みえの安心食材
公式WEBサイト



みえの安心食材　Search

生産者や販売場所のご紹介
生産者インタビューや
時短レシピの動画を公開中です

キリトリ線

post card

85円切手を
貼って投函
してください

5100087

三重県四日市市西新地14-1
太平洋四日市ビル3A
合同会社ＳＹＫ

みえの安心食材
プレゼントキャンペーン事務局 行

フリガナ	電話番号
お名前	（　　）
フリガナ	
ご住所　〒	年齢　歳

みえの安心食材認定マーク貼付欄　2枚貼付

※マークは２枚貼ってください。ハガキ１枚につき１口となります。
※マークがはがれないように、セロハンテープ等でしっかりと貼り付けてください。
※欄にマークが貼りきれない場合は、裏面に貼り付けてください。

応募締切
2027年
2月21日(日)
消印有効

1 左のハガキに「認定マーク」を２枚貼付し切手を貼って郵送

2 専用サイトからオンラインで応募
（左のハガキに「認定マーク」を添付した様子の写真が必要です）

応募サイト
はこちら▶

キリトリ線

人と自然にやさしい
みえの安心食材

「みえの安心食材」とは？

「みえの安心食材」とは、皆さんが安心して県内産の食材を購入できるよう、環境に気を配る、安全・安心が確認された方法で生産するなどの要件を満たした生産物に認定マークを表示する、三重県独自の制度「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」で認定を受けた、お米や野菜、果物、きのこ、卵などのことです。

このマークが目印！
登録番号○○○○○○○
認定 みえの安心食材
https://www.mie-anshinsyokuzai.com

みえの安心食材３つのポイント

1 自然へのやさしさが人へのやさしさ
化学農薬の節減やたい肥の循環活用などの、人と自然にやさしい方法で生産されています。鶏卵はサルモネラ菌対策等の徹底した生産管理の下、生産されています。

2 大切なのは、生産者の顔が見えること
ウェブサイトで認定マークの登録番号を検索すると、生産者や作り方を知ることができます。

3 きちんとチェック
第三者機関が定期的に現地におもむき、生産方法などをしっかりチェックしています。

地産地消で地域を応援！未来の食を守ろう！

みなさんが安心しておいしく食べている日本の農林水産物。
現在、農林水産業は燃料や肥料、飼料などのコストの上昇、またそれに伴う値上げをしにくいという現状があり、続けることが難しくなってきています。
今、あたりまえに食べているものや、地域の美しい田畑の風景が、将来なくなってしまうかもしれません。
そんな厳しい状況の中、おいしいものを届けたいと毎日がんばっている人たちがいます。食べることが一番の応援になります。地元のものを選んで食べて、あなたも応援しませんか？

地元のものを買う。
その選択が未来の食や
農村風景を守ることに
つながります。



みんなで選ぶ、やさしい未来。
地元の“おいしい”を応援しよう！

みえの安心食材 推し活 キャンペーン

みえの安心食材の
マーク2つで応募！　認定 みえの安心食材 ＋ 認定 みえの安心食材

抽選で **100名様に プレゼント**

応募締切　2027年 2月 21日 日（消印有効）

「みえの安心食材」とは、皆さんが安心して
県内産の食材を購入できるよう環境に気を配る
安全・安心が確認された方法で
生産するなどの要件を満たし認定を受けた
お米や野菜、果物、きのこ、卵などのことです。

三重県 フードイノベーション課　059-224-2395
【PRキャンペーン事務局】合同会社SYK　050-5527-1575



三重の食材をもっと身近に、もっとおいしく！

大学生が考える みえの安心食材 推し活レシピ

三重の安心食材の魅力をもっと多くの人に知ってもらうため
三重短期大学と皇學館大学の学生たちがオリジナルレシピを開発しています。

レシピ開発の流れ

10月 アイデア出し・企画
三重の食材の魅力や消費の課題を学び、学生たちがアイデアを出し合います。

11月 レシピ開発・試作
アイデアをもとに、試作を重ねてレシピをブラッシュアップしていきます。

12月 完成！オリジナルレシピ
学生ならではの視点で考えた三重の食材を使った新しいレシピが完成します！

1月 消費者に提供！
完成したレシピ三重県内の飲食店等で提供予定！

津市立三重短期大学



みえの安心食材のおいしさを知ってもらえるようにレシピを考えました。地元の食材をもっと身近に感じ、楽しみながら作ってもらえたら嬉しいです！

それぞれInstagramで発信中！ぜひご覧ください

皇學館大学



みえの安心食材を多くの人に知ってもらうためにみんなで協力してレシピも工夫しメニューを考えました。

プレゼント商品を提供いただく
認定生産者の皆さん

みえの安心食材WEBサイトで登録番号を検索すると生産者の情報を確認できます！ みえの安心食材 Search

水稲
特別栽培米伊賀米コシヒカリ

全国農業協同組合連合会 三重県本部米穀部 パールライスセンター



登録番号 13-72-003 津市
059-256-5301

伊賀地方は良質米の産地として知られ、伊賀米コシヒカリは品質・食味ともに優れたお米です。また伊賀米コシヒカリの中でも、化学合成農薬の使用回数、化学肥料の窒素成分量が慣行レベルの5割以下で栽培されたお米です。

主な売り場
・(株)マルヤス各店舗
・(株)オークワ三重県内一部店舗・JA全農Aコープ(株)三重県内店舗

水稲
コシヒカリ

株式会社ツーライフ農園 北出 茂樹



登録番号 54-71-576 伊賀市
0595-45-4394

化学肥料や農薬を節減し、海藻ミネラルを田んぼに撒き、自然の循環で美味しく安全なお米を生産しています。

主な売り場
・酒匠米匠
・ふるさと納税返礼品(伊賀市)

ミニトマト

株式会社RED ROOT たろーちゃんとまと



登録番号 40-34-782 明和町
FAX：0596-55-8323
mount.059sugi@gmail.com

すべて地元で集めた植物性の有機物を使った土で栽培したこだわりのミニトマトです。子どもも食べやすいクセのない、やさしい味が自慢です。『お母さんが子どもに食べさせたいトマト。』ぜひご賞味ください。

主な売り場
ぎゅーとら・モクモク手作りファーム・スマイル(明和、多気)
きっする・イオン明和・あじ横産直市場

ミニトマト

株式会社 トーヨーフーズ



登録番号 25-34-622 川越町
059-365-4101
k-yoshihiro@to-yo-kagaku.co.jp

水飴製造業を行う東洋化学㈱の子会社として2012年から栽培を開始。バランスが良い味のためにハウスの環境を制御し太陽熱による土壌消毒や水飴製造過程で発生する残渣を利用するなど循環型農業にも努めています。

主な売り場
・イオン(三重県内)
・スーパーサンシ

原木生シイタケ

青木林産園 青木 皓司



登録番号 04-103-129 松阪市
0598-34-0662

昔ながらの原木栽培は、自然に近い栽培方法で、木の栄養だけで育てるので、農薬は一切使用していません。
椎茸本来の美味しさを味わってください。

主な売り場
・道の駅 飯高駅・松阪ベルファーム
・コープ(松阪、宮川)・みのり(久居、松阪)
・青木林産園(椎茸狩りもあります。要予約)

トマト

森本農園 畑野 洋介



登録番号 12-02-807 熊野市
090-7914-0213

熊野灘のすぐそばのビニールハウスで二代目夫婦が丹精込めて作っています。父の創業当時からSDGsを意識し、人と自然にやさしい農業をしてきました。
「うまっ！」と笑顔を楽らすトマトです！

主な売り場
・JA伊勢ほえみかん・パークヒ里御浜「浜街道」
・オンラインショップ

トマト
こだわりのトマトとメロン作り

谷口 順吾



登録番号 46-02-025 伊勢市
0596-22-2896
tomatotomelonya@gmail.com

固く実がしまったトマトで、食べた時に口元から「ぱりぱり」と音がします。固くて甘くて、旨味ぎっしりのトマトで、噛めば噛むほど実がほぐれ、おロでトマトが増えていく不思議なトマトです。

主な売り場
・サンファームおばた・あじ横産直市場
・自宅・オンラインショップ

水稲
コシヒカリ

真米の会 株式会社ヤマナカ



登録番号 06-72-008 伊賀市
0595-21-1290

伊賀コシヒカリ特別栽培米「真米」は苗からこだわり、土づくりにはカニ殻と海のミネラルを施しています。モチモチ炊く冷めても美味しい、口の中に余韻が残るお米です。

主な売り場
・(株)ヤマナカ店舗での直売
・オンラインショップ

水稲
大安桜米

農事組合法人 高柳地区営農組合



登録番号 19-71-573 いなべ市
0594-78-3587
einou2063-5@sage.ocn.ne.jp

古代米品種の大安桜米は滅農薬で育てられます。ポリフェノールが多く、ビタミン・ミネラル・タンパク質も豊富です。
普段の炊飯1合に大さじ1～2杯程度くわえて炊くだけで薄桜色のもっちりとしたご飯が炊きあがります。

主な売り場
・いなべっこ・うりぼう
・四季菜(JAみえきた直売所)

温州みかん

真弓みかん園 真弓 博行



登録番号 01-51-288 津市
059-226-5915
einou2063-5@sage.ocn.ne.jp

稲わらやもみ殻を使った土づくりにはじまり、有機質肥料の利用によって、化学肥料の使用を抑えています。また、津市におこしの際には、是非、真弓みかん園にお立ち寄りください。

主な売り場
・道の駅 津かわげ・イオン津南・マックスバリュ城山
・オークワ(高茶屋・亀山)・Aコープ津

トマト・ミニトマト

中村農園 中村 孔軌



登録番号 05-02-764 05-34-764 桑名市
k.nakamura88@gmail.com

中村農園では、天敵昆虫を使って農薬の削減に取り組んでいます。鈴鹿山系の地下水を利用して、温暖化に負けず、おいしいトマトを栽培しています。
『届いた日が一番おいしい！』を目指しています。

主な売り場
・直接販売・JAみえきた 四季菜(尾平店)・イオンタウン鈴鹿店わくわく広場
・JAみえきたマルシェ四季菜(JAファーマーズ四日市内)
・JAみえきたマルシェ桑名陽だまり店(Ichigokan+PLUS桑名陽だまり店内)など

いちご

はなだふぁーむ



登録番号 06-01-817 伊賀市

はなだふぁーむのいちごは常に滅農薬に努め、幸せを感じるほどのおいしさを追求し、一粒一粒ていねいに収穫しています。宝石のように輝き、果肉まで真っ赤で糖度が高く酸味とのバランスが良いのが特徴です。

主な売り場
・道の駅お茶の京都みなみやましろ村
・JA直売所「ひそっこ」
・ぎゅーとら(ラブリー伊賀西明寺店)

鶏卵

株式会社 鳥鹿養鶏園



登録番号 28-201-561 津市
28-202-561
059-265-5111

厳選した自家配合飼料とEFCウォーターシステムにより、抗生物質や添加剤を一切使用せず健康に育った鶏が産んだ、安全・安心なこだわり卵です。ぜひお試しください。

主な売り場
・ぎゅーとら(芸濃・洋見他)・道の駅津かわげ・朝津味
・スーパーサンシさん広場・マックスバリュ(港町店・津北店他)
・酵素の里・あぐりネット三重・みのり(久居店)

水稲
コシヒカリ

株式会社 小林農産



登録番号 40-71-169 明和町
0596-52-0214

米作りに最適な土壌、清流宮川の水、温暖な気候のもと、農業や化学肥料を控えて作りました。しっかりとしたつぶ感と強い粘りが楽しめ、冷めてもおいしいと評判です。

主な売り場
・ぎゅーとら
・直販

水稲
2種セット

・カレー米
・卵かけご飯にすこぶる合う美味しいお米

株式会社 タカノファーム



登録番号 04-71-499 松阪町
0598-58-1437

堆肥で地力の改良を続け、自然環境を壊さないよう、極力、化学肥料・農薬を減らし、美味しさには自信のある米作りをしております。みなさんに安心して、より美味しく食べていただける農産物の生産を心掛けています。

主な売り場
・松阪農業公園ベルファーム・頴藤園直売所
・直接販売

水稲
結びの神

農事組合法人 飛雪の滝百姓塾



登録番号 67-71-627 紀宝町
090-5108-3014

県最南端、紀宝町の小さな集落「浅里郷」で収穫された「結びの神」です。飛雪の滝の清らかな水によって育まれています。

主な売り場
・直接販売・飛雪の滝キャンプ場
・道の駅「紀宝町ウミガメ公園」

にがうり・中晩柑類 キウイフルーツ

宮崎 久男



登録番号 07-42-360 鈴鹿市
07-52-360
07-57-360
090-7039-1067

キウイ、中晩柑類、にがうり、たらのき4つでみえの安心食材を取得しています。体力、経験、少しのアイデアで一喜一憂する農業が好きです。栽培で1番大切にしているのは適材適所と手間を惜しまないことです。

主な売り場
・マックスバリュ内「みどりのだいち」コーナー・JA鈴鹿 果菜彩
・みのり(久居店)・高野尾花街道 朝津味・直接販売

原木乾燥シイタケ

ヤマザキ椎茸園 山崎 隆



登録番号 42-109-188 多気町
0598-49-2698
info@yamazaki-shiitake.com

古くから伝わる自然栽培にこだわり、農薬や食品添加物を使用せずに生産した、原木乾しいたけです。

主な売り場
・おかげ横丁・ぎゅーとら各店・松阪ベルファーム
・VISON(ヴィソン)・オンラインショップ

茶

イワキ製茶 岩城 講和



登録番号 19-81-457 いなべ市
0594-78-0010

「いしぐれ」という土地ならではのお茶の味を提供したいという思いで、土づくりからお客様のお手元までを一貫しており、飲んで記憶に残る味作りを心掛けております。

主な売り場
・自宅店舗・ファーマーズいなべっこ
・なばなの里花市場店舗・一号館桑名陽だまり店
・JAファーマーズ四日市
・オンラインショップ

認定 みえの安心食材 https://www.pref.mie.lg.jp/anshinsyokuzai/

認定 みえの安心食材 https://www.pref.mie.lg.jp/anshinsyokuzai/

事務局からのお知らせ

本プレゼントキャンペーンでは、
認定生産者の皆さんにより作られた「みえの安心食材」が賞品となります。
このチラシでは、賞品を提供いただく認定生産者の皆さんの情報を紹介しています。

当選の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。
また、賞品は選べません。

それぞれの生産物に関するお問い合わせは、
直接生産者の皆さんまでお願いします。

応募用ハガキの裏面に簡単なアンケートがあります。
ご協力ください。

みえの安心食材についている認定マーク2枚で

みえの安心食材を当てよう！



キリトリ線

アンケートにご協力ください

Q1.「みえの安心食材」をご存知ですか？
□ 知っている □ 内容は知らないがマークは見たことがある
□ 今回のキャンペーンで初めて知った

Q2. 食材を購入する際に、三重県産の食材を意識して購入していますか？
□ している □ どちらかといえばしている □ していない

Q3.「みえの安心食材」のウェブサイトを見ていただいたことがありますか？
□ ある □ ない □ これから見ようと思う

Q4. 食材を購入する際に、優先することは何ですか？もっとも考え方が近いものを2つ選んでください。
□ 安全性 □ おいしさ □ 環境保全への配慮 □ 見た目 □ 価格
□ 産地 □ 鮮度 □ 栄養 □ その他（ ）

Q5. 農産物を購入する際に、農薬使用量を意識しますか？もっとも考え方が近いものを1つ選んでください。
□ 農薬を使っていない農産物を選びたい
□ 農薬をなるべく減らした農産物を選びたい
□ 農薬使用量を意識していない

■応募方法
「みえの安心食材」の商品についている認定マーク2枚を1口として、専用応募ハガキまたは郵便ハガキに貼り
・郵便番号・住所・氏名（フリガナ）
・年齢・電話番号・アンケートへの回答
をご記入のうえ、ご応募ください。
なお、お一人様何口でもご応募いただけますが、応募用紙1枚につき1口のご応募とさせていただきます。

■応募〆切
2027年2月21日（当日消印有効）

■抽選・当選発表
厳正なる抽選の上、当選の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

■お問い合わせ
みえの安心食材プレゼントキャンペーン事務局
【合同会社SYK】
TEL：050-5527-1575
(9:00~12:00/13:00~17:00/土日祝日、年末年始を除く)

※応募に際して提供いただいた個人情報は当キャンペーンの抽選および発送業務以外に使用することはありません。
※お客様の個人情報は、適切に管理し、当選・発送後は適切に破棄させていただきます。