふりふり (醤油バター)	株式会社百福 [桑名市]・・・27
	伊勢茶葉しぐれ	株式会社総本家新之助貝新 [桑名市]・・・27
	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]・・・28
	鈴鹿じゃこおかか煮	有限会社新星食品 [鈴鹿市]・・・28
	溜まり昆布 熟饅	株式会社酒徳昆布 [伊勢市]・・・28
	真鯛みそ 極	三和水産株式会社 [尾鷲市]・・・29
	あおさのり納豆	株式会社小杉食品 [桑名市]・・・29
	伊勢ひりょうず	有限会社若松屋 [伊勢市]・・・29
	熊野特産たかな漬け めはり	農事組合法人飛鳥たかな生産組合 [熊野市]・・・30
	凍眠伊勢まだい生ハム (冷燻)	株式会社TA西村 [鳥羽市]・・・30
	カタクチ鰯のアンチョビー	海童工房魚寅 [鳥羽市]・・・30
	海鮮 牡蠣キムチ	RevitaFish (マルサ商店) [志摩市]・・・31
	牡蠣の和風オイル漬け	RevitaFish (マルサ商店) [志摩市]・・・31
	伊勢志摩あおさのり ひとくち刺身こんにゃく	有限会社牧野商店 [松阪市]・・・31
	伊勢志摩かつおぶし ばた練り刺身こんにゃく	有限会社牧野商店 [松阪市]・・・32
	伊勢志摩かつおぶし ひとくち刺身こんにゃく	有限会社牧野商店 [松阪市]・・・32
	伊勢和布	北村物産株式会社 [伊勢市]・・・32
	あおさのり	株式会社橋本屋徳兵衛 [松阪市]・・・33
	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]・・・33
	しじみの味噌汁	株式会社ITfoods [桑名市]・・・33
生鮮	まつぶた 極上松阪豚セット	株式会社YCまつぶたPIG STORY [松阪市]・・・34
	美熊野牛ロースと赤身ものの詰め合わせ700g	株式会社黒毛和牛の岡田 [熊野市]・・・34
	御在所山麓 菰錦豚 (コモキントン)	有限会社佐藤ビッグファーム [菰野町]・・・34
	ええやんさくらポークしゃぶしゃぶセット	三重県畜産事業協同組合 [四日市市]・・・35
	伊勢志摩プレミアムオイスター	株式会社オイスターファームラフト [志摩市]・・・35
	山村牛乳I合ビン	有限会社山村乳業 [伊勢市]・・・35
	ハレノヒトマト	三交不動産株式会社 [津市]・・・36

	品 名	事業者名	
生 鮮	多気の次郎柿	JA多気郡柿部会 [多気町]・	36
	おわせ雨夏ドレッシング	Amanatsu Tenma Farm [尾鷲市]・	36
調味料	特撰赤だし伊勢味噌	株式会社糺屋 [伊勢市]・	37
	飯高のとつときみそ	とつときみそ合同会社 [松阪市]・	37
	伊勢醤油 あおさ醤油	伊勢醤油本舗株式会社 [伊勢市]・	37
	伊勢たまり奉祝	株式会社糺屋 [伊勢市]・	38
	的矢かきのうま醤油	合資会社西村商店 [玉城町]・	38
	カタクチ鰯の魚醤油	海童工房魚寅 [鳥羽市]・	38
	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]・	39
	伊勢海老オイル	有限会社珍海堂 [鳥羽市]・	39
	伊勢の魚醤 鰯醤	伊勢醤油本舗株式会社 [伊勢市]・	39
	しいたけオイル (プレーン、ガーリック)	株式会社鈴鹿山麓夢工房 [鈴鹿市]・	40
	ぎょうざ衛門 なんでも味噌ダレ	株式会社ピーズブレアコーポレーション [四日市市]・	40
	松阪鶏焼き肉のタレ	有限会社丸井食品三重工場 [松阪市]・	40
	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]・	41
	赤酢の寿司と酢の物の酢	株式会社トーエー [四日市市]・	41
	九鬼特撰芳醇黒胡麻油	九鬼産業株式会社 [四日市市]・	41
	黒にんにくレストラン 松阪牛万能だれ	辻製油株式会社／うれし野ラボ [松阪市]・	42
飲 料	めぐるる500ml	井村屋株式会社 [津市]・	42
	代々伝承 千萬の令 (深蒸し煎茶)	有限会社茶重商店 [松阪市]・	42
	薫る棒ほうじ茶「松阪ほいろ」	有限会社茶重商店 [松阪市]・	43
	玉露かりがねほうじ茶 (深煎り・浅煎り)	株式会社PakuPaku [津市]・	43
	伊勢茶 深蒸し煎茶 峰雲	株式会社川原製茶 [多気町]・	43
	三重県産茶葉詰合せ	三重北農業協同組合 [四日市市]・	44
	有機栽培 煎茶のどか	株式会社新生わたらい茶 [度会町]・	44
	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 [大台町]・	44
	抹茶すいざわ	有限会社萩村製茶 [四日市市]・	45
	石臼挽き伊勢抹茶	伊勢抹茶株式会社 [鈴鹿市]・	45
	パウチゼリーなるみ	株式会社夢工房くまの [熊野市]・	45
	新姫果汁	一般財団法人熊野市ふるさと振興公社 [熊野市]・	46
	セミノール青みかンドリンク	有限会社すずもと農園 [御浜町]・	46
	ビーファーム 飲むお酢 柚子	株式会社エスパス [津市]・	46
	スマックゴールド	鈴木鉱泉株式会社 [桑名市]・	47
	まめちち とろとろ豆乳	株式会社横山食品 [津市]・	47
	九華珈琲 3種セット	株式会社UND-K (Café de UN Daniels) [桑名市]・	47
	津焙煎珈琲 三重県産はちみつ使用 カフェオレベース	株式会社富士珈琲 [津市]・	48
	九鬼 黒ごまラテ 150g	九鬼産業株式会社 [四日市市]・	48
	九鬼 黒ごまラテ ノンスウィート 100g	九鬼産業株式会社 [四日市市]・	48
	九鬼 黒ごまラテ 4P (15g×4)	九鬼産業株式会社 [四日市市]・	49
酒	朝 ―ASATSU― 天一滄溟 (てんいちそうめい)	合資会社早川酒造部 [川越町]・	49
	宮の雪 大吟醸	株式会社宮崎本店 [四日市市]・	49
	宮の雪 純米酒	株式会社宮崎本店 [四日市市]・	50
	宮の雪 山廃仕込 特別純米酒	株式会社宮崎本店 [四日市市]・	50
	ふきい 純米 瑠璃色	石川酒造株式会社 [四日市市]・	50

	品 名	事業者名
酒	弓形穂 純米吟醸「AKENO SAKUMOTSU」	有限会社みよしや [伊勢市]・・・51
	純米酒 木桶仕込み 半蔵	株式会社大田酒造 [伊賀市]・・・51
	純米大吟醸 義左衛門	若戎酒造株式会社 [伊賀市]・・・51
	だし割かん	株式会社大田酒造 [伊賀市]・・・52
	bbワイン	農業組合法人三重伊賀里山整備活用組合 [名張市]・・・52
	ISEKADO ヒメホワイト	有限会社二軒茶屋餅角屋本店 [伊勢市]・・・52
	ISEKADO ペールエール	有限会社二軒茶屋餅角屋本店 [伊勢市]・・・53
	ISEKADO Sakekasu Hazy IPA ZAKU	有限会社二軒茶屋餅角屋本店 [伊勢市]・・・53
	あおさ焼酎「河村」	有限会社マサヤ [南伊勢町]・・・53
	キンミヤ シャリキンパウチ	株式会社宮崎本店 [四日市市]・・・54
菓子	酒まんじゅう	有限会社シンセイフーズ [明和町]・・・54
	おいしいつぶあん	伊勢製餡所株式会社 [伊勢市]・・・54
	伊勢あんもなか	伊勢製餡所株式会社 [伊勢市]・・・55
	平治煎餅	有限会社平治煎餅本店 [津市]・・・55
	カレーのおせんべい	有限会社美鹿山荘 [桑名市]・・・55
	焼むすび	有限会社美鹿山荘 [桑名市]・・・56
	なんとこれはじゃがいもです。	農事組合法人百姓工房 伊賀の大地 [伊賀市]・・・56
	純八さつまいものアーモンドタルト	株式会社純八商店 [東員町]・・・56
	もちもち小麦のロールケーキ	パティスリー魔法庵(株式会社助来) [桑名市]・・・57
	もちもち小麦のパンケーキミックス	パティスリー魔法庵(株式会社助来) [桑名市]・・・57
	よろこばのホエイクッキー プレーン	株式会社喜場 [津市]・・・57
	伊勢らしく伊勢ラスクギフトBOX	パティスリー・ラ・リシュテール [伊勢市]・・・58
	伊勢志摩テリーヌ	有限会社ふらんす [伊勢市]・・・58
	シェル・レーヌ	株式会社ブランカ [伊勢市]・・・58
	チーズケーキ	伊勢志摩リゾートマネジメント株式会社(鳥羽国際ホテル) [鳥羽市]・・・59
	カップアイス4種6個セット	すし処一重 [尾鷲市]・・・59
	作フィナンシェ	有限会社もんいまあじゅ [熊野市]・・・59
	紀の宝マイヤーレモンケーキ～笑み結び～	パティスリーアフレイル [紀宝町]・・・60
	紀の宝マドレーヌ	パティスリーアフレイル [紀宝町]・・・60
	果のまま(梨)	ワカショク ワカヤマショクヒン株式会社 [四日市市]・・・60
	果のまま(7袋)	ワカショク ワカヤマショクヒン株式会社 [四日市市]・・・61
	いなべの茶つぶりん(かぶせ茶)	株式会社こんま亭(Patisserie Café こんま亭) [いなべ市]・・・61
	いなべの茶つぶりん(ほうじ茶)	株式会社こんま亭(Patisserie Café こんま亭) [いなべ市]・・・61
	糰つぶりん	株式会社糰屋 [伊勢市]・・・62
	山村ヨーグルト	有限会社山村乳業 [伊勢市]・・・62
	かぶせ茶みるくジャム	株式会社こんま亭(Patisserie Café こんま亭) [いなべ市]・・・62
	ほうじ茶みるくジャム	株式会社こんま亭(Patisserie Café こんま亭) [いなべ市]・・・63
	NATUREわくわくジャム(ブルーベリージャム)	社会福祉法人伊勢亀鈴会 第2南勢就労支援センター [明和町]・・・63
	KOMONO蜜	八風農園 雅 [菰野町]・・・63
	国内産 純粋はちみつ 百花	株式会社長谷川養蜂 [南伊勢町]・・・64
ギフト	作豚～ZAKUBUTA ギフトセット	株式会社ヤマザキファーム [鈴鹿市]・・・64
	活鯛 めでたい焼	三和水産株式会社 [尾鷲市]・・・64



県では、みえの食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

2024年度みえの食セレクションとして
新たにセレクトされた18品です。

主食

伊勢うどん 2食入り

伊勢醤油本舗株式会社

特製たれのベースは三重県
産大豆のコクと旨味が詰
まった「伊勢醤油」！

伊勢地方に古くから親しまれてきた太
くて柔らかい麺が特徴の「伊勢うどん」
と旨みとコクのある伊勢醤油にかつお
節、こんぶ風味を効かせ、まろやかな
なにも深みのある味わいに仕上げまし
た。



〔希望小売価格(税込)〕650円

〔供給可能時期〕通年

〔販売エリア〕おかげ横丁、ヴィゾン、三重テラス、
伊勢醤油ショッピングサイト他

事業者からのひとこと

もちもちの麺にしっかり絡み、最後まで飽
きずに食べられるよう、たれは旨みとコク
のある伊勢醤油を使用しています。麺には
100%三重県産の小麦を使用しています。
おうち使いはもちろん、お土産や贈り物に
も最適です。

〔ターゲット〕年齢男女問わず、食へのこだわりが高い層

〔利用シーン〕うち使い・土産に

〔賞味/消費期限〕3ヶ月 〔原材料〕めん:小麦粉(小麦(三重県産))、食塩/pH調整材、(一部に小麦を含む) たれ:さいしこみしょうゆ(伊勢醤油)(三重県製造)、
たまりしょうゆ、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、かつおぶしエキス、食塩、酵母エキス、こんぶエキス、かつおエキス/酒精、(一部に小麦、大豆を含む) 〔原産
地〕小麦:三重県産 〔内容量〕麺250g+たれ30g 〔1ケースあたり入数〕15入 〔最低ケース納品単位〕2ケースから 〔保存温度帯〕常温 〔発注リードタ
イム〕個別にご相談 〔ケースサイズ(cm)、重量(kg)〕(縦)15.5×(横)6.0×(高)2.0、(重)0.6 〔JANコード〕4903101590257 〔送料〕個別にご相談

問合せ先 〔住所〕伊勢市宇治中之切町52 〔TEL〕0120-093-716 〔FAX〕0598-50-3009 〔HP〕<https://www.isesoyou.co.jp> 〔Email〕info@isesoyou.jp

主食

手延べそうめん

有限会社 渡辺手延製麺所

伝統の製法を受け継いだ職人が作り出す手延べそうめん

江戸時代から続く伝統の製法を生かし、熟成させながら延ばす作業を繰り返しながら作る手延べそうめん。特に乾燥方法は、通常温風で乾燥させる方法が多い中、大矢知でも、ここでしか行っていない「低温乾燥」で時間をかけてじっくり麺を乾燥させているため、抜群のこし、風味が豊か。寒時期しか製造できない為、生産量も少なく希少な素麺です。



〔希望小売価格(税込)〕3,996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

四日市市大矢知地区で、麺作りが盛んに行われたのは、地元の清流朝明川に水車小屋が作られ、鈴鹿山脈から吹き降ろす寒風“鈴鹿おろし”によって、麺を乾燥させるのにうってつけの場所だったからです。最盛期には300を超える製麺農家があったそうですが、今は十数軒程に減少しました。大矢知地区で作られる素麺は製麺所によって、粉の配合、乾燥方法などはその事業所によって異なるため、製麺所によって味も異なります。当店では小麦粉の真ん中の柔らかい部分だけを使用した、良質の小麦粉を使用し、1本1本丁寧に作っています。先代から受け継いだ味をこれからも守り続け、三重県にも全国の名産地にも負けない素麺がある事を、知っていただきたいと思っています。

〔ターゲット〕デパート、法人、一般

〔利用シーン〕主にギフト用品として、ちょっとしたお土産や、イベントなどの粗品

〔賞味/消費期限〕(賞味)製造日より2年 〔原材料〕小麦粉(国内製造)、食塩、食用植物油、でん粉(打粉用) 〔原産地〕オーストラリア他 〔内容量〕1,484g(53g×28束入) 〔1ケースあたり入数〕1~10 〔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〕1~7日 〔ケースサイズ(cm)、重量(kg)〕(縦)22.5×(横)28.0×(高)4.0、(重)1.6 〔JANコード〕4573336224281 〔送料〕別

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

副食

奥伊勢キャビア（国産フレッシュ・キャビア）

株式会社 オーシャン・トラスト

キャビア本来の濃厚でクリーミーな味わい！

清流育ちのスタージョン（チョウザメ）から摂れるキャビアは、大粒で濃厚クリーミーな味わいを堪能できます！「奥伊勢キャビア」は、国産ベステルチョウザメの卵で、卵径3ミリ以上の大粒卵を使用し、こだわりの岩塩を極少量加えることで、キャビア本来の濃厚でクリーミーな食感を際立たせています。



〔希望小売価格(税込)〕35,100円

〔供給可能時期〕通年（在庫要確認）

〔販売エリア〕全国

事業者からのひとこと

“本物”のクオリティを実現！！
美味しいスタージョン（チョウザメ）と、最高のキャビアを作るため、最適な水源を探し求め、ようやく大台町の始神川にたどり着きました。
自然環境に優しい循環型農法であるアクアポニックスを応用して、クレソンの水耕栽培もおこなっています。
奥伊勢キャビアは、独自の鮮度保持・熟成技術で他社には無いキャビアに仕上げております。
贈答に、ハレの日のお祝いに、ホームパーティーでの主菜として最適です。
ぜひ、本物の「国産フレッシュ・キャビア」をご賞味ください。

〔ターゲット〕高級ホテル、百貨店、レストランオーナーシェフ

〔利用シーン〕パーティー、贈答

〔賞味/消費期限〕(賞味)540日 〔原材料〕チョウザメ(ベステル)卵、岩塩、しらこたんぱく 〔原産地〕日本 〔内容量〕30g 〔1ケースあたり入数〕1瓶 〔最低ケース納品単位〕1箱 〔保存温度帯〕冷凍 〔発注リードタイム〕1週間（在庫要確認） 〔ケースサイズ(cm)、重量(kg)〕(縦)10.5×(横)10.5×(高)6.5、(重)0.22 〔JANコード〕4595644987016 〔送料〕別途

問合せ先 〔住所〕多気郡大台町神滝68-1 〔TEL〕090-1413-7071 〔HP〕<https://sturgeon-lohas.com> 〔Email〕ryo@ocean-trust.com

副食

長久の漬けマグロ

株式会社長久丸

世界の海からマグロをあなたへ！

簡単・お手軽・すぐご飯！

創業100周年を迎えた長久丸が、自社船で釣り上げた自慢のマグロを同じ尾鷲市の老舗『金盛丸』とタッグを組み、ゴマ風味豊かな甘口のタレで味付けしました。流水に5分程つけておくだけで簡単に解凍でき、そのままおかずやおつまみとして、漬け丼の具としてもすぐに召し上がれます。また衣をつけて揚げればマグロの竜田揚げとして、野菜と和えて漬けサラダ等としてもお手軽にお楽しみいただけます。



〔希望小売価格(税込)〕650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

長久丸は大正十三年に、木造の小舟1隻でスタートしました。今では遠洋マグロ漁船6隻、近海カツオ船1隻を所有するまでに成長しました。創業以来、100年に渡って美味しいマグロやカツオを食卓にお届けするために日々、命懸けで釣り上げています。釣り上げたマグロは、鮮度を保つために、その場で神経を抜き、エラと内臓を除去してから-60℃以下の超低温で急速冷凍します。手間をかけた分、解凍しても、もちもちとした食感をお楽しみいただけます。さらに、そのマグロをお手軽にお召し上がりいただけるよう開発したのがこの「長久の漬けマグロ」です。マグロの身にタレがしみ込むよう手切りでカットし鮮度を保つよう真空パック(冷凍)にしました。ぜひご賞味ください。

〔ターゲット〕1人暮らしの方、ファミリー向け

〔利用シーン〕流水解凍ですぐに解凍出来るので、どなたでも簡単に召し上がれます

〔賞味/消費期限〕(賞味)製造日より4ヶ月 〔原材料〕まぐろ(国産)、醤油、本みりん、三温糖、練りゴマ、ごま油、(一部に小麦・大豆・ゴマを含む) 〔原産地〕国産 〔内容量〕50g 〔1ケースあたり入数〕50袋 〔最低ケース納品単位〕1ケース 〔保存温度帯〕冷凍(-15℃以下) 〔発注リードタイム〕10日 〔ケースサイズ(cm)、重量(kg)〕(縦)27.0×(横)39.0×(高)17.0、(重)2.5 〔JANコード〕4580581485114 〔送料〕お客様負担

問合せ先 〔住所〕尾鷲市朝日町2-1 〔TEL〕0597-25-2100 〔FAX〕0597-25-2101 〔HP〕<https://chokyumaru.stores.jp/> 〔Email〕chokyumaru-reizo@triton.ocn.ne.jp

副食

KAMABOKO Blanc

株式会社ブリス・ダイニング(伊勢美し国醸造所)

老舗蒲鉾屋と新生ワイナリーで生まれた、世界初の“かまぼこ”

伊勢志摩初のワイナリーが明治三十八年創業の老舗蒲鉾屋と共同開発。本気で「ワインに合う蒲鉾」を追求しました。具材には、伊勢真鯛やおおさのり、伊勢ひじきなど、伊勢志摩の海の恵みを贅沢に使用。さらに、三重県産のレモンピールの華やかな香りと苦味をアクセントに加え、1口で五味を感じられる一品に仕上げました。



〔希望小売価格(税込)〕2,322円
〔供給可能時期〕通年
〔販売エリア〕全国(国内)

事業者からのひとこと

「美し国(うましくに)」を“歴史”と“美食”と“ワイン”の街へ
その想いから、2022年秋に「伊勢美し国醸造所」を開業。ワインを通して、三重県の魅力ある食材や商品、そして、生産者の方々をもっと多くの人に知ってもらいたいと活動を広げました。その中で、伊勢かまぼこの「若松屋」と出会い、誕生した新食感の蒲鉾です。その食感、ワイナリー専属ソムリエと蒲鉾職人が幾度も試作を重ねて、たどり着いた答えでした。ワインに合う味を追求する過程で、ワインを蒲鉾にブレンドしたことが、柔らかさにつながると発見しました。その後は、配合率を数%ずつ微調整し、歯切れのよさを実現しました。世界で初めて、ワインを配合した伊勢の蒲鉾を是非体験してください。

〔ターゲット〕お酒(特にワイン)がお好きな方へ

〔利用シーン〕お土産や贈答品としてはもちろん、ご自宅でのちょっといいお酒(特に白ワインや辛口な日本酒など)のお供に

〔賞味/消費期限〕(賞味)2ヵ月 〔原材料〕魚肉(輸入)、白ワイン、真鯛、レモンピール、ひじき、おおさ、鰹節、卵白、食塩、砂糖/加工でんぷん、調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・小麦を含む) 〔原産地〕魚肉(米国他)、白ワイン(伊勢市)、真鯛(南伊勢町)、レモンピール(南牟婁郡)、ひじき(伊勢市)、おおさ(志摩市) 〔内容量〕1本 〔1ケースあたり入数〕3本 〔最低ケース納品単位〕1ケース 〔保存温度帯〕10℃以下 〔発注リードタイム〕発注から5営業日前後 〔ケースサイズ(cm)、重量(kg)〕(縦)→×(横)→×(高)→、(重)→ 〔JANコード〕4985136050012 〔送料〕要相談

問合せ先 〔住所〕伊勢市大世古2-5-11 〔TEL〕0596-27-5050 〔FAX〕0596-27-5050 〔HP〕<https://isheshima-winery.co.jp/> 〔Email〕HPお問い合わせフォームよりご連絡ください

伊勢志摩あおさのりばた練り刺身こんにゃく

有限会社牧野商店

伊勢志摩あおさのりの素材
感たっぷり。歯切れの良い
食感です。

伊勢志摩あおさのりを粉末ではなく素材
そのまま使用しているため、磯の風味が
しっかりと生きており、外観からもたっ
ぷり入っているのがよくわかり楽しんで頂
けます。また、ばた練りで練り上げた生地
に余分な圧力を加えずに成型しているの
で、歯切れの良い食感で食べやすく仕上
げています。



〔希望小売価格(税込)〕216円(からし酢みそなし)
270円(からし酢みそ付き)
〔供給可能時期〕通年
〔販売エリア〕全国

〔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(中高年)、美味しくヘルシーなものを食べたい方など。

〔利用シーン〕軽く水洗いしてお好みの形状にカットして、刺身やサラダなどで召し上がれます。からし酢みそやドレッシング、わさび醤油など良く合います。

〔賞味/消費期限〕(賞味)120日 〔原材料〕【こんにゃく】こんにゃく粉(国産)、あおさのり(三重県産)/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤) 【添付たれ】米みそ、砂糖、醸造酢、水飴、ぶどう糖、からし、かぼす果汁/酒精、増粘多糖類、(一部に大豆を含む) 〔原産地〕日本 〔内容量〕160g(からし酢みそなし)190g(からし酢みそ付き) 〔1ケースあたり入数〕20 〔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)26.0×(高)11.0、(重)5.2 〔JANコード〕4978608666613 〔送料〕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〕<https://www.makino-konnyaku.co.jp> 〔Email〕makinosh@poplar.ocn.ne.jp

事業者からのひとこと

弊社は明治17年に創業した約130年の歴史を持つこんにゃくメーカーです。国産の良質の蒟蒻原料を使用し、昔ながらの伝統的製法で味と品質を守り続けております。また伊勢志摩あおさのり・伊勢ひじき・伊勢いもなど三重県の様々な地域資源を活用したこんにゃくの生産に力を入れています。加えて独自製法による歯切れの良い食感や味しみが良い「伊勢の国こだわりこんにゃく」各種をより多くの方々に食して頂けるよう全国の展示会などにおいて積極的にPRしています。小売用、業務用、通販・土産物用など様々な販売チャネルに適した多様なパッケージでご提案出来ますので是非ともご活用頂けると有難く思います。

マンボウナゲット

有限会社ヤマショー

凍ったまま揚げるだけで簡
単調理！魚なのに鶏のよう
な食感

マンボウを使った商品は、全国に色々
ありますが、マンボウナゲットは当社だ
けです。また魚ということで、カロリー
が100gあたり69kcalという低い特徴
があります。味付けは、子供から大人ま
でが、喜んで食される唐揚げ風の味付
けにしました。



〔希望小売価格(税込)〕864円
〔供給可能時期〕常時
〔販売エリア〕全国

〔ターゲット〕共稼ぎの夫婦、ファミリー

〔利用シーン〕ビールのあてや、お弁当のおかずにも最適です。またサラダのトッピングなどにされても美味しく召し上がれます。

〔賞味/消費期限〕(賞味)365日 〔原材料〕マンボウ(三重県)、【衣】小麦粉、食塩、粉末水あめ、にんにく、鰹節、赤唐辛子、こんぶ、調味料(アミノ酸等)、膨張剤、増粘剤(グアー)、加工澱粉、(一部に小麦を含む) 〔原産地〕三重県 〔内容量〕150g 〔1ケースあたり入数〕8 〔最低ケース納品単位〕4ケース 〔保存温度帯〕冷凍(-18℃以下) 〔発注リードタイム〕7日 〔ケースサイズ(cm)、重量(kg)〕(縦)27.0(横)21.0×(高)16.0、(重)1.3 〔JANコード〕4560368605652 〔送料〕要相談

問合せ先 〔住所〕北牟婁郡紀北町船津1079番地 〔TEL〕0597-36-1616 〔FAX〕0597-36-1900 〔HP〕<https://mie-yamasho.com/> 〔Email〕yamasho2@za.ztv.ne.jp

事業者からのひとこと

弊社は、地域資源を使った商品開発を行っております。商品はすべて鮮度にこだわり、地元の食材を大切にしています。「海・山・川」の三拍子揃ったこの地域は自然の中で食材がたくさん生まれます。ニギスをはじめ、マンボウ、エビ、イカなどの地元三重県産の食材を使い、お客様に「新鮮でおいしい安全な商品をお届けしたい」という気持ちを大切にしております。

生鮮

大内山牛乳

大内山酪農農業協同組合

戦後から70年以上の歴史をもつ安心で美味しい三重県の地元牛乳

.....

大内山牛乳は、大内山酪農に現在加盟している12軒の酪農家が生産した生乳のみを使用した牛乳です。生乳に均質と殺菌をほどこしただけの牛乳は、牛乳本来の味や香りを楽しんでいただけます。いやな臭みがない香りに、牛乳の味はコクがあって濃い、なのにあっさり飲みやすいと評判をいただきます。



〔希望小売価格(税込)〕116円
〔供給可能時期〕通年
〔販売エリア〕主に三重県内

〔ターゲット〕地元産、安心安全、品質が高いものを飲みたい・家族に飲ませたいと考える主婦
〔利用シーン〕食事の際の飲み物。手軽な軽食、おやつのお供の飲み物。料理の材料

〔賞味/消費期限〕(賞味)12日間(未開封) 〔原材料〕生乳100%(三重県産) 〔原産地〕三重県 〔内容量〕200ml 〔1ケースあたり入数〕40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〕5~7日(発送場所による) 〔ケースサイズ(cm)、重量(kg)〕(縦)29.0×(横)49.0×(高)12.0、(重)9.5 〔JANコード〕49554700 〔送料〕発送場所による

問合せ先 〔住所〕度会郡大紀町大内山3248-2 〔TEL〕0598-72-2221 〔FAX〕0598-72-3822 〔HP〕<https://ouchiyama-milk.com/>

.....

生鮮

うた乃

全国農業協同組合連合会三重県本部

贈って嬉しい♪食べて嬉しい♪笑顔を奏でる

.....

30年もの研究を重ねて食味も外観も自信をもって送り出せる品種ができあがりました。
なかでも一番の特徴は、高糖度ということ。食味が良いからこそ、「贈って嬉しい、食べて嬉しい」を実現できる品種です。
三重県内の栽培しか許されない独自品種。しかも生産者もごく少数のため、希少ないちごです。



〔希望小売価格(税込)〕1,058~1,706円
〔供給可能時期〕12~4月
〔販売エリア〕東京、三重

事業者からのひとこと

.....

手土産やギフトにオススメ!その理由を3点紹介します。
1. 甘さが嬉しい♪
従来の品種は糖度10度前後のものが多いなか、「うた乃」はそれらと比べてどの月も1~2度高い傾向です。
2. 見栄えが嬉しい♪
果形がキレイなものだけをプロ農家が厳選出荷し、手土産として喜ばれるクオリティを目指しています。
3. 野菜ソムリエからのお墨付きが嬉しい♪
「蜜のような濃厚な甘さがあり、クセになりそうな味。」「口の中で甘い香りがぱっと広がるのも最高です。」「しっかりと感じる華やかな香りと甘み。濃厚なイチゴ」
(日本野菜ソムリエ協会主催 いちご選手権でのコメントより抜粋)
食味と外観を追求しながら研究・開発した品種だからこそ、「贈って嬉しい♪食べて嬉しい♪笑顔を奏でる」を目指します。

〔ターゲット〕手土産用として果物を探している方 〔利用シーン〕手土産

〔賞味/消費期限〕(賞味)冷蔵5日間 〔原材料〕ー 〔原産地〕三重県 〔内容量〕250g 〔1ケースあたり入数〕2パック 〔最低ケース納品単位〕5箱 〔保存温度帯〕5℃ 〔発注リードタイム〕1週間前 〔ケースサイズ(cm)、重量(kg)〕(縦)22.2×(横)28.5×(高)6.3、(重)0.1 〔JANコード〕4908450132462 〔送料〕ー

問合せ先 〔住所〕津市栄町一丁目960番地 〔TEL〕059-229-9090 〔FAX〕059-225-2950 〔HP〕ー 〔Email〕funaki-akihiro@zennoh.or.jp

生鮮

JPA2 milk (ジェイピーエーツーミルク)

有 限 会 社 四 日 市 酪 農

「A2 タイプ・新鮮・成分無調整」こだわりの三重県産ミルク。

あのと牧場(津市)の「β-カゼインA2の遺伝子を持つ乳牛」から絞った生乳を100%使用しています。一般牛乳との混合はありません。A2検査は専用検査キットでの実施を義務づけられています。牛に与える飼料は「遺伝子組み換え分別生産流通管理済」です。



[希望小売価格(税込)] 495円

[供給可能時期] 通年

[販売エリア] 三重県及び中京・関東エリア

事業者からのひとこと

.....
地元酪農家の「鮮度が見える生乳」のみを使用して牛乳・ヨーグルト等乳製品を食品安全マネジメントシステムISO22000に基づき高いレベルで食の安全性を担保して製造しています。遺伝子組換え分別生産流通管理済の飼料で育てたA1遺伝子を保有しない乳牛の生乳から作ったJPA2 milkを2024年から生産し好評を得ています。

[ターゲット]牛乳の消化に悩む人たちを含む健康的な食生活を心がける皆さん [利用シーン]そのままご使用(飲用)ください

[賞味/消費期限](賞味)製造日含めて11日 [原材料]生乳 100%(三重県産) [原産地]三重県 [内容量]1,000ml [1ケースあたり入数]12 [最低ケース納品単位]1ケース/1日 [保存温度帯]冷蔵 [発注リードタイム]要相談 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)33.0×(横)27.0×(高)27.0、(重)1.2 [JANコード]4908457001501 [送料]1970円/ケース

問合せ先 [住所]三重郡菰野町神森18番地 [TEL]059-394-3187 [FAX]059-393-4655 [HP]<https://yotsuraku.jp>

調味料

ゆずポン酢

The dining YOSA 八右衛門

2024年調味料選手権
ポン酢部門 最優秀賞 受賞

2024年調味料選手権、ポン酢部門最優秀賞受賞。職人のこだわりが詰まった究極のポン酢ができました。天然塩(岩戸の塩)や三重県産(多気町)の天然ゆず果汁を贅沢に使用した爽やかでありながら濃厚なポン酢となっております。よく振ってからお召し上がり下さい!



[希望小売価格(税込)] 1,350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

.....
鍋物、唐揚げ、冷奴等の定番メニューの他、深みがありますので、お刺身ともよく合います。天然の素材から作られた無添加で身体に優しいポン酢です。多くの皆様に手に取って頂いて、三重県の底力を感じて欲しい逸品となっております。

[ターゲット]食・調味料に拘りがあり、健康志向の皆様

[利用シーン]あらゆる料理に! 特にお刺身 ご家庭の食卓に・大切な方への贈り物に

[賞味/消費期限](賞味)365日 [原材料]しょうゆ(国内製造)、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、みりん、食塩、(一部に大豆・小麦を含む) [原産地]日本(三重県) [内容量]200ml [1ケースあたり入数]16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)27.0×(横)27.0×(高)24.0、(重)3.2 [JANコード]4580409472159 [送料]要相談

問合せ先 [住所]多気郡多気町古江840-1 [TEL]0598-49-4341 [HP]<https://www.yosa-hachiemon.com/> [Email]info@yosa-hachiemon.com

調味料

伊勢のあまいおさしみしょうゆ

合資会社西村商店

おさしみの旨みを活かすおさしみ醤油です。

「松阪どんこ椎茸」のだしで仕上げた
柔らかな味わいのお醤油はおさしみの
旨みを引き出してくれます。
納豆やおとうふにもあいますよ！



〔希望小売価格(税込)〕546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

あまいおさしみ醤油は、おさかな離れの子供たちにおいしくおさしみを食べてもらいたいというコンセプトで開発したしょうゆです。廃棄されていた松阪どんこ椎茸の軸を使ってだしをとりお醤油の旨みにしていく事で、食べ物を大切にしていこうと、美味しくしっかり食べることを子供たちが感じてくれれば嬉しいことです。塩かどのとれた甘みのある味わいはわさびとも相性が良いので、大人の方にも満足して頂けると思います。

〔ターゲット〕お子様から大人の方まで 〔利用シーン〕おさしみ本来の旨みをこわさずに食べたいとき

〔賞味/消費期限〕(賞味)18ヶ月 〔原材料〕しょうゆ(国内製造)、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)、(一部に小麦・大豆を含む) 〔原産地〕日本 〔内容量〕150ml 〔1ケースあたり入数〕20 〔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〕3営業日 〔ケースサイズ(cm)、重量(kg)〕(縦)24.0×(横)30.0×(高)15.3、(重)6.6 〔JANコード〕4975829015138 〔送料〕1,045(税込)

問合せ先 〔住所〕度会郡玉城町田丸244 〔TEL〕0596-58-2225 〔FAX〕0596-58-6223 〔HP〕<https://mieman.co.jp/> 〔Email〕miyamura@mieman.co.jp

飲料

九鬼 贅沢ミルク黒ごまラテ 4P

九鬼産業株式会社

黒ごまときな粉の香ばしい風味と濃厚なミルク感が特長

黒ごまときな粉の香ばしい風味に加え、北海道産全粉乳を贅沢に使用し濃厚なミルク感を実現しました。ノンカフェインなので就寝前や妊娠中の方にも安心して召し上がり頂けます。1杯分ずつの個包装になっており、コップに入れて水やお湯に混ぜるだけ。1杯に約4000粒の黒ごまを使用しており栄養も豊富です。



〔希望小売価格(税込)〕378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

九鬼黒ごまラテは2018年に販売を開始して以降、多くの方々にご愛飲いただいております。お召し上がりいただく際に牛乳や豆乳が必要であることから、「お湯で飲める黒ごまラテが欲しい」といったお声を多くいただいております。そこでこの度、水やお湯で混ぜるだけで簡単に美味しく飲める九鬼贅沢ミルク黒ごまラテを開発いたしました。創業以来130年以上、ごま一筋で美味しい商品を製造してきたごまの専門メーカーだから出来たこだわりのごま飲料です。原材料は「黒ごまパウダー」、「北海道産全粉乳」、「2種類のブラウンシュガー」、「国産きな粉」、「食塩」ととてもシンプルで食品添加物は不使用です。

〔ターゲット〕20～40代女性 〔利用シーン〕お家ではもちろん、オフィスやアウトドアなどでもお召し上がりいただけます。

〔賞味/消費期限〕(賞味)1年 〔原材料〕黒ごまパウダー、全粉乳、加工黒糖、きなこ、砂糖、食塩 〔原産地〕黒ごまパウダー:ミャンマー、メキシコ、パラグアイ、ボリビア、中国等、全粉乳・加工黒糖・きなこ・砂糖・食塩:日本 〔内容量〕80g(20g×4袋) 〔1ケースあたり入数〕25箱入り(5箱×5) 〔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〕3日(発注数量によって最大60日) 〔ケースサイズ(cm)、重量(kg)〕(縦)42.5×(横)23.0×(高)15.5、(重)3.1 〔JANコード〕4972370501318 〔送料〕3ケース未満の場合送料実費、通信販売ではお届け先1箇所につき、6,800円(税込)以上は送料無料

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

亀山べにほまれ紅茶

伊達丸製茶

幻の亀山べにほまれ紅茶の復活

亀山産の「べにほまれ」紅茶は、日本産紅茶としてはじめて海外の紅茶に追いついたと評される、まぼろしの紅茶でした。

歴史に埋もれてしまった亀山産のべにほまれ紅茶を復活した亀山紅茶。

八十八夜の時期に一芯二葉で摘み製造し、上品質にこだわった濃厚な香りと旨味を味わっていただきたいです。



〔希望小売価格(税込)〕1,512円

〔供給可能時期〕年中

〔販売エリア〕全国

事業者からのひとこと

.....

亀山市は今でこそ、茶の生産量三重県内3位のお茶の生産地でお茶処ですが、戦後から昭和40年代にかけて日本有数の紅茶の産地でした。その当時、亀山で最も多く栽培されていた紅茶品種が「べにほまれ」です。「べにほまれ」は日本初（茶農林1号）の紅茶専用品種で、亀山産の「べにほまれ」紅茶は、『日本産紅茶としてはじめて海外の紅茶に追いついた』と評される紅茶でした。昭和30年代には世界レベルの品質を武器に海外へも輸出され、国内の茶品評会では亀山市の川戸勉氏が全23回中11回で最高位（農林水産大臣賞）を受賞するなど、亀山産紅茶は日本紅茶のトップブランドの地位を築きました。しかし、海外産地とのし烈な競争や紅茶の輸入自由化等、時代の流れの中で国内の他産地と同様に衰退していくこととなり、市内の紅茶茶園は続々と緑茶へと改植され、亀山の紅茶生産はほとんど消えてしまったのです。60年ほど前に生産されていた亀山べにほまれ紅茶の復活をして発信し、亀山の緑茶の生産販売のアピールにもなればと考えています。

〔ターゲット〕全年代 〔利用シーン〕親しい人達の団楽の時

〔賞味/消費期限〕(賞味)1年間 〔原材料〕発酵茶 〔原産地〕三重県亀山市 〔内容量〕40g 〔1ケースあたり入数〕希望数 〔最低ケース納品単位〕ー 〔保存温度帯〕常温 〔発注リードタイム〕ー 〔ケースサイズ(cm)、重量(kg)〕(縦)ー×(横)ー×(高)ー、(重)ー 〔JANコード〕ー 〔送料〕ー

問合せ先 〔住所〕亀山市辺法寺町1011番地 〔TEL〕0595-85-0524 〔FAX〕0595-85-0524 〔HP〕<https://dataseicha.wixsite.com/marukameseicha> 〔Email〕marukameseicha@gmail.com

飲料

伊勢のクラフト酢 生姜×ゆず

山二造酢株式会社

ふわっと香る三重県産ゆずと、生姜がアクセント！とろっと酸味まろやかな飲む酢

生姜のさわやかさと風味豊かな三重県産ゆずで、心も体もほっと癒やす飲む酢。添加物不使用や、日本一の清流“宮川の水”を使用するなど原料にもこだわった商品です。

創業から受け継ぐ伝統製法を用い、自然の力と職人の手で3カ月かけて「じっくり発酵、ゆっくり熟成」することで、口当たりまろやかな酢に仕上げました。



〔希望小売価格(税込)〕1,890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

.....

味を守るため、伝統の手法でお酢を作り続けてきました。お酢を「静置発酵法（伝統の製造法）」で今でも作り、おいしいお酢を届けるため、「手作業」でおおよその工程をおこなっています。通常は1ヵ月程度でできるお酢を、当社のお酢は2-3ヵ月かけて作るため、「まろやかな口当たり」で独特のツンとした味わいが弱い「やさしいお酢」が味の特徴です。自信をもって皆さんにお届けするため、味の変化を敏感に感じる「手作り」にこだわり、口あたりまろやかな味を守るため「伝統製法でゆっくりと」心を込めたお酢を作っています。当社の作るやさしい味わいのお酢は飲む酢との相性がよく、お酢独特の「すっきりした味わい」を楽しんでいただける商品を作っています。

〔ターゲット〕30～40代女性、「暮らし」を大事にしている人

〔利用シーン〕朝食時に・子供と15時のおやつと一緒に・夏は冷たく、冬はホットで

〔賞味/消費期限〕(賞味)製造から1年(消費)製造から1年 〔原材料〕砂糖(国内製造)、ゆず、生姜、りんご酢、香辛料 〔原産地〕日本 〔内容量〕200ml 〔1ケースあたり入数〕12本入り ※混載可(1種4本以上より) 〔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〕7日(現在庫の有無に関わる) 〔ケースサイズ(cm)、重量(kg)〕(縦)20.0×(横)26.0×(高)17.0、(重)6.0 〔JANコード〕4979806225015 〔送料〕配送先で異なる(¥880～¥1,210)

問合せ先 〔住所〕津市阿漕町津興2476 〔TEL〕059-225-2321 〔FAX〕059-225-2302 〔HP〕<https://www.yamani-vinegar.com/> 〔Email〕craft-vinegar@yamani-vinegar.com

酒

宮の雪 純米吟醸

株式会社宮崎本店

フルーティな吟醸香となめらかな甘みが口中に広がり、食中酒としても楽しめます。

西洋ナシのようなフルーティな吟醸香と軽くさらりとした上品な甘みや酸味のバランスがとれた純米吟醸酒です。新鮮な魚介類と一緒に食中酒としてお楽しみください。



[希望小売価格(税込)] 2,200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

当社は弘化3年、1846年創業以来「品質本位」を第一に確かな製品を造り続けてまいりました。今後も造り出す製品の品質を維持、向上させながら、時代に適した皆様に喜ばれる製品を提供してまいります。お酒造りに恵まれた風土を活かしておいしいお酒を造り続けていきます。

[ターゲット] 清酒好きの通の方から、ワインなどを好む若い人たち [利用シーン] 魚料理などに合わせる食中酒として

[賞味/消費期限] (賞味) 1年 (消費) 無し [原材料] 米、米麹 [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] 5営業日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)] (縦) 26.5×(横) 34.5×(高) 31.5、(重) 15.6 [JANコード] 4977991172206 [送料] 1,300円

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] <https://www.miyanoyuki.co.jp/> [Email] info@miyanoyuki.co.jp

菓

龍乃掌 ハードプレーン

有限会社瑞宝軒

外はサクッと中はモチモチリ、米粉で作ったグルテンフリーのバウムクーヘン

三重県産のお米と新鮮鶏卵で作ったグルテンフリーのバウムクーヘン。時間をかけて乾燥焼きしたハードタイプなので、外はサクッと中はモチモチリの食感が特徴です。香りの良いバターの風味をお楽しみください。



[希望小売価格(税込)] 1,700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

三重県産のお米に水分を含ませてから自社で製粉する湿式米粉を使用する事で、お米の甘みが増しバサツキのないしっとりとした口触りのバウムクーヘンになります。龍乃掌ハードプレーンは龍が手に持つ宝珠の如く、一層ずつ丁寧に焼き上げております。お土産や大切な方への贈り物、慶弔時の引出物などにもご利用いただけます。

[ターゲット] 30歳～80歳男女 [利用シーン] お土産、大切な人への贈り物、慶弔時の引出物

[賞味/消費期限] (賞味) 出荷より21日 [原材料] 卵(三重県津市産)、砂糖、生米粉、バター、植物油、ライスマスターチ、タピオカ澱粉、アーモンドプードル、カスタードパウダー、粉糖、水あめ、オレンジリキュール、塩/トレハロース、乳化剤、ベーキングパウダー、香料、(一部に卵・乳成分・アーモンド・オレンジを含む) [原産地] 日本 [内容量] 155g [1ケースあたり入数] 18個 [最低ケース納品単位] 1ケース [保存温度帯] 10～25℃ [発注リードタイム] 3営業日 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)] (縦) 61.0×(横) 38.0×(高) 16.0、(重) 5.0 [JANコード] 4949422010050 [送料] 相談

問合せ先 [住所] 亀山市御幸町231 [TEL] 0595-82-3331 [FAX] 0595-82-3332 [HP] <https://zuihouken.co.jp/> [Email] shop@zuihouken.co.jp

津東高校 × よろこば食堂 ホエイクッキー 伊勢茶ゆず風味

株式会社 喜場

三重県産 ゆず香る、未来に繋がるやさしいクッキー

.....
よろこば食堂と津東高校の生徒との共同開発によって生まれました。

材料には、三重県産の小麦粉「あやひかり」、伊勢茶の一つである「大台茶」、ゆずを使用しています。ゆずとお茶の絶妙なハーモニーをお楽しみください。



[希望小売価格(税込)] 297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

.....
津東高校の総合的な探究の時間『自分らしくプロジェクト』の活動から誕生した商品です。

この活動で私達は「大人では無い未完成な高校生ながらも、自由により良い物を作り上げて行きたい」という意味を含めて自由と裸石という意味のある【Loose】という名前のチームを立ち上げました。ホエイクッキー〜伊勢茶柚子風味〜はこの【Loose】での活動の集大成です。こだわったのは三重県産の物を使うことと『私達らしさ』を表現すること。

よろこば食堂代表取締役の小柴代表や先生方に指導・助言をいただき、味は勿論、パッケージなども細部までこだわり抜きました。

津東高校の学園祭や地元スーパーのお客様からも好評を得ている自信作です。

By 津東高校生徒

[ターゲット] 男女問わず全年齢層 [利用シーン] 持ち運びに便利なので、あらゆる生活の場面で小さな幸せをお届けします。

[賞味/消費期限] (賞味) 90日間 [原材料] 小麦粉、バター、グラニュー糖、牛乳、ホエイパウダー、有機緑茶、ゆず皮、(一部に小麦粉・乳成分を含む)
[原産地] 小麦粉(三重県) [内容量] 25g [1ケースあたり入数] 40 [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営業日以内 [ケースサイズ(cm)、重量(kg)] (縦) 50.0×(横) 25.0×(高) 20.0、(重) 1.1 [JANコード] 4580032762184 [送料] ロットの場合無料

問合せ先 [住所] 津市大里川北町88 [TEL] 059-271-8037 [FAX] 059-253-4659 [HP] <https://factory.yorokoba.com/> [Email] ichiba@yorokoba.com



県では、みえの食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

みえの食セレクションにセレクトされた149品です。

主食

ふっくら、もちっと明高生が栽培した味わい深いGAP米

明高米「結びの神」

三重県立明野高等学校

大きくしっかりとした米粒でふっくら美しい炊きあがり。もちもち感があり、噛みしめるほどに味わいが広がります。
高校生が、有質肥料の投入や減農薬のこだわりをもって栽培しており、安心安全な農産物の国際基準「GLOBAL G.A.P.」を取得した、農産物検査1等格付、タンパク質含有量が5.6%の厳選されたお米です。

希望小売価格：550円（税込）

供給可能時期：9～3月

販売エリア：東海（主に三重県）、首都圏



【ターゲット】お米にこだわりを持つ消費者、伊勢にお越しただいた観光客、ケータリング事業者

【利用シーン】おにぎり、お寿司、丼物、カレーライスなどに最適なお米です

【賞味/消費期限】（賞味）精米日より30日 【原材料】単一原料米 【原産地】三重県伊勢市 【内容量】1kg 【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】4日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）57.0×（横）38.5×（高）20.0、（重）14.0 【JANコード】ー 【送料】2,000円

問合せ先 [住所] 伊勢市小俣町明野1481 [TEL] 0596-37-6390 [FAX] 0596-37-4127 [HP] <http://www.mie-c.ed.jp/hakeno/> [Email] nishi.ki@mxs.mie-c.ed.jp

食味ランキング過去8回の「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

JAいがふさと

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。食味ランキングで通算8度目の「特A」。

希望小売価格：5kg 2,190円（税込）

10kg 4,300円（税込）

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・名張市 【内容量】5kg/10kg 【1ケースあたり入数】5袋（5kg×5袋）／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）】5kg（縦）50.0×（横）31.0×（高）24.0、（重）25.0／10kg（縦）50.0×（横）31.0×（高）11.0、（重）10.0 【JANコード】4908455001077/ 4908455001084 【送料】送料別途必要

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

「かみしめて!この味」三重県のお米と言えばやっぱり伊賀米こしひかり!

伊賀米こしひかりごはん

株式会社ミエライス

伊賀米こしひかりは令和5年度産の日本穀物検定協会による食味ランキングで特A評価をいただきました。三重県を代表するお米で、味・香り・粘りの3拍子が揃ったとても人気のあるお米です。そんな伊賀米こしひかりがバックご飯になってすぐに食べることができるようになりました。

希望小売価格: 408円 (税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 三重県・愛知県・岐阜県・静岡県等の
量販店、ネット販売



【ターゲット】家庭用や一人暮らしの方、ご飯を炊く時間がない主婦の方、非常食としても

【利用シーン】普段の食卓からお急ぎのとき、非常食として、キャンプやグランピングなど

【賞味/消費期限】(賞味) 10ヶ月 【原材料】うるち米 (三重県伊賀産) 【原産地】三重県伊賀市 【内容量】160g×3バック 【1ケースあたり入数】160g×3バック×8(24食分) 【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】1~3日 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)12.6× (横)43.0× (高)27.5、(重)4.6 【JANコード】4905711605574 【送料】別途

問合せ先 [住所] 津市庄田町1957番地 [TEL] 059-256-0311 [FAX] 059-256-6203 [HP] <http://www.mierice.co.jp> [Email] fujii-syo@mierice.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。

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



【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

問合せ先 三重北農業協同組合 購買課 [住所] 三重郡菰野町大強原 3247 [TEL] 059-393-5060 [FAX] 059-393-3811 [HP] <https://www.ja-miekita.or.jp/> [Email] tyokuhan-5@miekita.jamie.or.jp

お湯か水を注ぐだけ!簡単で安心、美味しいわかめごはん!!

非常時持出米 (わかめごはん)

三重北農業協同組合

三重県産コシヒカリと、わかめを使用した美味しいわかめごはんが、手軽にお召し上がりいただけます。お湯か水を注いで待つだけの簡単調理。乾燥剤不使用ながら安心の長期8年保存を実現、缶内部にスプーンを封入して食器の心配もありません。キャンプ、アウトドアでのお食事等にもご利用いただけます。

希望小売価格: 648円 (税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 県内直売所、道の駅、セレクトショップ (東京)、通販サイト



【ターゲット】老若男女問わず

【利用シーン】自宅防災バック、自動車トランク等での備蓄
アウトドアレジャーでのインスタント食品として

【賞味/消費期限】(賞味) 8年 【原材料】うるち米 (国産)、湯通し塩蔵わかめ、顆粒だし、塩/調味料 (アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む) 【原産地】国産 【内容量】110g 【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 【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】4562498320498 【送料】国内のみ対応 500円 (税別)

問合せ先 三重北農業協同組合 購買課 [住所] 三重郡菰野町大強原 3247 [TEL] 059-393-5060 [FAX] 059-393-3811 [HP] <https://www.ja-miekita.or.jp/> [Email] —

主食

【魚の町「尾鷲」の米屋三代目厳選！魚料理に相性の良いお米です。

魚に合う米

有 限 会 社 世 古 米 穀 店

「魚に合う米」は、魚をもっと食べてほしいという想いを込めて開発したブレンド米です。のどごしがよく、噛むごとに甘さを感じられるのがこのお米の特徴。焼き魚や刺身と食べると魚本来の味を引き立たせ、煮魚では甘辛いタレにもお米が絶妙に絡み美味しく味わえるように三重県産米を使用したブレンドに仕上げました。

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】35～54歳の女性

【利用シーン】離れて暮らす家族へのちょっとした手土産として、海産物と一緒に土産物コーナー等で手に取っていただけます。

【賞味/消費期限】なし（精米時期より半年を推奨） 【原材料】複数原料米（国内産10割） 【原産地】国内産 【内容量】300g 【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】最長で1週間 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）—×（横）—×（高）—、（重）—、発送ごとにサイズが異なります 【JANコード】— 【送料】要相談

【住所】三重県尾鷲市中央町5-15 【TEL】0597-22-1317 【FAX】0597-23-2390 【HP】<https://sekobeikokuten.com> 【Email】sekobeikokuten@yahoo.co.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。

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】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】80g 【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

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

【伊賀米、伊賀産菜種油、向日葵の種。植物だけの風味香るお米ぱんです。

伊賀米ひまわりカンパーニュ

農 事 組 合 法 人 百 姓 工 房 伊 賀 の 大 地

特別栽培米仕様の伊賀米こしひかりを粉ベースで8割以上使用したお米ぱんカンパーニュです。伊賀産菜種バージンオイルを使用したプラントベースのお米ぱんで、煎ったひまわりの種の香ばしさと相まって香り豊かなお米ぱんに仕上がっています。はちみつやオリーブオイル、ガーリックオイルなどをお供にお召上がりください。

希望小売価格：486円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：翌日配達可能地域



【ターゲット】若い方から年配の方、健康意識の高い主婦の方、食材にこだわりのある方

【利用シーン】朝食やオードブルなど

【賞味/消費期限】（消費）製造日を含めて4日 【原材料】うるち米（三重県伊賀市産）、小麦グルテン、ひまわりの種、はん生酵母、なたね油（なたね（三重県伊賀市産）、麦芽糖、食塩、（一部に小麦を含む） 【原産地】三重県伊賀市 【内容量】1個 【1ケースあたり入数】1個から 【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）—×（横）—×（高）—、（重）— 【JANコード】4580485202220 【送料】別途

問合せ先 【住所】伊賀市島ヶ原15085-1 【TEL】0595-59-3711 【FAX】0595-51-9985 【HP】[Instagram/iganodaichi3711](https://www.instagram.com/iganodaichi3711) 【Email】matsumori@cronos.ocn.ne.jp

時間が経っても伸びずに美味しい

九鬼太白純正胡麻油使用手延めん

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：1,620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、百貨店、販売店
〔利用シーン〕夏は冷たく、冬はあたたかくして、ソースとの絡みもいいのでパスタ風、野菜と一緒に炒めてたり、和え物、生野菜と混ぜてサラダ風に

〔賞味/消費期限〕（賞味）1年半 〔原材料〕小麦粉（国内製造）、食塩、胡麻油、でん粉（打粉用） 〔原産地〕オーストラリア（小麦粉）、日本、アメリカ 〔内容量〕675g（225g×3束入） 〔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〕別途

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

良質の小麦粉を使用し、職人が伝統の技で作る大矢知伝承の味

金魚印 手延 ひやむぎ 225 g × 6 束入

有限会社渡辺手延製麺所

小麦の真ん中の柔らかい部分のみを使用した良質の小麦粉を使用し、手延べの製法で熟成させながら延ばす作業を何回も繰り返して、低温乾燥にてじっくり乾燥させた麺は、風味豊かなコシの強い麺で時間が経っても伸びにくく残った次の日までおいしくお召し上がりいただけます。

希望小売価格：2,592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、主婦、食材にこだわりのある方
〔利用シーン〕贈答用、ご自宅用、お返し、お中元、お歳暮

〔賞味/消費期限〕（賞味）製造日より1年半 〔原材料〕小麦粉（国内製造）、食塩、食用植物油、澱粉（打ち粉用） 〔原産地〕オーストラリア、日本 〔内容量〕1350g 〔1ケースあたり入数〕1個から 〔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日～7日 〔ケースサイズ（cm）、重量（kg）〕（縦）27.3×（横）22.0×（高）4.5、（重）1.47 〔JANコード〕ー 〔送料〕別途

問合せ先 〔住所〕四日市市川北1丁目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

県内に伝わる手延べ製麺技法に、弊社独自の研究により、乾麺では味わえない「滑らかさ」と「コシ」がひときわ顕著な手延べ半生うどん、長期保存可能な商品として完成。県内産の小麦による小麦粉と尾鷲の海洋深層水生まれの塩を使用し、県内産素材にこだわりました。製造設備は令和2年7月に「三重県食品の衛生管理認定制度HACCP手法認定施設 第23号」に認定されました。

希望小売価格：529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（小麦（三重県））、食塩、食用植物油/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、でんぶん、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

伊勢志摩名産のヒトエグサを100%使用したあおさのタレを絡めて食べる伊勢うどんです。

あおさ風味たれ付き伊勢うどん2食入り

株式会社みなみ製麺

伊勢志摩名産のヒトエグサを100%使用したあおさのタレに絡めて食べる伊勢うどんです。まろやかなあおさのタレを太麺に絡めるだけで伊勢志摩の味がお手軽に楽しめます。

希望小売価格：469円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】小さなお子様からお年寄りまで幅広い年代に召し上がっていただけます
【利用シーン】調理が簡単なため朝食から夕食まで幅広いシーンで召し上がっていただけます。消化に良い麺のため、風邪気味のときにもおすすめです。

【賞味/消費期限】（賞味）60日 【原材料】伊勢うどん：小麦粉（三重県製造、愛知県製造）、でんぶん、食塩/pH調整剤 たれ：しょうゆ（本醸造）（国内製造）（小麦・大豆を含む）、みりん、砂糖、混合けつりぶし（さばぶし、うるめいわしぶし、かつおぶし）、でん粉、発酵調味液、たん白加水分解物、かつお節エキス、ヒトエグサ/調味料（アミノ酸等）、香料（えび・かに由来）、カラメル色素 【原産地】ー 【内容量】伊勢うどん LL麺：240g×2 たれ：34g×2 【1ケースあたり入数】10個 【最低ケース納品単位】5箱 【保存温度帯】直射日光を避け、常温で保存 【発注リードタイム】4日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）42.0×（横）18.0×（高）14.0、（重）5.5 【JANコード】4966498222002 【送料】950円（税別）

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

極細のスッキリとしたのど越し蕎麦！

いなべ産極細蕎麦

陣屋商店

いなべ産の蕎麦の特徴である香りを生かすために、生産者さんから直接玄そばを仕入れ、製粉から製麺まで麺の匠、陣屋商店が一貫した独自の製法で作った「極細の蕎麦」。職人が熟練した技で製造しており、他の店では作りだすことができない商品に仕上がりました。

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】蕎麦、和食好きのこだわりをもった方。飲食店（ホテル、和食料理店など）
【利用シーン】懐石料理のお遊びや食事の代わりとして冷たくしても、温かくしても召し上がっていただけます。

【賞味/消費期限】（賞味）1年6か月 【原材料】そば（三重県産）、小麦粉、小麦たんぱく 【原産地】三重県いなべ市 【内容量】180g/袋 【1ケースあたり入数】30p 【最低ケース納品単位】1箱 【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）35.0×（横）27.0×（高）12.0、（重）5.8 【JANコード】4562263490180 【送料】800円（関東・東海・関西地区）1100円～（その他地区）数量等応相談

問合せ先 【住所】桑名市東矢田町8番地 【TEL】0594-22-0273 【FAX】0594-22-0271 【HP】<http://www.jindaya.com/> 【Email】kamiyamata@jindaya.com

主食

■ 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

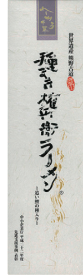
柚子とすだちの爽やかな酸味のれーサラです。「追い鯉の種」を食べる直前に加えていただくことで、一層おいしい状態で味わっていただくことができます。

素材を三重県産にこだわり、おいしさを徹底的に追求しました。また、卵を使っていないので、卵アレルギーの方にも安心してお召し上がりいただけます。

希望小売価格：880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（小麦（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、食用植物油、水あめ、たん白加水分解物、かつお節、むろ節、そうだかつお節、こんぶエキス、さば節、かつおだし、かつお節エキス、酵母エキス（一部に小麦・ごま・さば・大豆・豚・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）】（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

あっさりとして体にやさしい塩ラーメンです。「追い鯉の種」を食べる直前に加えていただくことで、一層おいしい状態で味わっていただくことができます。

素材を三重県産にこだわり、おいしさを徹底的に追求しました。また、卵を使っていないので、卵アレルギーの方にも安心してお召し上がりいただけます。

希望小売価格：880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（小麦（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、ボークエキス、食塩、動物油脂、砂糖、食用植物油、こんぶエキス、かつおだし、オニオンペースト、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）、（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）】（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

■ 伊勢海老香るクリームソースで楽しむもちもち食感の生パスタ

伊勢海老のクリームソース ホエイパスタセット

株 式 会 社 喜 場

三重県産小麦（あやひかり）を使用し、ホエイを練り込んだモチモチの自家製パスタを、三重県産の伊勢海老の出汁をふんだんに使用した自家製ソースでお召し上がりいただく、三重県の魅力を詰め込んだ逸品です。

希望小売価格：880円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】40代以上のミドル・シニア層

【利用シーン】記念日等の特別な日、週末のご家庭での夕食

【賞味/消費期限】（賞味）90日 【原材料】麺（小麦粉（国内製造）、ホエイ、塩、酢）、アメリカンソース、トマトピューレ、伊勢海老出汁、ソフリット、牛乳、ライスジュレ、白ワイン、ナチュラルチーズ、生クリーム、にんにく、塩、アンチョビ、ローレル、鷹の爪、白胡椒、デキストリン、酵母エキス、チキンエキス、チキンパウダー、食塩、野菜エキス、食用油脂、食用風味油、唐辛子、醸造酢、ライム、バセリ調味料（アミノ酸等）、カラシ抽出物、（一部にえび・かに・小麦・鶏肉・豚肉・乳成分・大豆を含む） 【原産地】ー 【内容量】280g（めん150g） 【1ケースあたり入数】24 【最低ケース納品単位】2 【保存温度帯】冷凍（-15℃以下） 【発注リードタイム】5～7日 【ケースサイズ（cm）】（縦）25.0×（横）50.0×（高）21.0、（重）7.7 【JANコード】4580032763044（ソース）、4580032763136（パスタ） 【送料】込

問合せ先 【住所】津市大里睦合町233 【TEL】059-271-8037 【FAX】059-253-4659 【HP】<https://factory.yorokoba.com/> 【Email】ichiba@yorokoba.com

主食

もちもち食感の自家製生地、松阪牛をふんだんに使用した三重県の魅力溢れるプレミアムピザ

ホエイピザ 松阪牛のミートソースモッツアレラ

株式会社喜場

三重県産小麦ニシノカオリに“飲む美容液”と称されるホエイを練り込み、もちもち食感に仕上げた自家製のピザ生地を、三重県産の松阪牛をふんだんに使用した自家製ミートソースとモッツアレラチーズで召し上がって頂く、三重県の魅力の詰まった一品です。

希望小売価格：950円(税込)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国、海外



【ターゲット】全ての年代の方に召し上がって頂けます

【利用シーン】ご家庭の食事や特別な記念日やパーティにも手軽な調理でお召し上がり頂けます

【賞味/消費期限】(賞味)冷凍180日 【原材料】ピザ生地(小麦粉(国内製造)、ホエイパウダー、塩、イースト)、ミートソース(トマトジュース、牛肉、赤ワイン、香味野菜ソテー、オリーブオイル、その他)、ナチュラルチーズ、トマトピューレー、クエン酸、酸化防止剤(亜硝酸塩)、(一部に小麦・乳成分・大豆・牛肉を含む) 【原産地】日本 【内容量】280g 【1ケースあたり入数】20枚(他商品との混載可能) 【最低ケース納品単位】2ケース(他商品との混載可能) 【保存温度帯】-18℃以下 【発注リードタイム】5営業日 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)】(縦)25.6×(横)50.6×(高)21.0、(重)5.1 【JANコード】4580032764034 【送料】ロットの場合送料込み

問合せ先 【住所】津市大里睦合町233 【TEL】059-271-8037 【FAX】059-253-4659 【HP】<https://factoryyorokoba.com/> 【Email】ichiba@yorokoba.com

濃厚伊勢海老出汁が自慢の漁師鍋!鳥羽の味をご自宅どうぞ

伊勢海老漁師鍋 4人前

上野観光株式会社(鳥羽グランドホテル)

市場直送の三重県産伊勢海老を豪快に使用して伊勢海老の旨味を抽出した出汁に当館独自の味噌ダレを併せて丁寧に仕上げた濃厚な特製味噌出汁は最後の一滴まで飲み干したくなる美味しさ。具材もすべて揃った状態でお届けするので鍋で煮るだけで完成!

締めうどんまでついたお手軽で贅沢なセットです。

希望小売価格：15,120円(税込)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】すべての年代の方へ

【利用シーン】大切な方への贈り物、お祝いごと、家族団らん、自分へのご褒美など

【賞味/消費期限】(賞味)発送日より1週間/(消費)発送日より1週間 【原材料】【魚介類】伊勢海老(三重県産)、鯖、鯛、ブラックタイガー、ヒオウギ貝、若布 【伊勢海老鍋の出汁】伊勢海老、かつお節、まぐろ節、昆布、調合味噌(米、大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩)、豆みそ(大豆(遺伝子組み換えでない)、食塩)、カツオエキス、砂糖、/酒糟、調味料(アミノ酸等) 【いわしつみれ】魚肉(いわし(中国産)、たら)野菜(牛蒡、玉ねぎ、人参、葱、生姜)、でん粉、発酵調味料、みそ(大豆を含む)、砂糖、食塩、酵母エキス、粉末状植物たん白(小麦を含む)、魚介エキス、山椒/調味料(アミノ酸等) 【冷凍うどん】小麦粉(国内製造)、食塩/加工でん粉 【あわふ】小麦たんぱく(国内製造)、もち粉、あわ/黄色4号 【野菜】白菜、水菜、白葱、生椎茸 【原産地】三重県他 【内容量】3.3kg 【1ケースあたり入数】1セット 【最低ケース納品単位】1セット 【保存温度帯】冷凍 【発注リードタイム】14日 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)】(縦)33.0(横)40.0×(高)27.0、(重)3.4 【JANコード】- 【送料】別途

問合せ先 【住所】鳥羽市小浜町239-9 【TEL】0599-25-4141 【FAX】0599-25-7003 【HP】<https://jgh.jp/> 【Email】jgh@jgh.jp

副食

乾塩法ならではの凝縮した肉のうまみが味わえる

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。燻製は国産の桜の木を使用しています。

希望小売価格：1,350円(税込)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】-

【利用シーン】焼く、スープに入れる、パスタ等幅広く

【賞味/消費期限】(賞味)冷蔵25日 【原材料】豚バラ肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料/調味料(アミノ酸)、リン酸塩(K、Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(硝酸K、亜硫酸Na) 【原産地】国産 【内容量】250g 【1ケースあたり入数】- 【最低ケース納品単位】- 【保存温度帯】冷蔵(10℃以下) 【発注リードタイム】1週間 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)】(縦)-×(横)-×(高)-、(重)- 【JANコード】4956134803184 【送料】1,410円(代引き330円含む)

問合せ先 【住所】伊賀市西湯舟3609 【TEL】0595-43-2222 【FAX】0595-43-1861 【HP】<https://mokushop.jp/shop> 【Email】shop@moku-moku.com

副食

■ 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

株式会社角屋

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。



【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】240g 【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

希望小売価格: 1,400円(税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 東海

問合せ先 【住所】 菟野町大字菟野1081-2 【TEL】059-393-2041 【FAX】059-393-2338 【HP】<https://www.kadoya-mie.com/> 【Email】sgl-yuji@city-net.ne.jp

■ 創業昭和10年のつくだ煮屋が本気でチャーシューを作りました。

つくだ煮屋のたまり叉焼

有限会社荒木國一商店

松葉ビッグファームの、脂身が程良く肉に加わり、柔らかくジューシーでほんのり甘みがある三重のブランド肉「さくらポーク」と、東海地区を代表する、旨味が多くまろやかな、創業大正3年四日市蔵元伊勢蔵の「木桶仕込みの生たまり醤油」を使用しています。昭和10年の創業から伝統を受け継ぎ、日々煮ることを続けてきたつくだ煮屋が作った本気のチャーシューです。



【ターゲット】30代～60代男女(地元の味であるたまり醤油に慣れ親しんだ世代)

【利用シーン】そのままお酒やご飯のお供やラーメン等のトッピングとして

【賞味/消費期限】(賞味)180日 【原材料】豚バラ肉(三重県産)、醤油(小麦・大豆)、砂糖、清酒、生姜 【原産地】三重県 【内容量】350g 【1ケースあたり入数】10個 【最低ケース納品単位】1箱 【保存温度帯】25℃以下 【発注リードタイム】3日 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)38.0×(横)23.0×(高)13.5、(重)0.35 【JANコード】4948634800442 【送料】700円～

希望小売価格: 3,024円(税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国(離島は除く)

問合せ先 【住所】 三重郡川越町南福崎1291-1 【TEL】059-361-1111 【FAX】059-361-1110 【HP】<http://kuni-seafood.co.jp> 【Email】araki@kuni-seafood.co.jp

■ 創業昭和10年のつくだ煮屋が、本気で煮込んでつくった「つくだ煮屋の手羽先」です。

つくだ煮屋の手羽先

有限会社荒木國一商店

天然広葉樹から作られた木酢液を添加した独自の飼料で育てられた三重県育ちのブランド鶏「錦爽鶏」は、皮が薄く脂肪も少なく、鶏特有のにおいが少ないのが特徴であります。この錦爽鶏を江戸文化13年創業の老舗蔵元糺屋の無添加「参宮醤油」を使い、昭和10年の創業から伝統を受け継ぎ、日々煮ることを続けてきたつくだ煮屋がつくったこだわりの手羽先です。



【ターゲット】10代～60代男女

【利用シーン】ご自宅、旅行先でのご飯のお供、おつまみに最適です。

【賞味/消費期限】(賞味)180日 【原材料】鶏肉(三重県産)、醤油(小麦・大豆を含む)、本みりん、砂糖、清酒、唐辛子 【原産地】三重県 【内容量】160g 【1ケースあたり入数】30個 【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)44.5×(横)31.0×(高)13.5、(重)5.8 【JANコード】4948634800589 【送料】800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(離島を除く)

問合せ先 【住所】 三重郡川越町南福崎1291-1 【TEL】059-361-1111 【FAX】059-361-1110 【HP】<http://kuni-seafood.co.jp> 【Email】araki921@agate.plala.or.jp

■ 松阪牛100%の牛肉を使用 一つ一つ丁寧に手作りしたお肉の食感に拘ったハンバーグ

松阪牛焼ハンバーグ（デミグラスソース付）

株式会社まるよし

一つ一つ丁寧に手作りしたお肉の食感にこだわった松阪牛100%のハンバーグです。ハンバーグから溢れる松阪牛の旨味が口いっぱいに広がります。本品は生ハンバーグ(150g)をオープンで焼き上げ冷凍した真空パック商品ですので、電子レンジまたは湯煎での簡単調理でお召し上がりいただけます。



希望小売価格：1,188円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：百貨店・通販・ネット販売・駅・空港・道の駅

【ターゲット】30歳以上の女性（主婦層）ですが、すべての年代（幼児～）で召し上がって頂ける規格です。

【利用シーン】加熱調理済ですので、温めるだけで美味しくお召し上がりいただけます。

【賞味/消費期限】（賞味）90日 【原材料】【松阪牛ハンバーグ】牛肉（松阪牛100%）、玉葱、炒め玉葱、パン粉、牛乳、卵、醤油、食塩、胡椒/酒糟、調味料（アミノ酸等）、イーストフード、V.C.、（一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆を含む）【ハンバーグソース】デミグラスソース、赤ワイン、ケチャップ、オニオンペースト、ビーフコンソメ/増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、着色料（アントシアニン、カラメル）、酸味料、酸化防止剤（亜硫酸塩）、香料、（一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉、ゼラチンを含む）【原産地】日本 【内容量】120g×1、ソース100g×1 【1ケースあたり入数】単品販売 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】冷凍（-18℃以下）【発注リードタイム】14日（標準）【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）4.0×（横）24.0×（高）20.0、（重）2.0 【JANコード】4560392673788 【送料】950円

問合せ先 【住所】松阪市鎌田239-2 【TEL】0598-52-4456 【FAX】0598-51-4528 【HP】<https://matsusakamaruyoshi.co.jp/> 【Email】—

■ 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。塩いくらとは、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、魚好きの中高年

【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】nakatoto10@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、そのまま召し上がりいただけます。

希望小売価格：オープン（実勢税込価格525円～735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、宮崎県、香川県 【内容量】60g 【1ケースあたり入数】30個（他魚種との同梱可能）【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個未満の納品では一律1000円請求

問合せ先 【住所】尾鷲市梶賀町3-1 【TEL】— 【FAX】— 【HP】<http://kajico.cart.fc2.com/> <https://www.facebook.com/amimotonoie> 【Email】mikan.ocean@gmail.com

■ 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525円～735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】ご家族やご友人で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（他魚種との同梱可能） 【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個未満の納品では一律1000円請求

問合せ先 【住所】尾鷲市梶賀町3-1 【TEL】— 【FAX】— 【HP】<http://kajico.cart.fc2.com/> <https://www.facebook.com/amimotonoe> 【Email】mikan.ocean@gmail.com

■ 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）1年 【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】三重県（ニギス、タルイカ、伊勢芋、食塩、小麦、マイヤーレモン） 【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

■ ガッツリ食べてクセになる！「ぎょうざ衛門・満月餃子」

伊勢の国★ぎょうざ衛門・満月餃子（冷凍餃子）

株式会社ピースブレイクコーポレーション

伊勢の国・ぎょうざ衛門「満月餃子」は、三重県産の最高峰小麦の内麦「伊勢の響」で作る香り高く甘みの有る皮と、三重県ブランド豚「さくらボーク」や九鬼産業のごま油等を使用し、職人が一つ一つ丁寧に作り上げたカワイイ丸い形の餃子！どこにも無い自慢の逸品です。



希望小売価格：1,050円～1,280円【百貨店価格】（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】幅広く食べて頂けますが、ビール好きの方にお勧め！
【利用シーン】仕事を終えたお父さんに「お疲れ様！」とビールやお酒のおつまみに。又ご家庭で揚げ焼きにしたり、お鍋に入れたり、ホットプレートで餃子パーティーやキャンプにも最適。

【賞味/消費期限】（賞味）120日（消費）180日 【原材料】三重県産小麦「伊勢の響」、三重県産ブランド豚「さくらボーク」、キャベツ・白菜 【原産地】三重県・日本 【内容量】480g（味噌ダレ込）・2人前（16個入り） 【1ケースあたり入数】15P入 【最低ケース納品単位】5c/s 【保存温度帯】-18℃以下 【発注リードタイム】7～10日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）39.4×（横）33.3×（高）27.3、（重）7.7 【JANコード】4573286840012 【送料】（1c/sあたり）1,200円～1,700円

問合せ先 【住所】四日市市伊倉一丁目番53-503号 【TEL】059-353-5311-080-3218-5277（直通・廣田） 【FAX】059-353-5311 【HP】<http://b9v624@wixsite.com/gyouzaemon> 【Email】b9v624@bma.biglobe.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：602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、鶏肉を含む）、【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、鶏肉を含む）【原産地】日本 【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】900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

■ 笑みがこぼれる三重の味

松阪牛肉 味ごはんの素

株 式 会 社 T A N K U S

甘辛い味付けの松阪肉がゴロっと入った炊き込みご飯の素です。祖母の得意料理だった「牛肉入りの味ごはん」を元にお肉博士が部位や切り方をアレンジし、お肉の満足感を更にアップしました。具材と出汁が入っているのですとお米と一緒に炊くだけで、お店では出会えない家庭の味を再現できます。

希望小売価格：1,980円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：三重県内



【ターゲット】三重県に旅行に訪れる都市部に住む25歳～39歳の働く女性。
【利用シーン】自宅で調理して召し上がっていただく。単身や二人～三人の核家族向け。

【賞味/消費期限】（賞味）製造から1年 【原材料】牛肉（国産）、牛蒡、しめじ、濃口醤油、上白糖、みりん、生姜、昆布だし（昆布エキス粉末、昆布粉末、澱粉分解物、砂糖、酵母エキス粉末、澱粉、米油）、（一部に牛肉・小麦・大豆を含む）【原産地】日本 【内容量】115g 【1ケースあたり入数】24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】5日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）40.0×（横）20.0×（高）17.0、（重）2.8 【JANコード】4595985384017 【送料】1,000円

問合せ先 【住所】津市一志町田尻592-5 【TEL】059-293-0047 【FAX】059-293-6183 【HP】<https://www.tanakaseinikuten.com/> 【Email】t.nky1955@gmail.com

■ 温暖な黒潮が流れる綺麗な海で育てられた鯛の『骨までまるごと入った鯛ごはんの素』

紀州みやび鯛ごはんの素

株 式 会 社 丸 寿 海 産

「紀州みやび鯛」は、オリジナル飼料を使用し、熊野灘に流れる黒潮で飼育した真鯛です。通常の養殖真鯛や天然真鯛に比べて、旨み成分であるアミノ酸やグルタミン酸が豊富で、甘み・苦み成分がうまく調和され、魚特有の臭みが少ないことが特徴です。骨まで加圧調理し、手軽に美味しい鯛ごはんをお楽しみいただけます。

希望小売価格：1,430円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】子供からお年寄りまで
【利用シーン】御祝い・お返し・ギフト・お土産

【賞味/消費期限】（賞味）1年 【原材料】【具材】みやび鯛（三重県）、みやび鯛フレーク、ごぼう 【だし汁】醤油（大豆・小麦を含む）、味醂、酒、鰹節サバ昆布調味料エキス、タンパク加水分解物、糖類（ぶどう糖果糖液糖、水あめ、砂糖）／調味料（アミノ酸等）、乳酸 【原産地】三重県 【内容量】切身：一切35g、鯛フレーク・ごぼう35g、だし汁：90cc 【1ケースあたり入数】25個 【最低ケース納品単位】注文数には対応できます。基本は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）35.0×（横）46.0×（高）29.0、（重）— 【JANコード】4580087510020 【送料】1,000円（北海道・沖縄を除く）

問合せ先 【住所】北牟婁郡紀北町東長島2295-2 【TEL】0597-47-3630 【FAX】0597-49-0555 【HP】<https://www.maruhisa.jp> 【Email】maruhisa.mie88@gmail.com

副食

■ 答志島のしらす、伊勢志摩のあおさ、厳選した出汁、全てこだわりの三重県産

しらすのもり

株式会社丸寿海産

三重県鳥羽市の離島、答志島で獲れた新鮮なしらすを、ミネラル豊富な岩塩でふっくら柔らかくに炊き上げた釜揚げしらすと、毎年1月から4月頃まで県内の各地沿岸域でみられる「青いじゅうたん」と表現される漁場で育成された、生産量全国一を誇るあおさのりをふんだんに使用し、うまみを最大限に生かす厳選した出汁で炊き込むごはんの素に仕上げました。

希望小売価格：1,280円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】地産地消の食材を好む方、一人暮らしの方や主婦層、ご年配の方、健康志向の方や魚を手軽に食卓に取り入れたい方

【利用シーン】自宅用や手土産用に

【賞味/消費期限】（賞味）12ヶ月 【原材料】（具材）しらす（三重県産）、あおさ（三重県産）、ごま、ごま油（だし汁）酒、味噌、醤油（大豆・小麦を含む）、さば節エキス、かつお節エキス、椎茸エキス、粉末昆布エキス、あさりエキス、食塩／調味料（アミノ酸等）【原産地】三重県 【内容量】具材（しらす、あおさ、ごま）：60g、だし汁：500ml 【1ケースあたり入数】25 【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】3～4営業日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）37.7×（横）26.7×（高）28.4、（重）15.3 【JANコード】4580087510334 【送料】1,000円（北海道沖縄を除く）

問合せ先 【住所】北牟婁郡紀北町東長島2295番地2 【TEL】0597-47-3630 【FAX】0597-49-0555 【HP】<https://www.maruhisa.jp/> 【Email】maruhisa.mie88@gmail.com

■ お米をご用意頂けただけで、本場漁師料理「鯛めし」が・・・

鯛めし炊き込みタイプ（2合用）

株式会社鷺洋

三重県の南部に位置し、黒潮が流れる熊野灘。その熊野灘に育まれた温暖な地を背景に沖合養殖（沖合の良質な潮の中での養殖）で、丹精込めて育てた真鯛だけを原料にし、その日のうちに下処理した真鯛を使用しています。お米をご用意していただき、スープ・具材とともに炊飯していただくだけで、本場漁師料理の「鯛めし」が、ご賞味いただけます。香ばしく爽やかな風味が特徴です。

希望小売価格：1,620円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国の百貨店催事、ネット通販等



【ターゲット】小さなお子様や、一人暮らしの方から大家族まで
【利用シーン】ギフトやお土産に。慶弔事にも重宝します。

【賞味/消費期限】（賞味）60日 【原材料】だしつゆ（ストレート）（醤油、清酒、砂糖、食塩、だし昆布）（国内製造）、真鯛（三重県産）、人参、（一部に小麦・大豆を含む）【原産地】日本 【内容量】だしつゆ・真鯛・人参 【1ケースあたり入数】1個から 【最低ケース納品単位】1個から 【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）→×（横）→×（高）→、（重）→ 【JANコード】4582336567199 【送料】990円から

問合せ先 【住所】尾鷲市矢浜4丁目2-2 【TEL】0597-22-6348 【FAX】0597-22-7869 【HP】<http://www.syuyo.com/> 【Email】info@syuyo.com

■ 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しらみで今までにない食感を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：製造日含め1年（解凍後：解凍日含め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

■ 技で削る、心で削る

百年昆布（太白おぼろ特別仕立）

株式会社酒徳昆布

「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。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：900円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：—



【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

■ ふりかけるだけで一品出来上がる新しいフレーバーのりをお楽しみください

のりふりふり（醤油バター）

株式会社百福

「いままでにない“のり体験を”をコンセプトに開発された“新しいフレーバーのり”です。ふりかけるだけで、一品で楽しめます。味もいろいろ、忙しい方におすすめです。焼いたばらのりに、シーズニングで味付けしているため、いままでの味付海苔ではできなかったさまざまな味のバリエーションが可能となりました。ふりかけるだけで味変ができ、きざみのりにはないサクサクとした食感が楽しめます。

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】のり、海産乾物、和食が好きな方、三重県産品、日本のものを求めの方

【利用シーン】ごはんやパスタ、サラダなどにふりかけたり、そのままおつまみやおやつとしてどうぞ

【賞味/消費期限】（賞味）120日 【原材料】乾のり（国産）、オリーブオイル、シーズニング（粉糖、食塩、粉末しょうゆ、ホエイパウダー、酵母エキスパウダー、その他）／調味料（アミノ酸等）、香料、微粒二酸化ケイ素、着色料（カラメル）、甘味料（ネオテーム）、（一部に小麦・乳成分・大豆を含む） 【原産地】日本 【内容量】15g 【1ケースあたり入数】24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】5営業日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）19.8×（横）34.3×（高）15.7、（重）— 【JANコード】4571586111320 【送料】別途

問合せ先 【住所】桑名市安永1560-1 【TEL】0594-82-7117 【HP】<https://www.norimomo.com/> 【Email】info@norimomo.com

■ 三重県産伊勢茶の茶葉を、貝新がしぐれ煮にしちゃいました

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。

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】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（国産）、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】90g 【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

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

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。

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



【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】お茶漬けやおにぎりの具、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】880円（税込）（ただし、沖縄は1,364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

「ごはんのおともに」ほどよく甘く、かつお香る栄養たっぷりふりかけ

鈴鹿じゃこおかか煮

有限会社新星食品

国内で採れたちりめんと鰹節を、すべて自社で炊きあげブレンドし、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：720円（税込）
供給可能時期：通年
販売エリア：全国



【ターゲット】お子様からご年配の方まで全世代

【利用シーン】ほかほかごはんにふりかけて

【賞味/消費期限】（賞味）150日 【原材料】ちりめん（国内製造）、うす口醤油（大豆・小麦を含む）、発酵調味料、鰹節、生引溜醤油（大豆・小麦を含む）、果糖、水飴／甘味料（ソルビット、カンゾウ）、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、保存料（ソルビン酸K）【原産地】国産 【内容量】85g 【1ケースあたり入数】40 【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）24.0×（横）34.0×（高）19.0、（重）5.0
【JANコード】4973680315176 【送料】800円（税込）

問合せ先 【住所】鈴鹿市一ノ宮町1185 【TEL】059-384-6767 【FAX】059-384-6768 【HP】<https://www.shinsei-shigureni.com/> 【Email】tanaka@shin-sei.net

添加物を一切使用せず、厳選した県内産の素材を活かした体に優しい佃煮

溜まり昆布 熟饅

株式会社酒徳昆布

本当に体に優しい味の佃煮が食べたい・・・

そんな思いから生まれた熟饅。

県内産の無添加たまり醤油、原木椎茸を選び抜き、素材本来の味をとことん活かした生成りの一品です。

希望小売価格：800円（税込）
供給可能時期：通年
販売エリア：全国



【ターゲット】体や環境を大切にするという価値観を持ち、価値観と合致すれば価格はあまり気にしない層

【利用シーン】中食の惣菜の一品として、冠婚葬祭の進物、お土産

【賞味/消費期限】（賞味）120日 【原材料】昆布（北海道産）、溜まり醤油（三重県産）、砂糖、乾燥椎茸（三重県産）、鰹節粉末（三重県産）、酒、本みりん（一部に小麦・大豆を含む）【原産地】— 【内容量】100g 【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】2～3日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）—×（横）—×（高）—、（重）— 【JANコード】49742004147 【送料】応相談

問合せ先 【住所】伊勢市神久2-7-20 【TEL】0596-28-2068 【FAX】0596-28-4176 【HP】<http://sakatoku-kombu.jp> 【Email】info@sakatokukombu.com

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：750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

三重県産の小粒大豆（スズオトメ）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（スズオトメ）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：220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、小さなお子様が見える家庭

【利用シーン】普段の食事の際に

【賞味/消費期限】（賞味）9日 【原材料】大豆（国産）（遺伝子組換え混入防止管理済）、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】len03222@nifty.com

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：400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（アミノ酸等）、（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（cm）、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】<https://www.wakamatsuya.co.jp> 【Email】kamaboko@wakamatsuya.co.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

農 事 組 合 法 人 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、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込んでいます。ワサビのようなピリッとした辛さが特徴の一品です。

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】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】日本 【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】1,080円（税込） クール便（関西～関東）

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】<https://www.asukamehari.com/> 【Email】asukamehari11@zc.ztv.ne.jp

■ 原材料は『オール三重』臭みが少なく安心して食べて頂けます

凍眠伊勢まだい生ハム（冷燻）

株 式 会 社 T A 西 村

G7三重・伊勢志摩交通大臣会合でも提供された一品です！！
何！？魚なのに生ハム！？メディアにも何度か取り上げられた話題の商品です！
和洋問わず多種多様な方々にお召し上がり頂いております。全て手造り無添加でこだわり抜いた一品です。
燻すチップにピートを使用しているので、心地よい上質のフレーバーさが実感できます。是非一度ご賞味あれ！

希望小売価格：1,350円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】珍味好きな方や愛飲家の方

【利用シーン】カルパッチョや、寿司ネタなど

【賞味/消費期限】（賞味）180日（消費）解凍後3日 【原材料】タイ（三重県産）、塩、砂糖、香味野菜（玉ねぎ、人参、青ねぎ、セロリ、ニンニク、生姜） 【原産地】三重県 【内容量】70g 【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】-18℃以下 【発注リードタイム】7日
【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）-×（横）-×（高）-、（重）- 【JANコード】- 【送料】応相談

問合せ先 【住所】鳥羽市高丘町6-12 【TEL】0599-25-3030 【FAX】0599-93-0934 【HP】<http://www.ta-nishimura.jp> 【Email】t-a-n@zb.ztv.ne.jp

■ 南伊勢町の新鮮な鰯を塩と大麦麹でじっくり発酵

カタクチ鰯のアンチョビー

海 童 工 房 魚 寅

南伊勢町のカタクチ鰯を使用し、大麦麹を加え粗塩に漬け発酵させています。
旨みと塩気がお酒との相性抜群！もちろんお料理の調味にも使ってください。

希望小売価格：1,200円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：-



【ターゲット】お酒のお飲み、お料理の調味料に

【利用シーン】旨みと塩気がお酒と相性抜群！

【賞味/消費期限】（賞味）製造日から9ヶ月 【原材料】カタクチ鰯、塩、大麦麹、ひまわりオイル 【原産地】三重県南伊勢町 【内容量】90g 【1ケースあたり入数】8瓶 【最低ケース納品単位】1ケースから 【保存温度帯】冷蔵 【発注リードタイム】4～5日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）20.0×（横）30.0×（高）10.0、（重）2.0 【JANコード】4589605390069 【送料】1,150円

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】<https://www.kaidoukoubou-uotora.biz> 【Email】info@kaidoukoubou-uotora.biz

三重県鳥羽市産の牡蠣がごろっと入った贅沢な海鮮キムチ！

海鮮 牡蠣キムチ

RevitaFish (マルサ商店)

三重県鳥羽市浦村産のブランド牡蠣を丁寧にアクを取りながらふっくらと炊き上げ、ニラ・ニンニクがきいた特製ヤンニョムに漬け込み甘辛いキムチに仕上げました。そのままお酒のおつまみや食卓の一品に。お鍋やチヂミ、ビビンバのトッピングなどお料理にも幅広くお使いいただけます。



希望小売価格：650円 (税込)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国

【ターゲット】珍味や牡蠣好きの方、お酒好きの方

【利用シーン】食卓の一品やお料理、お酒のおつまみとして

【賞味/消費期限】(賞味)4か月 【原材料】牡蠣 (三重県鳥羽市産)、唐辛子、砂糖、白桃、りんご、にんにく、ごま油、ニラ、食塩、アミエビ塩辛/調味料 (アミノ酸等)、(一部にえび・りんご・もも・ごまを含む) 【原産地】三重県 【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】冷凍 【発注リードタイム】5日 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)39.0×(横)29.0×(高)23.0、(重)4.0 【JANコード】4580083150299 【送料】1,320円

問合せ先 [住所] 志摩市阿児町鵜方1224-3 [TEL] 0599-44-0707 [HP] <https://www.marusa-syouten.com/> [Email] revitafish@gmail.com

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！

牡蠣の和風オイル漬け

RevitaFish (マルサ商店)

県内でも最大の牡蠣生産地である鳥羽市の上質な牡蠣を桑名市のたまり醤油で味付けし、地元には伝わる伝統製法で干物にしたのち四日市市のごま油で漬け込みました。漁師町の伝統と革新が生んだ和風のオイル漬けは、三重県の地酒や地ビールともよく合います。



希望小売価格：1,200円 (税込)

供給可能時期：通年

販売エリア：関東・東海・近畿

【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)6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 【内容量】110g [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】4595058064068 【送料】972円

問合せ先 [住所] 志摩市阿児町鵜方1224-3 [TEL] 0599-44-0707 [HP] <https://www.marusa-syouten.com/> [Email] revitafish@gmail.com

伊勢志摩あおさのりの素材感たっぷり。可愛らしい小玉タイプです。

伊勢志摩あおさのり ひとくち刺身こんにゃく

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、優しい食感で美味しく仕上げました。こんにゃくのみのかしら酢みそ添付無しタイプもあります。さらに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：216円 (税込) (からし酢みそなし)

270円 (税込) (からし酢みそ付き)

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【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 (中高年)、美味しくヘルシーなものを食べたい方など。

【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。水洗いするだけでお手軽です。

【賞味/消費期限】(賞味)120日 【原材料】【こんにゃく】こんにゃく粉 (国産)、あおさのり (三重県産)/水酸化カルシウム (こんにゃく用凝固剤) 【添付たれ】米みそ、砂糖、醸造酢、水飴、ぶどう糖、からし、かぼす果汁/酒精、増粘多糖類、(一部に大豆を含む) 【原産地】日本 【内容量】130g (からし酢みそなし) 160g (からし酢みそ付き) [1ケースあたり入数]20 【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)26.0×(高)11.0、(重)5.0 【JANコード】4978608666415 【送料】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] <https://www.makino-konnyaku.co.jp> [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ゃく！

伊勢志摩かつおぶし ばた練り刺身こんにゃく

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。鰹削り節の旨味を存分に味わえる新感覚の製品です。こんにゃくのみのからし酢みそ添付無しタイプもあります。さらに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：250円（税別）（からし酢みそ付き）
200円（税別）（からし酢みそなし）

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】刺身、煮物、おでん、炒め物など

【賞味/消費期限】（賞味）120日 【原材料】【こんにゃく】こんにゃく粉（国産）、かつお削りぶし（三重県産）/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）【添付たれ】米みそ、砂糖、醸造酢、水飴、ぶどう糖、からし、かぼす果汁/酒精、増粘多糖類、（一部に大豆を含む）【原産地】日本 【内容量】190g 【1ケースあたり入数】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）36.8×（横）30.5×（高）16.0、（重）6.2 【JANコード】4978608777524 【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

■ かつおぶしの旨味をギュッと詰め込みました。優しい食感が美味しい一口サイズのこんにゃく

伊勢志摩かつおぶし ひとつち刺身こんにゃく

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、優しい食感に味しみ良く仕上げました。鰹削り節の旨味を存分に味わえる新感覚の玉茑蒟です。こんにゃくのみのからし酢みそ添付無しタイプもあります。さらに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：250円（税別）（からし酢みそ付き）
200円（税別）（からし酢みそなし）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【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】刺身、煮物、鍋物、汁物など

【賞味/消費期限】（賞味）120日 【原材料】【こんにゃく】こんにゃく粉（国産）、かつお削りぶし（三重県産）/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）【添付たれ】米みそ、砂糖、醸造酢、水飴、ぶどう糖、からし、かぼす果汁/酒精、増粘多糖類、（一部に大豆を含む）【原産地】日本 【内容量】160g 【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】受注翌日出荷 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）36.8×（横）30.5×（高）16.0、（重）5.8 【JANコード】4978608777722 【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

■ わかめ本来の食感や磯の風味をお楽しみ下さい

伊勢和布

北村物産株式会社

“火を入れない” “塩を加えない” “余計な手を加えない” から生まれた伊勢志摩産の伝統製法『糸わかめ』を使いやすくカットしました。



希望小売価格：450円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：関東、関西、通販

【ターゲット】20代〜60代全般、女性

【利用シーン】若竹煮、汁物、酢の物

【賞味/消費期限】（賞味）1年 【原材料】乾わかめ 【原産地】三重県伊勢志摩地域 【内容量】18g 【1ケースあたり入数】30入 【最低ケース納品単位】3ケース（90袋）【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）41.0×（横）20.0×（高）10.5、（重）0.97 【JANコード】4901596300184 【送料】ロット割れの場合+800円

問合せ先 【住所】伊勢市東大淀町187番地 【TEL】0596-37-2133 【FAX】0596-37-2134 【HP】<https://www.hijiki.jp/> 【Email】s-suzuki@ise-kitamura.co.jp

栄養ゆたかな三重の海から香りのおくりもの

あおさのり

株式会社橋本屋徳兵衛

栄養ゆたかな三重の海で育ったあおさのりをふんわりやわらかく仕上げております。ポピュラーな食べ方はお味噌汁ですが、和・洋・中を問わず色々な料理にお使いいただけます。ひとつまみ加えるだけで三重の海の香りをおたのしみいただけます。



【ターゲット】食へのこだわりをもつ主婦
【利用シーン】毎日のお味噌汁や麺類のトッピング、天ぷら、三杯酢、クリームシチューなどいろいろ

【賞味/消費期限】(賞味)製造日より5カ月 【原材料】三重県産あおさのり(ヒトエグサ) 【原産地】津市南部から海山町までの三重県沿岸 【内容量】13g 【1ケースあたり入数】20P/箱 【最低ケース納品単位】20P/箱 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】3営業日までの発送 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)43.5×(横)35.5×(高)22.5、(重)1.04 【JANコード】4976618802786 【送料】弊社負担

希望小売価格: 540円(税込)
供給可能時期: 通年
販売エリア: 全国の量販店など

問合せ先 [住所] 松阪市松ヶ島町219 [TEL] 0598-51-5010 [FAX] 0598-51-5503 [HP] <http://www.ise-tokbay.co.jp/> [Email] infom@ise-tokbay.co.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

サンジルシ醸造株式会社

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。



【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】調理みそ(米みそ(大豆を含む)(国内製造)、豆みそ(大豆を含む))、しょうゆ(小麦、大豆を含む)、食塩、砂糖、酵母エキス、昆布エキス、かつお節粉末/調味料(アミノ酸等、酒精)、具(ヒトエグサ) 【原産地】ー 【内容量】51g(3食分) 【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】4901608656339 【送料】本州無料 北海道・四国・九州300円、沖縄・離島は別途お問い合わせください。

希望小売価格: 265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

「三重県産しじみ」のみを使用した濃厚なしじみのお味噌汁

しじみの味噌汁

株式会社 I T f o o d s

天然の三重県産のしじみを茹でて、身まで酵素分解し濃厚なしじみエキスを作りました。その濃厚なしじみエキスと赤味噌を少し入れた合わせ味噌でインスタント味噌汁を作りました。天然のしじみの栄養がたっぷり入ったお味噌汁です。



【ターゲット】しじみ、味噌汁に興味を持っている方、美容健康志向の方
【利用シーン】ご自宅や、勤務先の昼食時など

【賞味/消費期限】(賞味)製造日より1年 【原材料】シジミエキス(シジミ、食塩)(国内製造)、味噌(大豆を含む)、砂糖、コンブエキス、食塩/調味料(アミノ酸等) 【原産地】三重県産 【内容量】20g×10袋 【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】直射日光を避け常温で保存 【発注リードタイム】4日 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)25.5×(横)41.0×(高)31.0、(重)13.0 【JANコード】4582582530039 【送料】1,000円(税別)

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] 桑名市赤須賀2205番地 [TEL] 050-1396-0300 [FAX]ー [HP] <http://www.hamaguriya.com/> [Email] info@hamaguriya.com

生鮮

■お餅のような脂肪と、臭みもなく柔らかな赤身の極上豚肉。

まつぶた 極上松阪豚セット

株式会社 Y C まつぶた P I G S T O R Y

人の体温で溶けだすお餅のような脂肪。臭みもなく柔らかな弾力のある赤身の極上の豚肉です。コラーゲン70%・ビタミンB1は牛の13倍、トランス脂肪酸ゼロの松阪豚は、健康志向、高級志向な方・食品にこだわりのある方・カロリー、糖質を気にされる方、お子様から年配の方まで、男性・女性問わず、楽しんでいただけます。高級食材・ギフト・ご家庭・バーベキューにもご利用ください。

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】高級志向のある方、食品にこだわりのある方、カロリー・糖質を気にされる方、本物志向の方

【利用シーン】高級食材・ギフト・ご家庭・バーベキュー

【賞味/消費期限】（賞味）冷蔵5日間 【原材料】三重県産豚肉 【原産地】三重県松阪市 【内容量】1kg 【1ケースあたり入数】1個 【最低ケース納品単位】1個 【保存温度帯】冷蔵 【発注リードタイム】1週間 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）24.0×（横）33.0×（高）15.0、（重）～3kg 【JANコード】ー 【送料】1,370円（県内）

問合せ先 【住所】松阪市高町220-4 【TEL】0598-30-8029 【FAX】0598-30-8030 【HP】<https://matsu-buta.com/> 【Email】matsusaka4129@gmail.com

■牛の健康を第一に お肉本来の旨味を実現！ お肉好きのあなたへ

美熊野牛ロースと赤身ももの詰め合わせ 700 g

株式会社 黒毛和牛の岡田

日本でたった一軒、岡田牧場のみで肥育されている「美熊野牛」は、出産経験のない雌の黒毛和種に限られ、霜降りを入れるために、限りなくビタミンAを削っていく昨今の肥育方法ではなく、霜降りは血統遺伝に任せ、健康に育てることを第一に考えて肥育しています。

口溶けの良い脂質と濃厚な赤身の味が特徴です。

希望小売価格：10,800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】ご家庭でのお祝いやちょっとした贅沢に利用していただき、美味しさを実感していただいたうえで、贈答用等にもご利用いただけます。

【賞味/消費期限】（賞味）30日 【原材料】牛肉（美熊野牛）【原産地】熊野市 【内容量】700g 【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】-18℃以下 【発注リードタイム】7日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）21.5×（横）30.0×（高）7.0、（重）0.9 【JANコード】ー 【送料】別途

問合せ先 【住所】熊野市有馬町387-4 【TEL】0597-89-3511 【FAX】0597-89-2038 【HP】<https://mikumanogyu.jp/> 【Email】s92zh8r5@zvtv.ne.jp

■1万匹の中の5%～厳選メス豚～

御在所山麓 菰錦豚（コモキントン）

有限会社 佐藤ビッグファーム

自然豊かな菰野町の自社農場で飼育された菰錦豚。餌にもこだわり、他の豚よりも飼育日数を長くすることで、肉の「締りと味」が全く違う豚となります。セット内容は豚肉の部位をそれぞれ楽しんでいただける内容となっております。クセの無い肉質、脂身の甘さは格別です。セット内容（ロースカツ用・バラスライス・モモしゃぶしゃぶ用・ミンチ）

希望小売価格：5,140円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：制限なし



【ターゲット】ファミリー層

【利用シーン】定番のおかずから、しゃぶしゃぶ、トンテキ、クセが無く塩だけで食べても美味

【賞味/消費期限】（消費）4日 【原材料】豚肉 【原産地】三重県三重郡菰野町 【内容量】2kg 【1ケースあたり入数】ー 【最低ケース納品単位】2kg 【保存温度帯】冷蔵 【発注リードタイム】3～4日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）34.0×（横）25.0×（高）18.0、（重）2.1 【JANコード】2100001000004 【送料】別途

問合せ先 【住所】四日市市下海老町平野114-3 【TEL】059-325-4129 【FAX】059-325-2941 【HP】<http://www.kobutanoie.jp> 【Email】daisuke@kobutanoie.jp

生鮮

ワンランク上の風味豊かな味わいを3種類で食べ比べ！

ええやんさくらポークしゃぶしゃぶセット

三重県畜産事業協同組合

ええやんさくらポークとは、生産者が出荷する段階で良い豚だけを厳選した豚を言います。臭みがなく旨味があり、肉質は非常にやわらかいのが特長です。赤身と脂身のバランスが取れた高級な部位ロース、肉質は一番やわらかく脂身の甘さと旨味がわかるバラ、赤身主体のさっぱりとした味わいでヘルシーなモモの3種類のしゃぶしゃぶが味わえます。夏は冷しゃぶ、冬はお鍋でお楽しみ下さい。

希望小売価格：2,700円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：三重県北勢地域



【ターゲット】年齢層問わず

【利用シーン】冷しゃぶ、鍋

【賞味/消費期限】（消費）4日 【原材料】豚肉 【原産地】三重県 【内容量】900g 【1ケースあたり入数】ー 【最低ケース納品単位】ー 【保存温度帯】2℃以下 【発注リードタイム】3日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）24.0×（横）30.0×（高）10.0、（重）1.0 【JANコード】ー 【送料】1,350円

問合せ先 【住所】いなべ市北勢町阿下喜2998-1 【TEL】0594-72-3032 【FAX】0594-72-7387 【HP】<https://eeyan-sakurapork.com> 【Email】eeyan@sakurapork.co.jp

一年中生食できる！甘くて濃厚、フレッシュな食感のシングルシードオイスター

伊勢志摩プレミアムオイスター

株式会社オイスターファームラフト

一年中！生食で旬の味わいが楽しめるシングルシード牡蠣。
オーストラリア方式の養殖による三倍体牡蠣は、水産庁長官認可を受けた国内初の牡蠣です。伝統の牡蠣産地「的矢湾」で育成され、戦後初の国立公園に指定された自然豊かな伊勢志摩で、味と形を追求した最上の牡蠣。伊勢志摩プレミアムオイスターです。

希望小売価格：12個/1箱 2,800円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：離島を除いた地域



【ターゲット】牡蠣好きの方へ。個人のお客様、飲食店など牡蠣を提供されるお客様へ。

【利用シーン】ワインや日本酒などのお供として。お勧めは生食。その他、蒸、焼きや、グラタン、オリーブ漬けなど幅広く調理していただけます。

【賞味/消費期限】（消費）出荷日より4日 【原材料】牡蠣 【原産地】三重県志摩市（的矢湾） 【内容量】12個/1箱 【1ケースあたり入数】12個～ 【最低ケース納品単位】12個/1箱 【保存温度帯】冷蔵 【発注リードタイム】4日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）19.0×（横）26.0×（高）14.0、（重）2.0 【JANコード】ー 【送料】890円

問合せ先 【住所】志摩市磯部町の矢778 【TEL】0599-57-2485 【FAX】0599-57-2485 【HP】<http://oysterfarm-raft.co.jp/> 【Email】jinomon@ikadasou.jp

創業以来のこだわりを感じる伊勢のビン牛乳

山村牛乳1合ビン

有限会社山村乳業

創業以来変わらない製造方法で牛乳本来のおいしさを目指して製造しています。牛乳は製造方法で味がかなり変わります。山村牛乳は、85℃15分間じっくりと殺菌することで、コクやまろやかさ、そして、ほのかな甘みが残ります。容器も昔ながらのビンに入れたこだわりの一品です。

希望小売価格：250円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】ビン牛乳を懐かしく思う50代以上、ビン牛乳を知らない20代以下

【利用シーン】毎日の朝食やお風呂上りに

【賞味/消費期限】（消費）製造日から6日 【原材料】生乳 【原産地】三重県 【内容量】180ml 【1ケースあたり入数】40本 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】10℃以下 【発注リードタイム】3日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）48.5×（横）30.7×（高）24.3、（重）18.0 【JANコード】4537545000111 【送料】商品卸値に含む

問合せ先 【住所】伊勢市大世古3-5-8 【TEL】0596-28-4563 【FAX】0596-28-4571 【HP】<http://yamamuramilk.co.jp/> 【Email】info@yamamuramilk.co.jp

生鮮

【平均糖度 10 度のまるでフルーツのような甘みと旨みの高糖度ミニトマト。

ハレノヒトマト

三 交 不 動 産 株 式 会 社

1年を通して平均糖度10度を誇る、まるでフルーツのような高糖度ミニトマト「ハレノヒトマト」。
自然由来の有機培土からミネラルや旨みの素となるアミノ酸を豊富に吸収することで、濃厚な旨みと甘みが引き出されます。
食卓の主役にもなれるハレノヒトマトは大切な人への贈り物にも最適です。

希望小売価格：498円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】食と健康にこだわりを持つ中高年層

【利用シーン】普段の食事利用に加えて、贈り物にも最適

【賞味/消費期限】（賞味）収穫から1週間 【原材料】ミニトマト 【原産地】三重県津市芸濃町 【内容量】120g 【1ケースあたり入数】12袋 【最低ケース納品単位】要相談 【保存温度帯】冷蔵 【発注リードタイム】要相談 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）32.0×（横）43.0×（高）9.0、（重）1.5 【JANコード】ー 【送料】要相談

問合せ先 【住所】津市芸濃町萩野3610番 【TEL】059-273-6611 【FAX】059-273-6612 【HP】<https://re.sanco.co.jp/project/agriculture/> 【Email】harenohi-farm@re.sanco.co.jp

【高い糖度と栄養価！シャキシヤキ食感のすごい柿！！

多気の次郎柿

J A 多 気 郡 柿 部 会

多気町は、当町発祥で特に東海地域で広く栽培される「前川次郎」を中心とした次郎柿の県下最大の産地です。こちらの柿は、種はなく、シャキシヤキした食感で、甘味が強く、ビタミンCが豊富など栄養価も高いのが特徴です。

希望小売価格：3,500円（税込）

供給可能時期：10月末～11月末

販売エリア：ー



【ターゲット】柿がお好きな方はもちろん、苦手な方も一度食べてみてください

【利用シーン】秋の味覚の代表格といえる柿ですので、ご家庭や飲食店でのデザートとしてはもちろん、サラダの彩りや味のアクセントとしてご賞味ください

【賞味/消費期限】（消費）常温 3日程度、冷蔵庫 1週間程度 【原材料】次郎柿 【原産地】三重県 【内容量】10kg前後 【1ケースあたり入数】24～36個 【最低ケース納品単位】ー 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】ー 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）32.0（横）40.0×（高）24.0、（重）10.0前後 【JANコード】ー 【送料】ー

問合せ先 【住所】多気郡多気町四神田340-2 【TEL】0598-39-3150 【FAX】0598-39-6171 【HP】<https://www.ja-takigun.or.jp/farming/index.html#t02> 【Email】k.urata@ja-takigun.or.jp

調味料

【甘夏栽培一筋 60 年の歴史ある尾鷲の甘夏果汁を贅沢に使用したドレッシング

おわせ雨夏ドレッシング

A m a n a t s u T e n m a F a r m

尾鷲が誇る激しい雨が育てた爽やかな酸味とジューシーでほのかな苦みが特徴の甘夏を使用したドレッシングです。甘夏果汁を約50%贅沢に使用し、細かく刻んだ甘夏の外皮をアクセントに入れています。甘夏感があふれる爽やかな味です。特に魚料理との相性は抜群です。



希望小売価格：1,080円（税込）

供給可能時期：6月～12月 売切次第終了

販売エリア：全国

【ターゲット】20代～40代のドレッシング好きな女性。地方の隠れた特産品を探している人。

【利用シーン】甘夏の酸味が、刺身・カルパッチョ・魚フライ・唐揚げなどにマッチします

【賞味/消費期限】（賞味）12か月 【原材料】甘夏果汁（三重県尾鷲市産）、米油、米酢、塩、甘夏外皮/増粘剤（キサンタンガム） 【原産地】三重県 【内容量】200ml 【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】2～5日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）ー×（横）ー×（高）ー、（重）ー 【JANコード】4595318127021 【送料】別途

問合せ先 【住所】尾鷲市南浦4634 【TEL】090-8467-5812 【Email】amanatsu2021@gmail.com

芳醇な香りと味わいの豆味噌

特撰赤だし伊勢味噌

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。

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】お土産・ご家庭用から食堂、レストラン等の業務用

【利用シーン】伊勢志摩産のあおさを具材に使えば、伊勢志摩、鳥羽の宿泊施設、食事処等で提供している味をご家庭で、味わえる。

【賞味/消費期限】（賞味）180日 【原材料】大豆（アメリカ産）、食塩、砂糖、かつお節エキス／調味料（アミノ酸等）、酒精 【原産地】ー 【内容量】500g 【1ケースあたり入数】20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】5日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）27.5×（横）40.0×（高）18.5、（重）11.4 【JANコード】4560167871210 【送料】ー

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

地域に伝わる独自の製法で作った、香りが強く味が濃い「とっておき」のお味噌です

飯高のとっときみそ

とっときみそ合同会社

山からの伏流水と地元でとれた原料を使い、地域に残る昔ながらの独自の製法で作った、香りが強く味が濃い「とっておき」のお味噌です。香りや味が濃いので、肉などの脂身にもよく合い、豚汁もおススメです。また、ダシなしでお湯で溶いただけでも美味しいです。味噌汁が苦手な方にもおススメです。

希望小売価格：790円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：三重県



【ターゲット】食にこだわりのある方

【利用シーン】毎朝の味噌汁。味が濃くて香りが強いので、出汁を入れずにそのままお湯で溶いてもおいしく召し上がっていただけます。

【賞味/消費期限】（賞味）6か月 【原材料】米（松阪市産）、大豆（松阪市産）、塩 【原産地】三重県松阪市 【内容量】800g 【1ケースあたり入数】ー 【最低ケース納品単位】ー 【保存温度帯】冷蔵（10℃以下で保存） 【発注リードタイム】3日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）ー（横）ー（高）ー、（重）ー 【JANコード】4573559160014 【送料】別途必要

問合せ先 【住所】松阪市飯高町引695 【TEL】0598-46-0822 【FAX】0598-46-0833 【HP】<https://www.tottokimiso.com> 【Email】tottokimiso@gmail.com

三重県産のあおさ醤油を伊勢醤油にじっくり漬け込む独自製法

伊勢醤油 あおさ醤油

伊勢醤油本舗株式会社

三重県産あおさのり100%使用。伊勢醤油は、地元三重県産の素材にこだわり、たまり醤油のコクと濃口醤油の華やかな香りを合わせ持っています。あおさ本来の香りと旨みを最後まで楽しめる、スクイズボトルを採用。使いたい分だけ1滴から調節できます。

希望小売価格：650円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：三重県と愛知県の一部、東京都の一部



【ターゲット】年齢男女問わず、食へのこだわり（安心安全かつ美味しいもの）を持ってみる方

【利用シーン】常時

【賞味/消費期限】（賞味）1年 【原材料】しょうゆ（伊勢醤油）（小麦・大豆を含む、三重県産）、砂糖、食塩、ヒトエグサ（あおさ）（三重県産）／アルコール、甘味料（ステビア） 【原産地】三重県 【内容量】200ml 【1ケースあたり入数】12本 【最低ケース納品単位】ー 【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）19.0（横）25.3×（高）16.0、（重）3.5 【JANコード】4903101131740 【送料】ー

問合せ先 【住所】伊勢市宇治中之切町52 【TEL】0120-093-716 【FAX】0598-50-3009 【HP】<https://www.isesoyou.co.jp> 【Email】info@isesoyou.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

伊勢たまり奉祝

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、トロ味とほのかな甘さが特徴のたまり醤油。原料の大豆・小麦を三重県産にこだわった糀屋の逸品。伊勢神宮外宮奉納品です。



[ターゲット] 30代～女性・60～70代男女
[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] 別途相談

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

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三百有余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 (炒め物、ステーキ、海鮮丼、炊きこみご飯、鍋つゆとして) に

[賞味/消費期限] (賞味) 18か月 [原材料] しょうゆ (国内製造)、砂糖、米発酵調味料、食塩、かきエキス、そうだかつお節、さば節、にぼし、かつお節/調味料 (アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、(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] 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) 28.0× (横) 34.5× (高) 23.0、(重) 13.8 [JANコード] 4975829036225 [送料] 別途相談

希望小売価格: 683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] miyamura@mieman.co.jp

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の麦麴を添加し風味が向上した魚醤油です

カタクチ鰯の魚醤油

海童工房 魚寅

カタクチ鰯を粗塩、麦麴で漬込み発酵させた魚醤油です。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、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等、様々な食材との相性はもちろん、刺身や浅漬けの漬け醤油、煮物、鍋物の調味料にも最適。食の可能性を拡げます。



[ターゲット] 出汁塩麴等の食材に関心がある若い女性層 健康志向の中老年男女

[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、刺身や浅漬けの漬け醤油、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

希望小売価格: 870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4丁目5-1 [TEL] 0599-26-4000 [FAX] 0599-26-4000 [HP] <http://www.kaidoukoubou-uotora.biz> [Email] info@kaidoukoubou-uotora.biz

■ 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。



【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

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

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

■ 伊勢志摩で獲れた伊勢海老を焼き上げ、香ばしさを増してオイルにしております

伊勢海老オイル

有限会社 珍海堂

産地証明のある地元鳥羽産の海老を漁師の方々から入札し、その伊勢海老をぶつ切りにして焼き込み、オリーブオイルに漬け込みました。フレーバーオイルですので、様々な料理に伊勢海老の薫りと味を楽しんでいただけます。



【ターゲット】料理をする人

【利用シーン】そのまま料理の仕上げにかけてもよし、たれに使ってもよし何でも使っていただけます

【賞味/消費期限】(賞味)1年 【原材料】食用オリーブオイル（イタリア製造）、食用とうもろこし油、伊勢海老、酸化防止剤、(ビタミンE) 【原産地】三重県 【内容量】110ml 【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)19.0×(横)25.0×(高)22.0、(重)3.5
【JANコード】4947275000105 【送料】1,150円

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】鳥羽市小浜町300-22 【TEL】0599-25-5201 【FAX】0599-25-3962 【HP】<http://www.iseebihonpo.com/> 【Email】info@friendpearl.jp

■ 厳選された良質な三重県産の真鯛を使用した上質な香りと旨みの「三重の魚醤鯛醤」

伊勢の魚醤 鯛醤

伊勢醤油本舗株式会社

三重県産の真鯛を使って仕込んだ魚醤「鯛醤」（たいびしお）。伊勢醤油本舗では、鯛の頭を使って仕込みました。魚のたんぱく質が分解してできたアミノ酸を豊富に含んでいる為、豊富な旨みがあります。料理の隠し味として是非お使いください。



【ターゲット】年齢男女問わず、食へのこだわり（安心安全かつ美味しいもの）に興味を持ってみる方＝食へのこだわりが高い層

【利用シーン】煮物や鍋物、炒飯やパスタの仕上げに。だし汁で10倍ほどにうすめ潮汁もできます。

【賞味/消費期限】(賞味)1年 【原材料】真鯛（三重県産）、食塩、脱脂加工大豆、小麦、米／アルコール 【原産地】三重県 【内容量】120ml 【1ケースあたり入数】24本
【最低ケース納品単位】— 【保存温度帯】常温
【発注リードタイム】— 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)】(縦)19.0×(横)27.0×(高)19.0、(重)7.8
【JANコード】4903101125893 【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：おかげ横丁、伊勢醤油本舗、VISON店、SA／PA

問合せ先 【住所】伊勢市宇治中之切町52 【TEL】0594-33-3889 【FAX】0594-33-3887 【HP】<https://www.isesyoyu.co.jp> 【Email】h_uenomoto@yamamori.co.jp

【フレーバーオイル!ヘルシー!椎茸の香りとうま味をオイルに取り込みました 簡単、かけるだけ!

しいたけオイル (プレーン、ガーリック)

株式会社鈴鹿山麓夢工房

鈴鹿山麓で栽培する農薬未使用のしいたけを使用したフレーバーオイル「しいたけオイル」。しいたけのうまみと香りは食欲をそそり、和食や中華、パスタなどどんな料理でもお楽しみいただけます。しいたけの味と香りを生かすため、菜種油とコーン油を最高のバランスでブレンドしました。

希望小売価格: 1,080円 (税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 国内、国外



【ターゲット】たくさんの人に、しいたけの美味しさを食の味、香り付けに!

【利用シーン】かけるだけ! (サラダ、パスタ、カップ麺、うどん、スープ、素麺、漬け物)

【賞味/消費期限】(賞味) 1年 (消費) 1年 【原材料】椎茸、食用トウモロコシ油、食用なたね油、醤油 (小麦、大豆を含む)

【原産地】椎茸 (三重県) 【内容量】各 110g 【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】7日 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)】(縦) 15.0×(横) 19.0×(高) 21.0、(重) 1.6

【JANコード】プレーン 4522463300016、ガーリック 4522463300023 【送料】880円、国外は要相談

問合せ先 【住所】鈴鹿市大久保町1677番地4 【TEL】059-371-3636 【FAX】059-371-3637 【HP】<http://suzuka36.com> 【Email】info@suzuka36.com

【どんな料理にでも合う万能味噌ダレ!!ぎょうぎ衛門・なんでも味噌ダレ

ぎょうぎ衛門 なんでも味噌ダレ

株式会社ピースプレアコーポレーション

ぎょうぎ衛門・なんでも味噌ダレは、県内の百年の蔵元「伊勢蔵」が作る上質な味噌・醤油・ごま油を使った、深みとコクが効いたピリ辛の濃厚な餃子に付ける味噌ダレです。その名の通り野菜やお肉にそのままかけるのはもちろんのこと、炒め物の調味料としても使える万能調味料です。砂糖や味醂などをプラスすると、お子様にも食べ易くなります。

希望小売価格: 637円 (税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 国内 (離島は除く)



【ターゲット】幅広い方へ。そのまま使用するのであれば、ピリ辛がビールに合うので、お酒大好きな方。

【利用シーン】使っていただく主役 (野菜・餃子・肉・炒飯等ご飯の上) に応じて。また、砂糖やみりん等のプラスワンでも楽しめます。

【賞味/消費期限】(賞味) 420日 (消費) 540日 【原材料】みそ (国内製造)、砂糖、醸造酢、醤油、清酒、豆板醤、ごま油、にんにく、胡椒/酒精、ビタミンB₁、(一部に大豆・小麦・ごまを含む) 【原産地】三重県産・国産 【内容量】200ml 【1ケースあたり入数】12本入り 【最低ケース納品単位】1s/c 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】7日~15日 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)】(縦) 18.0×(横) 24.0×(高) 18.0、(重) 5.0 【JANコード】44573286840029 【送料】1c/sあたり500~900円

問合せ先 【住所】四日市市伊倉一丁目番53-503号 【TEL】080-3218-5277・会社TEL059-353-5311 【FAX】059-353-5311 【HP】<http://b9v624@wixsite.com/gyouzaemon> 【Email】b9v624@bma.globe.ne.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グランプリを獲得しました。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: 594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 (国内製造)、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、(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】3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

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

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

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：590円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【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】日本 【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

三重県製造酒粕を3年熟成させた赤い酒粕を原料にした赤酢の寿司酢

赤酢の寿司と酢の物の酢

株式会社トーエー

三重県産日本酒の酒粕を仕入、およそ3年熟成させます。メイラード反応により褐変する酒粕を原料に、木桶を用いて表面発酵という酢酸発酵の製法で時間をかけて醸造します。そうすることで、赤い色のお酢が出来上がり赤酢と呼ばれます。熟成の赤酢（酒粕酢）に国産の塩と砂糖を合わせた香り高い本格派の寿司酢です。

希望小売価格：920円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】酢の物や寿司飯を作る全ての方に・贈答用に
【利用シーン】野菜を切って漬けるだけ・お米を炊いてまぜるだけ

【賞味/消費期限】（賞味）2年 【原材料】醸造酢（酒粕三重県製造、アルコール国内製造）、砂糖、塩 【原産地】三重県 【内容量】300ml 【1ケースあたり入数】12本、30本 【最低ケース納品単位】1ケース（バラ可） 【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）39.0×（横）33.5×（高）24.8、（重）18.9 【JANコード】4562215771817 【送料】880円

問合せ先 【住所】四日市市鶴の森1-12-16安達マンション1階 【TEL】059-325-7368 【FAX】059-325-7369 【HP】<https://mikurasu.jp/> 【Email】order@mikurasu.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）を伝統の圧搾製法で芳醇な香りとまろやかな口当たりに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。

希望小売価格：788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、通信販売では5営業日 【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、通信販売ではお届け先一箇所につき、6,800円（税込）以上は送料無料

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

調味料

黒にんにく松阪牛エキスの万能たれ

黒にんにくレストラン 松阪牛万能だれ

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の生徒さんと共同開発した5商品目の黒にんにく入り松阪牛万能だれです。松阪牛をじっくり煮込むことでとろけるような旨みを引き出し、三重県産無臭黒にんにくの深いコクと合わせました。炒め玉ねぎとりんごピューレでまろやかな甘みを加え、『炒める・かける・つける・煮る』などの幅広い料理に使えるよう仕上げています。厳選された食材にこだわり作りました。

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】40代～50代の主婦、おいしく食べられて体にも良い商品をお探しの方、お土産に珍しい特産品をお探しの方など
【利用シーン】焼き肉のたれ、野菜炒め、肉じゃが、焼きうどんなど。ご飯がすすむ甘辛いたれに仕上げていますので、小さいお子様にもおいしく食べて頂けます。

【賞味/消費期限】(賞味)1年 【原材料】砂糖(国内製造)、味噌(大豆を含む)、しょうゆ(小麦を含む)、みりん、炒め玉ねぎ、水あめ、りんごピューレ、食塩、発酵調味料、ごま油、でん粉分解物、ガーリックペースト、穀物酢、生姜ペースト、黒にんにくペースト、いりごま、酵母エキス、ビーフエキス、牛肉(松阪牛100%)、すりごま、香辛料/増粘剤(コンニャクイモ抽出物) 【原産地】三重県(黒にんにくペースト) 【内容量】190ml 【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】3日 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)】(縦)22.3×(横)33.6×(高)19.9、(重)10.6 【JANコード】4571308391436 【送料】別途ご相談

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】<https://ureshino-lab.jp/> 【Email】info@ureshino-lab.jp

飲料

三重県飯高町の恵みがつまった、まろやかで飲み心地のよい硬水

めぐるる 500ml

井村屋株式会社

「めぐるる」は国内の希少な硬水です。一般的に硬水はミネラル分が含まれるため、軟水よりも苦味や塩味が感じやすく飲みにくいといわれていますが、「めぐるる」のミネラル分は、マグネシウムよりもカルシウムの比率が高く、口当たりがまろやかで飲みやすくなっています。日常の起床時や運動後などの水分補給として、水分と一緒にミネラル分も手軽に補給することができます。

希望小売価格: 183円 (税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国(主に三重県)



【ターゲット】健康と美容のために水を意識して飲んでいる女性、食材の原料産地や製法などを理解した上で、食を選んでいる女性

【利用シーン】就寝前、目覚め後の水分補給として、フィットネス、ヨガ、ジョギング、散歩など運動時の水分補給、飲み水以外にご飯を炊くときやスープの調理水として。

【賞味/消費期限】(賞味)2年 【原材料】水(鉱水) 【原産地】採水地: 三重県松阪市飯高町 【内容量】500ml 【1ケースあたり入数】24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】2日～3週間 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)】(縦)26.0×(横)38.2×(高)21.2、(重)13.4 【JANコード】【単品JAN】4901006351171 【ケースJAN】4901006351270 【送料】—

問合せ先 【住所】津市高茶屋七丁目番1号 【TEL】0120-756-168 【FAX】059-234-2137 【HP】<https://www.imuraya.co.jp> 【Email】<https://www.imuraya.co.jp>内のお問い合わせフォームより

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 千萬の令(深蒸し煎茶)

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良し、家庭用、贈答用

【賞味/消費期限】(賞味)1年 【原材料】緑茶 【原産地】三重県松阪市 【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】缶: 0400512000008、平袋: 0400502100008 【送料】関東～関西60サイズ: 550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】<https://www.cha-ju.com/> 【Email】info@cha-ju.com

新茶の茎を瞬間的に焙じた、芳醇な薫りと甘みが癒しのほうじ茶

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：760円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】カフェイン少なめで女性や妊婦さんに大好評、乳幼児にも最適！

【利用シーン】熱湯でも冷水でも淹れられるので季節を選ばず、芳醇な薫りで癒しのひと時に。

【賞味/消費期限】（賞味）1年間 【原材料】緑茶 【原産地】三重県松阪市 【内容量】100g 【1ケースあたり入数】15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】営業日内3日以内 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）23.1×（横）32.1×（高）24.7、（重）1.98 【JANコード】0400503400008 【送料】770円～（80サイズ）※地域・数量による

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

豊かな自然がはぐくむ最高品質の伊勢茶（玉露ほうじ茶）

玉露かりがねほうじ茶（深煎り・浅煎り）

株式会社 PakuPaku

伊勢茶の中でも少量しか栽培されていない高品質な玉露の葉と茎を使用。葉と茎を分け、別々に焙煎した後でブレンドしています。浅煎りは玉露の甘味も感じられる仕上がりに。深煎りは芯が強くしつかりと香ばしい。他のほうじ茶と飲み比べれば、違いがはっきりわかります。だしとおにぎり一汁一飯オリジナルの味をぜひご賞味ください。

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】味や嗜好にこだわりがある30代以上の女性
【利用シーン】家庭用・贈答用・おもてなし・三重のお土産

【賞味/消費期限】（賞味）製造日より1年 【原材料】茶（三重県産） 【原産地】三重県 【内容量】36g（3g×12個） 【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週間 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）22.7×（横）32.0×（高）15.1、（重）0.7 【JANコード】ー 【送料】【本州】800円【北海道・沖縄・離島】1,400円（別途応相談）

問合せ先 【住所】津市久居新町1083-1 【TEL】059-253-1876 【FAX】059-253-1876 【HP】<https://ichiyuippan.com/> 【Email】contact@ichiyuippan.com

川原製茶自園で育った茶葉を中心に使用した一番茶の深蒸し煎茶

伊勢茶 深蒸し煎茶 峰雲

株式会社川原製茶

三重県多気郡多気町にある川原製茶自園で育った茶葉を中心に使用した一番茶の深蒸し煎茶です。濃く深い緑色で、口当たり良くまろやかな味わいが特長です。

干菓子などの甘さ控えめなお菓子と共に。また、お客様へのおもてなしにもおすすめの一品です。

希望小売価格：2,376円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】日常をより豊かに楽しみたいと考える40代以上のお茶好きな方

【利用シーン】家庭用・来客用

【賞味/消費期限】（賞味）製造から1年 【原材料】緑茶 【原産地】三重県 【内容量】100g 【1ケースあたり入数】10個 【最低ケース納品単位】10/s 【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）16.0×（横）23.5（高）15.0、（重）1.2 【JANコード】4971774019245 【送料】地域・数量により異なります

問合せ先 【住所】多気郡多気町丹生4337 【TEL】0598-49-3036 【FAX】0598-49-2633 【HP】<https://kawa-tea.jp> 【Email】kawa-tea@ma.mctv.ne.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】応相談 【最低ケース納品単位】1ケース～応相談 【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）】（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3247 【TEL】059-393-3476 【FAX】059-394-3921 【HP】<https://www.ja-miekita.or.jp/> 【Email】tyokuhan-5@miekita.jamie.or.jp

自然との共存共生を目指し有機栽培を始め約半世紀、こだわりの“Sencha”

有機栽培 煎茶のどか

株式会社新生わたらい茶

5月中旬頃に収穫された茶葉を使用しています。甘みと渋みのバランスが良く、旨みも味わえるのが特徴です。

ポットのお湯（約90℃）を直接注いですっきりした味わいに、湯冷ましで淹れて旨みや甘みをじっくり感じていただくなど色々お試しください。

有機栽培歴は約半世紀です。

希望小売価格：605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・自然志向を意識した方々

【利用シーン】家庭用、来客用、食事の後、おやつのお供に

【賞味/消費期限】（賞味）1年 【原材料】緑茶 【原産地】三重県 【内容量】80g 【1ケースあたり入数】100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営業日 【ケースサイズ（cm）】（縦）33.0×（横）46.0×（高）19.0、（重）8.5 【JANコード】456011230716 【送料】1,200円（税別）

問合せ先 【住所】度会郡度会町田口153-4 【TEL】0596-64-0580 【FAX】0596-64-0581 【HP】<http://wataraiicha.co.jp> 【Email】info@wataraiicha.co.jp

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

カップ一杯分の粉末茶スティックタイプです。

緑茶・ほうじ茶・和紅茶・玄米茶・大麦緑茶青汁の5種類が各4本・計20本入りです。

粉末とティースプーン半分程度の砂糖を少量のお湯で溶かし、牛乳と混ぜて飲んでいただきラテにも。

デキストリンを含まない茶葉100%の粉末です。

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】20代から40代 お茶離れしている方々

【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】三重県（有機緑茶・有機大麦若葉・有機発酵茶）、北海道（有機玄米） 【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）】（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】多気郡大台町板原275 【TEL】0598-85-7031 【FAX】0598-85-7032 【HP】<http://www.safetyrefarm88.co.jp/> 【Email】refarm88@ma.mctv.ne.jp

飲料

色鮮やかな緑と、香り豊かな香気、まろやかな旨みをもつ逸品。

抹茶すいざわ

有限会社萩村製茶

令和元年に三重ブランド認定を受けたお薄用のお抹茶です。四日市市の茶室泗翠庵や返礼品にも使用していただいております。丹念に育てた茶葉を伝統的な碾茶炉で製造し、石臼で丁寧に挽いており、茶道の先生方にご好評いただいております。

希望小売価格：1,188円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】お点前でのご利用を目的としている方。美容、健康に関心のある方。

【利用シーン】お茶会、お薄用の抹茶、お稽古用

【賞味/消費期限】（賞味）6か月 【原材料】てん茶 【原産地】三重県 【内容量】30g 【1ケースあたり入数】8缶 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】常温（冷暗所）
【発注リードタイム】10～14日（営業日） 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）16.0、（横）27.0、（高）12.0、（重）0.6 【JANコード】4542999200017 【送料】別途実費（660円～）

問合せ先 【住所】四日市市水沢町3285 【TEL】059-329-2204 【FAX】059-329-2460 【HP】<https://hagimura.jp/> 【Email】tea@hagimura.jp

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！

石臼挽き伊勢抹茶

伊勢抹茶株式会社

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。

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



【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

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

パウチゼリーなるみ

株式会社夢工房くまの

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）のレギュラーゼリー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：378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 【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

飲料

熊野市にしかない希少な柑橘「新姫」100%果汁。

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：920円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：三重県内（主に南郡）



【ターゲット】外食・中食・商社・卸売・ホテル・宴会・レジャー

【利用シーン】焼き魚や焼き肉、揚げ物、焼酎割

【賞味/消費期限】（賞味）製造日より240日 【原材料】新姫果汁 【原産地】三重県熊野市 【内容量】100ml 【1ケースあたり入数】20本 【最低ケース納品単位】1ケース（20本）【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）25.0×（高）15.0、（重）5.1 【JANコード】4534284902003 【送料】882円（税抜）※1ケースあたり※ケースによって変動いたします。

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

クセになる1本

セミノール青みかんどリンク

有限会社すぎもと農園

セミノール青みかんどリンクは、通常3月に収穫するものより約2ヶ月早めに収穫したセミノールを搾汁したものに、更に約5ヶ月早いセミノールをまるごと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：400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・スポーツマン・仕事を頑張る人達

【利用シーン】寝る前・お酒の後に

【賞味/消費期限】（賞味）1年 【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】【本州】880円 【北海道・沖縄・離島】1,650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>

奥伊勢産柚子がふわっと香る、まろやかで自然な甘さの飲むお酢

ビーファーム 飲むお酢 柚子

株式会社エスパス

津市の山二造酢のお酢を使用しています。蔵に住みついた酢酸菌により、じっくり発酵され、とてもまろやかで飲みやすくなっています。人工甘味料は使用せず、大台町の柚子果汁と松治郎の舗の蜂蜜で自然な甘さを引き出しています。お酢が苦手な方でも飲みやすく、水や炭酸水で希釈する等色んな飲み方でお楽しみ頂けます。

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】30代後半～50代の子育て中の女性

【利用シーン】1日の始まりや終わりに、自分の身体へのご褒美としてお飲み頂けます

【賞味/消費期限】（賞味）製造より1年 【原材料】はちみつ、醸造酢、柚子果汁 【原産地】三重県津市 【内容量】200ml 【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】1週間以内 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）25.5×（横）32.0×（高）23.0、（重）9.3 【JANコード】4589838636507 【送料】2ケース未満800円、2ケース以上無料

問合せ先 【住所】津市浜見町554-71 【TEL】059-253-8133 【FAX】059-253-8313 【HP】<http://espace-interior.com/> 【Email】23R@espace-interior.com

飲料

「クリームやさき」 スキッとさわやかタッチのクリームソーダ

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、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：140円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国配送可



【ターゲット】お子様からご年配の方まで老若男女問わず幅広く

【利用シーン】飲みきりサイズ。練乳・クエン酸など天然由来の原料で安心して飲みいただけます。

【賞味/消費期限】（賞味）1年 【原材料】砂糖混合果糖ぶどう糖液糖（国内製造）、加糖脱脂練乳、リンゴ果汁、生ぶどう酒、蜂蜜/炭酸、クエン酸、香料 【原産地】日本（加糖脱脂練乳、リンゴ果汁、生ぶどう酒） 【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】常時商品在庫あり 【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】1,330円（税込）/1ケース

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

「スプーンで「食べる」無調整豆乳。三重県産大豆「ふくゆたか」使用

まめちち とろとろ豆乳

株式会社横山食品

三重県産大豆を使用し、大豆固形成分14%以上の濃い無調整豆乳です。大豆本来の旨味と甘みを余すことなく活かした豆腐屋由来の製法で豆乳を炊き上げました。大豆が濃い分、とろみや香りが口の中に広がります。

濃厚な口当たりのため、スプーンでお召し上がりいただくことをお勧めしております。

希望小売価格：1,360円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】健康や美容に関心のある方、たんぱく質不足を感じている30代以上の女性

【利用シーン】グラノーラや果物と相性が良く、朝食や間食に。お醤油をかけてお食事の一品にも。

【賞味/消費期限】（賞味）91日 【原材料】大豆（三重県産）（遺伝子組み換えでない） 【原産地】三重県 【内容量】80g 【1ケースあたり入数】7袋 【最低ケース納品単位】12箱 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】14日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）11.4×（横）8.4×（高）10.8、（重）0.6 【JANコード】4907473180023 【送料】別途

問合せ先 [住所] 津市安濃町安濃2239-12 [TEL] 059-267-0175 [FAX] 059-267-0176 [HP] <https://mameyoko.jp/> [Email] mamechichi@agenoyokoyama.co.jp

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

九華珈琲 3種セット

株式会社 U N D - K (Café de UN Daniels)

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。

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：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】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）1年 【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] 桑名市大中央49-6 [TEL] 0594-23-7030 [FAX] 0594-23-7030 [HP] <https://cafedeun-daniels.com/> [Email] info@cafedeun-daniels.com

ご家庭で牛乳と4～5倍に希釈するだけで簡単にはちみつカフェオレができてあがります

津焙煎珈琲 三重県産はちみつ使用 カフェオレベース

株式会社富士珈琲

カフェオレベースの甘味として、三重県内（四日市・鈴鹿）で採蜜した非加熱・無添加はちみつを製造する川村養蜂場の蜂蜜を使用した苦心作。蜂蜜独特の優しい風味を残しながら、弊社独特の津焙煎珈琲のコクを味わって頂けます。牛乳や豆乳で4倍に薄めるだけで簡単にハニーカフェオレができてあがります。

希望小売価格：864円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】はちみつが好きな女性
【利用シーン】ご家庭やカフェ

【賞味/消費期限】（賞味）1年 【原材料】コーヒー、はちみつ
【原産地】グアテマラ・ブラジル他（コーヒー）、三重県（はちみつ）
【内容量】360ml 【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日程度 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）25.6×（横）19.6×（高）26.0、（重）8.8 【JANコード】4954768852738 【送料】－

問合せ先 【住所】津市藤方1574-5 【TEL】059-225-0753 【FAX】059-228-2597 【HP】<http://fuji-coffee.co.jp> 【Email】chokuei@fuji-coffee.co.jp

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

九鬼 黒ごまラテ 150g

九鬼産業株式会社

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美味しく摂取することができます。

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】20～40代の女性。健康を意識しながらもおいしい商品を探めている方
【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】黒いりごま、砂糖（国産）、きなこ（国産（大豆を含む））、塩 【原産地】日本（砂糖、きなこ、塩）、ミャンマー他（黒いりごま）
【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）46.5×（横）33.5×（高）19.5、（重）4.5 【JANコード】4972370403056 【送料】3ケース未満の場合送料実費、通信販売ではお届け先一箇所につき、6,800円（税込）以上は送料無料

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】<https://www.kuki-info.co.jp/> 【Email】kkaihatu@kuki-info.co.jp

1杯（10g）に6500粒の黒ごま使用。毎日手軽に美味しく食物繊維・カルシウム・鉄分が取れます

九鬼 黒ごまラテ ノンスウィート 100g

九鬼産業株式会社

本商品は、黒ごまパウダーと国産黒豆きなこの香ばしい風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美味しく摂取することができます。国産の黒豆きなこを使用しており、材料にもこだわりの商品です。

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】20～40代の女性。健康を意識しながらもおいしい商品を探めている方
【利用シーン】牛乳または豆乳に溶かしてドリンクに。お好みではちみつ・砂糖等で甘さを調整

【賞味/消費期限】（賞味）1年 【原材料】黒いりごま、きなこ、塩 【原産地】日本（きなこ、塩）、ミャンマー他（黒いりごま）
【内容量】100g 【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）46.5×（横）33.5×（高）19.5、（重）3.3 【JANコード】4972370403100 【送料】3ケース未満の場合送料実費、通信販売ではお届け先1箇所につき、6,800円（税込）以上は送料無料

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】<https://www.kuki-info.co.jp/> 【Email】kkaihatu@kuki-info.co.jp

飲料

黒ごまの香ばしい風味と素焚糖の優しい甘みの黒ごまラテが個包装タイプになりました。

九鬼 黒ごまラテ 4P (15g×4)

九 鬼 産 業 株 式 会 社

黒ごまときなこの香ばしい風味と素焚糖の優しい甘みが特徴の九鬼黒ごまラテを、美味しさそのままに一杯分ずつに小分けにした、便利な個包装タイプです。1杯分に黒ごまを約6000粒使用し、不足しがちな鉄分、食物繊維、カルシウムを美味しく補給できます。牛乳や豆乳に溶いてお召し上がりください♪

希望小売価格: 324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代女性

[利用シーン] 本品一袋を牛乳や豆乳150mlに混ぜてお召し上がりください。冷たい牛乳に混ぜても温めても美味しくお召し上がり頂けます。

[賞味/消費期限] (賞味) 1年 [原材料] 黒ごまパウダー、砂糖、きなこ、食塩 [原産地] ミャンマー・メキシコ・パラグアイ・ボリビア・中国等 (黒ごま)、日本 (砂糖、きなこ、塩) [内容量] 60g (15g×4袋) [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] 3日 (発注数量によって最大50日) [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 24.5× (横) 45.0× (高) 13.0、(重) 2.43 [JANコード] 4972370501219 [送料] 3ケース未満の場合送料実費、通信販売ではお届け先1箇所につき、6,800円 (税込) 以上は送料無料

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] <https://www.kuki-info.co.jp/> [Email] kkaihatu@kuki-info.co.jp

酒

三重県産の酒米「神の穂」で醸したお酒です

朝 - ASATSU - 天一 滄溟 (てんいちそうめい)

合 資 会 社 早 川 酒 造 部

三重県産の酒造好適米「神の穂」を使用し鈴鹿山系の清流朝明川の伏流水で醸しました。すっきりとした中にも豊かな味わいをお楽しみ頂ける食中酒として冷やから燗まで、幅広い料理と合わせて頂けます。清酒の地域ブランド「GI三重」に認定されました。

希望小売価格: 1,848円 (税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 県内、県外の地酒専門店



[ターゲット] 日本酒になじみのない方または自宅ゆっくりと食事を愉しむことが多い30代前半のカップル

[利用シーン] 普段の食事と共に愉しむことを想定し毎日の食卓で嗜んでいただきたい

[賞味/消費期限] (賞味) 1年 [原材料] 米 (国産) 米麹 (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] 受注後3営業日以内 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 29.0× (横) 38.0× (高) 33.0、(重) 15.5 [JANコード] 4517442072404 [送料] -

問合せ先 [住所] 三重郡川越町高松829 [TEL] 059-365-0038 [FAX] 059-363-6900 [HP] <http://ten-iti.com> [Email] tenniti@gmail.com

華やかな香りと淡麗上品な味わいの大吟醸酒

宮の雪 大吟醸

株 式 会 社 宮 崎 本 店

酒造好適米山田錦を38%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。

希望小売価格: 3,630円 (税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国



[ターゲット] 酒にこだわりのある人

[利用シーン] 食中酒もあり、お酒のみを楽しむものもありのお酒

[賞味/消費期限] (賞味) 1年 (消費) 特に無し (保管方法による) [原材料] 米、米麹、原料アルコール [原産地] 日本 [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] 4日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 19.0× (横) 28.0× (高) 31.0、(重) 8.0 [JANコード] 4977991172763 [送料] 1,300円

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] <https://www.miyayoyuki.co.jp/> [Email] info@miyayoyuki.co.jp

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：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】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】1,300円

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】<https://www.miyanoyuki.co.jp/> 【Email】info@miyanoyuki.co.jp

2019年IWCコンテスト純米酒部門 世界第一位受賞酒

宮の雪 山廃仕込 特別純米酒

株式会社宮崎本店

三重県が品種改良した酒造好適米「神の穂」を100%使用しました。手間と時間をじっくりかけた酒母育成の過程で出てくる乳酸とアミノ酸のはたらきで、特徴ある酸味と、熟成した味わいを引き出せました。うまみが強いタイプなので、燗から冷やまで幅広く楽しめます。

希望小売価格：1,380円（税別）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】日本酒通
【利用シーン】食中酒

【賞味/消費期限】（賞味）10ヶ月（消費）1年 【原材料】米、米麹（酒米は三重県産 神の穂100%使用） 【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】15℃くらい 【発注リードタイム】受注、翌日発送、翌々日納品（地域差あり）
【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）26.0×（横）34.0×（高）31.0、（重）14.3 【JANコード】4977991172855 【送料】1,300円

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】<https://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、ぬるめの燗も良しの純米酒

ふきい 純米 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やかで、なめらかな味です。冷して飲むのも、ぬるめの燗も「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。お洒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：660円（税込）

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）1年 【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】836円（税込）/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

■ 明野高校と河武醸造が共同制作した、産学連携のお酒です

弓形穂 純米吟醸「AKENO SAKUMOTSU」

有 限 会 社 み よ し や

G, GAP農場の明野高校で作られた「酒米 弓形穂」を生徒達がお米作りからお酒造りまで携わり、ラベルやパッケージのデザインまで考えたお酒です。若い世代にも日本酒を親しんで頂けるよう、ワインのような口当たりの良いお酒に仕上げる為に60%精米の純米吟醸に仕上げました。(有)みよしや酒店が卸免許を取得しています。

希望小売価格：1,870円(税込)

供給可能時期：—

販売エリア：全国



[ターゲット] お酒の呑める年代で特に20代、30代の女性やお酒初心者など

[利用シーン] 家呑みや女子会やパーティなど

[賞味/消費期限] (賞味)— [原材料] 明野高校産の酒米「弓形穂」 [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]— [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)—×(横)—×(高)—、(重)— [JANコード] 4985820001559 [送料] 別途

問合せ先 [住所] 伊勢市小俣町本町164番地 [TEL] 0596-22-2546 [FAX] 0596-22-4905 [HP] <http://ise-miyoshiya.com> [Email] flydragon-3448@white.plala.or.jp

■ 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、三重の酒米『神の穂』と三重県酵母で醸しました。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：2,200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(三重県産)、米こうじ(三重県産米) [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] <https://www.Hanzo-sake.com/> [Email] ota@hanzo-sake.com

■ 「笑顔に乾杯!! 若戎」 贈った人も贈られた人も笑顔になるお酒

純米大吟醸 義左衛門

若 戎 酒 造 株 式 会 社

三重県伊賀地域の篤農家の皆さんが大切に育てた酒米「三重山田錦」を自社精米で35%まで磨き、丁寧に手造りで醸したお酒。花々を連想する優雅な香り、きめ細やかで奥深い味わい。澄んだ空気、溪流で磨かれた水、良質の米。これらの酒造りに最適な気候風土を生み出す伊賀盆地を等高線でデザインしたパッケージに表現しました。

希望小売価格：5,830円(税込)

供給可能時期：限定品

販売エリア：県内、県外の地酒専門店



[ターゲット] 外食/商社/卸売/小売/百貨店/ホテル・宴会・レジャー等

[利用シーン] ハレの席/特別な時・特別な時間/大切な方への贈りもの等

[賞味/消費期限] 特になし [原材料] 米：三重山田錦100%(三重県伊賀産)、米麴：三重山田錦100%(三重県伊賀産)、水：青山高原で磨かれた伏流水100%(自社井戸) [原産地] 三重県伊賀産 [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] 冷暗所 [発注リードタイム] 5日 [ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦)9.0×(横)9.0×(高)26.5、(重)1.2 [JANコード] 4984930016316 [送料] 800円(税別)

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

酒

日本酒とお出汁 神酒と御食、神に捧げるベストペアリング

だし割かん

株式会社大田酒造

志摩かつおの天ばくの手火山製法にこだわり、神嘗祭献上と同じ製法の本枯れ節のみを使用したお出汁を御食誂え。伊賀大田酒造の伊勢神宮ゆかりの三重の酒米「神の穂」と三重県酵母で醸した半蔵シリーズの中でも、瓶熟成して旨味が増す特別純米酒を「神酒誂え」。この二つの逸品を日本酒ディレクター田中順子氏監修の元、上品かつ旨味が何倍にも広がる妥協のないペアリングが完成。

希望小売価格：4,400円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】・和食、日本酒好きなこだわり志向の方・飲食店提供者(ウェルカムドリンクとして)・出汁、日本酒、発酵、有機アミノ酸、温める、というキーワードから健康志向の強い方
【利用シーン】ウェルカムドリンクとして(会食前のおもてなし)

【賞味/消費期限】(賞味)180日 【原材料】【神酒誂え】米(三重県産)、米こうじ(三重県産米)【御食誂え】かつお削り節(三重県産)、醤油(大豆・小麦を含む)、味醂、昆布抽出だし
【原産地】三重県 【内容量】720ml×2本 【1ケースあたり入数】4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日 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)】(縦)21.5×(横)41.0×(高)34.0、(重)10.5
【JANコード】4976325574303 【送料】1,000円

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

心躍る華やかな香りブラックベリーのお酒「bbwine」

bb ワイン

農業組合法人三重伊賀里山整備活用組合

名張市産のブラックベリーを使用したワインです。奥行きのある香りと、さっぱり軽やかな口当たりが特徴で、ブドウ由来のワインとはまたひと味違った味わいをお楽しみいただけます。スタイリッシュなラベルデザインで、贈りものにも最適です。

希望小売価格：2,000円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】30代から60代

【利用シーン】お土産、ギフト、収穫体験後のお土産など

【賞味/消費期限】なし 【原材料】国産ブラックベリー(三重県名張市産) 【原産地】三重県名張市 【内容量】375ml
【1ケースあたり入数】ー 【最低ケース納品単位】1本から受付け可能 【保存温度帯】14℃以下 【発注リードタイム】7～10日 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)】(縦)ー×(横)ー×(高)ー、(重)ー 【JANコード】ー 【送料】受注数により変動

問合せ先 【住所】名張市井手朝尾890 【TEL】0595-41-1175 【FAX】0595-41-1176 【HP】<https://www.ideca.co.jp> 【Email】idecafruit70@gmail.com

柚子の香り、天然酵母の自然な酸味と爽やかさをプラスしたほのかに濁ったホワイトエールです

ISEKADO ヒメホワイト

有限会社二軒茶屋餅角屋本店

弊社社長自ら伊勢市内で採取した天然酵母を使った、すっきり爽やかな英国大会銅賞の、かすかに白いビールです。天然酵母が醸し出すスパイシーな香りとほのかな酸味を活かして、柚子の果皮とコリアンダーを少量入れ、小麦麦芽の優しい口当たりと飲み心地を楽しめる、ベルギー系白ビールをイメージして作り上げました。

希望小売価格：460円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】通常のビールが苦手な方や、新しい味わいのお酒を求める20～40代

【利用シーン】ワインのように食事に合わせて(揚げ物には抜群の相性)

【賞味/消費期限】(賞味)充填日より6か月 【原材料】大麦芽(外国製造)、小麦麦芽、柚子果皮(国産)、ホップ、コリアンダー 【内容量】330ml 【1ケースあたり入数】30本 【最低ケース納品単位】1ケース(他商品との混載可) 【保存温度帯】10℃以下 【発注リードタイム】5日以内 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)】(縦)40.3×(横)33.0×(高)20.5、(重)18.3 【JANコード】4580133611077 【送料】クール便送料別途(地域により異なります)

問合せ先 【住所】伊勢市下野町564-17 伊勢角屋麦酒 下野工場 【TEL】0596-63-6515 【FAX】0596-63-6516 【HP】<https://www.biyagura.jp/> 【Email】info@kadoyahonten.co.jp

酒

【クラフトビールといえばこれ!「世界が認めた」ペールエール!】

ISEKADO 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! ISEKADO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ISEKADO自慢のビールです。

希望小売価格: 460円 (税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国



【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】頑張った時のご褒美や、ちょっとしたお祝いの席、特別な日の乾杯に

【賞味/消費期限】(賞味) 充填日より6か月 【原材料】大麦芽(外国製造)、ホップ 【内容量】330ml 【1ケースあたり入数】30本 【最低ケース納品単位】1ケース(他商品との混載可) 【保存温度帯】10℃以下 【発注リードタイム】5日以内 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 40.3× (横) 33.0× (高) 20.5、(重) 18.3 【JANコード】4580133611046 【送料】クール便送料別途 (地域により異なります)

問合せ先 【住所】伊勢市下野町564-17 伊勢角屋麦酒 下野工場 【TEL】0596-63-6515 【FAX】0596-63-6516 【HP】<https://www.biyagura.jp/> 【Email】info@kadoyahonten.co.jp

【三重の酒コラボ! 吟醸香薫る、にがりクラフトビール】

ISEKADO Sakekasu Hazy IPA ZAKU

有 限 会 社 二 軒 茶 屋 餅 角 屋 本 店

三重が誇る銘酒、鈴鹿市清水清三郎商店様の「作(ざく)」。「作」の酒粕と、酒米、さらに三重県工業研究所のオリジナル酵母も使用し、吟醸香薫るにがりビールを、三重県を代表する東海三県最大のクラフトビール「ISEKADO」が醸した、三重の酒コラボ!

希望小売価格: 880円 (税込)

供給可能時期: 年に1〜2度、数量限定発売

販売エリア: 全国



【ターゲット】クラフトビールファン、清酒ファン、三重県産品をお求めの方

【利用シーン】クラフトビール・清酒ファンのかたの自宅での飲用、県外の方への贈り物

【賞味/消費期限】(賞味) 充填日より6ヶ月 【原材料】大麦芽(外国製造)、小麦麦芽、米、小麦、オーツ麦、ホップ、乳糖、酒粕 【内容量】350ml 【1ケースあたり入数】24本 【最低ケース納品単位】2ケース(他商品とのケース単位の混載可) もしくは30本(冷蔵瓶との混載可) 【保存温度帯】10℃以下 【発注リードタイム】5日以内 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)] (縦) 40.3× (横) 33.0× (高) 20.5、(重) 18.3 【JANコード】4580133619219 【送料】クール便送料別途 (地域により異なります)

問合せ先 【住所】伊勢市下野町564-17 伊勢角屋麦酒 下野工場 【TEL】0596-63-6515 【FAX】0596-63-6516 【HP】<https://www.biyagura.jp/> 【Email】info@kadoyahonten.co.jp

【三重県で発明した世界唯一のあおさ焼酎】

あおさ焼酎「河村」

有 限 会 社 マ サ ヤ

海藻から酒が造れない常識を破り、2008年、あおさ焼酎を完成させました。三重県内で採れた「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、コクの深い熟成した味わいは「海の幸」との相性が良く、互いの良さが際立ちます。

希望小売価格: 1,682円 (税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国



【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) 9.0× (横) 9.0× (高) 29.0、(重) 1.1 【JANコード】4996322008106 【送料】1ケース以上の場合は弊社負担

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

■ シャリシャリの食感も楽しめる酎ハイ

キンミヤ シャリキンパウチ

株式会社宮崎本店

キンミヤ焼酎を手軽に冷凍庫でシャリシャリのシャーベット状に！氷不要で水に薄まることなくカクテルを楽しめます。加えてシャリシャリの食感も併せて楽しめます。

希望小売価格：110円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】カジュアルなパーティーを楽しむ人々
【利用シーン】みんなが集まったパーティーで

【賞味/消費期限】（賞味）無し（消費）無し 【原材料】さとうきび糖蜜 【原産地】日本 【内容量】90ml 【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日（地域差有り） 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）19.0×（横）32.0×（高）10.0、（重）2.9 【JANコード】4977991390952 【送料】1,300円

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】<https://www.miyanoyuki.co.jp/> 【Email】info@miyanoyuki.co.jp

菓子

■ 三重県素材でできた「しっとり・もっちり・クセになる」酒まんじゅう

酒まんじゅう

有限会社シンセイフーズ

三重県産の小麦粉・米粉・多気町産の伊勢芋・明和町産のお酒と酒粕をふんだんに使用した「もっちり・しっとり・クセになる」酒まんじゅうです。そのままではもちろん、トースターで焼いて“焼き酒まんじゅう”、素揚げで“揚げ酒まんじゅう”それぞれが違った風味を楽しむことができます。アルコールは蒸発していますのでお子様でもお召し上がりいただけます。

希望小売価格：600円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：多気郡明和町・松阪市等



【ターゲット】お子様からお年寄りまでのすべての年代の男女
【利用シーン】日常のお茶請けや手土産など

【賞味/消費期限】（賞味）当日含め2日 【原材料】こしあん（生あん、砂糖、水あめ）（国内製造）、小麦粉、砂糖、酒、米粉、水あめ、酒粕、伊勢芋、食用油脂/膨張剤、pH調整剤、（一部に小麦・大豆を含む） 【原産地】三重県産 【内容量】6個入り 【1ケースあたり入数】最大36箱/1ケース 最小6箱/1ケース 【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】3～4日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）20.0×（横）41.0×（高）10.5、（重）1.96 【JANコード】4573295660014 【送料】発送箇所により別途いただきます

問合せ先 【住所】多気郡明和町斎宮西前沖2604-11 【TEL】0596-52-1122 【FAX】0596-52-1121 【HP】<https://itsukian.com/> 【Email】itsukian@outlook.jp

■ 大正13年から続く職人技 豊かな風味と甘さが残らないあっさりしたつぶあんです

おいしつぶあん

伊勢製館所株式会社

毎年10月末から11月に収穫された北海道産小豆の新物だけを使用しています。新物を使うため皮もやわらかく、小豆本来の風味を味わっていただけます。水は、伊勢市を流れる宮川の伏流水を使用。余計なものは加えず、良質な原料を職人達が季節や気温、湿度を熟練の技で見極め、伝統の銅釜で炊き上げてます。

希望小売価格：454円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】和菓子好きの方はもちろん、甘党の方、食通の方、日本文化に興味のある方、性別、年齢は問いません。
【利用シーン】おはぎやぜんざいなどの和菓子作りはもちろん、パンに塗ったり、餡餅にしたり、かき氷にのせたり、酒のおつまみなど、幅広くお楽しみいただけます。

【賞味/消費期限】（賞味）10ヵ月 【原材料】砂糖（国内製造）、小豆（北海道産） 【原産地】日本（砂糖）、北海道（小豆） 【内容量】300g 【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】午前発注→中2日（土日祝除く） 年末年始、GW、お盆前後は要確認（北海道、沖縄、離島除く） 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）34.0×（横）16.0×（高）8.0、（重）3.8 【JANコード】4582136460133 【送料】1,000円（税別）

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

菓子

■ お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

伊勢製館株式会社

餡は、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。



【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(国内製造)、小豆(北海道産)【もなか】もち米(国産)
【内容量】【粒あん】300g【もなか】20枚 【1ケースあたり入数】12箱 【最低ケース納品単位】1箱 【保存温度帯】常温
【発注リードタイム】午前発注→中2日(土日除く) 年末年始、GW、お盆前後は要確認(北海道、沖縄、離島除く) 【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】1,000円(税別)

希望小売価格: 1,300円(税別)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

問合せ先 【住所】伊勢市河崎1-1-22 【TEL】0596-28-5543 【FAX】0596-25-6189 【HP】<https://iseseian.jp> 【Email】beans@iseseian.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 【原材料】砂糖、小麦粉、卵
【内容量】24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】4942761015014 【送料】ー

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】<https://www.heijisenbei.com/> 【Email】webmaster@heijisenbei.com

■ 和風風味のピリッとスパイシーな本格派カレーせんべい

カレーのおせんべい

有限会社美鹿山荘

国産うるち米の生地をこめ油とパーム油のブレンドでカラッと揚げ、和風風味のカレーのタレを染み込ませ、ブラックペッパーをピリッと利かせたスパイシーな味わいはつつい手が出る美味しさです。個包装になっているのでみんなで分けやすく、デザインされたキャラクターもこの商品の魅力の一つです。



【ターゲット】30代～60代女性

【利用シーン】プチプレゼント、差し入れ、家飲みおつまみ

【賞味/消費期限】(賞味)120日 【原材料】うるち米(国産)、カレーたれ(砂糖、しょうゆ、水あめ、デキストリン、ウスターソース、香辛料、醸造酢、ホエイパウダー、植物油、食塩、風味調味料(かつお)、オニオンエキス)、植物油、黒コショウ/増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、乳化剤、カラメル色素、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆・りんごを含む) 【原産地】日本 【内容量】90g(個包装紙込) 【1ケースあたり入数】12個 【最低ケース納品単位】6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)42.0×(横)26.0×(高)20.0、(重)2.0 【JANコード】4992634043927 【送料】ー

希望小売価格: 486円(税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 東海、関東、関西

問合せ先 【住所】桑名市多度町香取291 【TEL】0594-48-5615 【FAX】0594-48-5336 【HP】<https://www.biroku.com/> 【Email】info@biroku.com

菓子

「結びの神」使用!お米の旨味が引き立つ醤油と塩味のおむすび型おせんべい

焼むすび

有限会社美鹿山荘

三重県産ブランド米「結びの神」をふっくらと炊き上げ、焼き窯でこんがり焼き上げたおむすび型のおせんべい。お米そのものの旨味や甘味とともにしっかりと食感、醤油と塩の素朴な風味をお楽しみいただけます。



希望小売価格: 713円 (税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 三重県

【ターゲット】30代～60代女性

【利用シーン】お土産、お礼の品

【賞味/消費期限】(賞味) 120日 【原材料】うるち米(三重県産)、植物油、たまりしょうゆ、ごま、砂糖、昆布エキスパウダー、食塩、風味調味料(かつお)、水あめ、酵母エキス、(一部に大豆、ごまを含む) 【原産地】日本 【内容量】焼むすび(醤油)・焼むすび(塩)各3枚×1袋 【1ケースあたり入数】10箱 【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)42.0×(横)26.0×(高)20.0、(重)1.5 【JANコード】4992634046447 【送料】ー

問合せ先 【住所】桑名市多度町香取291番地 【TEL】0594-48-5615 【FAX】0594-48-5336 【HP】<https://www.biroku.com/> 【Email】info@biroku.com

綺麗も美味しさのひとつです!自然色・稀少種・手作りのポテトチップス

なんとこれはじゃがいもです。

農事組合法人百姓工房 伊賀の大地

ノーザンルビー、シャドークイーン、アンデスレッドは、赤・紫・黄色の自然の色素をもった稀少なじゃがいもです。それを粗塩少々ポテトチップスにしました。アントシアニンいっぱいの綺麗なポテトチップスは、1袋で3つの味比べを楽しんでいただけます。



希望小売価格: 280円 (税込)

供給可能時期: 10月から3月

販売エリア: 全国

【ターゲット】幼児から60歳くらいまで

【利用シーン】お菓子やお酒のお伴に、又はサラダのトッピングに

【賞味/消費期限】(賞味) 30日 【原材料】じゃがいも(遺伝子組換えでない)、菜種油、食塩 【原産地】日本 【内容量】65g 【1ケースあたり入数】24個 【最低ケース納品単位】1ケース/100サイズ 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】7日間 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)27.5×(横)38.0×(高)33.5、(重)3.0 【JANコード】4580485200219 【送料】ヤマト便

問合せ先 【住所】伊賀市島ヶ原15085-1 【TEL】0595-59-3711 【FAX】0595-51-9985 【HP】[Instagram@iganodaichi3711](https://www.instagram.com/iganodaichi3711) 【Email】matsumori@cronos.ocn.ne.jp

自家栽培の三重県産さつまいもがたっぷり詰まったタルト

純八さつまいものアーモンドタルト

株式会社純八商店

スペルト小麦を使用したサクサクのタルト生地にじっくり蒸した自家栽培のさつまいも(紅はるか)を粗目のペースト状にし、タルトに分厚く敷き、アーモンド生地アーモンドスライスをトッピングして焼き込みました。さつまいもの自然の甘さを感じる素朴なタルト。



希望小売価格: 1,500円 (税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国

【ターゲット】20代～50代の女性をメインターゲットとしております

【利用シーン】お手軽なお土産、子供のおやつ、お茶請けなど日常シーンで

【賞味/消費期限】(賞味) 冷蔵10日 (消費) 冷蔵10日 【原材料】さつまいもペースト、小麦粉(国内製造(スペルト小麦90%))、バター、粉糖、卵、アーモンドプードル、スライスアーモンド、(一部に卵・小麦・乳成分・アーモンド含む) 【原産地】日本 【内容量】1個 【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10℃以下 【発注リードタイム】7日 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)](縦)40.0×(横)40.0×(高)30.0、(重)5 【JANコード】4595315780021 【送料】1,600円～

問合せ先 【住所】員弁郡東員町北大社1323番9 【TEL】0594-73-7174 【FAX】0594-73-7174 【HP】[直営店https://makotoshoten.com/](https://makotoshoten.com/) 【Email】makotoshotenmie@gmail.com

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

パティスリー魔法庵（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。

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



【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】—

問合せ先 【住所】桑名市星川785 【TEL】0594-88-5550 【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

パティスリー魔法庵（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。もちりした食感、桑名もち小麦の力だけで出しています。

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】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

問合せ先 【住所】桑名市星川785 【TEL】0594-88-5550 【FAX】0594-32-6656 【HP】<http://www.gift-tasukaru.com/> 【Email】aikuru@movie.ocn.ne.jp

■ 毎日が思わず笑顔になるホエイクッキー

よろこばのホエイクッキー プレーン

株式会社喜場

無添加、乳化剤不使用で安心安全に子どもも召し上がれるクッキーで、未来へ喜びが広がる様に想いを込めてつくりました。三重県産のホエイを使用しており、ホエイは飲む点滴とも呼ばれ、健康的な体づくりに必要な栄養素、免疫力アップ、腸内環境を整える効果、美容効果があるとされています。小麦粉は三重県産のあやひかりを使用し、小麦の香りとザクザクの食感を引き出しています。

希望小売価格：360円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国・海外



【ターゲット】20代～50代の主婦をメインターゲットとしております。

【利用シーン】チャック付きのため日常のどの場面でも召し上がれるようになっております。

【賞味/消費期限】（賞味）90日間 【原材料】小麦粉（小麦（三重県産））、バター、グラニュー糖、牛乳、ホエイパウダー、ホエイ（一部に小麦・乳成分を含む） 【原産地】三重県（小麦粉、ホエイ） 【内容量】50g 【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】5営業日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）—×（横）—×（高）—、（重）1.5 【JANコード】4580032762009 【送料】発注ケース数により送料込

問合せ先 【住所】津市大里睦合町233 【TEL】059-271-8037 【FAX】059-253-4659 【HP】<https://factory.yorokoba.com/> 【Email】ichiba@yorokoba.com

【全国初!海スイーツ『あおさ』を使ったラスクギフト!あおさ×チョコレートのすばらしいマリージュをお楽しみください。

伊勢らしく伊勢ラスクギフト BOX

パティスリー・ラ・リシュテール

美しい海が広がる志摩産の良質なあおさの香りが活きるあおさパンをこんがり焼きあげてラスクにした後、ホワイトチョコレート、ミルクチョコレートをコーティングし仕上げました。香川県産の和三盆糖の上品な甘さも絶妙な組み合わせです。各素材を互いが引き立てる『伊勢ラスク』が誕生しました。

希望小売価格: 2,328円 (税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 伊勢市



【ターゲット】40代～60代の方

【利用シーン】伊勢の新しいお土産や、手土産として幅広いシーンでお使いいただけます。

【賞味/消費期限】(賞味)30日 【原材料】ココアバター、砂糖、小麦粉、バター、菜種油、上白糖、バターミルクパウダー、カカオマス、あおさ、塩、ドライイースト、和三盆糖、モルトパウダー/乳化剤(レシチン)、(一部に小麦・乳成分を含む)
【原産地】アメリカ、日本 【内容量】9袋 【1ケースあたり入数】11個 【最低ケース納品単位】1個 【保存温度帯】高温・多湿を避けて保存 【発注リードタイム】4日 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)】(縦)24.0×(横)16.0×(高)8.0、(重)0.45 【JANコード】ー 【送料】800円から

問合せ先 【住所】伊勢市旭町193-1 【TEL】0596-26-1888 【FAX】0596-26-1808 【HP】<http://www.la-riche-terre.jp> 【Email】la-riche-terre@beach.ocn.ne.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。

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



【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、(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、(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】ー 【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。)

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】<https://www.france-sweets.com> 【Email】doucede691@poppy.ocn.ne.jp

【第22回 全国菓子大博覧会・金沢 名誉総裁賞受賞 日本ギフト大賞 2017 三重賞受賞

シェル・レーヌ

株式会社ブランカ

小麦粉は三重県産の「あやひかり」、国産バターをたっぷり使用し、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。日本ギフト大賞三重賞受賞。

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



【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/貝殻未焼成カルシウム(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

問合せ先 【住所】伊勢市朝熊町字鴨谷4383-427 【TEL】0596-65-6666 【FAX】0596-65-7121 【HP】<https://www.blanca.co.jp/> 【Email】shell-koubou@blanca.co.jp

半世紀以上変わらぬ製法で作る鳥羽国際ホテル自慢のチーズケーキ

チーズケーキ

伊勢志摩リゾートマネジメント株式会社（鳥羽国際ホテル）

厳選された良質の素材を使用したプレーンチーズケーキで、鳥羽国際ホテル不動の人気を誇る定番スイーツ。
しっとりとまろやかな口当たりが魅力で、口の中で広がる芳醇な風味は格別です。

希望小売価格：4,320円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】お子様からご年配の方まで幅広く

【利用シーン】贈答品、お土産、ご家庭でのデザート

【賞味/消費期限】（賞味）60日 【原材料】クリームチーズ（国内製造）、砂糖、卵、乳等を主原料とする食品、アブリコットジャム、バター、小麦粉、牛乳、シナモン／糊料（増粘多糖類）、乳化剤、pH調整剤、香料、酸味料、クエン酸K、（一部に小麦・卵・乳成分を含む）【原産地】日本、他 【内容量】840g 【1ケースあたり入数】12台 【最低ケース納品単位】1台 【保存温度帯】要冷蔵（-18℃以下）【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】4562279060216 【送料】1,215円

問合せ先 【住所】鳥羽市鳥羽1-23-1 【TEL】0599-26-3736（ギフト直通：10:00～18:00）【FAX】0599-26-7511 【HP】<https://tobahotelshop.com/> 【Email】tba-shop@iseshimaresort.com

美味しい素材を、もっと美味しく!!

カップアイス 4 種 6 個セット

す し 処 ー 重

果汁70%以上のフルーツシャーベット2種（尾鷲市産無農薬甘夏、御浜町産朝採り苺）4個、紀北町産の卵・安定剤不使用の生乳を使用したアイスクリーム2種（黒糖、バニラ）2個をセットにしました。
添加物や保存料を使わずに作った、素材そのままのカップアイスです。

希望小売価格：4,100円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】食へのこだわりのある方、健康志向の方

【利用シーン】お祝い、贈り物、自分へのご褒美に

【賞味/消費期限】ー 【原材料】【苺シャーベット】苺（三重県産）、グラニュー糖、レモン果汁（ストレート）【甘夏シャーベット】甘夏みかん（ストレート果汁）（国内製造（三重県産））、砂糖【バニラアイスクリーム】牛乳（国内製造）、クリーム（生乳）、卵黄、砂糖、バニラビーンズ、（一部に乳成分・卵を含む）【黒糖アイスクリーム】牛乳（国内製造）、クリーム（生乳）、卵黄、黒砂糖、（一部に乳成分・卵を含む）【原産地】三重県 【内容量】120ml×6個 【1ケースあたり入数】毎2個、甘夏2個、バニラ1個、黒糖1個 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】要冷凍（-18℃以下）【発注リードタイム】5日 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）18.5×（横）32.5×（高）14.5、（重）0.9 【JANコード】ー 【送料】1,200円

問合せ先 【住所】尾鷲市南陽町9-3 【TEL】0597-22-8991 【FAX】0597-22-8991 【HP】<https://itijyu.stores.jp/> 【Email】ichijyu.sushi@gmail.com

三重県の銘酒「作」の酒粕を使用した華やかな香りのフィナンシェ

作フィナンシェ

有限会社もんいまあじゅ

2016年G7伊勢志摩サミットにて、乾杯酒・食中酒に選ばれた三重県鈴鹿市の蔵元「清水清三郎商店」の銘酒「作zaku」の酒粕を使用したフィナンシェです。作が醸し出す華やかな香りとスイーツのマリアージュをお楽しみください。



希望小売価格：2,440円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：東海（主に三重県）、東京

【ターゲット】アルコール分はありませんが、日本酒（銘酒「作」）の香りがしますので、30代以上の女性をターゲットとしています。が、普段スイーツをあまり食べない男性にも好評です

【利用シーン】お土産、贈答品、おやつ

【賞味/消費期限】（賞味）60日 【原材料】マーガリン、卵白、砂糖、アーモンドブードル、酒粕、バター、小麦粉、水飴/乳化剤、香料、酸化防止剤（V.E）、着色料（カロテン）、（一部に卵・乳成分・小麦・大豆・アーモンドを含む）【原産地】三重県熊野市 【内容量】8個入 【1ケースあたり入数】36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）45.0×（横）36.0×（高）36.0、（重）11.0 【JANコード】4589791270596 【送料】応相談

問合せ先 【住所】熊野市有馬町5821-33 【TEL】0597-89-6810 【FAX】0597-89-6820 【HP】<http://www.monimage-kumano.com/> 【Email】company@monimage-kumano.com

太陽をたっぷり浴びたマイヤーレモンの甘酸っぱいしっとりレモンケーキ

紀の宝マイヤーレモンケーキ～笑み結び～

パティスリー アフレイル

太陽をたくさん浴びた紀宝町産マイヤーレモンは、レモンとオレンジの交配種で、まろやかな酸味が特徴です。

マイヤーレモンの果汁と、じっくり丁寧に炊いたピールを使用し、口どけの良い甘酸っぱいレモンケーキに仕上げました。
着色料・保存料・膨張剤を使用しておりませんので、安心して召し上がっていただけます。

希望小売価格：270円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】お子様からご年配の方まで・観光客
【利用シーン】お祝いギフト・お土産・おやつ

【賞味/消費期限】（消費）約10日 【原材料】砂糖、卵、小麦粉、バター、マイヤーレモン、サワークリーム、コンスターチ
【原産地】紀宝町（マイヤーレモン） 【内容量】40g 【1ケースあたり入数】5個入・10個入/箱 応相談/ケース 【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】7日以内 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）×（横）×（高）×（重） 【JANコード】— 【送料】応相談

問合せ先 【住所】南牟婁郡紀宝町井田1415-13 【TEL】0735-29-7395 【FAX】0735-29-7395 【HP】<http://www.afreile.com> 【Email】contact@afreile.com

厳選した材料・製法・しっとり食感にこだわった贅沢なマドレーヌ

紀の宝マドレーヌ

パティスリー アフレイル

直接農家さんから仕入れたマイヤーレモンを、一つずつ丁寧に皮をすりおろし、果汁とともに使用しました。シンプルなお菓子だからこそ、素材の良さにこだわり、バターや、マジパンを贅沢に使用し、それぞれの持ち味を最大限に活かした、シェフ渾身のマドレーヌです。

希望小売価格：194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まで
【利用シーン】お土産や、自分へのご褒美、ギフト

【賞味/消費期限】（賞味）約10日 【原材料】バター、卵黄、砂糖、マジパン、生クリーム、小麦粉、はちみつ、洋酒、マイヤーレモン、塩、ベーキングパウダー 【原産地】紀宝町 【内容量】30g 【1ケースあたり入数】5個入・10個入・15個入 【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】7日以内 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）×（横）×（高）×（重） 【JANコード】— 【送料】応相談

問合せ先 【住所】南牟婁郡紀宝町井田1415-13 【TEL】0735-29-7395 【FAX】0735-29-7395 【HP】<http://www.afreile.com> 【Email】contact@afreile.com

梨をぎゅっと凝縮！ 砂糖・添加物不使用の四日市梨のセミドライフルーツ。

果のまま（梨）

ワカショク ワカヤマショクヒン株式会社

三重県四日市市産豊水梨(2Lサイズ)の皮を剥き、芯取りし、1/8にカットして、砂糖や添加物を加えずに乾燥し、ドライフルーツに加工しました。果物の旬は短いですが、年間を通して楽しめるようになりました。

糖度は75度に凝縮されていますが、梨の自然な甘さと繊維のシャリシャリ食感が特徴の商品です。

希望小売価格：648円（税込）

供給可能時期：通年（在庫限り）

販売エリア：全国



【ターゲット】健康を気遣う女性・企業（粗品として）

【利用シーン】デスクワークの気分転換に。おつまみにチーズと合わせて。そのままおやつに。登山やスポーツの後に。お料理に。

【賞味/消費期限】（賞味）3ヶ月 【原材料】豊水梨（三重県四日市産） 【原産地】三重県四日市市 【内容量】20g 【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】7日程度 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）31.5×（横）33.0×（高）17.0、（重）3.1 【JANコード】4970299110055 【送料】別途

問合せ先 【住所】四日市市千代田町189 【TEL】059-365-4545 【FAX】059-363-0139 【HP】<http://www.waka-foods.co.jp> 【Email】ito-ws@chiyoda-bd.jp

■ 三重の旬の果物をぎゅっと凝縮！砂糖・添加物不使用のセミドライフルーツ。

果のまま（7袋）

ワカシヨクワカヤマシヨクヒン株式会社

三重県産の果物を中心に、果物の種類ごとに下処理を行い、砂糖や添加物を加えずに乾燥し、ドライフルーツに加工しました。果物の旬は短いですが、年間を通して三重の様々なおいしい果物を楽しんでいただくよう、アソートパックにしました。糖度がギュッと凝縮されていますが、自然な甘さとしっとりした食感が特徴の商品です。

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



【ターゲット】健康に気遣う女性

【利用シーン】そのままおやつに。ヨーグルトやシリアルに入れて贅沢な朝食に。ワインや紅茶と。お料理の材料にも。

【賞味/消費期限】（賞味）3ヶ月 【原材料】梨（三重県四日市市産）、黄桃（三重県四日市市産）、枇杷（三重県四日市市産）、苺（三重県四日市市産）、シャインマスカット（三重県名張市産）、キウイフルーツ（三重県桑名市産）※季節や在庫状況により、詰め合わせ内容が異なります 【原産地】三重県産 【内容量】7袋（1袋あたり2～6g） 【1ケースあたり入数】20（10×2）
【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】7日程度 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）31.1×（横）16.3×（高）23.8、（重）1.0 【JANコード】4970299110024 【送料】別途

問合せ先 【住所】四日市市千代田町189 【TEL】059-365-4545 【FAX】059-363-0139 【HP】<http://www.waka-foods.co.jp/> 【Email】ito-ws@chiyoda-bd.jp

■ いなべ市石榑産かぶせ茶をたっぷり使った甘み、苦みをしっかり感じるプリン！

いなべの茶っぷりん（かぶせ茶）

株式会社こんま亭（Patisserie Café こんま亭）

生産量全国一の三重県産かぶせ茶。

「いなべの茶っぷりん」はその中でも地元いなべ市大安町石榑の契約農家からの摘み立てかぶせ茶、産みたての赤卵、三重県産の低温殺菌牛乳をたっぷりを使い、かぶせ茶特有の甘味、苦みをしっかりと感じられる味に仕上げた、まろやかでコクのあるプリンです。

希望小売価格：300円（税込）
供給可能時期：通年
販売エリア：全国



【ターゲット】20代～40代女性を中心とした主婦層

【利用シーン】自分へのご褒美としてのおやつ／お使い物

【賞味/消費期限】（賞味）3日 【原材料】乳等を主要原料とする食品、生クリーム、卵、砂糖、石榑かぶせ茶（三重県いなべ市産）（一部に乳成分・卵を含む） 【原産地】三重県いなべ市大安町（かぶせ茶、鶏卵）、三重郡菰野町（牛乳） 【内容量】120g 【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 【保存温度帯】5℃以下 【発注リードタイム】1週間 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）×（横）×（高）1、（重）1 【JANコード】4970299110024 【送料】別途

問合せ先 【住所】いなべ市大安町石榑東1217番地1 【TEL】0594-78-1649 【FAX】0594-78-2882 【HP】<https://www.konmatei.com/> 【Email】komakoma@m2.cty-net.ne.jp

■ いなべ市石榑産ほうじ茶をたっぷり使った香ばしさをしっかり感じるプリン！

いなべの茶っぷりん（ほうじ茶）

株式会社こんま亭（Patisserie Café こんま亭）

「いなべの茶っぷりん」は、地元いなべ市大安町石榑の契約農家からのほうじ茶、産みたての赤卵、三重県産の低温殺菌牛乳をたっぷりを使い、ほうじ茶特有の香ばしさをしっかりと感じられる味に仕上げた、まろやかでコクのあるプリンです。

希望小売価格：300円（税込）
供給可能時期：通年
販売エリア：全国



【ターゲット】20代～40代女性を中心とした主婦層

【利用シーン】自分へのご褒美としてのおやつ／お使い物

【賞味/消費期限】（賞味）3日 【原材料】乳等を主要原料とする食品、生クリーム、卵、砂糖、ほうじ茶（三重県いなべ市石榑産）（一部に乳成分・卵を含む） 【原産地】三重県いなべ市大安町（ほうじ茶、鶏卵）、三重郡菰野町（牛乳） 【内容量】120g 【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 【保存温度帯】5℃以下 【発注リードタイム】1週間 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）×（横）×（高）1、（重）1 【JANコード】4970299110024 【送料】別途

問合せ先 【住所】いなべ市大安町石榑東1217番地1 【TEL】0594-78-1649 【FAX】0594-78-2882 【HP】<https://www.konmatei.com/> 【Email】komakoma@m2.cty-net.ne.jp

「糰」を生かした伊勢発酵スイーツ

糰ぷりん

株式会社 糰屋

伊勢神宮前創業1816年醸造元ならではの、一度は味わって頂きたい至極のぷりん。
発酵食品である秘伝の「甘こうじとたまり醤油」が生み出す深い旨味に"とろり"とした濃厚な口あたり。
伊勢神宮外宮奉納品です。

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



【ターゲット】女性20代から・ファミリー層

【利用シーン】お土産・贈答、季節限定フレーバー糰ぷりんをご用意できます。春 あまおう苺糰ぷりん 夏 ハニーレモン糰ぷりん 秋 パンプキン糰ぷりん 冬 マロン糰ぷりん

【賞味/消費期限】（賞味）製造日から13日 【原材料】牛乳（国内製造）、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（国産米）、醸造調味料、しょうゆ（小麦、大豆を含む）/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 【原産地】ー 【内容量】80g 【1ケースあたり入数】10×6 【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）26.5×（横）30.0×（高）27.5、（重）13.2 【JANコード】4560167878110 【送料】ー

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

見て・食べて感じるあの頃・・・日本のヨーグルトの原型を残す稀有な存在

山村ヨーグルト

有限会社 山村乳業

世界中どこにもない山村乳業だけの味を目指し、1959年から製造。当時のヨーグルトの原形を感じながら、パステライズ殺菌牛乳である山村牛乳の味わい、独特の風味、口どけのよい食感をお楽しみいただけます。

希望小売価格：250円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】食にこだわりを持った、懐かしい体験をしたい30～70代女性

【利用シーン】朝食やデザート、その他珍しい瓶入りヨーグルトを通じて、特別な体験をしたいとき

【賞味/消費期限】（賞味）製造から10日間 【原材料】牛乳（生乳（三重県産））、砂糖、乳製品、寒天／香料 【原産地】三重県 【内容量】90ml 【1ケースあたり入数】80個※混載可能 【最低ケース納品単位】1ケース 【保存温度帯】要冷蔵 10℃以下 【発注リードタイム】4日間 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）31.0×（横）48.5×（高）24.5、（重）20.0 【JANコード】4537545000401 【送料】商品卸値を含む

問合せ先 【住所】伊勢市大世古3-5-8 【TEL】0596-28-4563 【FAX】0596-28-4571 【HP】<http://yamamuramilk.co.jp/> 【Email】info@yamamuramilk.co.jp

いなべ市石柵産かぶせ茶をたっぷり使ったまろやかでコクのあるみるくジャム！

かぶせ茶みるくジャム

株式会社 こんま亭（Pâtisserie Café こんま亭）

「かぶせ茶みるくジャム」は、地元いなべ市大安町石柵の契約農家から届く「かぶせ茶」と、三重県産の「低温殺菌牛乳」をたっぷり使い、かぶせ茶特有の苦みと甘さをしっかりと感じられる味に仕上げた、まろやかでコクのあるジャムです。

希望小売価格：920円（税込）

供給可能時期：通年

販売エリア：全国



【ターゲット】30代以上の主婦層、手土産を必要とするビジネスマン

【利用シーン】朝食でのパンのお供に。カジュアルな手土産として。

【賞味/消費期限】（賞味）3か月 【原材料】牛乳（国内製造）、生クリーム、砂糖、水飴、かぶせ茶（三重県いなべ市石柵産）/トレハロース（一部に乳成分を含む） 【原産地】いなべ市大安町（かぶせ茶）、三重郡菰野町（牛乳） 【内容量】150g 【1ケースあたり入数】ー 【最低ケース納品単位】ー 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】ー 【ケースサイズ（cm）、重量（kg）】（縦）ー×（横）ー×（高）ー、（重）ー 【JANコード】ー 【送料】ー

問合せ先 【住所】いなべ市大安町石柵東1217番地1 【TEL】0594-78-1649 【FAX】0594-78-2882 【HP】<https://www.konmatei.com/> 【Email】komakoma@m2.cty-net.ne.jp

菓子

いなべ市石榑産ほうじ茶をたっぷり使った香ばしくコクのあるみるくジャム!

ほうじ茶みるくジャム

株式会社こんま亭 (Pâtisserie Café こんま亭)

「ほうじ茶みるくジャム」は、地元いなべ市の契約農家から届く「石榑産ほうじ茶」と三重県産の「低温殺菌牛乳」をたっぷり使った、香ばしくコクのあるみるくジャムです。ほうじ茶特有の香り・旨みと、みるくの甘みがマッチしたジャムは、朝食の時間を豊かにしてくれます。

希望小売価格: 920円 (税込)

供給可能時期: 通年

販売エリア: 全国



【ターゲット】30代以上の主婦層、手土産を必要とするビジネスマン

【利用シーン】朝食でのパンのお供に。カジュアルな手土産として

【賞味/消費期限】(賞味)4ヶ月 【原材料】牛乳(国内製造)、生クリーム、砂糖、水飴、ほうじ茶(緑茶(三重県いなべ市石榑産))/トレハロース、(一部に乳成分を含む) 【原産地】いなべ市大安町(ほうじ茶)、三重郡菰野町(牛乳) 【内容量】150g 【1ケースあたり入数】1 【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】1 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)】(縦)×(横)×(高)一、(重)一 【JANコード】一 【送料】一

問合せ先 [住所] いなべ市大安町石榑東1217番地1 [TEL] 0594-78-1649 [FAX] 0594-78-2882 [HP] <https://www.konmatei.com/> [Email] komakoma@m2.cty-net.ne.jp

清流宮川で育ったブルーベリーを「手作り」「無添加」「てんさい糖」でコーディネートしたジャム

NATURE わくわくジャム (ブルーベリージャム)

社会福祉法人伊勢亀鈴会 第2南勢就労支援センター

NATURE わくわくジャムでは、使用する食材を三重県産(国産)のみに限定しています。また、保存料・着色料のほか、ペクチンやレモン汁といった酸味料・ゲル化剤などの食品添加物不使用にこだわり、食材本来の旨味をご賞味いただけるように加工しています。今回の商品は清流で有名な度会町のブルーベリーを使用しています。

希望小売価格: 800円 (税込)

供給可能時期: 9月~12月

販売エリア: 全国



【ターゲット】健康志向の方・富裕層の方

【利用シーン】お土産、イベント使用、朝食バイキング

【賞味/消費期限】(賞味)5ヶ月 【原材料】ブルーベリー、てんさい糖 【原産地】三重県度会郡度会町(国産) 【内容量】140g 【1ケースあたり入数】10個 【最低ケース納品単位】1個 【保存温度帯】常温 【発注リードタイム】2~5日 【ケースサイズ (cm)、重量 (kg)】(縦)33.0×(横)24.0×(高)11.0、(重)3.3 【JANコード】4589856071076 【送料】720円(主)

問合せ先 [住所] 多気郡明和町志貴1134-3 [TEL] 0596-55-6711 [FAX] 0596-55-3535 [HP] <https://wakuwakujam.com/index.php> [Email] nansei2@kirei.or.jp

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】一 【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

菓子

花の香りがたっぷりつまった濃厚な自然の甘みをお楽しみください！

国内産 純粋はちみつ 百花

株式会社長谷川養蜂

南伊勢町、伊勢志摩地域の豊かな自然から採集した「百花蜜」はクセが少なく濃厚で花の香りが口いっぱいに広がります。ミツバチが巣箱の中で十分に熟成させてくれるので加工する必要のない、自然のままの純粋はちみつをお楽しみいただけます。トーストやヨーグルトはもちろん、砂糖の代わりに料理にもお使いいただけます！



【ターゲット】性別年齢問わず、自然食品やオーガニックにこだわりのある方に好まれます

【利用シーン】日常的にトーストやヨーグルト、砂糖の代わりにお料理にもお使いいただけます。また、贈答用のご用意もある為、お世話になった方への贈り物等にもご利用いただけます

【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】250g 【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】7営業日以内 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)】(縦)32.5×(横)48.0×(高)13.0、(重)11.0
【JANコード】4580414120045 【送料】無料

希望小売価格：1,188円(税込)

供給可能時期：5月～売切まで

販売エリア：三重県(南伊勢町、伊勢志摩地域、津、四日市)

問合せ先 【住所】度会郡南伊勢町押淵1295-2 【TEL】0599-65-3625 【FAX】0599-65-3556 【HP】<https://hasegawa-bee.com> 【Email】info@hasegawa-bee.com

ギフト

これぞ究極の豚肉！天然温泉を飲み、日本酒作の酒粕を食べて育った「作豚～ZAKUBUTA」

作豚～ZAKUBUTA ギフトセット

株式会社ヤマザキファーム

作豚は、天然温泉を飲ませて育てた幻泉山崎豚の中でも発育のよい豚にだけ「清水清三郎商店銘酒作」の酒粕を生産者自ら手作業で与えた豚です。特徴は、脂身がとても甘く、口の中で豚肉の旨みが広がります。また豚肉特有の臭みは少なく、美しい桜色とサシの入った上質のよい豚肉です。



【ターゲット】40代から老若男女、飲食店(ホテル、レストランなど)

【利用シーン】ギフト、卸、イベント

【賞味/消費期限】(消費)3～4日 【原材料】豚肉 【原産地】ー
【内容量】600g、ははつゆ1本 【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】0℃ 【発注リードタイム】1日
【ケースサイズ(cm)、重量(kg)】(縦)25.5×(横)19.5×(高)5.5、(重)0.8 【JANコード】ー
【送料】1,650円

希望小売価格：7,500円(税込)

供給可能時期：通年

販売エリア：三重県鈴鹿市：地方発送可能

問合せ先 【住所】鈴鹿市東玉垣町500-211 【TEL】0120-69-3139 【FAX】059-324-0434 【HP】<https://www.yamazakifarm.jp> 【Email】nmbk0725@gmail.com

ご家庭で手軽に尾頭付き焼鯛がお召し上がりいただけます。お腹のワカメも美味しいです。

活鯛 めでたい焼

三和水産株式会社

熊野灘で育った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。お食い初め、お祝い事、お歳暮等に最適です。



【ターゲット】結婚・出産・お食い初め・進学・長寿のお祝い事、お歳暮ギフト等に

【利用シーン】お祝い事・お歳暮等の贈り物、おめでたい時・みんなが集まる食事の一品に

【賞味/消費期限】(賞味)90日 【原材料】真鯛、わかめ、食塩
【原産地】三重県 【内容量】700g 【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】5日 【ケースサイズ(cm)、重量(kg)】(縦)21.0×(横)40.0×(高)7.0、(重)1.0 【JANコード】ー
【送料】応相談

希望小売価格：6,480円(税込)

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】<https://owase-medetaiya.com/> 【Email】sanwasuisan55@yahoo.co.jp

事業者名簿（五十音順）

	事業者名	品 名	
あ行	株式会社ITfoods〔桑名市〕	■ しじみの味噌汁	33
	三重県立明野高等学校〔伊勢市〕	■ 明高米「結びの神」	15
	農事組合法人飛鳥たかな生産組合〔熊野市〕	■ 熊野特産たかな漬け めはり	30
	Amanatsu Tenma Farm〔尾鷲市〕	■ おわせ雨夏ドレッシング	36
	有限会社荒木國一商店〔川越町〕	■ つくだ煮屋のたまり叉焼	22
		■ つくだ煮屋の手羽先	22
	株式会社UND-K (Café de UN Daniels)〔桑名市〕	■ 九華珈琲 3種セット	47
	株式会社伊賀の里モクモク手づくりファーム〔伊賀市〕	■ 原形ベーコン	21
	石川酒造株式会社〔四日市市〕	■ ふきい 純米 瑠璃色	50
	社会福祉法人伊勢亀鈴会 第2南勢就労支援センター〔明和町〕	■ NATUREわくわくジャム(ブルーベリージャム)	63
	伊勢志摩リゾートマネジメント株式会社（鳥羽国際ホテル）〔鳥羽市〕	■ チーズケーキ	59
	伊勢醤油本舗株式会社〔伊勢市〕	■ 伊勢うどん2食入り	5
		■ 伊勢醤油 あおさ醤油	37
		■ 伊勢の魚醤 鯛醤	39
	伊勢製館所株式会社〔伊勢市〕	■ 伊勢あんもなか	55
		■ おいしいつぶあん	54
	伊勢抹茶株式会社〔鈴鹿市〕	■ 石臼挽き伊勢抹茶	45
	井村屋株式会社〔津市〕	■ めぐるる500ml	42
	上野観光株式会社（鳥羽グランドホテル）〔鳥羽市〕	■ 伊勢海老漁師鍋 4 人前	21
	うきさと清流センター〔松阪市〕	■ みえサツキマス黄金いくら	23
	株式会社エスパス〔津市〕	■ ビーフーム 飲むお酢 柚子	46
	株式会社オイスターファームラフト〔志摩市〕	■ 伊勢志摩プレミアムオイスター	35
	大内山酪農農業協同組合〔大紀町〕	■ 大内山牛乳	9
	株式会社大田酒造〔伊賀市〕	■ 純米酒 木桶仕込み 半蔵	51
		■ だし割かん	52
	一般社団法人大山田農林業公社〔伊賀市〕	■ 伊賀産菜種油「七の花」エクストラバージン	39
	株式会社オーシャン・トラスト〔大台町〕	■ 奥伊勢キャビア(国産フレッシュ・キャビア)	6
か行	海童工房魚寅〔鳥羽市〕	■ カタクチ鰯のアンチョビー	30
		■ カタクチ鰯の魚醤油	38
	株式会社梶賀コーポレーション〔尾鷲市〕	■ 尾鷲市梶賀町伝統燻製食 鰯(ぶり)のあぶり	23
		■ 尾鷲市梶賀町伝統燻製食 鯖子(さばご)のあぶり	24
	株式会社角屋〔菰野町〕	■ 鈴鹿山麓クリーンポーク 熟成ベーコン	22
	有限会社カネスエ製麺所〔鈴鹿市〕	■ みえ育ちの手延べ半生うどん	18
	株式会社川原製茶〔多気町〕	■ 伊勢茶 深蒸し煎茶 峰雲	43
	有限会社喜太八時雨本舗〔四日市市〕	■ 桑名産沖しじみ志ぐれ煮	28
	北村物産株式会社〔伊勢市〕	■ 伊勢和布	32
	九鬼産業株式会社〔四日市市〕	■ 九鬼 黒ごまラテ 150g	48
		■ 九鬼 黒ごまラテ ノンスウィート 100g	48
		■ 九鬼 黒ごまラテ 4P (15g×4)	49
		■ 九鬼贅沢ミルク黒ごまラテ4P	11
		■ 九鬼特撰芳醇黒胡麻油	41
	一般財団法人熊野市ふるさと振興公社〔熊野市〕	■ 新姫果汁	46
	株式会社黒毛和牛の岡田〔熊野市〕	■ 美熊野牛ロースと赤身ものの詰め合わせ700g	34
	株式会社靴屋〔伊勢市〕	■ 特撰赤だし伊勢味噌	37
		■ 伊勢たまり奉祝	38
		■ 靴ぶりん	62
	株式会社小杉食品〔桑名市〕	■ あおさのり納豆	29
	株式会社こんま亭(Patisserie Café こんま亭)〔いなべ市〕	■ いなべの茶つぶりん(かぶせ茶)	61
		■ いなべの茶つぶりん(ほうじ茶)	61
		■ かぶせ茶みるくジャム	62
		■ ほうじ茶みるくジャム	63
さ行	株式会社酒徳昆布〔伊勢市〕	■ 溜まり昆布 熟饅	28
		■ 百年昆布(太白おぼろ特別仕立)	27
	有限会社佐藤ビッグファーム〔菰野町〕	■ 御在所山麓 菰錦豚(コモキントン)	34
	The dining YOSA 八右衛門〔多気町〕	■ ゆずポン酢	10
	三交不動産株式会社〔津市〕	■ ハレノヒトマト	36

	事業者名	品 名	
さ行	三昌物産株式会社 [四日市市]	■ 伊勢名物 田舎風 鶏めしの素	25
	サンジルシ醸造株式会社 [桑名市]	■ 即席料亭合わせおさ汁	33
	三和水産株式会社 [尾鷲市]	■ 真鯛みそ 極	29
		■ 活鯛 めでたい焼	64
	JAいがふるさと [伊賀市]	■ 伊賀米コシヒカリ	15
	JA多気郡柿部会 [多気町]	■ 多気の次郎柿	36
	株式会社純八商店 [東員町]	■ 純八さつまいものアーモンドタルト	56
	株式会社鷺洋 [尾鷲市]	■ 鯛めし炊き込みタイプ(2合用)	26
	有限会社新星食品 [鈴鹿市]	■ 鈴鹿じゃこおかか煮	28
	有限会社シンセイフーズ [明和町]	■ 酒まんじゅう	54
	株式会社新生わたらい茶 [度会町]	■ 有機栽培 煎茶のどか	44
	陣田屋商店 [桑名市]	■ いなべ産極細蕎麦	19
	有限会社瑞宝軒 [亀山市]	■ 龍乃掌ハードブレーン	13
	有限会社すぎもと農園 [御浜町]	■ セミノール青みかドリンク	46
	すし処一重 [尾鷲市]	■ カップアイス4種6個セット	59
	株式会社鈴鹿山麓夢工房 [鈴鹿市]	■ しいたけオイル(ブレン、ガーリック)	40
	鈴木鉱泉株式会社 [桑名市]	■ スマックゴールド	47
	有限会社世古米穀店 [尾鷲市]	■ 魚に合う米	17
	株式会社セーフティ・リ・ファーム88 [大台町]	■ 有機粉末茶スティックティ	44
	全国農業協同組合連合会三重県本部 [一]	■ うた乃	9
た行	株式会社総本家新之助貝新 [桑名市]	■ 伊勢茶葉しぐれ	27
	伊達丸亀製茶 [亀山市]	■ 亀山べにほまれ紅茶	12
	株式会社TANKUS [津市]	■ 松阪牛肉 味ごはんの素	25
	有限会社茶重商店 [松阪市]	■ 代々伝承 千萬の令(深蒸し煎茶)	42
		■ 薫る棒ほうじ茶「松阪ほいろ」	43
	株式会社長久丸 [尾鷲市]	■ 長久の漬けマグロ	7
	有限会社珍海堂 [鳥羽市]	■ 伊勢海老オイル	39
	辻製油株式会社／うれし野ラボ [松阪市]	■ 黒にんにくレストラン 松阪牛万能だれ	42
	株式会社TA西村 [鳥羽市]	■ 凍眠伊勢まだい生ハム(冷燻)	30
	株式会社ディーグリーン [紀北町]	■ BabyFish 鯛のおかゆ	17
	株式会社トーエー [四日市市]	■ 赤酢の寿司と酢の物の酢	41
	とときみそ合同会社 [松阪市]	■ 飯高のとときみそ	37
	株式会社とりいちフードサービス [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	41
	有限会社二軒茶屋餅角屋本店 [伊勢市]	■ ISEKADO ヒメホワイト	52
		■ ISEKADO ベールエール	53
	合資会社西村商店 [玉城町]	■ ISEKADO Sakekasu Hazy IPA ZAKU	53
		■ 伊勢のあまーいおさしみしょうゆ	11
な行		■ 的矢かきのうま醤油	38
		■ 抹茶すいざわ	45
		■ 玉露かりがねほうじ茶(深煎り・浅煎り)	43
		■ あおさのり	33
		■ 国内産 純粋はちみつ 百花	64
		■ KOMONO蜜	63
		■ 紀の宝マイヤーレモンケーキ〜笑み結び〜	60
		■ 紀の宝マドレーヌ	60
		■ もちもち小麦のロールケーキ	57
		■ もちもち小麦のパンケーキミックス	57
		■ 伊勢らしく伊勢ラスクギフトBOX	58
		■ 朝一ASATSU―天一滄溟(てんいちそうめい)	49
		■ 伊勢の国★ぎょうざ衛門・満月餃子(冷凍餃子)	24
		■ ぎょうざ衛門 なんでも味噌ダレ	40
		■ 伊賀米ひまわりカンパニー	17
		■ なんとこれはじゃがいもです。	56
		■ カレーのおせんべい	55
		■ 焼むすび	56
		■ 津焙煎珈琲 三重県産はちみつ使用 カフェオレベース	48
は行	有限会社萩村製茶 [四日市市]		
	株式会社PakuPaku [津市]		
	株式会社橋本屋徳兵衛 [松阪市]		
	株式会社社長谷川養蜂 [南伊勢町]		
	八風農園 雅 [菰野町]		
	パティスリーアフレル [紀宝町]		
	パティスリー魔法庵(株式会社助来) [桑名市]		
	パティスリー・ラ・リシュテール [伊勢市]		
は行	合資会社早川酒造部 [川越町]		
	株式会社ピーズプレアコーポレーション [四日市市]		
は行	農事組合法人百姓工房 伊賀の大地 [伊賀市]		
は行	有限会社美鹿山荘 [桑名市]		
は行	株式会社富士珈琲 [津市]		

	事業者名	品 名	
は行	株式会社ブランカ [伊勢市]	■ シェル・レーヌ	58
	有限会社ふらんす [伊勢市]	■ 伊勢志摩テリーヌ	58
	株式会社ブリス・ダイニング (伊勢美し国醸造所) [伊勢市]	■ KAMABOKO Blanc	7
ま行	有限会社平治煎餅本店 [津市]	■ 平治煎餅	55
	有限会社牧野商店 [松阪市]	■ 伊勢志摩あおさのりばた練り刺身こんにやく	8
		■ 伊勢志摩あおさのり ひとくち刺身こんにやく	31
		■ 伊勢志摩かつおぶし ばた練り刺身こんにやく	32
		■ 伊勢志摩かつおぶし ひとくち刺身こんにやく	32
	有限会社マサヤ [南伊勢町]	■ あおさ焼酎「河村」	53
	有限会社丸井食品三重工場 [松阪市]	■ 松阪鶏焼き肉のタレ	40
	株式会社丸寿海産 [紀北町]	■ 紀州みやび鯛ごはんの素	25
		■ しらすのもり	26
	株式会社まるよし [松阪市]	■ 松阪牛焼ハンバーグ(デミグラスソース付)	23
	農業組合法人三重伊賀里山整備活用組合 [名張市]	■ b bワイン	52
	三重北農業協同組合 [四日市市]	■ 非常時持出米(白飯)	16
		■ 非常時持出米(わかめごはん)	16
		■ 三重県産茶葉詰合せ	44
	三重県畜産事業協同組合 [四日市市]	■ ええやんさくらボークしゃぶしゃぶセット	35
	株式会社ミエライス [津市]	■ 伊賀米こしひかりごはん	16
	株式会社みなみ製麺 [伊勢市]	■ あおさ風味たれ付き伊勢うどん2食入り	19
		■ 伊勢うどん	19
	株式会社宮崎本店 [四日市市]	■ 宮の雪 大吟醸	49
		■ 宮の雪 純米吟醸	13
		■ 宮の雪 純米酒	50
		■ 宮の雪 山廃仕込 特別純米酒	50
		■ キンミヤ シャリキンパウチ	54
	有限会社みよしや [伊勢市]	■ 弓形穂 純米吟醸「AKENO SAKUMOTSU」	51
	株式会社百福 [桑名市]	■ のりふりふり(醤油バター)	27
	有限会社モリタ [紀北町]	■ 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	20
		■ 種まき権兵衛ラーメン(乾麺)しお	20
や行	有限会社もんいあじゅ [熊野市]	■ 作フィナンシェ	59
	株式会社ヤマザキファーム [鈴鹿市]	■ 作豚～ZAKUBUTAギフトセット	64
	有限会社ヤマショー [紀北町]	■ 紀北の魚ギョーザ	24
		■ マンボウナゲット	8
	山忠食品工業株式会社 [亀山市]	■ 産地限定味付けめかぶ 三重県答志島産	26
	山二造酢株式会社 [津市]	■ 伊勢のクラフト酢 生姜×ゆず	12
	有限会社山村乳業 [伊勢市]	■ 山村牛乳 I 合ビン	35
		■ 山村ヨーグルト	62
	株式会社夢工房くまの [熊野市]	■ パウチゼリーなるみ	45
	株式会社横山食品 [津市]	■ まめちち とろとろ豆乳	47
	有限会社四日市酪農 [菰野町]	■ JPA2milk	10
	株式会社喜場 [津市]	■ 伊勢海老のクリームソース ホエイバスタセット	20
		■ 津東高校×よろこば食堂 ホエイクッキー 伊勢茶ゆず風味	14
		■ ホエイビザ 松阪牛のミートソースモッツアレラ	21
		■ よろこばのホエイクッキー プレーン	57
ら行	RevitaFish (マルサ商店) [志摩市]	■ 海鮮 牡蠣キムチ	31
		■ 牡蠣の和風オイル漬け	31
わ行	株式会社YCまつぶたPIG STORY [松阪市]	■ まつぶた 極上松阪豚セット	34
	若戎酒造株式会社 [伊賀市]	■ 純米大吟醸 義左衛門	51
	ワカシヨク ワカヤマシヨクヒン株式会社 [四日市市]	■ 果のまま(梨)	60
		■ 果のまま(7袋)	61
	有限会社若松屋 [伊勢市]	■ 伊勢ひりょうず	29
	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めん	18
		■ 金魚印 手延 ひやむぎ	18
		■ 手延べそうめん	6

食べる、飲む、贈る。こだわりぎゅっと。みえを語る167品。



県では、みえの食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 県産品振興課
住所：〒514-8570 三重県津市広明町 13 番地
TEL：059-224-2336 FAX：059-224-3024

発行日：令和7年2月7日

※本冊子は令和7年1月30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：山二造酢株式会社