

みえフードイノベーション食材カタログ

注意

本カタログに掲載の情報は、伊勢志摩サミット開催当時の内容です。

※お願い※

本カタログに掲載の食材について、ご興味のあるお客様は、一度、フードイノベーション課(TEL:059-224-2391)までご連絡ください。こちらから、事業者様にお繋ぎいたします。

平成27年10月1日







三重県農林水産部フードイノベーション課

【三重ブランド】

三重ブランドとは、三重県の豊かな自然、伝統など、地域の特性を活かした生産物の中から、特に優れた県産品と生産者を認定する制度です。

整理番号	ブ水 1	種類	魚介	商品名	伊勢えび
		商品の特長		プリツとした食感と、上品な甘みが口いっぱいに広がります。たっぷり詰まった、新鮮で濃厚なミソはまた格別です。	
		生産地(製造地)		鳥羽市～紀宝町	
		納入可能時期		10月～4月	
		保管取扱方法		常温・冷蔵・冷凍	
		ここがポイント！		三重県が世界に誇る逸品です。古くから伊勢志摩地方の名産として知られ、海の幸の王様として君臨しています。	
整理番号	ブ水 2	種類	魚介	商品名	あわび
		商品の特長		あわびを素潜りで獲る三重県の花女の数約1,000人と全国一です。三重県のあわびは肉厚で、コリコリとした引き締まった白い身は磯の旨味が凝縮しているかのような独特の風味です。	
		生産地(製造地)		鳥羽市～尾鷲市	
		納入可能時期		1月1日～9月14日	
		保管取扱方法		常温・冷蔵・冷凍	
		ここがポイント！		禁漁期の設定や操業時間の制限、小さいものは獲らない等の資源管理、資源維持のための種苗放流、漁場造成、害敵駆除等への積極的な取組を実施しています。	
整理番号	ブ水 3	種類	魚介	商品名	的矢かき
		商品の特長		生で食べると、濃厚な磯の香りが口いっぱいになり、その後甘みがゆっくり染み出します。焼いて食べると、香ばしい香りが楽しめます。また格別です。	
		生産地(製造地)		志摩市	
		納入可能時期		10月下旬～4月下旬	
		保管取扱方法		常温・冷蔵・冷凍	
		ここがポイント！		かきの生食のパイオニアです。佐藤養殖場の紫外線殺菌海水を用いた浄化方法により、かきの生食が全国に広がりました。	

整理番号	ブ水	4	種類	魚介	商品名	岩がき
 	商品の特長				夏が旬です。濃厚かつクリーミーな味わいが特長です。大きさも冬が旬のマガキよりかなり大きく、食べごたえも十分です。天然の岩がきよりも早く成長させることにより、殻が薄く、身だけを大きく育てます。	
	生産地(製造地)				鳥羽市	
	納入可能時期				4月～7月	
	保管取扱方法				常温・冷蔵・冷凍	
	ここがポイント！				生食でも安心して食べてもらえるように、紫外線殺菌海水による浄化に加え、真水浸透圧処理を施し、一つ一つ産地を証明するタグを付けて出荷しています。	
整理番号	ブ水	5	種類	魚介	商品名	ひじき
 	商品の特長				一本一本が非常に長く太く、中までギュッと実が詰まっているため、もっちり、しこしことした食感があり、また濃くまろやかなひじきの香りが特長です。カルシウム、鉄分、食物繊維等、栄養豊富な食材です。	
	生産地(製造地)				鳥羽市～熊野市	
	納入可能時期				通年	
	保管取扱方法				常温・冷蔵・冷凍	
	ここがポイント！				伊勢志摩地域に古くから受け継がれている伝統的な製法(伊勢方式 蒸し製法)を用いて、ひじきを加工することで、栄養分の流出を防ぎ、ひじき本来の風味を引き立てます。	
整理番号	ブ水	6	種類	魚介	商品名	あのりふぐ
 	商品の特長				あのりふぐは天然のとらふぐです。ギュッと身が引き締まって、コリコリとした歯ごたえと、噛むほどに溢れ出す甘みと旨味が特長です。	
	生産地(製造地)				志摩市	
	納入可能時期				10月～2月	
	保管取扱方法				常温・冷蔵・冷凍	
	ここがポイント！				操業期間、操業方法、小さいものは海に返す等、厳しい操業規制を定めるとともに、種苗放流を行う等、徹底した資源管理の取組が進められています。	

整理番号	ブ畜	種類	牛	商品名	松阪牛
 三重ブランド 認定品				商品の特長	口に含むと、じんわりと舌の上で甘い脂が溶け、濃厚でまろやかな、深い味わいです。松阪牛の脂の融点はとても低く、手のひらに乗せただけで溶け出します。
				生産地(製造地)	松阪市ほか
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・ 冷蔵 ・冷凍
				ここがポイント！	松阪牛の味の決め手は、上品かつ濃厚なサシ(霜降り)の旨味です。いかにきめ細かいサシを作れるかが牛飼いの腕の見せ所です。黒毛和種の雌牛をゆっくと丹精込めて育てています。
整理番号	ブ畜	種類	牛	商品名	伊賀牛
 三重ブランド 認定品	 			商品の特長	伊賀地域は、盆地特有の寒暖差のある気候で、肉質の良い牛肉ができると言われていいます。ほとんどが地元で消費されるため、なかなか他地域では味わえない地域限定の逸品です。
				生産地(製造地)	伊賀市、名張市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・ 冷蔵 ・冷凍
				ここがポイント！	伊賀牛とは伊賀産肉牛生産振興協議会会員が飼養管理する黒毛和種の雌の未経産牛で、最終肥育地として伊賀地域で12ヶ月以上飼われ、肉用として出荷される牛のことを言います。
整理番号	ブ畜	種類	鶏	商品名	熊野地鶏
 三重ブランド 認定品				商品の特長	肉質は、程よい歯ごたえがあり、脂身に鶏独特の臭みがなく、旨味・甘味があります。名古屋コーチンや比内地鶏に劣らない肉質と評価されています。
				生産地(製造地)	熊野市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・ 冷蔵 ・冷凍
				ここがポイント！	飼育場は、近くに世界遺産熊野古道や丸山千枚田があり、緑豊かな山々など自然に抱かれた場所にあります。熊野地鶏はブロイラーの2倍以上かけて飼育し、安全な餌を与え、平飼いでストレスを与えず、のびのびと飼育しています。

整理番号	ブ農 1	種類	果物	商品名	南紀みかん
 	商品の特長	大きく分けて「秋のみかん」と「春のみかん」の2種類あります。秋のみかんは「極早生温州みかん、早生温州みかん」があり、酸味はそれほど強くない、糖度が高い特長があります。春のみかんである「カラ」は、極めて濃厚な甘さとほどよい酸味が特長です。			
	生産地(製造地)	熊野市、御浜町、紀宝町			
	納入可能時期	極早生温州みかん(9月下旬～)、早生温州みかん(10月下旬～)、カラ(3月下旬～)			
	保管取扱方法	常温 ・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	秋のみかんは、温暖な気候を生かす独自の栽培方法で生産します。春のみかん(カラ)は、一つずつ袋がけし、手間暇かけて育てます。			
整理番号	ブ農 2	種類	茶	商品名	伊勢茶
 	商品の特長	三重県内で生産されたお茶を「伊勢茶」と呼びます。北勢地域では「かぶせ茶」が主に生産され、渋みを抑えた、上品な薫りと豊かな旨味が特長です。南勢地域では「深蒸し煎茶」が主に生産され、濃厚な味と薫りが特長です。			
	生産地(製造地)	かぶせ茶： 四日市市、鈴鹿市ほか 深蒸し煎茶： 松阪市、南勢地域			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温 ・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	北勢地域は、かぶせ茶の生産量で日本一です。かぶせ茶は、新芽の時期に黒いネットで茶の木を覆ってつくられるお茶です。深蒸し煎茶は、通常より蒸し時間を長くしてコクを出したお茶です。			

【農産物】

整理番号	農 1	種類	精米	商品名	結びの神
	商品の特長	粒が大きくしっかりしているため、ふっくら炊きあがります。モチモチ感があり、強い甘味が特長です。冷めてもおいしく、家庭用・外食用問わず幅広い用途に適しています。			
	生産地(製造地)	県内全域			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	三重県が育成した最新品種です。品質基準を満たし、1等格付けのものだけが「結びの神」となります。公募した生産者のうち、特に「結びの神」への熱意が認められ、化学肥料と化学農薬の使用量を削減した農家だけが栽培しています。			
整理番号	農 2	種類	精米	商品名	伊賀米コシヒカリ
	商品の特長	日本穀物検定協会の食味ランキングで最高ランク「特A」を獲得しています。大粒でしっかりした味わいがあります。			
	生産地(製造地)	伊賀市、名張市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	平坦部より気温が低い伊賀盆地で、じっくり登熟が進んだ大粒で充実したお米です。			
整理番号	農 3	種類	精米	商品名	三重県(一般地区)産コシヒカリ
	商品の特長	西日本一のコシヒカリの産地である三重県の代表銘柄です。			
	生産地(製造地)	県内全域			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	日本一の清流・宮川をはじめとする、清らかな三重県の水に育まれた旨味たっぷりのお米です。			




整理番号	農 4	種類	精米	商品名	三重県産みえのえみ
	商品の特長	甘味、ねばり、光沢の3拍子揃ったお米です。			
	生産地(製造地)	県内全域			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	三重県が育成した第1号の育成品種です。			
整理番号	農 5	種類	精米	商品名	三重県産みえのゆめ
	商品の特長	あっさりした食味で、コシヒカリの粘りが苦手な方におススメです。			
	生産地(製造地)	県内全域			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	三重県の中山間地域に適した良食味品種を目標に開発した、三重県の第2号の育成品種です。			
整理番号	農 6	種類	精米	商品名	いなべのミルキーQueen
	商品の特長	アミロース成分が少ないため粘りが強く、モチモチとした餅米に似た食感が特長です。冷めても硬くなりにくい性質を持っています。			
	生産地(製造地)	いなべ市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	炊きたてがおすすです。甘くてふわっとしてもっちりのお米です。また、炊いてから時間が経っても硬くなりにくいので、おにぎりやお弁当のご飯にも適しています。			

整理番号	農 7	種類	精米	商品名	大安桜米(だいあんさくらまい)
	商品の特長	古代米とも呼ばれる赤米です。赤色色素にはポリフェノールが多く含まれています。白米よりもビタミン、ミネラルが多く含まれています。			
	生産地(製造地)	いなべ市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	白米と一緒に炊くとほんのり桜色になり、上品な赤飯となります。			
整理番号	農 8	種類	精米	商品名	赤米
	商品の特長	ポリフェノール(カテキン・タンニン系)をはじめ、ビタミン・ミネラル・食物繊維等の栄養素を豊富に含む、3分づきの赤色のうるち米です。			
	生産地(製造地)	伊賀市			
	納入可能時期	通年(新米:12月初旬)			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	赤米と白米を1:9の割合で一緒に炊き上げると、ほんのり赤ピンク色のご飯が作れます。			
整理番号	農 9	種類	精米	商品名	黒米
	商品の特長	ポリフェノール(アントシアニン系)を豊富に含む他、ビタミン・ミネラル・食物繊維等の栄養素も多く含む、3分づきの黒色のもち米です。			
	生産地(製造地)	伊賀市			
	納入可能時期	通年(新米:12月初旬)			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	黒米と白米を1:9の割合で一緒に炊き上げると、赤飯のようなご飯が作れます。			





整理番号	農 10	種類	精米	商品名	みえのゆめ 低リン米
				商品の特長	リンやカリウム含有量を4割以上低減した、透析患者さん向けのお米です。従来の低リン加工米に比べて美味しいと評判です。
				生産地(製造地)	津市
				納入可能時期	受注から15日程度
				保管取扱方法	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	三重県で育成された水稻品種「みえのゆめ」を原料に使用しています。三重県農業研究所が企業との共同研究によって開発しました。
整理番号	農 11	種類	米	商品名	三重県産米の粉
				商品の特長	三重県産のうるち米100%の米の粉です。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	湿式粉碎により損傷澱粉率を低く抑えました。
整理番号	農 12	種類	小麦	商品名	三重県産「あやひかり」の小麦粉
				商品の特長	薄力～中力粉です。うどん用、菓子用、料理用等、幅広い用途に利用できます。滑らかでモチモチした食感と甘味が特長です。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	三重県は全国の「あやひかり」の9割以上を生産する日本一の産地です。「低アミロース」品種独特のモチモチ感がポイントです。

整理番号	農 13	種類	小麦	商品名	三重県産「ニシノカオリ」の小麦粉
				商品の特長	中力～強力粉です。 中華麺やパンに利用できます。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
ここがポイント！	三重県は全国の「ニシノカオリ」の6割以上を生産する日本一の産地です。				
整理番号	農 14	種類	小麦	商品名	三重県産「タマイズミ」の小麦粉
				商品の特長	中力～強力粉です。 中華麺やパンに利用できます。 タマイズミを使用した中華麺は、滑らかさに優れています。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
ここがポイント！	パン用品種の中でも特に、フランスパンに適しています。				
整理番号	農 15	種類	小麦	商品名	三重県産「さとのそら」の小麦粉
				商品の特長	薄力粉です。 うどん用、菓子用、料理用等、幅広い用途に利用できます。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
ここがポイント！	2010年に品種登録された品種です。				

整理番号	農 16	種類	小麦	商品名	三重県産小麦を使用した麺類
				商品の特長	三重県産小麦の特長を活かしたうどん、中華麺、焼きそば等が商品化されています。低アミロース品種「あやひかり」のモチモチ感を活かした「伊勢うどん」等、各種の麺類が商品化されています。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	県産小麦の特性を活かしたモチモチ感のある生麺等、各種あります。
整理番号	農 17	種類	小麦	商品名	三重県産小麦を使用した冷凍麺
				商品の特長	三重県産小麦を使った業務用の冷凍うどんを商品化したものです。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	県産のあやひかりを原料としたモチモチ感のある冷凍麺です。
整理番号	農 18	種類	小麦	商品名	桑名もち小麦粉
				商品の特長	お餅のような澱粉質を持つ小麦です。通常的小麦粉と同様、加工性に富み、お餅のような食感の商品を作ることができます。
				生産地(製造地)	桑名市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	日本でほとんど栽培されていない、もち性澱粉を持った珍しい小麦粉です。小麦粉100%にもかかわらず、お餅のような食感が表現できる食材です。




整理番号	農 19	種類	そば	商品名	いなべの蕎麦
				商品の特長	品種は、甘み・風味が最も良い常陸秋蕎麦です。常温風で水分16%まで乾燥後、唐箕で粒を揃えた黒いダイヤに仕上げました。
				生産地(製造地)	いなべ市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	じっくり登熟させた後、収穫しました。年中16℃の低温冷蔵庫で保管し品質管理を行っています。ご注文分をその都度発送いたします。
整理番号	農 20	種類	野菜	商品名	アスパラガス
				商品の特長	伊賀盆地特有の寒暖差により、伊賀のアスパラガスは柔らかい食感が特長です。3月下旬からハウスの出荷開始、4月下旬から露地出荷が始まり5月には生産量が増加します。
				生産地(製造地)	伊賀市、鈴鹿市ほか
				納入可能時期	3月下旬～9月
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	共同選果による品質重視の出荷取組を行っています。
整理番号	農 21	種類	野菜	商品名	いがむらさき
				商品の特長	日野菜とハクサイの交配により生まれた新品種でシャキシャキ感と鮮やかな紫色が料理に食感と彩りを添えます。鮮やかな紫色の葉には抗酸化物質であるアントシアニンを多く含んでいます。
				生産地(製造地)	伊賀市
				納入可能時期	11月下旬～1月中旬
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	三重県農業研究所、伊賀市の育種家・奥氏と大山田農林業公社が共同で開発した新しい野菜です。独特の風味と食感が漬け物にピッタリです。

整理番号	農 22	種類	野菜	商品名	オクラ
	商品の特長	夏野菜の代表的品目です。個々の栽培面積は小さいですが、栽培が容易なことから多数の生産者にて栽培されています。出荷ピークは、7月下旬から8月下旬です。			
	生産地(製造地)	松阪市、伊勢市、明和町、鳥羽市、志摩市			
	納入可能時期	7月中下旬～9月上旬			
	保管取扱方法	<input checked="" type="radio"/> 常温 <input checked="" type="radio"/> 冷蔵 ・ 冷凍			
	ここがポイント！	ネット袋ではなく、鮮度保持袋に詰めることで、品質保持に努めています。			
整理番号	農 23	種類	野菜	商品名	かぼちゃ
	商品の特長	生食用品種と加工業務用品種を栽培しています。生食用は、エビス、ほっこり系かぼちゃです。			
	生産地(製造地)	伊勢市、玉城町、松阪市、多気郡、名張市ほか			
	納入可能時期	7月中下旬～8月末			
	保管取扱方法	<input checked="" type="radio"/> 常温 ・ 冷蔵 ・ 冷凍			
	ここがポイント！	三重県の温暖な気候により、食味・品質ともに良いかぼちゃが栽培されています。			
整理番号	農 24	種類	野菜	商品名	キャベツ
	商品の特長	寒玉は、中北勢地域で栽培され、適地適作の品種構成で取り組んでいます。近年、加工業務向けの栽培面積も拡大しています。春系は、津市を中心に作付され4月が出荷のピークとなっています。			
	生産地(製造地)	津市、鈴鹿市、四日市市、伊勢市、多気町ほか			
	納入可能時期	秋冬(通称寒玉): 11月下旬～3月中旬 春(通称サワー系): 3月下旬～5月末			
	保管取扱方法	<input checked="" type="radio"/> 常温 ・ <input checked="" type="radio"/> 冷蔵 ・ 冷凍			
	ここがポイント！	量販店向けは品質向上、業務用は多収栽培に取り組んでいます。			

整理番号	農 25	種類	野菜	商品名	きゅうり
	商品の特長	津北部地区・津南部地区で春に多く出荷され、3月～7月頃が旬であり、シャキッとした歯応えとみずみずしい食感が特長です。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	4月～5月			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	栽培面積は小さいですが、津市内の砂壌土で栽培されており、みずみずしく、食感の良いきゅうりに仕上がっています。			
整理番号	農 26	種類	野菜	商品名	たけのこ
 	商品の特長	三重県のたけのこは、名古屋地域にて歯ざわりが柔らかく食味が良好であると評価を得ています。厳しい基準を設け、品質重視の出荷を行っています。			
	生産地(製造地)	桑名市、多気町、津市ほか			
	納入可能時期	3月～5月中旬			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	鮮度重視の出荷体制で取り組んでいます。			
整理番号	農 27	種類	野菜	商品名	たけのこ水煮
	商品の特長	シャキッとした歯ざわりを持ちつつも、柔らかくて食べやすい商品です。煮物、和え物等に適しています。チロシンというアミノ酸が含まれています。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	朝、地面から顔を出したばかりのたけのこを掘り出し、その日のうちに湯がいているので柔らかくて食べやすいです。			

整理番号	農 28	種類	野菜	商品名	葉付き玉ネギ
	商品の特長	作付け農家が多数集まり出荷しています。早くに新玉ネギを味わえるため人気です。			
	生産地(製造地)	志摩市			
	納入可能時期	3月中～下旬			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	みずみずしく、生食から加工まで幅広く使えます。			
整理番号	農 29	種類	野菜	商品名	トマト
	商品の特長	北勢地域で県内の約9割の出荷があり、品種は桃太郎系、りんか、みそらが中心で栽培されています。出荷は、11月中下旬より始まり、5月～6月がピークです。			
	生産地(製造地)	木曾岬町、桑名市、津市、松阪市、多気町、明和町、伊勢市ほか			
	納入可能時期	12月～6月			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	選果場において選別を重視し、品質向上に努めています。			
整理番号	農 30	種類	野菜	商品名	ミニトマト
	商品の特長	南勢地域で組織的に栽培されています。近年、北勢地域においても栽培が増加しています。			
	生産地(製造地)	伊勢市、鳥羽市、志摩市、伊賀市、鈴鹿市ほか			
	納入可能時期	11月～7月			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	品種は、長形のアイコ(左写真)が中心です。			

整理番号	農 31	種類	野菜	商品名	AZUMA FARM 三重のフルーツマト
				商品の特長	糖度、酸度、うま味含量の高い三拍子揃った濃厚な味のミニトマトです。糖度は8.0以上でトマト嫌いな子どもたちがファンになるフルーツ感覚のミニトマトです。機能性成分や抗酸化力も高いです。
				生産地(製造地)	津市
				納入可能時期	10月下旬～7月下旬
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	複合環境制御システムを活用し1年を通してトマトにとっての最適環境を維持し、高品質で良質なミニトマトを安定的に生産しています。安全にも配慮し、減農薬栽培を実施しています。
整理番号	農 32	種類	野菜	商品名	うれし野(房付きミニトマト)
				商品の特長	ブドウのような美しい房付きタイプのミニトマトです。甘みが強く酸味が少ないので女性や子どもに好まれる味わいです。
				生産地(製造地)	松阪市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	工場の排熱・余剰蒸気を再利用する、最先端のガラス温室で栽培しています。
整理番号	農 33	種類	野菜	商品名	三重なばな
				商品の特長	三重なばなは、みえの伝統野菜に選ばれ、県内全域で栽培されています。アブラナ科の野菜であり、菜の花は、蕾の部分を食べますが、三重なばなは、葉の部分を食べるところが特長です。出荷のピークは、2月下旬から3月上旬です。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	11月～3月
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	厳寒期が一番おいしい時期です。


整理番号	農 34	種類	野菜	商品名	青ねぎ
	商品の特長	伊勢市の豊浜地区が県下で最大の面積であり、JA伊勢ではパッケージセンターを平成23年度に立ち上げ、更なる面積拡大に取り組んでいます。周年露地栽培を行い、量販店向け規格での出荷が中心となっています。			
	生産地(製造地)	伊勢市、四日市市、松阪市ほか			
	納入可能時期	周年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	伊勢市は古くから栽培に取り組み、品質向上を目指しています。			
整理番号	農 35	種類	野菜	商品名	白ねぎ
	商品の特長	厳寒期に栽培されているため、軟白部分がしっかり締まっていることからシャキッとした食感が特長です。秋冬の新規拡大品目として取組を進めています。出荷のピークは12月中下旬～1月です。			
	生産地(製造地)	鈴鹿市、明和町、津市			
	納入可能時期	11月～3月			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	軟白部分の品質基準を厳しく設定した栽培に努めています。			
整理番号	農 36	種類	野菜	商品名	はくさい
	商品の特長	北勢地域を指定産地とし、黄芯系品種を11月中旬から12月末にかけての年内出荷を中心に栽培しています。近年、加工向けに取り組む産地ができており、反収増の栽培技術向上に努めています。			
	生産地(製造地)	四日市市、鈴鹿市、津市ほか			
	納入可能時期	11月～3月			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	北勢地域における栽培は、歴史があり品質重視の栽培に取り組んでいます。			

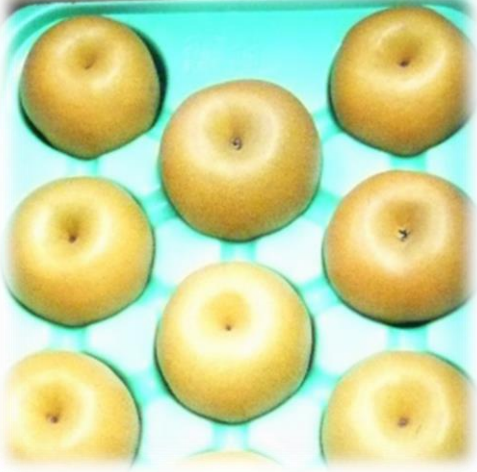


整理番号	農 37	種類	野菜	商品名	ブロッコリー
	商品の特長	中勢地域を中心に栽培が行われており、12月～1月が出荷のピークとなっています。			
	生産地(製造地)	津市、松阪市ほか			
	納入可能時期	11月中下旬～3月上旬			
	保管取扱方法	<input checked="" type="radio"/> 常温 <input checked="" type="radio"/> 冷蔵 <input type="radio"/> 冷凍			
	ここがポイント！	品質の安定に向けた品種検討を実施しています。			
整理番号	農 38	種類	野菜	商品名	まこもたけ
	商品の特長	イネ科の野菜で、ほんのりと甘みがあり、タケノコのようなシャキシャキとした食感です。皮付きとむき身の規格で出荷しています。生産量は、全国1位となっています。			
	生産地(製造地)	伊勢市、伊賀市、津市ほか			
	納入可能時期	9月下旬～10月中旬			
	保管取扱方法	<input checked="" type="radio"/> 常温 <input checked="" type="radio"/> 冷蔵 <input type="radio"/> 冷凍			
	ここがポイント！	業務用対応を中心に販売を進めています。			
整理番号	農 39	種類	野菜	商品名	まこもたけ
	商品の特長	イネ科の野菜で、ほんのりと甘みがあり、タケノコのようなシャキシャキとした食感です。アクがないので、そのままサラダで、また炒め物や天ぷら、炊き込みご飯、みそ汁等どんな料理にも相性が良いです。中華料理では高級食材として扱われ、低カロリーでヘルシーな野菜です。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	9月中旬～10月下旬			
	保管取扱方法	常温 <input checked="" type="radio"/> 冷蔵 <input type="radio"/> 冷凍			
	ここがポイント！	平成22年に、津市美杉町の地域住民で「八十六石まこもの集い」を発足し、過疎・高齢化で増える美杉の休耕田を利用して「まこもたけ」を栽培し、特産品化に取り組んでいます。			

整理番号	農 40	種類	野菜	商品名	真菰の葉粉末
	商品の特長	マコモの葉は繊維が40%含まれているうえ、デトックス効果もある体にも良い食物です。抹茶のような良い香りがしますが、抹茶のように苦くはありません。クッキーやケーキに入れていただいても美味しくお召し上がりいただけます。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	年中			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	平成22年に、津市美杉町の地域住民で「八十六石まこもの集い」を発足し、過疎・高齢化で増える美杉の休耕田を利用して「まこもたけ」を栽培し、特産品化に取り組んでいます。			
整理番号	農 41	種類	野菜	商品名	生鮮みょうが
	商品の特長	農薬を使わず、有機質肥料のみで栽培しています。みょうがは花が咲いてしまえば柔らかくなり風味が落ちておいしくありません。花が咲く手前のみょうがをていねいに収穫しています。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	8月～9月			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	みょうがには、集中力を高める作用、食欲増進、消化を助ける効用、発汗を促し、体温を下げる効果があると言われています。休耕田や耕作放棄地を活用し栽培しています。			
整理番号	農 42	種類	野菜	商品名	三重モロヘイヤ
	商品の特長	三重モロヘイヤは、三重県の夏野菜の中で代表的な野菜です。夏にモロヘイヤを栽培し、冬に三重なばなを栽培する取組が行われています。出荷のピークは、7月下旬から8月上旬です。			
	生産地(製造地)	松阪市、桑名市、木曽岬町、名張市、明和町ほか			
	納入可能時期	7月～8月			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	芽から下5～7センチで収穫し、まるごと食することができます。			

整理番号	農 43	種類	野菜	商品名	嬉野大豆の枝豆ペースト
	商品の特長	甘みと香りが強くお客様のニーズによってペーストの粗さの調節ができます。			
	生産地(製造地)	三重県松阪市嬉野町			
	納入可能時期	平成27年11月から通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵 冷凍			
	ここがポイント！	30年程前まで三重の中勢地域の山間部で作られていたおいしい大豆を12年間かけて復元し、更新した大豆の枝豆を利用しています。			
整理番号	農 44	種類	野菜	商品名	みさとざいらい大豆
	商品の特長	粒が大きく食べ応えもあり、甘みも強いのが特長です。 脂質(18.8g/100g中)が少なく、たんぱく質(35.5g/100g中)が豊富な大豆です。 煮物やサラダ等に適しています。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温 ・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	古く村の時代から栽培されている美里在来は、フクユタカより粒が大きく、栄養素がたっぷり含まれています。			
整理番号	農 45	種類	野菜	商品名	三重県産きな粉
	商品の特長	三重県産フクユタカを、直火焙煎した香り豊かなきな粉です。			
	生産地(製造地)	伊勢市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温 ・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	一等大粒のフクユタカを使用しています。			

整理番号	農 46	種類	その他	商品名	美里みそ
				商品の特長	美里在来大豆とコシヒカリを使用しているの で、甘みがあって、まろやかな味わいが特 長です。 みそ汁以外に五平もち等のたれにも適して います。
				生産地(製造地)	津市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・ 冷蔵 ・冷凍
				ここがポイント！	塩分をおさえ、保存料等の添加物は使用し ていませんので、からだにやさしい食品で す。
整理番号	農 47	種類	野菜	商品名	三重いちご(章姫)
				商品の特長	形状がやや長く、酸味が少なく果肉は白い 品種です。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	11月中旬～5月
				保管取扱方法	常温・ 冷蔵 ・冷凍
				ここがポイント！	
整理番号	農 48	種類	野菜	商品名	三重いちご(かおり野)
				商品の特長	形状はやや箱型で、果皮の着色はやや薄く 酸味がなく香りが強い品種です。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	11月中旬～5月
				保管取扱方法	常温・ 冷蔵 ・冷凍
				ここがポイント！	三重県で育種した品種である「かおり野」を 中心に栽培に取り組んでいます。

整理番号	農 49	種類	野菜	商品名	三重いちご(紅ほっぺ)
				商品の特長	果皮・果肉は赤く、やや酸味があるものの食味の良い品種です。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	11月中旬～5月
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	
整理番号	農 50	種類	果物	商品名	アテモヤ
				商品の特長	亜熱帯果樹のひとつで、糖度が20～25度あり、果物の中では一番甘く、独特の芳香があります。果肉は白くクリーミーで、「森のアイスクリーム」の別名があります。
				生産地(製造地)	鈴鹿市、伊勢市、南伊勢町、御浜町、紀宝町
				納入可能時期	10月下旬～12月上旬
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	三重県では他産地とは異なる品種「ピンクス・マンモス」を主に栽培しています。
整理番号	農 51	種類	果物	商品名	次郎柿
				商品の特長	果肉はやや硬めで歯ざわりが良く、食味も良好です。四角張った円形の甘柿です。
				生産地(製造地)	多気町、伊勢市、松阪市、津市ほか
				納入可能時期	10月中下旬～12月上旬
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	次郎柿の中でも三重県多気町の前川唯一氏が育成登録した早生次郎柿「前川次郎」を中心に栽培しています。

整理番号	農 52	種類	果物	商品名	ひさい梨(幸水・豊水)
				商品の特長	完熟するまで樹上で栽培するので糖度が高く甘いうえ、大変みずみずしい商品です。一果一果丁寧に手選別をしているので贈り物としてオススメです。
				生産地(製造地)	津市
				納入可能時期	8月中旬～9月中旬
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	収穫した当日に、果実を発送しています。
整理番号	農 53	種類	果物	商品名	巨峰
				商品の特長	黒紫色の大粒で、円形、糖度が高く、酸味が少ない甘いぶどうです。巨峰は「ぶどうの王様」と言われています。
				生産地(製造地)	伊賀市、名張市
				納入可能時期	8月～9月中旬
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	巨峰は食味を重視し、種有の栽培を行っています。
整理番号	農 54	種類	果物	商品名	シャインマスカット
				商品の特長	粒は黄緑色で、短楕円形、大きさは巨峰と同程度の甘いぶどうです。
				生産地(製造地)	伊賀市、名張市
				納入可能時期	8月～9月中旬
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	「シャインマスカット」を中心に産地一丸とって取り組んでいます。

整理番号	農 55	種類	果物	商品名	デラウエア
	商品の特長	赤紫色の小粒で、とっても甘い種なしぶどうです。			
	生産地(製造地)	伊賀市、名張市			
	納入可能時期	8月～9月中旬			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	粒径が10～13mm程度と小粒なので、お子様にも人気です。伊賀市美旗地区を中心に栽培しています。			
整理番号	農 56	種類	果物	商品名	温州みかん味1号(みえの一番星)
	商品の特長	全国で一番早く出荷される露地みかんです。青みが残った外観ですが、9月のみかんとは思えないほど糖度と酸味のバランスの良いみかんです。			
	生産地(製造地)	熊野市、御浜町、紀宝町ほか			
	納入可能時期	9月上旬～9月末			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	食味・品質重視の栽培に取り組んでいます。			
整理番号	農 57	種類	果物	商品名	カラ
	商品の特長	温州みかんとキングマンダリンの交配品種です。樹上完熟の「春のみかん」として糖度と酸味のバランスが良いのが特長です。			
	生産地(製造地)	熊野市、御浜町、紀宝町ほか			
	納入可能時期	4月上旬～4月下旬			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	「春のみかん」として、通常の温州みかんのようにして食べてください。			




整理番号	農 58	種類	果物	商品名	せとか
	商品の特長	清美とアンコールとマーコットの交配品種です。皮が薄く、香りがとても良い高級な果物です。			
	生産地(製造地)	熊野市、御浜町、紀宝町ほか			
	納入可能時期	2月上旬～3月上旬			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	さらに高級な果物にすべく、食味・品質向上に取り組んでいます。			
整理番号	農 59	種類	果物	商品名	セミノール
	商品の特長	ダンカングレープとダンシータンゼリンを交配した晩生の品種です。果皮はなめらかで鮮やかなオレンジ色が特長です。			
	生産地(製造地)	熊野市、御浜町、紀宝町、南伊勢町ほか			
	納入可能時期	3月中旬～4月中旬			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	スマイルカットにして食べてください。			
整理番号	農 60	種類	果物	商品名	新姫
	商品の特長	新姫(にいひめ)は熊野市固有の品種で「幻の果実」と言われています。果実は直径3cm前後で、重さが25～30gと小さくてかわいい柑橘です。スダチやシークワサーのように酸味が強く、爽やかな香りに特長があります。			
	生産地(製造地)	熊野市			
	納入可能時期	10月～11月			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	新姫(にいひめ)は熊野市で発見された新しい柑橘で、熊野市が平成9年に品種登録した品種です。世界遺産熊野古道や丸山千枚田がある緑豊かな山々など自然に抱かれた場所で、安心・安全な食材を目指し栽培しています。			

整理番号	農 61	種類	果物	商品名	新姫 果汁
	商品の特長	新姫(にいひめ)は熊野市固有の品種で「幻の果実」と言われています。果実は直径3cm前後で、重さが25~30gと小さくてかわいい柑橘です。酸味が強く、爽やかな香りと苦みに特長があります。			
	生産地(製造地)	熊野市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	新姫(にいひめ)は熊野市で発見された新しい柑橘で、熊野市が平成9年に品種登録した品種です。自然に抱かれた熊野で大切に栽培された果実を自社加工所にて管理のもと搾汁し充填しています。			
整理番号	農 62	種類	果物	商品名	いちじくコンポート
	商品の特長	果実そのままの姿をしており生鮮の果実より香り高く、食感の良さが特長です。シロップも食材として利用されています。スペイン南部で食されていたものを日本の味として作り世に出しました。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	周年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	毎年、240種の農薬検査をクリアした農薬無検出の自社農園産青実いちじくを自宅工房で手作りしたものです。未熟ないちじくを使用することで、成熟果より香りが良く、果実そのままの姿を残します。			
整理番号	農 63	種類	果物	商品名	業務用いちじくシロップ
	商品の特長	食材、お菓子の材料として使えます。そのまま4~5倍に薄めて飲む他、紅茶に入れるとフレーバーティーとなります。溶かしたチョコレートやチョコレートクリーム、ムースに混ぜると風味が向上します。ワインやウイスキー等にも相性が良く、より豊潤な香りとなります。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	周年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	農薬を使わない栽培をしています。新しいいちじくの食べ方を提案します。成熟果より香り高い未熟ないちじくを使用しています。			




整理番号	農 64	種類	果物	商品名	業務用いちじくペースト
				商品の特長	未熟果いちじくコンポートをペースト化した商品です。生鮮の果実よりも高い香りが特長です。
				生産地(製造地)	津市
				納入可能時期	周年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	毎年、240種の農薬検査をクリアした農薬無検出の未熟果いちじくを自宅工房で手づくりしたものです。成熟果より香り高い未熟ないちじくを使用しています。
整理番号	農 65	種類	果物	商品名	梅ジャム
				商品の特長	完熟した梅を使用しています。甘酸っぱくてさわやかな味です。パンやヨーグルト等に適しています。
				生産地(製造地)	津市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	完熟した梅と砂糖のみで加工していて、保存料等の添加物は一切使用していません。
整理番号	農 66	種類	果物	商品名	ひさい梨(セミドライフルーツ)
				商品の特長	完熟した果実を加工しているので糖度が高く甘いです。セミドライなので従来のドライフルーツに比べ水分が多く柔らかい食感です。
				生産地(製造地)	津市
				納入可能時期	9月中旬～3月(品切れになり次第終了)
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	添加物を使用していないので素材そのものの味を感じてもらえます。

整理番号	農 67	種類	その他	商品名	「七の花」一番搾り菜種油
	商品の特長	伊賀産の菜種だけを使った商品です。生きています。昔ながらの焙煎、圧搾方式で搾るので、深いコクと香りの高さの特長の商品です。			
	生産地(製造地)	伊賀市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	地元農家と連携をとりながら、種まき～収穫～油製造までを自社で行なっています。			
整理番号	農 68	種類	その他	商品名	「七の花」エクストラバージン菜種油
	商品の特長	伊賀産の菜種だけを使った商品です。生きています。菜種を加熱せずに低温のまま搾油するので酸化しにくく、菜の花のもつほのかな香りと味が特長です。			
	生産地(製造地)	伊賀市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	地元農家と連携をとりながら、種まき～収穫～油製造までを自社で行なっています。			
整理番号	農 69	種類	その他	商品名	白山柿酢
	商品の特長	津市白山町三ヶ野地区では約50年前から「次郎柿」が栽培されており、約5haの柿畑が集落内に広がっています。柿生産農家がつくった調味柿酢は調味料として、薄めて飲料にと幅広くご利用いただけます。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	周年(在庫が無くなり次第販売終了)			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	柿果実にはビタミンCやポリフェノールが豊富に含まれています。また、柿酢には、黒酢の約3倍のカリウムが含まれています。			

整理番号	農 70	種類	その他	商品名	九華(くわな)はちみつクロガネモチ
				商品の特長	透き通った黄金色で、あっさりしていて後味が良いのが特長です。 採れたまをピン詰めしていますので、はちみつ本来の花の風味と栄養を多く含んでいます。
				生産地(製造地)	桑名市、いなべ市、菰野町
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	クロガネモチは桑名市の天然記念物(昭和41年指定)で、地元へのこだわりから桑名市、いなべ市、菰野町のクロガネモチの花から蜜を採集しています。
整理番号	農 71	種類	茶	商品名	伊勢本かぶせ茶特別仕立
				商品の特長	選りすぐりの「かぶせ茶」である「伊勢本かぶせ茶」の中の最高級品です。味はまろやかで緑色が普通の製茶に比較して濃いのが特長です。
				生産地(製造地)	四日市市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	「特別仕立」は、三重県農業研究所の開発した「直掛け段階被覆技術」により生産されています。
整理番号	農 72	種類	茶	商品名	みーろん茶
				商品の特長	緑茶用品種を用いて製造される半発酵茶です。紅茶のほんのりとした甘みと、ウーロン茶のすっきりとした味わいを併せ持ち、柔らかい香味が特長です。
				生産地(製造地)	松阪市ほか
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	昭和後期から三重県で開発が始まった国産烏龍茶で、平成4年に「みえ」と「ウーロン茶」を合わせ『みーろん茶』と命名されました。一度生産が途絶えたものを復活しました。

整理番号	農 73	種類	茶	商品名	カテキン緑茶
	商品の特長	カテキン含有量の高い緑茶品種を用い、加工工程を改良、主力商品より30%程度高いカテキン含有量の商品を創出できました。抗酸化力の高いことも確認しています。			
	生産地(製造地)	松阪市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	一般の緑茶同様に飲みやすい高濃度カテキン茶です。			
整理番号	農 74	種類	茶	商品名	さえみどり
	商品の特長	「やぶきた」よりも収穫時期が7日程早く、鮮緑色で渋みが少なく、旨味があります。			
	生産地(製造地)	松阪市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	玉ねぎに多く含まれる血液サラサラに効果があるとされる「ケルセチン」が、やぶきたの約2.5倍多く含まれています。			
整理番号	農 75	種類	茶	商品名	もが茶(粉末茶原料)
	商品の特長	粉末の状態で流通しており、食品加工用原料をはじめ、様々な用途に利用されています。			
	生産地(製造地)	四日市市ほか			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	大半が受注生産で、抹茶(粉末茶)の原料となっています。			

整理番号	農 76	種類	茶	商品名	県産本格紅茶(紅茶品種紅茶)
	商品の特長	べにほまれ、べにふうき等の紅茶用品種を用い、オーソドックス製法により作られた県産の本格紅茶です。業務用テトラパックもご用意できます。			
	生産地(製造地)	亀山市、松阪市ほか			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	紅茶用品種で作られた本格紅茶です。			
整理番号	農 77	種類	茶	商品名	県産発酵茶(緑茶品種発酵茶)
	商品の特長	主に緑茶用品種を用い、緑茶製造ラインを活用した製造法で作られた発酵茶で、「伊勢の和紅茶」があります。柚子等を使ったフレーバーティーもあります。			
	生産地(製造地)	松阪市ほか			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	豊かな香りがあり、渋みの少ないさっぱりした味が特長です。			
整理番号	農 78	種類	茶	商品名	かぶせ茶
	商品の特長	茶の新芽に覆いをかぶせ、日光を遮ることにより、旨味成分が増加し、渋み成分が少なくなります。			
	生産地(製造地)	四日市市、鈴鹿市ほか			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	鮮やかな緑色と上品なかぶせ香が楽しめます。			


整理番号	農 79	種類	茶	商品名	煎茶
	商品の特長	旨味、渋味、清涼感等のバランスがとれ、火入れ(焙煎)程度により香りも多様に演出できます。			
	生産地(製造地)	北勢、中勢、南勢地域			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	煎茶は「茶の王道」です。			
整理番号	農 80	種類	茶	商品名	深蒸し茶
	商品の特長	製茶工程で一般的な煎茶に比べ深く蒸すことにより、まろやかな風味となり、渋味を感じにくくコクがあります。			
	生産地(製造地)	松阪市、南勢地域			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!				
整理番号	農 81	種類	茶	商品名	石樽産伊勢茶ペースト
	商品の特長	光や熱による退色に強く、お茶本来の自然な色を保った商品です。いなべ市石樽地域で有機質肥料や堆肥を中心に土作りにこだわった当園の畑の茶葉をペーストにしました。粉茶に比べてだまになりにくく混ぜやすい特長があります。			
	生産地(製造地)	生産地:いなべ市、加工地:静岡県島田市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	茶農家こだわりのお茶を、1%の水分量にこだわる特許技術で加工することで、光や熱による退色に強いペーストを完成させました。			

【林産物】




整理番号	林 1	種類	きのこ	商品名	アラゲキクラゲ
	商品の特長	こりこりとした独特の歯ごたえで、様々な料理に利用できます。			
	生産地(製造地)	松阪市、大紀町、津市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	国内流通している大半が乾燥の輸入品であり、国内産(生食用)での流通は希少です。			
整理番号	林 2	種類	きのこ	商品名	エリンギ
	商品の特長	国内には自生していない外国産きのこです。独特の食感で様々な料理に利用できます。血圧低下作用を有しています。			
	生産地(製造地)	松阪市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	大型のエリンギは貴重です。			
整理番号	林 3	種類	きのこ	商品名	乾シイタケ
	商品の特長	風味、歯ごたえが良く、様々な料理に利用できます。3大旨味成分の一つであるグアニル酸を有しており、戻し汁は出汁として利用されます。			
	生産地(製造地)	松阪市、多気町、大紀町			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	紫外線に当てるとビタミンDが増加します。			

整理番号	林	4	種類	きのこ	商品名	原木生シイタケ
					商品の特長	国内で最も消費量が多いきのこです。風味、歯ごたえが良く様々な料理に利用できます
					生産地(製造地)	松阪市
					納入可能時期	通年
					保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
					ここがポイント！	コレステロールを下げる働きを有しています。生産量が少なく希少価値の高いきのこになってきています。
整理番号	林	5	種類	きのこ	商品名	菌床生シイタケ
					商品の特長	国内で最も消費量が多いきのこです。
					生産地(製造地)	鈴鹿市
					納入可能時期	通年
					保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
					ここがポイント！	コレステロールを下げる働きを有しています。
整理番号	林	6	種類	きのこ	商品名	ナメコ
					商品の特長	ぬめりがあり、独特の風味で汁物に良く合います。大型のものは天ぷらにも利用できます。
					生産地(製造地)	津市、大紀町
					納入可能時期	通年
					保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
					ここがポイント！	菌床袋栽培による大型ナメコは希少です。

整理番号	林 7	種類	きのこ	商品名	ハタケシメジ
	商品の特長	味に癖が無くいろいろな料理に利用できます。煮込んでも煮くずれをおこさずシャキシャキとした食感が特長です。			
	生産地(製造地)	桑名市、津市、松阪市、度会町、大紀町			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	β-グルカン量が多く、健康食品の原料としても利用されています。全国的にも生産量が少ない貴重なきのこです。			
整理番号	林 8	種類	きのこ	商品名	ハナビラタケ
	商品の特長	肉厚で、ほのかに松の香りがし、コリコリとした食感が特長です。国内での生産量が極めて少ない希少価値の高いきのこです。煮物、炒め物、汁物いずれにも良く合います。			
	生産地(製造地)	鈴鹿市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	食物繊維、β-グルカンが他のキノコより多く含まれており、健康素材としても注目されています。			
整理番号	林 9	種類	きのこ	商品名	ヒラタケ
	商品の特長	三重しめじとして長年流通してきたきのこです。独特の風味で良い出汁がでます。全国的にも生産量が減少し希少なきのこになっています。			
	生産地(製造地)	松阪市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	血圧低下作用、摂食抑制効果を有しています。			




整理番号	林 10	種類	きのこ	商品名	ブナシメジ
				商品の特長	「〇〇しめじ」として広く流通しているきのこです。様々な料理に利用できます。
				生産地(製造地)	松阪市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	血圧低下作用、脂肪肝を予防する働きを有しています。

【畜産物】

整理番号	畜	種類	鹿	商品名	みえジビエ(鹿カタ肉)
				商品の特長	赤身が多く、比較的硬いのでカレーや、シチューなどの煮込み料理に適しています。高タンパクで低脂肪、低カロリーが特長の商品です。
				生産地(製造地)	伊賀市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・ 冷凍
				ここがポイント!	牛肉や豚肉の赤身と比較すると、ほぼ同程度のタンパク質を含む一方で脂質は少なく、鉄分や亜鉛を多く含み、女性にもお薦めのヘルシー食材です。
整理番号	畜	種類	鹿	商品名	みえジビエ(鹿モモ肉)
				商品の特長	ロースより脂身が少なく、ヘルシーな肉です。すき焼き、煮込み料理、焼肉、しゃぶしゃぶ、たたきなど幅広い料理にご使用いただけます。高タンパクで低脂肪、低カロリーが特長の食材です。
				生産地(製造地)	伊賀市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・ 冷凍
				ここがポイント!	牛肉や豚肉の赤身と比較すると、ほぼ同程度のタンパク質を含む一方で脂質は少なく、鉄分や亜鉛を多く含み、女性にもお薦めのヘルシー食材です。
整理番号	畜	種類	鹿	商品名	みえジビエ(鹿ロース肉)
				商品の特長	赤身と脂身のバランスが絶妙で、シカ肉にも様々な部位がある中で、最高級の肉です。ステーキやロースト用として良く使われています。高タンパクで低脂肪、低カロリーが特長の食材です。
				生産地(製造地)	伊賀市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・ 冷凍
				ここがポイント!	牛肉や豚肉の赤身と比較すると、ほぼ同程度のタンパク質を含む一方で脂質は少なく、鉄分や亜鉛を多く含み、女性にもお薦めのヘルシー食材です。

整理番号	畜 4	種類	鹿	商品名	みえジビエ(加工用鹿肉)
				商品の特長	カレー、シチューや煮込み料理に使ったり、ミンチ肉にしたりと幅広くお使いいただけます。 部位別に分けたものも用意できます。 高タンパクで低脂肪、低カロリーが特長の商品です。
				生産地(製造地)	伊賀市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・ 冷凍
				ここがポイント!	牛肉や豚肉の赤身と比較すると、ほぼ同程度のタンパク質を含む一方で脂質は少なく、鉄分や亜鉛を多く含み、女性にもお薦めのヘルシー食材です。
整理番号	畜 5	種類	鹿	商品名	鹿肉の角切りピリ辛味
				商品の特長	醤油と味噌をベースに、香辛料のレッドペッパーでパンチのある辛さがアクセントになっています。 角切りタイプです。
				生産地(製造地)	伊賀市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・ 冷凍
				ここがポイント!	三重県とのコラボレーション商品です。家庭のフライパンで焼くだけの簡単調理商品です。
整理番号	畜 6	種類	鹿	商品名	鹿肉とはなびらたけのキムチ味
				商品の特長	脂肪分の少ない鹿肉とキムチ味のタレを絡めることでさっぱりとしており、はなびらたけのコリコリとした食感がアクセントになっています。
				生産地(製造地)	伊賀市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・ 冷凍
				ここがポイント!	三重県とのコラボレーション商品です。家庭のフライパンで焼くだけの簡単調理商品です。

整理番号	畜	種類	鹿	商品名	鹿肉ハンバーグ
	商品の特長			鹿肉の肉粒感を残すことで、鹿肉の旨みを感じられます。 ジューシーながらあっさりとしています。	
	生産地(製造地)			伊賀市	
	納入可能時期			通年	
	保管取扱方法			常温・冷蔵・ 冷凍	
	ここがポイント!			三重県とのコラボレーション商品です。 家庭のフライパンで焼くだけの簡単調理商品です。	
整理番号	畜	種類	鹿	商品名	鹿肉のももスライス
	商品の特長			鹿肉のモモの4mmスライスです。	
	生産地(製造地)			伊賀市	
	納入可能時期			通年	
	保管取扱方法			常温・冷蔵・ 冷凍	
	ここがポイント!			三重県とのコラボレーション商品です。 家庭のフライパンで焼くだけの簡単調理商品です。	
整理番号	畜	種類	鹿	商品名	鹿肉の赤味噌漬け
	商品の特長			鹿肉のもも肉を東海地域で好まれる赤味噌に漬けた商品です。	
	生産地(製造地)			伊賀市	
	納入可能時期			通年	
	保管取扱方法			常温・冷蔵・ 冷凍	
	ここがポイント!			三重県とのコラボレーション商品です。 家庭のフライパンで焼くだけの簡単調理商品です。	

整理番号	畜	10	種類	鹿	商品名	鹿肉の白味噌漬け
					商品の特長	鹿肉のもも肉を少し甘めの白味噌に漬けた商品です。
					生産地(製造地)	伊賀市
					納入可能時期	通年
					保管取扱方法	常温・冷蔵・ 冷凍
					ここがポイント!	三重県とのコラボレーション商品です。家庭のフライパンで焼くだけの簡単調理商品です。
整理番号	畜	11	種類	鹿	商品名	鹿肉丼
					商品の特長	鹿肉のうで肉を使用し、醤油ベースにほのかに生姜が香る「鹿肉丼」です。
					生産地(製造地)	伊賀市
					納入可能時期	通年
					保管取扱方法	常温・冷蔵・ 冷凍
					ここがポイント!	三重県とのコラボレーション商品です。解凍後、鍋で軽く加熱し、ご飯にかけるだけで簡単に丼ができてあがります。
整理番号	畜	12	種類	鹿	商品名	鹿肉のロースステーキ
					商品の特長	鹿肉の部位で最も柔らかく味わいのあるロースをステーキ用にカットしました。家庭で本格的なジビエ料理が味わえます。
					生産地(製造地)	伊賀市
					納入可能時期	通年
					保管取扱方法	常温・冷蔵・ 冷凍
					ここがポイント!	三重県とのコラボレーション商品です。家庭のフライパンで焼くだけの簡単調理商品です。

整理番号	畜	種類	鹿	商品名	鹿肉ミンチ
	商品の特長		鹿肉を食べやすいように約3mmで挽いたミンチです。		
	生産地(製造地)		伊賀市		
	納入可能時期		通年		
	保管取扱方法		常温・冷蔵・ 冷凍		
	ここがポイント！		三重県とのコラボレーション商品です。ハンバーグやそぼろ肉、キーマカレーなど、幅広い料理に活用できます。		
整理番号	畜	種類	鹿	商品名	鹿肉入りハムステーキ
	商品の特長		鹿肉とハナビラタケを混ぜて作ったハムステーキです。鹿肉の旨みとハナビラタケの食感が楽しめ、食べやすい味と大きさになっています。		
	生産地(製造地)		津市		
	納入可能時期		通年		
	保管取扱方法		常温・ 冷蔵 ・冷凍		
	ここがポイント！		三重県とのコラボレーション商品です。家庭のフライパンで焼くだけの簡単調理商品です。		
整理番号	畜	種類	鹿	商品名	鹿肉ボロニアソーセージ
	商品の特長		鹿肉100%で、直径が太いタイプのボロニアソーセージです。鹿肉そのものの旨みを感じられる贅沢な一品です。		
	生産地(製造地)		津市		
	納入可能時期		通年		
	保管取扱方法		常温・ 冷蔵 ・冷凍		
	ここがポイント！		三重県とのコラボレーション商品です。		

整理番号	畜	種類	鹿	商品名	鹿肉入りウインナーソーセージ
	商品の特長	鹿肉100%で、直径が細いタイプのウインナーソーセージです。数種類のスパイスを配合し、香りを楽しんでいただけます。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	三重県とのコラボレーション商品です。家庭のフライパンで焼く、鍋でボイルなど、簡単に調理できる商品です。			
整理番号	畜	種類	牛	商品名	伊賀牛・伊賀肉
	商品の特長	伊賀地域は、盆地特有の寒暖差のある気候で、肉質の良い牛肉ができると言われていいます。ほとんどが地元で消費されるため、なかなか他地域では味わえない地域限定の逸品です。			
	生産地(製造地)	伊賀市、名張市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	伊賀牛とは伊賀産肉牛生産振興協議会会員が飼養管理する黒毛和種の雌の未経産牛で、最終肥育地として伊賀地域で12ヶ月以上飼われ、肉用として出荷される牛のことを言います。			
整理番号	畜	種類	牛	商品名	加藤牧場牛
	商品の特長	脂身、赤身ともに甘み、旨みが特長です。「おから」を独自ブレンドし発酵させた飼料により、特に赤身に自信があります。やわらかく口溶けが良く、食卓を笑顔にさせる逸品です。			
	生産地(製造地)	四日市市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	三重県生まれ三重県育ち！地元の稲わらを100%使用し、堆肥は地元で利用する「資源循環型農業」を実践しています。			

整理番号	畜	19	種類	牛	商品名	加茂牛
					商品の特長	三重県鳥羽市の加茂地区産の肉用ホルスタイン種です。ストレスなく健康的に育てられた「加茂牛」は、脂っこくなく赤身がおいしく、牛肉本来の味を感じられます。
					生産地(製造地)	鳥羽市
					納入可能時期	通年
					保管取扱方法	常温・冷蔵・ 冷凍
					ここがポイント！	以前は、複数の農家が加茂牛を生産していましたが、現在は木田三男さんだけとなりました。木田さんは、実際に消費者と交流しながら、健康でおいしい地元の牛肉を守っています。
整理番号	畜	20	種類	牛	商品名	みえいなべ和牛
					商品の特長	いなべ市内で14ヶ月以上肥育した黒毛和種のお肉です。枝肉格付3等級以上で、きれいな霜降りが特長です。旨味成分であるオレイン酸含有率の高いお肉です。
					生産地(製造地)	いなべ市
					納入可能時期	通年
					保管取扱方法	常温・ 冷蔵 ・ 冷凍
					ここがポイント！	鈴鹿山麓のふもとで、鈴鹿山系の伏流水と地元の稲わらでゆったり育った牛です。肉の本場、神戸の品評会でも多数受賞しています。
整理番号	畜	21	種類	牛	商品名	みえ黒毛和牛
					商品の特長	「きめ細かい肉質で、手のひらのぬくもりで溶けてしまいそうな脂質。柔らかくておいしい。」と年配の方からお子様まで幅広い層に好評です。有名ブランド牛が点在する三重県だからこそ、品質の良さは折り紙つきです。
					生産地(製造地)	県内全域
					納入可能時期	通年
					保管取扱方法	常温・ 冷蔵 ・ 冷凍
					ここがポイント！	美味しい肉とは、舌の上で脂が溶け出し、最高の旨味を感じさせてくれる肉です。みえ黒毛和牛は、この溶け出す温度(脂肪融点)にこだわったブランド牛です。




整理番号	畜	22	種類	豚	商品名	プレミアム松阪豚
	商品の特長	データに基づき育種改良した三元交雑豚(LWD種)で、ロースは三重県から「2013みえセレクション」にも選定されました。肉質は非常にきめ細かく、赤身には綺麗なサシ(霜降り)が入って柔らかく旨みがあります。上質の白身(脂肪)は甘く上品な味です。				
	生産地(製造地)	松阪市				
	納入可能時期	通年				
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍				
	ここがポイント!	大きな特長は「血統をつくりあげている」ことです。そして、通常のLWD種より約30~50日長く飼育しています。				
整理番号	畜	23	種類	豚	商品名	プレミアム松阪豚生ハム
	商品の特長	プレミアム松阪豚のモモを使用しています。プレミアム松阪豚の特長である「旨み」と「ジューシーさ」をより引き出すため塩分を控え、素材のよさを活かしています。				
	生産地(製造地)	松阪市				
	納入可能時期	通年				
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍				
	ここがポイント!	プレミアム松阪豚の肉質は非常にきめ細かく、赤身には綺麗なサシ(霜降り)が入って柔らかく旨みがあり、上質の白身(脂肪)は甘く上品な味です。				
整理番号	畜	24	種類	豚	商品名	プレミアム松阪豚しぐれ煮
	商品の特長	プレミアム松阪豚を100%使用し、三重県産のたまり醤油等でじっくり丁寧に煮込んで作っています。プレミアム松阪豚はジューシーで旨みがあり、その特長を活かしたしぐれ煮は絶品の美味しさです。				
	生産地(製造地)	松阪市				
	納入可能時期	通年				
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍				
	ここがポイント!	松阪商工会議所の全国展開事業「松阪肉三昧」に参画している商品です。				

整理番号	畜	25	種類	豚	商品名	プレミアム松阪豚ハンバーグ
					商品の特長	プレミアム松阪豚を100%使用した細挽きのハンバーグで、化学保存料、化学調味料などの添加物は一切使用せず、調味料や香辛料はひかえめにしてあります。
					生産地(製造地)	松阪市
					納入可能時期	通年
					保管取扱方法	常温・冷蔵・ 冷凍
					ここがポイント!	手作り、素材の品質にこだわり、ジューシーで旨みがあるプレミアム松阪豚の特長を活かした本格的なハンバーグです。
整理番号	畜	26	種類	豚	商品名	さくらポーク松葉
					商品の特長	脂身の甘みと赤身の旨みのバランスが絶妙な豚肉です。ビタミンEを強化した飼料により、ヘルシーかつジューシーで柔らかい肉質も特長です。
					生産地(製造地)	いなべ市
					納入可能時期	通年
					保管取扱方法	常温・ 冷蔵 ・冷凍
					ここがポイント!	厳選した美味しい血統の豚を、養老山麓の湧水と加熱処理した安全なエサを使用して、大自然の中で愛情いっぱい育てました。環境にやさしい飼育法を実践しています。
整理番号	畜	27	種類	豚	商品名	みえ豚
					商品の特長	飼料に木酢酸を加えることにより、豚肉特有の臭みが少なく柔らかい肉質が特長です。さらに「あまに」を添加することで、健康に良いとされる α -リノレン酸を多く含む豚肉となっています。
					生産地(製造地)	県内全域
					納入可能時期	通年
					保管取扱方法	常温・ 冷蔵 ・ 冷凍
					ここがポイント!	品種、飼料、飼養管理を統一して行っており、いつでもおいしい豚肉作りを目指しています。

整理番号	畜 28	種類	鶏	商品名	伊勢赤どり
				商品の特長	約75日間飼育することでコクのある味わいと、歯ごたえのある食感が特長です。また、飼料に木酢酸を加えることで鶏肉特有の臭みが抑えられています。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	名前のおり赤い羽根を持った伊勢赤どりを伊勢特産鶏普及協議会のメンバーが丹精込めて飼育しています。
整理番号	畜 29	種類	鶏	商品名	錦爽(きんそう)どり(三重県産)
				商品の特長	やわらかい中にも、ほどよい歯ごたえがある肉質です。天然広葉樹から作られた木酢液を添加した独自の設計飼料により、皮が薄く、脂肪も少なく仕上がっており、鶏肉特有の臭みが少ない特長を持っています。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	解体処理を訓練された人の手により手バラシ、外はぎで行っているため旨味成分を逃がしてしまうドリップも極力少なくなっています。
整理番号	畜 30	種類	鶏	商品名	熊野地鶏
				商品の特長	肉質は、程よい歯ごたえがあり、脂身に鶏独特の臭みがなく、旨味・甘味があります。名古屋コーチンや比内地鶏に劣らない肉質と評価されています。
				生産地(製造地)	熊野市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	飼育場は、近くに世界遺産熊野古道や丸山千枚田があり、緑豊かな山々など自然に抱かれた場所にあります。地鶏はプロイラーの2倍以上の期間をかけて飼育し、安全な餌を与え、平飼いでストレスを与えず、のびのびと飼育しています。

【水産物】

整理番号	水 1	種類	魚類	商品名	イカナゴ
	商品の特長	<p>白塚漁港で水揚げされる伊勢湾のイカナゴは漁場が近いため鮮度抜群です。3月頃の小型のものは釜揚げ、チリメン干し、くぎ煮等の原料として人気です。4月以降の中～大型のものは干物、揚げ物等で大変美味です。</p>			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	3月～5月			
	保管取扱方法	常温・ 冷蔵 ・冷凍			
	ここがポイント！	伊勢湾周辺で一生涯を終えるイカナゴは、解禁及び終漁日の設定等、厳しい資源管理により大切に漁獲されています。			
整理番号	水 2	種類	魚類	商品名	伊勢まだい
	商品の特長	<p>三重県特産の海藻・柑橘・茶葉入りの餌を与え、丁寧に育てた養殖マダイです。脂分を抑えたさっぱりした味わいです。ラウンドで納品いたします。</p>			
	生産地(製造地)	南伊勢町～紀北町			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・ 冷蔵 ・冷凍			
	ここがポイント！	三重県は全国有数の養殖マダイの生産地です。限定された生産者により大切に育てました。			
整理番号	水 3	種類	魚類	商品名	伊勢まだい(フィレー)
	商品の特長	<p>三重県特産の海藻・柑橘・茶葉入りの餌を与え、丁寧に育てた養殖マダイです。脂分を抑えたさっぱりした味わい。うろこ取り・うろこ付・スキンレス・湯びき等、様々な形で納品できます。</p>			
	生産地(製造地)	南伊勢町～紀北町			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・ 冷蔵 ・冷凍			
	ここがポイント！	三重県は全国有数の養殖マダイの生産地です。限定された生産者により大切に育てました。ドレス・ハーフカット等でも納品できます。			



整理番号	水 4	種類	魚類	商品名	南伊勢・はさま浦 柚子真鯛
	商品の特長	<p>大台町産の柚子果皮入りの餌で丁寧に育てた鮮やかで明るい体表が特長の養殖マダイです。 ほのかに柚子が香る身が特長です。 一般の養殖マダイに比べ、長く鮮度を維持することもわかっています。</p>			
	生産地(製造地)	南伊勢町			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
ここがポイント!	<p>おいしい養殖マダイを消費者に届けたいと、漁師2名が平成22年度から取り組んでいます。活魚・フィレーでも納品できます。</p>				
整理番号	水 5	種類	加工品	商品名	真鯛塩麴漬け
	商品の特長	<p>伊勢まだいの切り身を、相性のいい地元塩麴で漬け込んでから焼いた逸品です。 真空パック後、急速凍結させて新鮮さを保っています。ふっくらとした仕上がりが特長です。</p>			
	生産地(製造地)	大紀町			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
ここがポイント!	<p>解凍後、手軽にフライパンで焼く、あるいはレンジで温めて、すぐにお召し上がりいただけます。水産庁「魚の国のしあわせ」プロジェクト第12回ファストフィッシュ選定商品です。</p>				
整理番号	水 6	種類	加工品	商品名	伊勢まだい兜焼き
	商品の特長	<p>伊勢まだいの頭を干しただけの商品と、焼きをいれた商品の2種類があります。 商品はアルコールブライン凍結し、鮮度を高く保ちました。</p>			
	生産地(製造地)	大紀町			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
ここがポイント!	<p>そのまま電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。焼いた商品は鯛飯に向いています。</p>				

整理番号	水 7	種類	魚類	商品名	カタクチイワシ
	商品の特長	栄養豊富な伊勢湾で育ったカタクチイワシは脂ののりが良く、鮮魚としても大変美味しいです。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	6月～11月			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	白塚漁港で水揚げされる伊勢湾のカタクチイワシは漁場が近いので鮮度抜群です。			
整理番号	水 8	種類	魚類	商品名	シラス(カタクチイワシ)
	商品の特長	白塚漁港で水揚げされる伊勢湾のシラスは漁場が近いので鮮度抜群です。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	6月～11月			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	釜揚げシラス、チリメン干し、たつくり、煮干し等の加工原料として人気です。			
整理番号	水 9	種類	魚類	商品名	カツオ
	商品の特長	とても新鮮なため、臭みがなく、モチモチした食感が特長です。			
	生産地(製造地)	鳥羽市～御浜町			
	納入可能時期	2月～11月			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	熊野灘沿岸で引縄一本釣りで漁獲されます。			

整理番号	水 10	種類	魚類	商品名	灘サバ
	商品の特長	熊野灘沿岸で漁獲された生のマサバとゴマサバを呼びます。とても脂がのって美味しいサバです。			
	生産地(製造地)	南伊勢町			
	納入可能時期	10月～1月			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	南伊勢町にある県内一の巻網船団が漁獲し、漁獲後、すぐに地元漁港に水揚げされますので、鮮度抜群です。			
整理番号	水 11	種類	魚類	商品名	冷凍サバ(ラウンド)
	商品の特長	なんといっても鮮度が自慢です。三重県内一の水揚げ港に隣接する加工場にて、水揚げ当日に急速凍結しています。脂の多いものは焼き物や煮物に、逆に脂の少ないものは揚げ物や干物などに向いています。			
	生産地(製造地)	南伊勢町			
	納入可能時期	周年(要問合せ)			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	熊野灘ではゴマサバ、マサバの2種が水揚げされ、サイズや脂の乗りもその時々によって変わります。用途に合わせた選別をし、1箱10kg単位でオーダーメイドの冷凍サバをお届けします。			
整理番号	水 12	種類	魚類	商品名	冷凍サバ(フィレー)
	商品の特長	なんといっても鮮度が自慢です。三重県内一の水揚げ港に隣接する加工場にて、自動3枚おろし機を使用し、鮮度を保ったまま素早く処理後、急速凍結しています。脂の多いものは焼き物や煮物に、逆に脂の少ないものは揚げ物や干物などに向いています。			
	生産地(製造地)	南伊勢町			
	納入可能時期	周年(要問合せ)			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	熊野灘ではゴマサバ、マサバの2種が水揚げされ、サイズや脂の乗りもその時々によって変わります。用途に合わせた選別をし、1箱10kg単位でオーダーメイドの冷凍サバをお届けします。			

整理番号	水 13	種類	魚類	商品名	シマアジ(フィレー)
	商品の特長	色変わりも遅く、お刺身に最適です。			
	生産地(製造地)	南伊勢町～尾鷲市			
	納入可能時期	通年(要確認)			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	三重県の海で丁寧に育てた高級養殖魚です。 ラウンド・ドレス等も納品できます。			
整理番号	水 14	種類	魚類	商品名	ヒラメ(フィレー皮付き)
	商品の特長	全国でもトップクラスの生産量を誇る生産者が通年安定出荷している養殖ヒラメです。 すぐに切り身、刺身として利用できます。			
	生産地(製造地)	大紀町、松阪市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	生産ロットごとにクドアの検査を実施しており、安心して御利用いただけます。			
整理番号	水 15	種類	魚類	商品名	ブリ
	商品の特長	尾鷲湾での直営養殖により、飼育・給餌方法を工夫し、海域環境に配慮して安全・安心なブリを安定的に生産しています。注文の都度、海上で活け締めして品質・身質を保ち、衛生加工・品質維持加工の国際基準であるSQFに準拠した直営工場にて毎日加工・出荷を行います。			
	生産地(製造地)	尾鷲市			
	納入可能時期	12月～5月			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	セミドレス(エラ・ハラ取り)でも納品できます。 ブリは部位毎に様々な味わいがあることから、その特長を活かして刺身・寿司ネタ・焼物・揚物・煮物等の料理に合う商品です。			

整理番号	水 16	種類	魚類	商品名	ブリ(フィレー)
	商品の特長	熊野灘に面した大紀町錦の良い漁場で丹精を込めて育てられた養殖ブリを、お手軽に調理できるよう三枚おろしにしてあります。			
	生産地(製造地)	大紀町			
	納入可能時期	11月～2月			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	ラウンド・ドレス等でも納品できます。			
整理番号	水 17	種類	魚類	商品名	ブリ(フィレー)
	商品の特長	尾鷲湾での直営養殖により、飼育・給餌方法を工夫し、海域環境に配慮して安全・安心なブリを安定的に生産しています。注文の都度、海上で活け締めして品質・身質を保ち、衛生加工・品質維持加工の国際基準であるSQFに準拠した直営工場にて毎日加工・出荷を行います。			
	生産地(製造地)	尾鷲市			
	納入可能時期	12月～5月			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	迅速に三枚におろした片身を真空包装しており、品質保持・衛生的です。刺身・寿司ネタ・焼物・焼物・煮物等の料理に合います。皮有無・腹骨有無・カマ有無等の注文に対応できます。			
整理番号	水 18	種類	魚類	商品名	ブリ(背ロイン)
	商品の特長	尾鷲湾での直営養殖により、飼育・給餌方法を工夫し、海域環境に配慮して安全・安心なブリを安定的に生産しています。注文の都度、海上で活け締めして品質・身質を保ち、衛生加工・品質維持加工の国際基準であるSQFに準拠した直営工場にて毎日加工・出荷を行います。			
	生産地(製造地)	尾鷲市			
	納入可能時期	12月～5月			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	迅速に三枚卸した片身の背側部位を真空包装しており、刺身・寿司ネタ・焼物等に合います。皮有無・切り身等の注文に対応できます。量販店や外食店での労力削減に適した商品です。			

整理番号	水 19	種類	魚類	商品名	ブリ(トロ)
	商品の特長			尾鷲湾での直営養殖により、飼育・給餌方法を工夫し、海域環境に配慮して安全・安心なブリを安定的に生産しています。注文の都度、海上で活け締めして品質・身質を保ち、衛生加工・品質維持加工の国際基準であるSQFに準拠した直営工場にて毎日加工・出荷を行います。	
	生産地(製造地)			尾鷲市	
	納入可能時期			12月～5月	
	保管取扱方法			常温・ 冷蔵 ・冷凍	
	ここがポイント！			片身の腹側部位を真空包装しており、刺身・寿司ネタ・焼物等に合います。皮有無・スライスカット等の注文に対応可能です。脂の旨みが強く、どのような料理にも合う商品です。	
整理番号	水 20	種類	魚類	商品名	ブリ(あら)
	商品の特長			尾鷲湾での直営養殖により、飼育・給餌方法を工夫し、海域環境に配慮して安全・安心なブリを安定的に生産しています。注文の都度、海上で活け締めして品質・身質を保ち、衛生加工・品質維持加工の国際基準であるSQFに準拠した直営工場にて毎日加工・出荷を行います。	
	生産地(製造地)			尾鷲市	
	納入可能時期			12月～5月	
	保管取扱方法			常温・ 冷蔵 ・冷凍	
	ここがポイント！			骨付部位毎に選別して真空包装し、冷凍していることから様々な料理に適しています。骨から出るブリの出汁の味わいにより、煮物・揚物・焼物等に合うアイテムです。	
整理番号	水 21	種類	魚類	商品名	錦の天然「桜ぶり」
	商品の特長			春、産卵のために熊野灘に南下してきた天然ブリを「桜ぶり」と呼んでいます。ほどよい脂で旨みが強いのが特長です。冷凍はアルコールブライン急速凍結法により、品質も長く維持できます。生に比べ食感がモチモチすると好評です。フィレー・ロイン・切り身でも納品できます。	
	生産地(製造地)			大紀町	
	納入可能時期			1月下旬～5月下旬(冷凍は年中)	
	保管取扱方法			常温・ 冷蔵 ・ 冷凍	
	ここがポイント！			錦のぶり漁は明治30年頃に始まり、東紀州一の漁場と言われ、「鱈の錦」として日本中にその名が知られています。	

整理番号	水 22	種類	魚類	商品名	冷凍マイワシ(ラウンド)
	商品の特長	<p>なんといっても鮮度が自慢です。県内一の水揚げ港に隣接する加工場にて、水揚げ当日に急速凍結しています。焼く、煮る、揚げる等用途に応じ、サイズや脂の状態を選別し、1箱10kg単位でオーダーメイド発注対応ができます。</p>			
	生産地(製造地)	南伊勢町			
	納入可能時期	周年(要問合せ)			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・ 冷凍			
	ここがポイント!	熊野灘では、夏～秋には小～中サイズ、冬～春には小～大サイズといった、様々な大きさ、脂の乗り具合の魚が漁獲されます。			
整理番号	水 23	種類	魚類	商品名	マハタ
	商品の特長	<p>幻の魚と言われるマハタは、コラーゲンを豊富に含んだきめの細かい肉質が特長です。すぐに切り身、刺身として利用できるフィレーでも納品できます。</p>			
	生産地(製造地)	南伊勢町～熊野市			
	納入可能時期	10月～翌年3月			
	保管取扱方法	常温・ 冷蔵 ・冷凍			
	ここがポイント!	世界遺産“熊野古道”が通る険しい山々より、たっぷりの天然ミネラルを含んだ水が流れ込む美しい漁場環境で大切に育てました。			
整理番号	水 24	種類	魚類	商品名	マンボウ
	商品の特長	<p>淡泊な味と鶏肉のような食感がやみつきになります。アルコールブライン凍結により、解凍後のドリップがなく、生臭さも抑えた商品です。</p>			
	生産地(製造地)	大紀町			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・ 冷凍			
	ここがポイント!	冬に大型定置網で獲れるマンボウの身をアルコールブライン凍結した商品です。			

整理番号	水 25	種類	加工品	商品名	マンボウナゲット
				商品の特長	全国的にも珍しいマンボウのナゲットです。魚ですので、カロリーが100gあたり69kcalと、低いという特長があります。味付けは、子どもから大人までが、喜んで食される唐揚げ風の味付けにしました。左記の写真は業務用です。
				生産地(製造地)	紀北町
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵 冷凍
				ここがポイント！	凍ったまま揚げ焼くか、凍ったまま揚げる(160℃の油で5分ぐらい)、簡単な方法で調理できます。ビールのあてや、お弁当のおかずに最適です。
整理番号	水 26	種類	加工品	商品名	かます伊勢醤油干し
				商品の特長	かますの白身で淡泊な味わいに、伊勢醤油の華やかな濃口醤油の香りが深みを与えています。
				生産地(製造地)	紀北町
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵 冷凍
				ここがポイント！	地元で水揚げされた新鮮なかますの中骨をとり、伊勢醤油にたっぷり漬け込んだ後、乾燥させました。
整理番号	水 27	種類	加工品	商品名	小魚セット かるっこ
				商品の特長	混ぜるだけで美味しい佃煮ができます。(かえりちりめん、花カツオ、昆布、ごま、特製たれ入り)
				生産地(製造地)	紀北町
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温 ・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	老若男女問わず、どなたにも好まれる味です。賞味期限は3ヶ月です。

整理番号	水 28	種類	加工品	商品名	サメのたれ
				商品の特長	<p>塩とみりんの2種類の味があります。朝食やおやつに軽く炙って食べてください。平成25、26年伊勢神宮外宮奉納品、水産庁「魚の国のしあわせ」プロジェクト第11回ファストフィッシュ選定商品です。</p>
				生産地(製造地)	鳥羽市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・ 冷凍
				ここがポイント！	<p>古くから伊勢神宮に奉納されている、由緒正しい干物です。特に、サメは山陰と鳥羽志摩しか食べないくらい珍しいです。</p>
整理番号	水 29	種類	加工品	商品名	なまぶし
				商品の特長	<p>ウバメガシで直火焙煎、香りがとても良いふっくら美味しいカツオの生節です。</p>
				生産地(製造地)	紀北町
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温 ・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	<p>賞味期限は6ヶ月です。保存食としても重宝します。</p>
整理番号	水 30	種類	加工品	商品名	味付なまぶし
				商品の特長	<p>ゆず、生姜の2種類の味があります。ふっくら美味しい生節に味を付けました。そのまま食べていただけます。</p>
				生産地(製造地)	紀北町
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温 ・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	<p>一手間加えても美味しい生節です。ゆずは大台町産を使用しています。唐揚げ、サンドウィッチ、炊き込みご飯等にオススメです。</p>

整理番号	水 31	種類	加工品	商品名	ニギスだんご
	商品の特長	<p>地元で水揚げされたニギスを活用し、手作業ですり身加工しています。生姜味、黒こしょう味、味噌味、柚子こしょう味、エビ入りの商品があります。種類の組み合わせで料理の個性が出せます。</p>			
	生産地(製造地)	紀北町			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・ 冷凍			
	ここがポイント！	<p>電子レンジで(500W)4分温めるだけで、いろいろな料理への活用ができます。カレーの具材、水炊き、揚げもの、串に刺して焼く、湯煎と多くの活用方法があります。</p>			
整理番号	水 32	種類	加工品	商品名	紀北の魚ギョーザ
	商品の特長	<p>全国的にも珍しいニギスを使った魚のギョーザです。魚を使っていますので、カロリーが141kcal/100gと、低い特長があります。三重県産の沖キス、イカ、伊勢芋、岩戸の塩、皮には三重県産の小麦(ニシノカオリ)を使った鮮度にこだわった商品です。</p>			
	生産地(製造地)	紀北町			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・ 冷凍			
	ここがポイント！	<p>フライパンで焼くだけの簡単調理、水炊きなどに入れて、水ギョーザとしても美味しいです。</p>			
整理番号	水 33	種類	甲殻類	商品名	伊勢えび
	商品の特長	<p>長いひげと、曲がった腰が長寿の印として、古くから縁起の良いものとされています。お刺身でもよし、焼いてもよし、みそ汁にしてもよし、磯の香りとともにご賞味ください。</p>			
	生産地(製造地)	三重県			
	納入可能時期	10月～12月下旬			
	保管取扱方法	常温 ・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	<p>日本人の心のよりどころである伊勢神宮がある三重県の海で水揚げされた伊勢えびをご賞味ください。</p>			

整理番号	水 34	種類	甲殻類	商品名	活 伊勢えび
	商品の特長	黒潮おどる熊野灘で水揚げされた伊勢えびは身が引き締まり甘みも強いです。伊勢えびのサイズ別出荷可能です。活きたままお届けできます。			
	生産地(製造地)	紀北町、大紀町、尾鷲市、御浜町			
	納入可能時期	10月中旬～5月初旬			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	漁獲された伊勢えびは、海水掛け流しの水槽で数日活かした後、鮮度のいいもののみを出荷しています。			
整理番号	水 35	種類	甲殻類	商品名	冷凍 伊勢えび
	商品の特長	加熱用商品です。お味噌汁やグラタン、姿焼等に適しています。			
	生産地(製造地)	紀北町、大紀町、尾鷲市、御浜町			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	冷凍だからリーズナブルな価格でお届けできます。サイズは注文時にご確認ください。			
整理番号	水 36	種類	甲殻類	商品名	宝彩エビ
	商品の特長	志摩市安乗漁港に水揚げされる天然車海老(クルマエビ)のことです。普通のクルマエビよりも大ぶりで甘みが強く、濃厚な味わいです。			
	生産地(製造地)	志摩市			
	納入可能時期	4月～9月			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	宝彩網と呼ばれる網で獲ることから、「宝彩エビ」と呼ばれます。			

整理番号	水 37	種類	海藻	商品名	青さのり
				商品の特長	美しい色合いと豊かな風味が特長です。味噌汁、天ぷら、酢の物等、色々な用途に使えます。必要な分だけ水に戻してお使いください(水に戻すと約10倍の量になります)。
				生産地(製造地)	松阪市～紀北町
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	三重県産の青さのり(正式名:ヒトエグサ)の生産量は全国ダントツ1位です。
整理番号	水 38	種類	海藻	商品名	菅島アカモク
				商品の特長	独特のネバナバ・シャキシヤキ食感がクセになる逸品です。使いやすいスタンドパック入りの商品です。
				生産地(製造地)	鳥羽市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	海藻の中でも、アカモクには糖類の吸収を抑えるフコキサンチンが多く含まれていて、体重や糖尿が気になる方にオススメです。平成26年伊勢神宮外宮奉納品です。
整理番号	水 39	種類	海藻	商品名	鳥羽アカモク
				商品の特長	独特のネバナバ・シャキシヤキ食感がクセになる逸品です。
				生産地(製造地)	鳥羽市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	アカモクには、糖分の吸収を抑えるフコキサンチンや、お通じを良くする食物繊維がたくさん入っています。

整理番号	水 40	種類	海藻	商品名	伊勢あさくさ海苔
				商品の特長	絶滅危惧種にも指定されているアサクサノリ種から作られた海苔です。昔ながらの支柱柵で養殖された希少価値の高い逸品です。 ※養殖海域の特性により通常品種のサビノリも混ざります。
				生産地(製造地)	桑名市、伊勢市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	アサクサノリの生産は昭和40年代以降、途絶えてしまいましたが、海苔本来の味を求めて、伊勢で自生していた野生株を用いて、三重の海苔師が平成26年に復活誕生させたものです。
整理番号	水 41	種類	海藻	商品名	あらめ
				商品の特長	ミネラルが豊富で、地元では昆布の替わりによく使われる海藻です。あらめ巻きやあらめ佃煮にしたりしています。乾物なので常温保存できます。
				生産地(製造地)	鳥羽市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	三重県は、全国一のあらめ生産地であり、この中でも鳥羽志摩は主要産地となっています。
整理番号	水 42	種類	海藻	商品名	海苔(黒のり)
				商品の特長	三重県産の上質なのりを焼き海苔にしました。おにぎり、海苔巻き、手巻き寿司、どのような用途でも美味しく食べていただけます。
				生産地(製造地)	木曾岬町～鳥羽市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	清らかで栄養豊富な河川水の恩恵を受けた伊勢湾の海苔は、味、香りともに全国で高い評価をいただいております。




整理番号	水 43	種類	海藻	商品名	けのり
				商品の特長	<p>カヤモノリの若い芽のことを「けのり」と呼びます。フライパンなどで炙ると、より香りが高くなります。 ご飯へふりかけたり、けのり塩にして天ぷらの付け塩にしたりします。</p>
				生産地(製造地)	鳥羽市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	<p>鳥羽ではカヤモノリの若い芽の「けのり」を好んで食べます。また、志摩ではカヤモノリの大人の芽の「むぎわらのり」を好んで食べます。</p>
整理番号	水 44	種類	海藻	商品名	天草
				商品の特長	<p>てんぐさは、ところてんの原材料です。乾物なので常温保存できます。 近年、国内産のてんぐさは希少となってきました。</p>
				生産地(製造地)	鳥羽市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	<p>ところてんは、海女さんのおやつとしても人気です。暑い季節に、キリリと冷やしたところてんをご賞味ください。</p>
整理番号	水 45	種類	海藻	商品名	石鏡のてんぐさ
				商品の特長	<p>てんぐさは、ところてんの原料です。本商品は、無添加、低カロリー、食物繊維が豊富な自然食品です。</p>
				生産地(製造地)	鳥羽市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	<p>刈り取り、天日でさらし、袋詰めまですべて海女の手作業である登録商標「海女もん」の商品です。ところてんは昔から漁村の夏の風物詩です。</p>

整理番号	水 46	種類	海藻	商品名	石鏡ひじき
				商品の特長	<p>もっちりした食感が特長です。 ひじきは、カルシウム、マグネシウム、鉄、食物繊維が豊富です。 本商品は無添加・低カロリーな自然食品です。</p>
				生産地(製造地)	鳥羽市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	<p>刈り取り、天日干し、袋詰めまですべて海女の手作業である登録商標「海女もん」の商品です。300年以上昔から、志摩半島では良質のひじきが獲れ、加工にも適した気候です。</p>
整理番号	水 47	種類	海藻	商品名	茹でひじき
				商品の特長	<p>ひじきは、ミネラルたっぷりでもとても美味しい海藻です。 さっと和えるだけで、ひじきサラダが作れます。</p>
				生産地(製造地)	鳥羽市
				納入可能時期	4～6月
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	<p>水戻しの手間が不要です。 すぐに料理に使えます。</p>
整理番号	水 48	種類	海藻	商品名	生ひろめ
				商品の特長	<p>シャキシャキした食感が特長です。 三重県の南部を含む一部の地域しか生えない海藻です。ワカメやコンブよりも、機能性成分のフコイダン等を豊富に含んでいます。</p>
				生産地(製造地)	紀北町
				納入可能時期	1月～3月
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	<p>湯通しするとき綺麗な緑色になります。しゃぶしゃぶにして色の変化をお楽しみください。</p>

整理番号	水 49	種類	海藻	商品名	紀州ひろめ
				商品の特長	ひろめを生そのまま乾燥させていますので、旨味や栄養が凝縮されています。水に戻すと約10倍くらいに膨れます。常温にて1年ほど日持ちするので、余っても保存しておくことができます。
				生産地(製造地)	紀北町
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	水に戻さずそのまま味噌汁等に入れてしっかり煮込むと良い出汁が出ます。また、食感がトロトロした柔らかなものに変化します。
整理番号	水 50	種類	海藻	商品名	塩蔵ひろめ
				商品の特長	生ひろめを湯通しして塩漬けにしています。シャキシャキした食感が心地好い逸品です。サラダや酢の物にオススメです。
				生産地(製造地)	紀北町
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	一度湯通ししていますので、塩を抜いた後は調理の必要がありません。5分ほど水に浸けて塩を抜いてお召し上がりください。
整理番号	水 51	種類	海藻	商品名	塩蔵ひろめ
				商品の特長	12月～3月に収穫した天然ひろめです。ワカメに比べて柔らかく、シャキシャキとした食感が特長です。乾燥商品でも納品できます。
				生産地(製造地)	大紀町
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	ひろめは1枚のうちわのような大きな葉が特長の海藻です。熊野灘では、ワカメではなくひろめが生息しています。

整理番号	水 52	種類	海藻	商品名	乾燥ふのり
				商品の特長	独特の粘りが特長です。 この粘り成分にはコレステロールを下げる効果があると言われていました。 乾物なので常温保存できます。
				生産地(製造地)	鳥羽市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	ふのりは、文字通り古くは糊の原材料でした。
整理番号	水 53	種類	海藻	商品名	塩蔵茎わかめ
				商品の特長	クニユックニユツとした独特の食感が特長です。 煮物や佃煮に適しています。 塩蔵なので、1日水に漬けて塩を抜いてからお使いください。
				生産地(製造地)	鳥羽市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	わかめ1本から、ごく少数しか取れない貴重な部位です。
整理番号	水 54	種類	加工品	商品名	かきと茎わかめの浜煮
				商品の特長	鳥羽市安楽島で育った旬のカキと茎わかめを丁寧に炊き込んだものです。醤油ベースの味付けで、普通とピリ辛の2種類あります。
				生産地(製造地)	鳥羽市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	カキ養殖業者と海女が新鮮な材料を厳選して作っています。

整理番号	水 55	種類	貝類	商品名	アサリ
				商品の特長	白塚漁港で水揚げされる伊勢湾のアサリは漁場が近いため鮮度抜群です。
				生産地(製造地)	津市
				納入可能時期	1月～8月
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	白塚産のアサリは、サイズ制限、出漁日の設定等、厳しい資源管理により大切に漁獲されています。
整理番号	水 56	種類	貝類	商品名	活あわび
				商品の特長	活きが良いので、お刺身でコリコリした食感をお楽しみください。
				生産地(製造地)	紀北町、大紀町、尾鷲市、御浜町
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	低脂肪・高タンパク・低コレステロールでカロリーが低く、銅・亜鉛・鉄分・マグネシウム・コラーゲン・タウリン・カリウム・ビタミンA, B, Cが豊富に含まれています。
整理番号	水 57	種類	貝類	商品名	活さざえ
				商品の特長	活きが良いので、お刺身でコリコリした食感をお楽しみください。
				生産地(製造地)	紀北町、大紀町、尾鷲市、御浜町
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	さざえに含まれるタウリンは、肝臓障害を改善したり、貧血防止、コレステロールの低下、糖尿病の予防等、様々な病気に効果があるとされています。

整理番号	水 58	種類	貝類	商品名	トリ貝
				商品の特長	白塚漁港で水揚げされる伊勢湾のトリ貝は漁場が近いため鮮度抜群です。
				生産地(製造地)	津市
				納入可能時期	5月～8月
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	白塚産のトリ貝は、サイズ制限、出漁日の設定等、厳しい資源管理により大切に漁獲されています。
整理番号	水 59	種類	貝類	商品名	バカ貝
				商品の特長	白塚漁港で水揚げされる伊勢湾のバカ貝は漁場が近いため鮮度抜群です。和え物等の料理で親しまれています。
				生産地(製造地)	津市
				納入可能時期	1月～8月
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	白塚産のバカ貝は、サイズ制限、出漁日の設定等、厳しい資源管理により大切に漁獲されています。
整理番号	水 60	種類	加工品	商品名	味付ふくだめ
				商品の特長	ふくだめは「トコブシ」の地方名です。活きたままを特製たれで炊き上げました。とても柔らかい食感です。
				生産地(製造地)	紀北町
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	ふくだめは、タウリンが豊富で疲労回復や眼病予防にいいと古くから言われています。

整理番号	水 61	種類	その他	商品名	生ウニ
	商品の特長	紀北町紀伊長島で獲れたウニは、クリーミーで口の中に広がる旨味は格別です。			
	生産地(製造地)	紀北町			
	納入可能時期	4月～8月			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	海女さんが獲ったウニです。1個の殻の中に5～6個分くらいてんこ盛りに入れてあります。			
整理番号	水 62	種類	その他	商品名	蒸しウニ
	商品の特長	獲れたてを蒸してあるので、ほっくりとした食感の中にウニの甘みを強く感じられます。			
	生産地(製造地)	紀北町			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	生のウニが苦手な方にも美味しく召し上がっていただけます。			
整理番号	水 63	種類	その他	商品名	朝どれ鮮魚
	商品の特長	熊野灘から水揚げされた鮮魚を、通常のルートに比べほぼ1日早く、その日のうちに配送しています。アジ、サバ、イワシ、カマス、イカ類など、おなじみの食材をはじめ、一般には珍しい魚も産地さながらの鮮度を味わうことができます。			
	生産地(製造地)	南伊勢町、志摩市、紀北町ほか県内各地			
	納入可能時期	周年(要問合せ)			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	配送の都合が合えば注文販売も可能です。販売品や価格は漁獲状況によって変わりますのでお問い合わせください。配送ルートは外湾漁協ホームページで確認できます。			