

【出荷可能時期・納入時の状態】市町推薦食材情報一覧 VOL.1

	市町名	食材名	ブランド名	出荷可能時期	納入時の状態
					常温・冷蔵・冷凍
1	津市	茶	伊勢茶（美杉茶）	通年 （新茶5月上旬～6月）	常温
2	津市	シイタケ（原木）	原木しいたけ	通年 （露地物10月～3月） （ハウス物4月～9月）	3 以下の冷蔵
3	津市	ズイキ	芸濃ずいき	5月（ハウス物） 6月～8月（露地物）	常温
4	津市	イチゴ	かおり野	2月～5月中旬	常温・冷蔵
5	津市	キャベツ	春キャベツ：秋冬キャベツ	11月～12月上旬（冬キャベツ） 4月～5月中旬（春キャベツ）	常温・冷蔵
6	津市	タケノコ		4月～5月中旬（生） 通年（缶詰）	生＝冷蔵 缶詰＝常温
7	津市	イカナゴ		2月下旬～5月	常温・冷蔵
8	津市	大豆	美里在来	通年	常温
9	津市	豚肉	伊勢美稲豚	通年	冷蔵
10	四日市市	茶	伊勢茶 （伊勢本かぶせ茶）	通年	常温
11	四日市市	茶	伊勢茶 （抹茶 奥雲母（おくうんも））	通年	冷蔵
12	四日市市	茶	伊勢茶（碾茶）	通年	冷蔵
13	四日市市	シイタケ（原木）	原木生しいたけ	通年	冷蔵
14	四日市市	ハチミツ		通年	常温
15	四日市市	牛肉	三重和牛	通年	冷凍

【出荷可能時期・納入時の状態】市町推薦食材情報一覧 VOL.1

	市町名	食材名	ブランド名	出荷可能時期	納入時の状態
					常温・冷蔵・冷凍
16	四日市市	豚肉	さくらポーク	通年	冷蔵
17	四日市市	メロン	四日市メロン	通年	常温
18	四日市市	トマト		12月～6月	常温
19	四日市市	ヒラタケ(菌床)	皇SOしめじ (こうそしめじ)	通年	常温
20	伊勢市	芋	横輪いも	11月上旬～12月下旬	常温
21	伊勢市	柿	蓮台寺柿	9月中旬～11月中旬	常温
22	伊勢市	ネギ(青ネギ)	伊勢やさい	通年	常温
23	伊勢市	カボチャ	伊勢やさい	7月～8月	常温
24	伊勢市	トマト	伊勢やさい	10月～6月	常温
25	伊勢市	イチゴ	三重いちご	11月～5月	常温
26	伊勢市	アサリ	伊勢アサリ	通年(旬:3月～5月)	冷蔵
27	伊勢市	ハマグリ	伊勢蛤	通年(旬:2月～3月)	冷蔵
28	伊勢市	アナゴ	伊勢あなご	通年(旬:6月～7月)	冷蔵
29	伊勢市	黒海苔	伊勢黒のり	通年(旬:12月～1月)	常温
30	松阪市	イチゴ		12月下旬～2月	常温
31	松阪市	温州ミカン	寿太郎みかん	2月中旬～3月中旬	常温

【出荷可能時期・納入時の状態】市町推薦食材情報一覧 VOL.1

	市町名	食材名	ブランド名	出荷可能時期	納入時の状態
					常温・冷蔵・冷凍
32	松阪市	大根	嬉野だいこん	1月～3月	常温
33	松阪市	ブロッコリー		12月～2月	冷蔵
34	松阪市	茶	伊勢茶（松阪茶）	5月～10月（新茶5月）	常温
35	松阪市	ハタケシメジ（菌床）	三重のはたけしめじ	通年	冷蔵
36	松阪市	アラゲキクラゲ（菌床）	アラゲキクラゲ	通年	冷蔵
37	松阪市	牛肉	松阪牛	通年	冷蔵
38	桑名市	ハマグリ		通年	冷蔵
39	桑名市	シジミ		通年	冷蔵・冷凍
40	桑名市	黒海苔		1月以降	常温
41	桑名市	アサクサノリ	伊勢あさくさ海苔	1月以降	常温
42	桑名市	ナバナ	三重なばな	12月～3月	冷蔵
43	桑名市	トマト	桃太郎プレミアム	4月～5月	常温
44	桑名市	タケノコ		3月～5月	常温
45	桑名市	温州ミカン		12月～3月	常温
46	鈴鹿市	茶	伊勢茶（鈴鹿抹茶）	通年	常温
47	鈴鹿市	鶏卵	鈴鹿のたまご	随時	常温（夏季は冷蔵）

【出荷可能時期・納入時の状態】市町推薦食材情報一覧 VOL.1

	市町名	食材名	ブランド名	出荷可能時期	納入時の状態
					常温・冷蔵・冷凍
48	鈴鹿市	豚肉	さくらポーク	随時	冷蔵
49	鈴鹿市	黒海苔		随時	常温
50	鈴鹿市	アサリ		4月～5月	冷蔵
51	鈴鹿市	茶	伊勢茶（かぶせ茶）	通年	常温
52	鈴鹿市	ハナビラタケ（菌床）	鈴鹿はなびらたけ	通年	冷蔵（6月～10月） 常温（11月～5月）
53	鈴鹿市	小麦	鈴鹿小麦	通年	常温
54	鈴鹿市	ニンニク	すずかくろぼくにんにく	7月～8月	常温
55	名張市	精米	伊賀米コシヒカリ	通年	常温
56	名張市	牛肉	伊賀牛	通年	冷蔵
57	名張市	グリーンアスパラガス	伊賀産グリーンアスパラガス	4月～9月	常温
58	尾鷲市	ミネラルウォーター	みえ尾鷲海洋深層水100%	通年	常温
59	尾鷲市	塩	しお学舎の塩	通年	常温
60	尾鷲市	エリンギ（菌床）	尾鷲産エリンギ・尾鷲のめぐみ	通年	冷蔵
61	尾鷲市	アオリイカ	尾鷲漁協船上活アオリイカ	11月～5月	冷蔵
62	尾鷲市	マダイ（養殖）		通年	冷蔵
63	尾鷲市	マハタ（養殖）	おわせマハタ	通年	冷蔵

【出荷可能時期・納入時の状態】市町推薦食材情報一覧 VOL.1

	市町名	食材名	ブランド名	出荷可能時期	納入時の状態
					常温・冷蔵・冷凍
64	尾鷲市	ヒロメ（養殖）	東紀州養殖ヒロメ	2月～3月	冷蔵
65	尾鷲市	ピンチョウマグロ（生）	良栄丸の尾鷲生マグロ	通年（水揚げ日から数日間）	冷蔵
66	尾鷲市	メバチマグロ（冷凍）	長久丸のもちもちマグロ	通年	冷凍
67	尾鷲市	甘夏	尾鷲甘夏	4月～5月	常温
68	亀山市	紅茶	亀山べにほまれ紅茶	9月～なくなり次第終了	常温
69	亀山市	豚肉		通年	冷蔵
70	鳥羽市	黒海苔		1月～4月	常温
71	鳥羽市	ワカメ		3月～5月	常温
72	鳥羽市	伊勢海老		10月～4月	常温
73	鳥羽市	牡蠣	浦村カキ・桃小町	11月～4月	常温
74	鳥羽市	シラス		10月～4月	冷蔵
75	鳥羽市	イカナゴ		2月～4月	冷蔵
76	鳥羽市	ナマコ		11月～2月	常温
77	鳥羽市	サワラ		10月～4月	冷蔵（10～12月） 冷凍（1～4月）
78	鳥羽市	マダイ		10月～4月	常温
79	鳥羽市	タコ		10月～4月	常温

【出荷可能時期・納入時の状態】市町推薦食材情報一覧 VOL.1

	市町名	食材名	ブランド名	出荷可能時期	納入時の状態
					常温・冷蔵・冷凍
80	鳥羽市	ヒジキ		4月～5月	常温
81	熊野市	新姫果汁	新姫果汁	10月～12月	常温
82	熊野市	温州ミカン		10月～12月	常温
83	熊野市	ミカンジュース		通年	常温
84	熊野市	鶏肉	熊野地鶏	通年	冷凍・冷蔵
85	熊野市	精米	丸山千枚田のお米	10月～5月	常温
86	熊野市	サンマ		12月～2月	冷蔵
87	熊野市	伊勢海老		10月～4月	常温
88	いなべ市	玄蕎麦	いなべの里の蕎麦	通年	常温(11月～3月) 冷蔵(4月～10月)
89	いなべ市	玄蕎麦粉	いなべの里の蕎麦	通年	常温(11月～3月) 冷蔵庫保管(4月～11月)
90	いなべ市	蕎麦粉	いなべの里の蕎麦	通年	常温(11月～3月) 冷蔵庫保管(4月～11月)
91	いなべ市	茶	伊勢茶(石榑産)	通年	常温
92	いなべ市	牛肉	三重いなべ牛	通年	冷蔵・冷凍
93	いなべ市	赤米	大安桜米 (だいあんさくらまい)	通年	常温
94	いなべ市	ハト麦茶	いなべ産特別栽培 はと麦茶	通年	常温
95	志摩市	アワビ		5月～9月	常温

【出荷可能時期・納入時の状態】市町推薦食材情報一覧 VOL.1

	市町名	食材名	ブランド名	出荷可能時期	納入時の状態
					常温・冷蔵・冷凍
96	志摩市	サザエ		5月～9月	常温
97	志摩市	伊勢海老		通年	常温（10月～4月） 蓄養（5月） 冷凍（6月～9月）
98	志摩市	アカモク		4月～12月	冷凍
99	志摩市	アオサ		通年	乾燥
100	志摩市	アコヤ貝柱		通年	冷蔵（12月～1月） 冷凍（2月～11月）
101	志摩市	トラフグ	あのりふぐ	10月～2月	常温
102	志摩市	イチゴ	レッドパール	11月～5月	常温
103	志摩市	メロン	南張メロン	通年	常温
104	志摩市	オクラ	三重オクラ	6月～10月	常温
105	志摩市	ミニトマト		11月～7月	常温
106	志摩市	空豆		5月	常温
107	志摩市	精米	珠光（たまひかり）	通年（新米8月～9月）	冷蔵
108	志摩市	茶	伊勢茶（越賀茶）	4月～5月	常温
109	伊賀市	精米	伊賀米コシヒカリ	通年	常温
110	伊賀市	牛肉	伊賀牛	通年	冷蔵

【出荷可能時期・納入時の状態】市町推薦食材情報一覧 VOL.1

	市町名	食材名	ブランド名	出荷可能時期	納入時の状態
					常温・冷蔵・冷凍
111	伊賀市	鹿肉	みえジビエ	通年	冷凍
112	伊賀市	猪肉	みえジビエ	通年	冷凍
113	伊賀市	グリーンアスパラガス	伊賀産グリーンアスパラガス	4月～9月	常温
114	伊賀市	トマト	桃太郎	10月～6月	常温
115	伊賀市	ミニトマト	ミニトマト	通年	常温
116	伊賀市	フダンソウ(味美菜)	水耕味美菜	通年	常温
117	伊賀市	シイタケ(菌床)	しいたけ	通年	常温
118	伊賀市	イチゴ	いちご	12月～5月	常温
119	伊賀市	小松菜	水耕小松菜	通年	常温
120	伊賀市	菊菜	水耕菊菜	通年	常温
121	伊賀市	水菜	水耕サラダ水菜	通年	常温
122	伊賀市	ほうレン草	ほうれん草	11月～5月	常温
123	伊賀市	ネギ	ねぎ	1月～11月	常温
124	木曽岬町	トマト	木曽岬町産トマト	11月～6月	常温
125	木曽岬町	トマト	とまりッチ	12月～5月	常温
126	木曽岬町	黒海苔	桑名海苔	加工品なら通年	常温(湿気を嫌う)

【出荷可能時期・納入時の状態】市町推薦食材情報一覧 VOL.1

	市町名	食材名	ブランド名	出荷可能時期	納入時の状態
					常温・冷蔵・冷凍
127	木曽岬町	シジミ	木曽川しじみ	4月～9月	常温
128	木曽岬町	精米	木曽岬産コシヒカリ	通年	常温
129	菰野町	マコモタケ	こものマコモ	通年	冷蔵（9月下旬～11月中旬） 冷凍（1月～12月）
130	菰野町	精米	菰野町発祥関取米	通年	常温
131	多気町	干し柿	前川次郎柿	10月～11月	常温
132	多気町	芋	伊勢芋	11月～12月	冷蔵
133	多気町	牛肉	松阪牛	通年	冷蔵
134	多気町	鶏卵	有精卵	通年	常温
135	多気町	茶	伊勢茶（深蒸し煎茶）	通年	常温
136	多気町	乾シイタケ（原木）	原木乾椎茸	通年	常温
137	多気町	温州ミカン	青島みかん	2月～3月	冷凍
138	多気町	イチゴ	かおり野	1月～2月	冷凍
139	多気町	イチゴ	章姫	1月～2月	冷凍
140	多気町	タケノコ	たけのこ	3月～4月	冷凍
141	明和町	タモギタケ（菌床）	黄金たもぎ茸	通年	生：冷蔵・乾燥 粉末：常温
142	明和町	精米	宇田ひかり	通年	常温

【出荷可能時期・納入時の状態】市町推薦食材情報一覧 VOL.1

	市町名	食材名	ブランド名	出荷可能時期	納入時の状態
					常温・冷蔵・冷凍
143	明和町	ヒジキ	伊勢ひじき	通年	常温
144	明和町	黒海苔	黒バラ海苔	4月～12月	常温
145	明和町	アナゴ		通年	活：冷蔵
146	明和町	ハチミツ	国産ハーブ蜜	10月～（なくなり次第終了）	常温
147	大台町	茶	伊勢茶（大台茶）	通年（新茶5月）	常温
148	大台町	鮎	宮川の鮎	6月～9月	冷凍
149	大台町	ユズ		10月～12月	常温
150	大台町	フキ		5月～10月	常温
151	大台町	ナチュラルウォーター	森の番人	年中	常温
152	大台町	シイタケ（原木）		3月～5月：9月～11月	常温
153	大台町	乾シイタケ（原木）		通年	常温
154	大台町	シイタケ（菌床）		3月～5月：9月～11月	常温
155	大台町	乾シイタケ（菌床）		通年	常温
156	大台町	ワサビ		通年	冷蔵
157	大台町	鹿肉	みえジビエ	通年	冷凍
158	大台町	猪肉	みえジビエ	通年	冷凍

【出荷可能時期・納入時の状態】市町推薦食材情報一覧 VOL.1

	市町名	食材名	ブランド名	出荷可能時期	納入時の状態
					常温・冷蔵・冷凍
159	大台町	イチゴ	かおり野	12月～5月	常温
160	大台町	イチゴ	章姫	12月～5月	常温
161	大台町	精米	宮川孟宗竹米	通年（新米：秋）	常温
162	玉城町	イチゴ	かおり野	12月～4月	常温（12月～2月） 冷蔵（3月～11月）
163	玉城町	柿	玉城次郎柿	10月	常温
164	玉城町	豚肉	玉城豚	通年	冷蔵
165	度会町	茶	伊勢茶（度会茶）	通年	常温
166	度会町	精米	極（きわみ）	通年	常温
167	度会町	シイタケ（菌床）	生しいたけ	通年	常温
168	大紀町	ヒロメ（生）		1月～2月	冷凍
169	大紀町	ヒロメ（塩蔵）		通年	冷凍
170	大紀町	ブリ	桜ぶり	2月～4月	冷蔵
171	大紀町	マダイ（養殖）	伊勢まだい	通年	活魚：冷蔵
172	大紀町	牛乳	大内山牛乳	通年	冷蔵
173	大紀町	シイタケ（原木）		通年	常温
174	大紀町	キクラゲ（菌床）		通年	冷蔵

【出荷可能時期・納入時の状態】市町推薦食材情報一覧 VOL.1

	市町名	食材名	ブランド名	出荷可能時期	納入時の状態
					常温・冷蔵・冷凍
175	大紀町	牛肉	七保牛	通年	冷蔵
176	南伊勢町	アテモヤ	アテモヤ	10月下旬～12月上旬	常温
177	南伊勢町	伊勢海老	大伊勢海老	10月初旬～5月下旬	常温
178	南伊勢町	クロマグロ（養殖）	伊勢まぐろ	通年	冷蔵
179	南伊勢町	マダイ（養殖）	お炭付き鯛	通年	
180	南伊勢町	セトカ	内瀬せとか	3月中旬～4月中旬	常温
181	南伊勢町	セミノール果汁	こりゃすっぱい	通年	常温
182	南伊勢町	不知火	デコタン	1月下旬～4月中旬	常温
183	南伊勢町	梅	五ヶ所小梅	5月20日～6月3日	常温
184	南伊勢町	クロマグロ（養殖）	なだまぐろ	通年	冷蔵
185	南伊勢町	クロマグロ（養殖）	みえまぐろ	通年	冷蔵
186	南伊勢町	マダイ（養殖）	伊勢まだい	通年	冷蔵
187	南伊勢町	温州ミカン	マルゴみかん	10月中旬～1月中旬	常温
188	紀北町	200%トマトジュース		通年	常温
189	紀北町	トマト		通年	常温
190	紀北町	アオサ		通年	常温

【出荷可能時期・納入時の状態】市町推薦食材情報一覧 VOL.1

	市町名	食材名	ブランド名	出荷可能時期	納入時の状態
					常温・冷蔵・冷凍
191	紀北町	ヒロメ（塩蔵）		通年	冷蔵
192	紀北町	シイタケ（菌床）		通年	常温
193	紀北町	鶏卵		通年	常温
194	紀北町	マンボウ		通年	冷凍
195	御浜町	温州ミカン	南紀みかん	9月～12月	常温 （冷蔵＝長期貯蔵が可能）
196	御浜町	カラマンダリン	南紀みかん	3月～5月	常温 （冷蔵＝長期貯蔵が可能）
197	御浜町	セトカ		2月～3月	常温 （冷蔵＝長期貯蔵が可能）
198	御浜町	デコポン		2月～4月	常温 （冷蔵＝長期貯蔵が可能）
199	御浜町	セミノール		3月～4月	常温 （冷蔵＝長期貯蔵が可能）
200	御浜町	甘夏		3月～5月	常温 （冷蔵＝長期貯蔵が可能）
201	御浜町	ミカンジュース		通年	常温
202	御浜町	豚肉	紀州岩清水豚	通年	冷蔵
203	御浜町	精米	夢アグリ米	通年	常温
204	御浜町	伊勢海老	伊勢えび	10月～5月	常温（冷蔵可）
205	紀宝町	マイヤーレモン		11月～3月	常温