

尾鷲魚百選 やーやー便



年3回
尾鷲の旬の
特産品を
まるごと
お届けします。



尾鷲の市役所・商工会議所・観光物産協会と
29の小さな生産者が地域一体で取り組んでいます。

締切

令和5年6月18日

年3回発送の頒布会です

お問合せ

TEL.0597-23-8261 協同組合尾鷲観光物産協会

年間 **28,000円**
(送料・税込)

夏便

WASE MARU

冷凍便

～お届け品一覧～

- ・長久のバチマグロ柵
- ・タイ切身
- ・冷凍サーモン切落とし
- ・あじひらき
- ・ガスエビかおなし
- ・黒皮カジキみりん
- ・真鯛のカマの煮付け
- ・さんまの蒲焼き丼
- ・巻き鯖寿司
- ・鯛めし&蛸めし小包ごはん

焼魚専門店の見せ所



柏屋本店
巻き鯖寿司
内容量/6貫 賞味期限/冷凍90日
シャリは特別栽培米コジビカリと
那智勝浦丸正醸造元の米酢を使用

※掲載の写真はイメージです。
※水産物などの内容は水揚げなどで変更になる場合があります。

希少なカマを煮付けに



三重漁連
真鯛のカマの煮付け
内容量/1尾分 賞味期限/冷凍60日
真鯛のカマの煮付けをご家庭ですぐに味わえます。

ウナギとは一味違うおいしい



三紀産業
さんまの蒲焼き丼
内容量/2尾 賞味期限/冷凍90日
厳選したさんまを使い、特製タレでじっくりふつぷら焼き上げました。

鯛と蛸の食べ比べ



鷲洋
鯛めし&蛸めし小包ごはん
内容量/各70g×2 賞味期限/冷凍60日
オリジナルの出汁で炊き込んだ小包ごはん。素朴で味わい深いセットです。

ガスエビは一番



上野商店
ガスエビかおなし
内容量/45g 賞味期限/冷凍21日
尾鷲港で水揚げされるガスエビを薄塩で味付けし、天日で柔らかく干しました。

自社船で調達



おわせお魚いばおとど
黒皮カジキみりん
内容量/2切〜3切 賞味期限/冷凍2ヶ月
黒皮カジキを甘めのタレに漬け、みりん干しに仕上げました。

上野商店自慢のお得ひものセット2,600円(税込)

製造者/上野商店
内容量/ブリトロみりん干し…100g、アジ開き…3尾、タチウオ骨せんべい…5枚、アジつなぎ…8〜12尾
賞味期限/冷凍21日

浜千商店特選干物セット1,795円(税込)

製造者/浜千商店
内容量/かますひらき…2枚、ぶり桜干し…2〜3枚、ふく桜干し…2〜3枚
賞味期限/冷凍30日



もうちょっと豪華にしたい時は、オプション商品を追加できます。



N4
尾鷲港で水揚げされたお徳なひものセット
おむすびにしました。



N3
まぐろごはんおむすび(2個)
まぐろの炊き込みごはんを電子レンジで調理可能



N2
さんま寿司にぴったりおろろそのままでお楽しみいただけます。



N1
天然の国産マグロのみを使用した上質で、まろやかな味わいで。

長久の本マグロ入りネギトロ
1,080円(税込)
製造者/長久丸
内容量/250g
賞味期限/冷凍14日

酢さんま 648円(税込)
製造者/三紀産業
内容量/2尾
賞味期限/冷凍90日

まぐろごはんおむすび(2個) 500円(税込)
製造者/尾鷲金盛丸
内容量/2個入り
賞味期限/冷凍150日

上品な脂が絶品です



尾鷲産
冷凍サーモン切落とし
内容量/150g 賞味期限/冷凍365日
全ての工程を尾鷲の自社工場ですべて完了させた安心管理のアトランティックサーモン

もちもち感がない



長久丸
長久のバチマグロ柵
内容量/約180g 賞味期限/冷凍7日
皆様の食卓に、自慢のおいしいマグロをお届けします。

厚切り鯛をお届けします。



はし佐商店
タイ切身
内容量/6切 賞味期限/冷凍120日
尾鷲の外海で育てた鯛を活きメにした切身、どんな料理にも抜群!

干物のあじは外せません



浜千商店
あじひらき
内容量/2枚 賞味期限/冷凍30日
ほどよく脂がのったマアジを特有のカキ開きに、薄塩で干し上げました。

夏便 オプション

冬便

冷蔵便



～お届け品一覧～

- ・ 刺身盛り3種
- ・ まぐろごはんの素 (1合用)
- ・ さんま寿司
- ・ かえりイワシ佃煮「なんびき」
- ・ つぐちゃんのさんま甘露煮
- ・ かつおくんせい
- ・ カワブ醤油別撰こいくち
- ・ 魚に合う米
- ・ おわせ生とうがらし
- ・ もちもちスティックパイ
- ・ 甘夏屋平山農園の甘夏ジュース
- ・ 環境にEせっけん

こだわりの詰まったさんま寿司



三紀産業
さんま寿司
内容量/8切 消費期限/常温3日
さんまはもちろん、お米にもお酢にもこだわった尾鷲を代表する郷土食。



尾鷲金盛丸
まぐろごはんの素 (1合用)
内容量/195g 賞味期限/常温150日
まぐろの出汁がたっぷり入っている炊き込みごはんの素です。

お米と一緒に炊くだけ



おすすめの旬の刺身



魚鉄商店
刺身盛り3種
内容量/3種盛り 消費期限/冷蔵3日
鮮度抜群の秋の魚を送達直前に活きまして刺身盛りでお届けします。

さしみ、煮物等いろいろなお料理に！



Yアルコ
カワブ醤油別撰こいくち
内容量/720ml 賞味期限/常温約3年
尾鷲海洋深層水を仕込水に使用した、こいくちの醤油です。

世古米穀店
魚に合う米
内容量/300g (約2合) 賞味期限/常温なし
尾鷲唯一のお米マイスターがブレンドした魚料理に合うお米



魚との相性抜群



厨房ましま
かえりイワシ佃煮「なんびき」
内容量/90g 賞味期限/常温35日
新鮮なかえりイワシに白エゴマと金胡麻を加え甘辛く炒りました。

原料にこだわりました



つくみ工房
つぐちゃんのさんま甘露煮
内容量/100g 賞味期限/常温3ヶ月
骨まで柔らかくなっているので、小さなお子さんから食べて頂ける甘露煮です。



懐かしい「母ちゃんの味」



大瀬勇商店
かつおくんせい
内容量/35g 賞味期限/常温100日
脂がよくなった新鮮なかつおを秘伝のたれにつけて桜の木で燻製しました



噛めば噛むほどかつおの旨味



自社栽培の甘夏ミカシだけで作りました

平山農園
甘夏屋平山農園の甘夏ジュース
内容量/180ml×2本 賞味期限/製造年月日から常温1年
甘味・酸味・苦味の調和のとれた自然の味が大変人気です。

モクモクしお学舎
おわせ生とうがらし
内容量/45g 賞味期限/冷蔵所60日
尾鷲産のみで作り上げた薄身の一品。豚汁、うどん、お鍋、刺身などの薬味にどうぞ。



尾鷲の特産！虎の尾の薬味！

おまわり歩きグルメ
お寄せ棒の味をお届け



朝日饅頭本舗
もちもちスティックパイ
内容量/2本 消費期限/常温5日
棒状にした大福を、しっとり生地のパイで包んだ焼き菓子。

しつこい汚れもすっきり



アクアサポート古江
環境にEせっけん
内容量/150~170g
海洋深層水を使用した多用途なせっけんです。

※掲載の写真はイメージです。 ※水産物などの内容は水揚げなどで変更になる場合があります。

冬便 オプション



F1
刺身盛り2種
2,000円(税込)

製造者/魚鉄商店
内容量/2種盛り
消費期限/冷蔵3日



F2
真鯛の湯引き (ロイン)
1,187円(税込)

製造者/三重漁連
内容量/200g
賞味期限/冷蔵6日



F3
ゆず香る真鯛の味噌茶漬
972円(税込)

製造者/三和水産
内容量/100g
賞味期限/冷蔵90日



F4
貝だくさんのつけてばんず
540円(税込)

製造者/モクモクしお学舎
内容量/100g
賞味期限/常温60日



F5
山椒みそ
750円(税込)

製造者/可成屋
内容量/100g
賞味期限/常温20日



F6
尾鷲桧まな板
700円(税込)

製造者/山本木工所
サイズ/13.5×30.0×1.5 (cm)

もうちょっと豪華にしたい時は、オプション商品を追加できます。



新鮮な
刺身をご家庭で

魚鉄商店
刺身盛り3種

内容量/3種盛り 消費期限/冷蔵3日
鮮度抜群の春の魚を発送直前に
活きメして刺身盛りでお届けします



毎日の食卓に
欠かせない一品



大瀬勇商店
かつお生節
内容量/160g 賞味期限/常温100日
尾鷲市民が古くから食べてきた郷土食、
醤油やマヨネーズなどでどうぞ



ご家庭的な
本格鯛めしをどうぞ

三和水産
特選鯛めしの素2合用
内容量/2合用 賞味期限/冷蔵30日
ふんわりと焼き上げた新鮮な鯛と
秘伝の鯛だしつゆをセット



モクモクしお学舎
しお学舎のねぎ塩だれ
内容量/80g 賞味期限/常温60日
焼肉にのっけてはもちろん冷やっこや
お肉のみみだれにもよく合うたれです



フルモデルチレンジした
塩だれです



ふわふわ削りたて

中山商店
花かつお
内容量/70g 賞味期限/常温90日
風味と深い旨味をとじこめた、削りたての花かつおです



尾鷲金盛丸
まぐろの角煮
内容量/85g 賞味期限/常温360日
生メバチマグロを特製タレで丁寧に炊き上げ
ました。お弁当におかずにおつまみに

定番の一品



可成屋
可成屋和操の塩ミルク
内容量/120g 賞味期限/常温120日
牛乳のミルクJamに海洋深層水の塩を
加えた甘じょうばいJam



朝の定番に
上品な味わい



補助堂
尾鷲節竹林セット
内容量/尾鷲節2個・竹林3本 消費期限/冷蔵5日
尾鷲の民謡と名所が名前の由来、尾鷲を
代表する創作菓子のセットです。

昔ながらの
変わらぬ味



田原屋
おわせひのきのへむへむ
内容量/1個
尾鷲ひのきを薄く削り、シート状にして
纏っています。環境にやさしいたれです



ひのき香る
手作りたわし

*掲載の写真はイメージです。
※水産物などの内容は水揚げなどで変更になる場合があります。

春便 オプション

もうちょっと豪華にしたい時は、オプション商品を追加できます。



H1
刺身盛り2種
2,000円(税込)

製造者/魚鉄商店
内容量/2種盛り
消費期限/冷蔵3日



H2
ブリくんせいスライス
500円(税込)

製造者/大瀬勇商店
内容量/35g
賞味期限/冷蔵100日



H3
梶質のあぶりフレーク4種
700円(税込)

製造者/梶質コーポレーション
内容量/30g×4種※魚種は選べません
賞味期限/常温90日



H4
めはり寿司
864円(税込)

製造者/三紀産業
内容量/7個
消費期限/常温3日



H5
栗どら焼き おーとつちよー
540円(税込)

製造者/朝日馒头本舗
内容量/2ヶ
賞味期限/常温10日



H6
はし(箸置き付き)
1,250円(税込)

製造者/えびすや
内容量/1膳



尾鷲まるごとヤーヤ便



とは？

尾鷲、みんなが
がんばるぞ〜！



尾鷲の 「がんばりよるこど」をお伝え！

地域一体の取組みで「尾鷲の逸品」が集結。尾鷲でがんばりよる（がんばっている）姿を取材してお届けしています。生産者のこだわりや、商品のアレンジレシピなど「尾鷲まるごとヤーヤ便」をより楽しんでいただく方法も掲載いたします。



年3回(夏・冬・春)で尾鷲の特産品をお届け

地域の特産品はもちろん風土、文化も含め、まるごと味わい、感じ、楽しんでもらえる商品を詰め合わせ、年3回お届けします。



今年も ごみの削減に努めます

夏は冷凍商品、冬と春は冷蔵・常温品を固めることで発泡スチロールや段ボールなどの包装資材の削減に工夫をいたしました。環境に負荷をかけない尾鷲まるごとヤーヤ便としてコンパクトな梱包で持続可能な商品づくりに取り組めます。

地域一体の取組で「尾鷲の逸品」が集結

尾鷲市役所・商工会議所・観光物産協会と29の生産者が、地域一体で取り組んでいます。尾鷲の美味しいものや良いところを広めたい！尾鷲に来てほしい！その思いでカタログ制作から出荷まで試行錯誤しながらがんばっています。

「尾鷲まるごとヤーヤ便」のご利用案内

年3回お届けいたします

— お申込み —

1 ホームページから

「尾鷲まるごとヤーヤ便」のオンラインショップよりお申し込みください。
<https://ya-yabin.shop-pro.jp>



オンライン
ショップ

2 郵便で

同封のお申し込み用紙に、必要事項を記入し、投函してください。(切手不要)

3 FAX

0597-23-8263

同封のお申し込み用紙に、必要事項を記入しFAXしてください。(24時間受付)

4 窓口

午前8時30分～午後5時
(年末年始のみ休業)

— ご注意 —

- ◆ ヤーヤ便は生鮮食品が中心となりますので、事前にお届け日のご連絡を郵便ハガキでお知らせします。転居・長期不在のご予定等がある場合は、ご相談ください。
- ◆ 商品の品質上、北海道、青森、宮崎、鹿児島、沖縄、離島などへのお届けは、別途ご相談ください。
- ◆ 水揚げ状況により、商品を代替品で対応させていただく場合がございます。予めご了承ください。
- ◆ 初回夏便発送後のお客様の都合(想像と異なる、長期不在または受取拒否その他お客様の事情等)による返品、交換、返金、注文のキャンセル等はお受けできません。
- ◆ ご購入の際は商品情報、申込みに関する注意事項をよくご確認の上、ご注文ください。

— お支払い —

28,000円
(送料・税込み)

代金はお申し込み後に郵送する払込用紙にて、到着日から2週間以内にお支払いください。
*入金が確認できない場合、商品発送は出来ません。

「ヤーヤ便」の申し込みから商品到着までの流れ

申し込み

締切6月18日◎

お支払い

ハガキが届く

各便ごと発送前に商品お届け日のお知らせ

ヤーヤ便到着

夏・冬・春
年3回お届け

「尾鷲まるごとヤーヤ便」は
ふるさと納税の返礼品
としても選べます。

寄付金額 **75,000円**



ふるさと
チョイス



楽天
ふるさと納税



ふるなび



お申し込み
お問い合わせは

協同組合 尾鷲観光物産協会

〒519-3605 三重県尾鷲市中井町12-14

TEL.0597-23-8261 (午前8時30分～午後5時) ※年末年始のみ休業

FAX.0597-23-8263 E-mail: ya-yabin@owasekankou.com

尾鷲観光物産協会ホームページ <https://owasekankou.com>

協力/尾鷲市(商工観光課)

〒519-3696 三重県尾鷲市中央町10-43

TEL.0597-23-8215

尾鷲商工会議所