

1 鈴鹿山麓クリーンポーク 熟成ベーコン

畜産

有限会社角屋



**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。

希望小売価格(税別)	1,400円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	東海

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	300g
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	872円(税込・クール便代含)

●お問い合わせ先

TEL: 059-393-2041 FAX: 059-393-2338

E-mail: sgl-yuji@cty-net.ne.jp

2 熊野揚げ

日配

有限会社浜地屋



「保存料不使用」の地魚100%の天ぷら

熊野灘で水揚げされた魚を使い、頭など手作業で取り除いたものを洗浄、採肉、水晒し、脱水、攪拌と自社すり身工場で行っています。魚本来の味わいが堪能できる逸品です。

希望小売価格(税別)	250円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

ターゲット	40代以上の男性
利用シーン	軽く炙り、大根おろしを添えて、お酒の肴に
賞味/消費期限	(賞味)30日
原材料	魚肉(あじ、たかべ、その他)、小麦澱粉、砂糖、卵白、塩(天日塩)、本みりん、植物油、調味料(アミノ酸等)、(原材料の魚はえび、かにを食べています)
原産地	三重県
内容量	160g(40g×4枚)
1ケースあたり入数	25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	1日
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)36.0×(横)27.0×(高)11.0、(重)4.1
JANコード	4973897004801
送料	弊社負担

●お問い合わせ先

TEL: 0597-88-0171 FAX: 0597-88-0172

E-mail: s-hamaji@sinbeiya.com

3 伊勢志摩あおさのり生造り刺身こんにやく

日配

有限会社牧野商店



伊勢志摩あおさのりの風味たっぷり、色彩鮮やかなヘルシーこだわりこんにやく

伊勢志摩あおさのりをそのまま使用し、こだわりの製法で仕上げました。磯の風味も程よく、色彩鮮やかで外観も楽しんで頂けます。蒟蒻特有の臭みも無く、水洗いのみで使用できます。優しいソフトな食感をお試し下さい。類似品にからし酢みそ添付商品、秋冬提案用商品もあります。

ターゲット	美容・健康志向の女性
利用シーン	刺身、サラダ、煮物、おでん
賞味/消費期限	(賞味)120日
原材料	こんにやく精粉(国内産)、あおさのり(伊勢志摩産)、貝殻焼成カルシウム(こんにやく用凝固剤)
原産地	国産
内容量	160g
1ケースあたり入数	30個もしくは20個
最低ケース納品単位	1~3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の場合 (縦)36.0×(横)28.5×(高)12.3、(重)9.0
JANコード	4978608333317
送料	500円(関東・関西・中部) 数量により応相談

希望小売価格(税別)	172円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 0598-29-2206 FAX: 0598-29-1303

E-mail: makinosh@poplar.ocn.ne.jp

4 伊勢ひじきたっぷり!! 味がしみるこんにやく

日配

有限会社牧野商店



伊勢ひじきをそのまま練り込み、外観と食感よく仕上げた、ちょっと贅沢な蒟蒻です。

伊勢ひじきをそのまま使用し、こだわりの製法で特徴のある外観と優しい食感に仕上げました。蒟蒻特有の臭みも無く、水洗いのみで使用できます。加熱調理して頂くと、ひじきがより柔らかくなり旨みが出てきます。類似品として、おでんみそ添付商品、春夏提案用商品もあります。

ターゲット	美容・健康志向の女性
利用シーン	おでん、煮物、炒めもの、刺身
賞味/消費期限	(賞味)120日
原材料	こんにやく精粉(国内産)、ひじき(三重県産)、貝殻焼成カルシウム(こんにやく用凝固剤)
原産地	国産
内容量	160g
1ケースあたり入数	30個もしくは20個
最低ケース納品単位	1~3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)	30個の場合 (縦)36.0×(横)28.5×(高)12.3、(重)9.0
JANコード	4978608000790
送料	500円(関東・関西・中部) 数量により応相談

希望小売価格(税別)	172円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 0598-29-2206 FAX: 0598-29-1303

E-mail: makinosh@poplar.ocn.ne.jp

5 熊野特産たかな漬け めはり

日配

飛鳥たかな生産組合



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！！

「赤大葉たかな」という品種のたかなを生産者全員が「みえの安心食材」として、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ています。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(税別)	371円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 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	めはり寿司、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	三重県熊野市
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	950円 クール便(関西~関東)

●お問い合わせ先

TEL: 0597-84-1110 FAX: 0597-84-1114

E-mail: asukamehari11@zc.ztv.ne.jp

6 伊勢うどん

グロッサリー

株式会社みなみ製麺



お伊勢参りのおもてなし、伊勢うどん

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(税別)	762円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 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、でんぷん、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	650円、数量、地域により異なります

●お問い合わせ先

TEL: 0596-38-1166 FAX: 0596-38-1167

E-mail: webmaster@iseudon.net

7 手打式伊勢うどん

グロッサリー

株式会社いとめん本店



トロリとした濃い色のたれに、太くてやわらかい麺をからめるようにしてあじわううどん

麺は、古来の麺を再現するためロール等で締めずに麺帯をやわらかく作り麺の水分をおさえ小麦粉本来のうまみを出し、包丁切りにて製造。たれは、芳醇な味と香りのたまり醤油に良質のかつお節、煮干のだしをたっぷり効かした伊勢特有の風味を出したたれです。

希望小売価格(税別)	458円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 059-351-5388 FAX: 059-351-8109
E-mail: seta@itomen.co.jp

ターゲット	忙しい主婦、単身者
利用シーン	昼・夕・夜食、高齢者向け食事、離乳食
賞味/消費期限	(賞味)90日
原材料	めん[小麦粉、食塩、調味料]、たれ[たまりしょうゆ(本醸造)、こいくちしょうゆ(混合)、みりん、砂糖、煮干、食塩、かつおぶし、こんぶ、カラメル色素、アルコール、調味料(アミノ酸等)]、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
原産地	三重県
内容量	568g(めん250g×2、たれ34g×2)
1ケースあたり入数	8袋
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	2日(日曜日、祭日、年末年始は除く)
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)31.0×(横)32.0×(高)11.0、(重)4.9
JANコード	4970436091131
送料	中部地区、関東地区、関西地区送料含む

8 伊勢焼きうどん

グロッサリー

伊勢醤油本舗株式会社



おかげ横丁に軒を連ねる伊勢醤油本舗本店で行列ができる伊勢の新名物。

醤油の芳ばしい香りとコク、もちもちの伊勢うどんの食感が味わえる、麺とたれの2食セットです。たれには華やかな香りと深いコクを併せ持つ伊勢醤油を使用。火を入れた途端、食欲が湧き上がる芳ばしい香りがし、まろやかな味わいが楽しめます。

希望小売価格(税別)	575円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先(ヤマモリ(株)直販・店舗運営部)

TEL: 0598-51-4630 FAX: 0598-51-4649
E-mail: h_yasumoto@yamamori.co.jp

ターゲット	老若男女
利用シーン	昼食や軽食
賞味/消費期限	(賞味)60日
原材料	めん:小麦粉、食塩、醸造酢、pH調整剤 たれ:しょうゆ(本醸造)、砂糖、動物油脂、かつおぶしエキス、みりん、酵母エキス、こんぶエキス、酒精、カラメル色素、(原材料の一部に小麦、さば、大豆を含む)
内容量	554g(めん:250g×2袋、たれ:27g×2個)
1ケースあたり入数	15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(土日祝を除く)
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)49.5×(横)34.5×(高)21.0、(重)9.4
JANコード	4903101125961
送料	5ケース以上は送料なし

9 種まき権兵衛うどん(乾麺)

グロッサリー

有限会社モリタ

商標登録第 5707967 号



三重県産小麦100%使用。独特の食感・のどごし。「追い鯉の種」が決めての細うどん

「権兵衛が種まきや、カラスがほじくる…」で知られる民話『種まき権兵衛』の名前がついたツルツルと、小気味の良いのどごしが特徴の細うどんです。原料と美味しさにこだわり、粉末の鯉節を「追い鯉の種」として別につけました。最後に種をまくようにかけてお召し上がり下さい。

希望小売価格(税別)	723円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 0597-32-0215 FAX: 0597-32-3125

E-mail: morita-men@y3.dion.ne.jp

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(三重県産)、食塩、海洋深層水【かつお削りぶし】かつおのふし【めんつゆ】しょうゆ(混合)、砂糖、食塩、米発酵調味料、水あめ、かつおぶし、むろぶし、そうだぶし、かつおぶしエキス、たん白加水分解物、さばぶし、昆布エキス、酵母エキス、醸造酢、(原材料の一部に小麦、さば、大豆、ゼラチンを含む)
原産地	三重県
内容量	224g(めん160g、かつお削りぶし2g×2、スープ30g×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)、重量(kg)	(縦)28.0×(横)49.0×(高)19.0、(重)9.0
JANコード	4930245000298
送料	800円 数量、地域(北海道・沖縄・離島等)より応相談

10 種まき権兵衛ラーメン(乾麺)しょうゆ

グロッサリー

有限会社モリタ

商標登録第 5417385 号



三重県産小麦100%使用。「追い鯉の種」が決めてのかおり高いラーメンです！

「権兵衛が種まきや、カラスがほじくる…」で知られる民話『種まき権兵衛』の名前がついたラーメン。化学調味料を使わず、原材料は地元三重県産と自然素材にこだわっています。粉末の鯉節を「追い鯉の種」として別につけました。最後に種をまくようにかけてお召し上がり下さい。

希望小売価格(税別)	723円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 0597-32-0215 FAX: 0597-32-3125

E-mail: morita-men@y3.dion.ne.jp

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(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【しょうゆスープ】しょうゆ、ポークエキス、チキンエキス、動物油脂、たん白加水分解物、砂糖、かつおエキス、食塩、オニオンエキス、こんぶエキス、酵母エキス、ぶどう糖、(原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチンを含む)
原産地	三重県
内容量	235g(めん160g、かつお削りぶし2g×2、スープ35.5g×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)、重量(kg)	(縦)28.0×(横)49.0×(高)19.0、(重)9.0
JANコード	4930245000250
送料	800円 数量、地域(北海道・沖縄・離島等)により応相談

11 伊勢醤油 吟香仕込み

グロッサリー

伊勢醤油本舗株式会社



伊勢に伝わるおもてなしの心を今に伝える醤油。

伊勢醤油は三重県産の小麦と大豆で仕込み、たまり醤油の深いコクと濃口醤油の華やかな香りを併せ持つ醤油で、まろやかな風味が特徴です。毎年伊勢神宮にも奉納され、2014年モンドセレクションにて5年連続最高金賞に輝いた世界にも認められた醤油です。

希望小売価格(税別)	1,000円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

ターゲット	食への探求心が強く、こだわりの食材を求める人
利用シーン	お刺身、冷奴、煮付け
賞味/消費期限	(賞味)540日
原材料	大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、小麦、アルコール
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	5ケース
保存温度帯	常温
発注リードタイム	3日(土日祝を除く)
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)26.0×(横)37.0×(高)30.0、(重)16.6
JANコード	4903101125053
送料	5ケース以上は送料無し

●お問い合わせ先(ヤマモリ(株)直販・店舗運営部)
TEL: 0598-51-4630 FAX: 0598-51-4649
E-mail: h_yasumoto@yamamori.co.jp

12 伊勢たまり

グロッサリー

株式会社糀屋



**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**

伊勢うどんにも使われるたまり醤油を、原材料の大豆と小麦を三重県産にこだわり、じっくり仕込んだ伊勢たまり。コクのある味わいと豊かなかおり、ほのかな甘み、たまり醤油の魅力が存分に堪能できる逸品です。

希望小売価格(税別)	400円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

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	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	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	本州540円 北海道1,300円 沖縄2,060円

●お問い合わせ先
TEL: 0596-65-7050 FAX: 0596-65-7771
E-mail: order@koujiya-ise.com

13 「八丁仕込み」黄金味噌

グロッサリー

東海醸造株式会社



伊勢平野の自然が育んだ杉桶仕込みの天然醸造豆味噌。創業300年の伝統製法。

大豆と食塩水だけを杉桶に仕込んで3年以上じっくりと温度管理せずに自然のまま熟成させた生味噌。八丁仕込豆味噌は東海地方独特の個性的なもので、濃厚な旨味、かすかな苦味と渋み、酸味も持ち合わせている。化学調味料を使わず、未加熱なので自然な味噌といえる。

ターゲット	食マインドの高い中高年の男女
利用シーン	「溶かす・混ぜる・塗る・のせる」
賞味/消費期限	(賞味)6ヶ月
原材料	大豆(三重県産)、食塩、酒精
原産地	三重県産
内容量	1kg
1ケースあたり入数	8個
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	4~9月は冷蔵
発注リードタイム	3営業日
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)17.0×(横)19.0×(高)40.0、(重)9.0
JANコード	4571320328335
送料	本州・四国448円、北海道・九州829円(税別)

希望小売価格(税別)	686円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 059-382-0001 FAX: 059-382-5135
E-mail: ougon-tamari@fine.ocn.ne.jp

14 特撰赤だし味噌

グロッサリー

株式会社糶屋



**豆味噌の深いコクと香り
まるやかな味わいが特徴の赤だしみそです。**

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、糶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。

ターゲット	調理の専門家・一般主婦
利用シーン	お味噌汁、味噌煮込みや味噌だれの材料
賞味/消費期限	(賞味)180日
原材料	大豆、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)、酒精
原産地	中国
内容量	500g
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)27.5×(横)40.0×(高)18.5、(重)10.0
JANコード	4560167871210
送料	600円/ケース

希望小売価格(税別)	320円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 0596-65-7050 FAX: 0596-65-7771
E-mail: order@koujiya-ise.com



焼肉のシメには「ご飯大盛り!」

地元松阪が世界に誇る牛肉の大ブランド「松阪牛」の完熟たい肥を使用。できるだけ農薬を使わない独自の栽培指針を採用。その口当たりの良い旨味は、肉料理にぴったりです。

希望小売価格(税別)	2,362円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

ターゲット	肉料理系外食産業、若年、中高年男性
利用シーン	肉料理とともに
賞味/消費期限	(賞味)1ヶ月
原産地	三重県
内容量	5kg
1ケースあたり入数	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	3日
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)41.0×(横)26.0×(高)8.5、(重)5.5
JANコード	—
送料	全国一律500円【沖縄、離島を除く】

●お問い合わせ先

TEL: 0598-58-2717 FAX: 0598-58-3459

E-mail: nogyoya-farm@kuragi.co.jp

伊勢人のおもてなし料理を・・・
『炊き立てごはんには混ぜるだけ!』

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お届けいたします。

希望小売価格(税別)	500円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 059-347-1029 FAX: 059-345-6780

E-mail: syokuhin@sansho-bussan.co.jp

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、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、大豆を含む)]
原産地	国産
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	400円～



ホカホカご飯に混ぜ込み、かき込むと止まりません！！

鈴鹿の白子港で水揚げされたちりめんと、志摩大王町の鰹節を、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(税別)	667円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 059-384-6767 FAX: 059-384-6768
E-mail: tanaka@shin-sei.net

ターゲット	中高年
利用シーン	ご飯にふりかけたり、おにぎりに
賞味/消費期限	(賞味)150日
原材料	ちりめん、うすくち醤油、発酵味醂、鰹節、生引溜醤油、果糖、水飴、甘味料(ソルビット)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸K)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
原産地	三重県産
内容量	120g
1ケースあたり入数	40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)24.0×(横)34.0×(高)19.0、(重)6.0
JANコード	4973680315176
送料	弊社負担



ピリッと旨味！

**袋から取り出してすぐ食べられる
“椎茸の佃煮”です。**

青唐辛子は鷹の爪と八鬼山の鬼の文字をとり“鬼の爪”と名付けました。自社生産の椎茸・キクラゲ・青唐辛子を使用。1日かけてふっくら戻した干し椎茸と旨みの入った戻し汁に、キクラゲのコリコリ食感をプラスさせ、尾鷲の伝統野菜である青唐辛子を加え甘辛く炊き上げました。

希望小売価格(税別)	400円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 0597-28-8007 FAX: 0597-28-8009
E-mail: egoma@yakiyamafarm.com

ターゲット	40代～60代女性、お酒を飲む男性
利用シーン	食事の一品や晩酌の一品、ご飯にまぜて
賞味/消費期限	(賞味)5ヶ月
原材料	シイタケ(三重県尾鷲産)、きくらげ(三重県尾鷲産)、唐辛子(三重県尾鷲産)、しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、みりん、酒、調味料(アミノ酸等)
原産地	三重県産
内容量	100g
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	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)19.5×(横)26.0×(高)12.5、(重)2.3
JANコード	4582364700216
送料	800円～

サンジルス醸造株式会社



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。

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。

希望小売価格(税別)	250円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 0594-22-3333 FAX: 0594-22-2992
E-mail: san-j-info@san-j.co.jp

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	調味味噌[調合みそ(米みそ、豆みそ)、しょうゆ、砂糖、かつお節粉末、昆布エキス、酵母エキス、食塩、調味料(アミノ酸等)、酒精]、具(ヒトエグサ)(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
原産地	三重県
内容量	3食入り
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)1.0
JANコード	4901608672360
送料	本州無料 北海道・四国・九州・沖縄は300円

20 鯛だしつゆ

三和水産株式会社



鯛だしと3つのだしがつくり出す、上品な旨味の「鯛だしつゆ」です。

尾鷲で育った新鮮なタイのアラ(頭・骨・皮)を焼き、一晩かけて北海道産昆布と一緒に水出ししました。そのだしに九州産のサバといりこのだしを合わせました。夏はそうめんつゆに、冬には鍋つゆに、その他、いろんな料理に使える万能つゆです。

希望小売価格(税別)	524円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 0597-28-2336 FAX: 0597-28-2337
E-mail: sanwasuisan55@yahoo.co.jp

ターゲット	料理好きの方、飲食関係の方
利用シーン	そうめんつゆ、鍋つゆ、炊き込みご飯
賞味/消費期限	(賞味)180日
原材料	鯛のだし、しょうゆ(本醸造)、砂糖、みりん、混合だし、昆布、食塩、(原材料の一部に小麦、大豆、さばを含む)
内容量	360ml
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)28.0×(横)22.0×(高)23.0、(重)8.0
JANコード	4933750373604
送料	応相談

株式会社利八屋



希望小売価格(税別)	2,000円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 11月～3月
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 0596-37-3010 FAX: 0596-37-3618
E-mail: h.sugiki@ri8.co.jp

温めるだけで簡単に伊勢海老汁を召し上がれます。

伊勢海老(三重県産)を1/2尾入れた伊勢志摩の味、伊勢海老汁をご堪能いただけます。丼(耐熱容器)に伊勢海老汁、味噌、あおさを入れて電子レンジで温めるだけで簡単に召し上がれます。

ターゲット	中高齢年の男女
利用シーン	贈り物、ちょっと贅沢
賞味/消費期限	(賞味)120日
原材料	汁:伊勢海老(三重県産)、だし(かつお節、昆布)、イセエビパウダー/みそ:米みそ、豆みそ、本みりん、清酒、醤油、ねりごま、調味料(アミノ酸等)(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む)/あおさのり:ひとえぐさ(あおさのり)
原産地	三重県
内容量	350g(汁320g、みそ29.5g、あおさ0.5g)
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	受注発注
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)14.0×(横)15.0×(高)8.0、(重)6.0
JANコード	4571243005160
送料	900円(北海道、沖縄、離島を除く)

22 九鬼特撰芳醇黒胡麻油

九鬼産業株式会社



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!

厳選された特別な黒胡麻(セサミン高含有)を伝統の压榨製法で芳醇な香りとまろやかな口当たり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。

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
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、送料実費となります

●お問い合わせ先

TEL: 059-350-8615 FAX: 059-350-2077
E-mail: kkaihatu@kuki-info.co.jp

希望小売価格(税別)	650円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

23 たまり醤油となたね油の和風ドレッシング

グロッサリー

東海醸造株式会社



四日市市川島産の菜種「ななしきぶ」100%のなたね油と蔵出しのたまり醤油を使用

四日市市産の菜種「ななしきぶ」100%を昔ながらの釜あぶり压榨法により集めたなたね油を旨味成分が多くコクたっぷりの蔵出したまり醤油をベースにして調合しました。お好みに応じてワサビ、胡椒、にんにく、果汁を加えてお楽しみください。

希望小売価格(税別)	477円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 059-382-0001 FAX: 059-382-5135
E-mail: ougon-tamari@fine.ocn.ne.jp

ターゲット	食マインドの高い男女
利用シーン	野菜、肉、揚げ物などに
賞味/消費期限	(賞味)8ヶ月
原材料	醸造酢、たまりしょうゆ、水あめ、液体塩麹、食用植物油脂(なたね油)、かつお節エキス、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
原産地	三重県
内容量	180ml
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営業日
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)21.5×(横)28.0×(高)23.5、(重)5.3
JANコード	4571320329035
送料	本州・四国:483円 北海道・九州:895円(税込)

24 辻さん家の黒にんにくぼん酢

グロッサリー

うれし野ラボ株式会社



3つの果汁のさわやかな風味と黒にんにくのコクが生む深い味わい

三重県立相可高校調理クラブと共同で、余計な物は一切使わず食材にこだわって作りました。まろやかな酸味とやや甘い香りが特徴の三重県産マイヤーレモンと高知県産柚子、徳島県産すだちの3つのさわやかな果汁に、三重県産無臭黒にんにくでコクと旨味をプラスしています。

希望小売価格(税別)	560円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 0598-48-0036 FAX: 0598-48-0037
E-mail: info@ureshino-lab.jp

ターゲット	30代～50代の主婦、お土産としての地方の逸品。
利用シーン	鍋料理、焼き魚や冷や奴、豚しゃぶなど。
賞味/消費期限	(賞味)1年
原材料	しょうゆ、かんきつ果汁(マイヤーレモン/三重県産、すだち/徳島県産、ゆず/高知県産)、穀物酢、米発酵調味料、たん白加水分解物、砂糖、合わせだし(煮干、さば節、かつお節)、こんぶだし、黒にんにくペースト(三重県産)、酵母エキス、食塩、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
内容量	200ml
1ケースあたり入数	24本(12本c/s×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	5営業日
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)22.3×(横)33.6×(高)19.9、(重)11.0
JANコード	4571308390545
送料	無料(但し北海道、九州、離島は要確認)



にがりを加えて豆腐が作れます。「できたて」
「自家製」の豆腐メニューとなります。

国産大豆100%の無調製豆乳です。高濃度(11%以上)ですので、にがりを適量加えれば豆腐が作れます。豆腐を作るための豆乳は、冷蔵で賞味期限が短いものがほとんどで、萬来豆乳は常温保管、長い賞味期限が特徴です(豆腐を作る場合は、一度冷やしてからお使いください)。

希望小売 価格(税別)	500円/パック (3,000円/ケース)
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

ターゲット	健康意識の高い方。こだわりの豆腐料理を希望する外食の方
利用シーン	豆乳、豆腐
賞味/消費期限	(賞味)365日
原材料	大豆(遺伝子組み換えでない)
原産地	日本
内容量	1000ml
1ケースあたり入数	6/パック
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(沖縄5日、北海道、東北、九州、離島は3日)
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)29.5×(横)13.0×(高)20.5、(重)7.0
JANコード	458013723002
送料	弊社負担

●お問い合わせ先

TEL: 059-331-2158 FAX: 059-331-7324

E-mail: info@minamisangyo.com



クリームタッチの爽やか飲料

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
商品は乳白色の着色料や防腐剤を使わず、クエン酸など天然
由来の原料で製造しています。

大人には懐かしく、子供には新鮮なクリームソーダ味
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(税別)	120円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

ターゲット	男女5歳~80歳
利用シーン	普通に、アイスクリームをのせて
賞味/消費期限	(賞味)1年
原材料	果糖、ぶどう糖、砂糖、液糖、加糖脱脂練乳、リンゴ果汁、生ぶどう酒、蜂蜜、クエン酸、香料
原産地	
内容量	180ml
1ケースあたり入数	30本
最低ケース納品単位	10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)33.5×(横)29.0×(高)18.0(重)12.2
JANコード	4902217611276
送料	10c/s 2,000円(北海道・沖縄・離島要相談)

●お問い合わせ先

TEL: 0594-23-7411 FAX: 0594-23-7151

E-mail: kosen@tcp-ip.or.jp

27 五ヶ所みかん完熟こつぶストレートジュース

グロッサリー

農事組合法人土実樹



濃厚みかん8個をギュギュッ！！

越年完熟こつぶ(SSサイズ)みかんは約250日(通常180日)糖度と酸度のバランスを保ちながら育て収穫します。ですから、みかんの美味しさを追及した逸品で、ギュッと絞ったストレートジュースです。

ターゲット	濃厚な味を好まれる方
利用シーン	贈答用、業務用のごたわりのストレートジュース、ハイエンドスイーツの素材
賞味/消費期限	(賞味)製造日より1年
原材料	温州みかん
原産地	三重県南伊勢町五ヶ所地区
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	1週間
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)32.0×(横)37.0×(高)20.0、(重)13.0
JANコード	4562317500377
送料	本州・九州・四国(700円)、北海道・沖縄・離島(1500円)

希望小売価格(税別)	426円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 0599-66-1201 FAX: 0599-66-1346
E-mail: tumiki@amigo2.ne.jp

28 マルチみかん100%ジュース

グロッサリー

株式会社夢工房くまの



栽培から搾汁方法まで全てにこだわり抜いた自慢のジュースを熊野からお届けします

J-GAP認証農場で生産されたものの中で、ミカンの樹に適度な水分ストレスを与え気象条件に左右されずに高糖度なみかんを生産する「マルチ栽培」の原料だけを果皮の苦味が入らないインライン方式で搾汁した、糖度12度以上のものだけがマルチみかん100%ジュースです。

ターゲット	県内観光客、宿泊客
利用シーン	贈答用、ホテルのディナー
賞味/消費期限	(賞味)1年
原材料	温州みかん
原産地	三重県熊野市
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	3日
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)20.0×(横)28.0×(高)30.0、(重)6.0
JANコード	4580252421113
送料	弊社負担

希望小売価格(税別)	1,300円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 0597-89-0037 FAX: 0597-89-5423
E-mail: yume-kumano@zc.ztv.ne.jp



新姫とは熊野市新鹿町で偶然発見された柑橘で、熊野にしかない希少な品種です。

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。

ターゲット	30～50代の健康に気を使っている女性
利用シーン	焼き魚や焼き肉、揚げものなど、焼酎割にも。
賞味/消費期限	(賞味)240日
原材料	新姫(三重県熊野市産)
原産地	三重県熊野市
内容量	100ml
1ケースあたり入数	10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)25.0×(横)100.0×(高)160.0、(重)2.5
JANコード	4534284902003
送料	650円/ケース(個数、北海道・沖縄離島・要相談)

希望小売価格(税別)	667円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 0597-97-0640 FAX: 0597-97-0641
E-mail: kosha@kumano-furusato.com

30 小豆憧風(あずきどうふ)

菓子

株式会社桔梗屋織居



ぷるぷるゆるゆる、なめらか食感の、とうふに見立てた葛ようかん。冬は葛湯でどうぞ。

なめらかな葛羊羹をお豆腐に見立てました。伊賀上野の郷土料理として有名なものに「豆腐でんがく」がありますが、お菓子の豆腐として、伊賀上野の名物となりました。登録商標です。

ターゲット	40～50代
利用シーン	おやつとして、また高齢者の介護菓子として。
賞味/消費期限	(消費)5日
原材料	砂糖、小豆、本葛粉、増粘多糖類、加工澱粉、乳化剤
原産地	日本
内容量	500g
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	冷蔵
発注リードタイム	3日
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)90.0×(横)25.0×(高)20.0、(重)12.0
JANコード	4571220360688
送料	当社負担(沖縄・北海道・離島は要相談)

希望小売価格(税別)	1,000円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

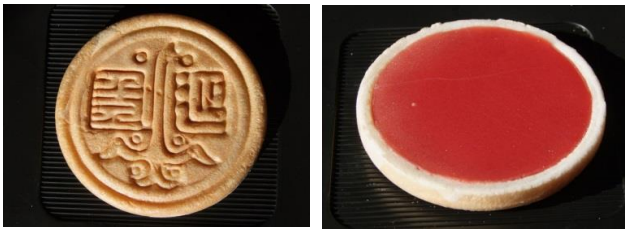
●お問い合わせ先

TEL: 0595-21-0123 FAX: 0595-24-3829
E-mail: igaueno@k-orii.com

31 老伴4枚入り

株式会社柳屋奉善

菓子



希望小売価格(税別)	649円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	県内: 駅売店・大型店 県外: 大都市の百貨店

羊羹の甘さを最中でおさえた上品なお味で、寒天が多いのでカロリーが低いです。

最中に羊羹を流した大胆で前衛的なお茶菓子「老伴」は安土城の近くで桃山文化時代に創られました。蒲生氏郷公(日野城主)が織田信長公をお茶会に招くため、当家に砂糖を与え創らせたと推測されます。秀吉公の命で城主とともに松阪へ移り、約440年菓子屋を継続しております。

ターゲット	主婦、お茶の先生、アーティスト等
利用シーン	一家団楽・お茶会・勉強会・他
賞味/消費期限	(賞味)20日
原材料	白あん、砂糖、水飴、寒天、最中、着色料(ベニコウジ)
原産地	寒天と最中は産地・製造とも国内
内容量	4個
1ケースあたり入数	20箱
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温(多湿・直射日光を避ける)
発注リードタイム	6日
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)16.5×(横)8.2×(高)2.8、(重)0.21
JANコード	4580232840156
送料	通常着払いですが、元払いでも対応します

●お問い合わせ先

TEL: 0598-21-0138 FAX: 0598-26-2126
E-mail: yanagiya430@apost.plala.or.jp

32 銘菓「関の戸」

有限会社深川屋

菓子



希望小売価格(税込み)	500円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

徳川家光の頃より変わらない味。深川屋は江戸時代にはすでに老舗でした。

東海道五十三次の内 四十七番目「関宿」で約370年作り続けられている銘菓「関の戸」は、小豆の漉し餡を 白いぎゅうひ餅で包み 阿波の和三盆をまぶしたお餅菓子です。その姿は三重の鈴鹿山脈に降り積もる白雪になぞらえて作られたと伝えられています。

ターゲット	老若男女
利用シーン	茶菓子、土産物、引き出物、供え物
賞味/消費期限	(賞味)15日間
原材料	砂糖、小豆、水飴、餅粉、トレハロース
内容量	担い箱6個入り、季節箱6個入り
1ケースあたり入数	20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	午前中受注(木曜発送不可)
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)36.0×(横)31.0×(高)19.0、(重)1.8
JANコード	4533032005003
送料	関東地方まで一律740円。コレクトの場合一律1,000円

●お問い合わせ先

TEL: 0595-96-0008 FAX: 0595-96-0008
E-mail: fukawayaya14th@gmail.com

33 平治煎餅

菓子

有限会社平治煎餅本店



津市に伝わる阿漕平治物語にでてくる平治が浜に忘れた笠を模ったお煎餅です。

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模ったお菓子です。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日間
原材料	砂糖、小麦粉、卵
内容量	36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	4942761010026
送料	756円 (関東・関西方面)～

希望小売価格(税別)	850円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 059-225-3212 FAX: 059-225-3205
E-mail: webmaster@heijisenbei.com

34 チーズケーキ

菓子

株式会社鳥羽国際ホテル



「モンドセレクション2015金賞」受賞に輝いた40年以上変わらぬ製法で作るチーズケーキ

厳選された良質の素材で作られるチーズケーキ。やわらかなスポンジと甘蜜のハーモニーをお楽しみください。中でも「プレーン」は鳥羽国際ホテル不動の人気を誇る定番で、口の中で広がる芳醇な風味は格別です。

ターゲット	女性
利用シーン	デザート、喫茶、ギフト利用等
賞味/消費期限	(賞味)60日
原材料	クリームチーズ、砂糖、卵、小麦粉、フレッシュホイップ(乳製品、植物油、粉あめ)、バター、アピコットジャム(砂糖、アピコット、水飴)、牛乳、シナモン、食塩、安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、pH調整剤、香料、酸味料(クエン酸K)、増粘剤(ペクチン:オレンジ由来)、(原材料の一部に大豆、ゼラチンを含む)
原産地	日本、他
内容量	760g
1ケースあたり入数	1ホール(台)
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	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	なし
送料	900円～(税別)

希望小売価格(税別)	3,600円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 0599-26-3736 FAX: 0599-21-0054
E-mail: tsujimoto-f@tobahotel.co.jp

35 糀ぷりん

菓子

株式会社糀屋



ぷりんの味わいを「糀」の力でより深く濃厚な甘さと糀の風味をお楽しみください。

創業二百年の醸造元が自社のたまり醤油と甘麹を加えて作ったプリン。より濃厚でコクのある甘さと口に漂う麹の風味はちょっと贅沢な味わいです。

希望小売価格(税別)	300円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 0596-65-7050 FAX: 0596-65-7771

E-mail: order@koujiya-ise.com

ターゲット	30代~60代中心の女性
利用シーン	ギフト商品、日配スイーツ
賞味/消費期限	(賞味)14日
原材料	牛乳、乳等を主要原料とする食品、卵、砂糖、米糀(国産)、たまり醤油、カラメル、グリセリン、酢酸Na、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、セルロース、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
原産地	北海道
内容量	80g
1ケースあたり入数	20個(10個入り2合わせ)
最低ケース納品単位	2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)27.6×(横)30.8×(高)10.5、(重)4.8
JANコード	4560167878110
送料	800円~

36 シェル・レーヌ

菓子

株式会社ブランカ



第22回 全国菓子博名誉総裁賞受賞

卵は地元鳥羽産の物、小麦粉は三重県産の「あやひかり」、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。20年間愛され続ける歴史あるスイーツです。

希望小売価格(税込み)	1,512円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 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、天然カルシウム(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

●お問い合わせ先

TEL: 0596-65-7120 FAX: 0596-65-7121

E-mail: shell-koubou@blanca.co.jp

こんがり焼き上げられた懐かしい風味の焼き菓子



地元産卵とたっぷりのバターを使い、優しい甘さに仕上げた生地をしっかりと焼き上げ、外はカリカリ、中はふんわりと仕上げました。

ターゲット	女性
利用シーン	お土産・おやつ
賞味/消費期限	(賞味)30日
原材料	小麦粉、砂糖、卵、バター、ショートニング、カシューナッツ、白双糖
原産地	日本・アメリカ(カシューナッツ)
内容量	1個
1ケースあたり入数	100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)68.5×(横)32.5×(高)27.5、(重)10.0
JANコード	4946243121217
送料	弊社負担

希望小売価格(税込み)	163円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 0596-65-7120 FAX: 0596-65-7121
E-mail: shell-koubou@blanca.co.jp

38 元祖もちもち小麦のシフォンケーキ「モフォン」



桑名もち小麦を使用したもちりしっとりした新食感のシフォンにファン急増中♪

幻の小麦といわれるもち小麦を栽培している桑名で生まれたしっとりもちりした新食感のシフォンケーキです。桑名の近く、大安町で朝採卵された新鮮卵をふんだんに使用しているため、豊かな香りと口に入れたときに鼻に抜けるフレーバーを楽しめます。

ターゲット	20～60代の女性を中心としたスイーツファン
利用シーン	自己消費・手土産・贈答品
賞味/消費期限	(消費)5日
原材料	卵、小麦粉(桑名もち小麦5割合む)、砂糖、植物油、食塩、香料
内容量	1台
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	2～3日営業日
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)17.0×(横)17.0×(高)11.0、(重)0.5
JANコード	—
送料	650円(税別 クール代金200円含む)～ 冷凍発送可

希望小売価格(税別)	1,319円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 0594-87-5307 FAX: 0594-32-6656
E-mail: aikuru@movie.ocn.ne.jp



魚だからヘルシー(12個入り254kカロリー)

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(税別)	500円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	兵庫県～関東

●お問い合わせ先
 TEL: 0597-36-1616 FAX: 0597-36-1900
 E-mail: yamasho@zc.ztv.ne.jp

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)180日
原材料	キャベツ、皮(小麦粉、食塩)、ニギス(三重県産)、イカ、生姜、紅生姜、ニラ、伊勢芋、食塩、マイヤーレモン、加工澱粉【アレルギー物質ノイカ、やまいも、小麦を含む】
原産地	ニギス、タルイカ、伊勢芋、食塩、小麦、マイヤーレモン(三重県産)
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(兵庫～関東)。数量により応相談。

40 20度 ステラハーフムーン香酸ゆず酎

株式会社伊勢萬

酒



栓を開けた途端にゆずの心地良い香りが広がる、ゆず果汁たっぷりのリキュール。

焼酎にゆず果汁をたっぷり入れ、心地よい爽やかな美味しさに仕上げました。ゆず本来のほどよい酸味とともに癒しの香りをお楽しみ下さい。ゆずの果実には体に嬉しいクエン酸が含まれています。ロック、ソーダ割り、ジンジャーエール割り等、色々な飲み方を楽しむことができます。

希望小売価格(税別)	1,200円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

ターゲット	20代女性
利用シーン	ロックやソーダ割り、ストレートで。
原材料	焼酎乙類、醸造アルコール、ゆず果汁、オリゴ糖、砂糖、果糖
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	5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)32.8×(横)43.0×(高)21.5、(重)15.2
JANコード	49214178
送料	最低ケース納品単位以上は0円(5ケース未満は応相談)

●お問い合わせ先
 TEL: 0596-37-4195 FAX: 0596-37-4723
 E-mail: office@iseman.co.jp

株式会社伊勢萬



希望小売 価格(税別)	872円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

ロングセラー焼酎「熟成光年」の伊勢志摩限定ボトルです。

伊勢志摩で生まれ、全国でご愛顧頂いておりますロングセラー焼酎「熟成光年」。伊勢志摩唯一の焼酎蔵としてその熟成光年に伊勢志摩をイメージすることができる限定ボトルをご用意致しました。樽の香りと麦の風味が広がり、すっきりとした中にもコクのあるまろやかな味わいです。

ターゲット	一般の方から本格派の方まで
利用シーン	オンザロックや水割りでお楽しみください。
原材料	焼酎甲類80%(トウモロコシ、麦) 焼酎乙類20%(麦、麦麴)
内容量	720ml
1ケースあたり入数	12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	3営業日
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)31.5×(横)41.0×(高)22.5、(重)16.0
JANコード	4981174001450
送料	最低ケース納品単位未満の場合応相談

●お問い合わせ先

TEL: 0596-37-4195 FAX: 0596-37-4723

E-mail: office@iseman.co.jp

42 あおさ焼酎(この空 この海 このあおさ)

有限会社マサヤ



最高級の「あおさ」と南伊勢を愛する多くの人々の「絆と想い」を熟成させた自信作

三重県南伊勢町で採れた1番(初)摘みの香り高い「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、互いの良さが引き立ちます。

希望小売 価格(税別)	1,200円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

ターゲット	飲食店・百貨店・酒販店、寿司の好きな人
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)36.0×(横)27.0×(高)24.0、(重)13.2
JANコード	4996322008090
送料	弊社負担

●お問い合わせ先

TEL: 0599-69-3111 FAX: 0599-69-3222

E-mail: info@decotan.com

43 伊賀流忍者麦酒

酒

有限会社美杉観光開発



伊賀の酒米「うこん錦」と古代米「伊賀黒米」を原料の一部に用いた新感覚ダークラガー

伊賀の酒米「うこん錦」と「伊賀黒米(古代米)」を原料の一部に使用したダークラガービール。忍者カラーを意識した黒で、その色合いはまるで煙幕の様。黒い見た目とは異なりライトな仕上がりが。お米の甘みと黒米の芳醇さが楽しめる新感覚のラガー。深い味わいをご堪能ください。

ターゲット	国内観光客、海外観光客
利用シーン	お土産
賞味/消費期限	(賞味)3ヶ月
原材料	麦芽、米、ホップ
内容量	330ml
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	冷蔵
発注リードタイム	2~5日
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)25.0×(横)41.0×(高)17.0、(重)16.0
JANコード	—
送料	24本未満の場合、460円~送料が必要

希望小売価格(税別)	550円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

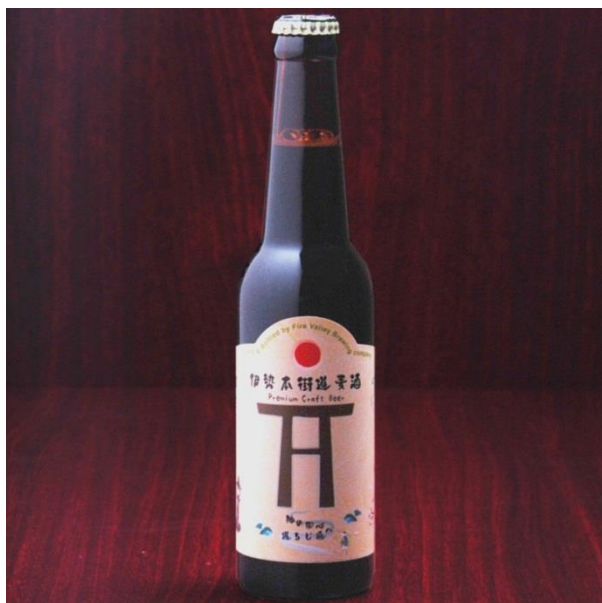
●お問い合わせ先

TEL: 059-272-1102 FAX: 059-272-1160
E-mail: hinotani@misugi.com

44 伊勢本街道麦酒

酒

有限会社美杉観光開発



何杯でも飲みたくなる。原料の一部にお米を使用した、後味すっきり PREMIUM ラガー

津市美杉町と美里町のお米を原料の一部に使用したプレミアムラガービール。「飲むほどに中山間地域活性化に貢献する」がコンセプト。リッチな味わいと華やかな香りが特徴。お米を配合することで、すっきりとした後味を実現。次の一杯に自然と手が伸びる、新定番ラガービール。

ターゲット	20歳以上の地元の方、観光客
利用シーン	お土産
賞味/消費期限	(賞味)3ヶ月
原材料	麦芽、米、ホップ
内容量	330ml
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	冷蔵
発注リードタイム	2~5日
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)25.0×(横)41.0×(高)17.0、(重)16.0
JANコード	—
送料	24本未満の場合、460円~送料が必要

希望小売価格(税別)	550円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 059-272-1102 FAX: 059-272-1160
E-mail: hinotani@misugi.com

45 伊勢の梅カップ

酒

株式会社伊勢萬



パワースポット伊勢を流れる日本一の清流『宮川』の清らかな水で作った完熟梅酒。

若い女性に好まれる完熟梅を使ったちょっと甘めの味と、上品な梅の香りが特徴の梅酒です。飲み方は冷やしてストレートや、凍らせてシャーベットにすることによって大人のデザートとしても楽しむことができます。

希望小売価格(税別)	269円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

ターゲット	女性、20代
利用シーン	お土産に最適。ロックやストレートで。
原材料	糖類、醸造用アルコール、梅果肉、梅果汁
内容量	170ml
1ケースあたり入数	20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	4日
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)25.0×(横)31.0×(高)12.5、(重)6.5
JANコード	4981174000613
送料	最低ケース納品単位以上は0円。(5ケース未満は応相談)

●お問い合わせ先

TEL: 0596-37-4195 FAX: 0596-37-4723

E-mail: office@iseman.co.jp

46 伊勢梅酒 ウメノミコト

酒

株式会社伊勢萬



式年遷宮で賑わう伊勢を流れる日本一の清流「宮川」の清らかな水で作った完熟梅酒。

若い女性に好まれる完熟梅を使った上品な梅の香りが特徴の梅酒です。低価格、小容量サイズなので、スーパーやコンビニでの販売に最適。飲み方は、ロック、水割り、ソーダ割り等、また、デザートにも使え、家飲みや女子会で色々な飲み方を楽しむ事ができます。

希望小売価格(税別)	379円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

ターゲット	20代女性
利用シーン	家飲み最適。ロックやストレートで。
原材料	糖類、醸造アルコール、梅果肉、梅果汁
内容量	300ml
1ケースあたり入数	12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	4日
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)30.0×(横)39.0×(高)31.0、(重)16.0
JANコード	4981174000590
送料	最低ケース納品単位以上は0円。(5ケース未満は応相談。)

●お問い合わせ先

TEL: 0596-37-4195 FAX: 0596-37-4723

E-mail: office@iseman.co.jp

はじめての乾杯は出会いの味がした。

温暖な黒潮の風が育てた熊野みかん。その新鮮な甘みと酸味を生かすため、搾ったままの生果汁を使用。日本酒をベースとする事で引き出されたコクのある甘みと爽やかな酸味のバランスが良く、喉を潤すファーストドリンクとしてもお飲み頂けます。



希望小売価格(税別)	1,333円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

ターゲット	若者や女性などのライトなアルコール消費者
利用シーン	友人との飲み会、晩酌に
賞味/消費期限	(賞味)180日
原材料	柑橘果汁、清酒、醸造アルコール、糖類、酸味料
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	5℃~15℃
発注リードタイム	5日
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)35.0×(横)26.5×(高)32.5、(重)14.0
JANコード	4934908580011
送料	県内450円 県外600円(遠隔地除く)

●お問い合わせ先

TEL: 0598-85-0001 FAX: 0598-85-0993
E-mail: info@gensaka.com

48 伊勢赤どり燻製

ギフト

三昌物産株式会社



歯ざわりの良くクセのない三重県産限定赤どりを使用。塩麴で漬け、柔らかおいしい。

三重県産限定の『伊勢赤どり』を使用した燻製です。歯ごたえよく、クセのなさが特徴の伊勢赤どりを、肉質をやわらかくする効果のある塩麴に2日間漬けこむことで、非常にやわらかく、みずみずしい燻製に仕上げてあります。うすくスライスし、そのままお召し上がり下さい。

希望小売価格(税別)	3,000円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国 離島は除く

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	中元・歳暮ギフト
賞味/消費期限	(賞味)180日
原材料	鶏むね肉(国産)、鶏もも肉(国産)、塩麴、水あめ、食塩、たん白加水分解物、砂糖、ゼラチン、酒精、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、リン酸塩(Na)、くん液、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物、(原材料の一部に卵、大豆を含む)
原産地	国産(三重県)
内容量	鶏むね肉燻製×1、鶏もも肉燻製×1
1ケースあたり入数	1セット
最低ケース納品単位	1ケースより
保存温度帯	冷蔵
発注リードタイム	2週間以内
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)24.0×(横)16.5×(高)5.0、(重)0.4~0.6
JANコード	495200407186
送料	送料込

●お問い合わせ先

TEL: 059-347-1029 FAX: 059-345-6780
E-mail: syokuhin@sansho-bussan.co.jp

49 活鯛 めでたい焼

三和水産株式会社

ギフト



尾鷲のJAS認定真鯛を使った、尾頭付き鯛の塩焼きです。おめでたい時には是非どうぞ！

尾鷲で育ったJAS認定の安心安全な真鯛を使用。エラと内臓を取り除いた後に、鳥羽・答志島産のワカメを詰め、尾鷲海洋深層水の塩を使った焼き鯛です。冷めても身は固くなりません。お祝い事、お歳暮等に最適です。

希望小売価格(税別)	5,000円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

ターゲット	20代以上の既婚者・結婚予定の方
利用シーン	おめでたい時の料理、贈り物、お歳暮等に
賞味/消費期限	(賞味)90日
原材料	真鯛(尾鷲産)、わかめ(国産)、食塩
原産地	三重県
内容量	1尾(約800g)
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	3日
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)40.0×(横)21.0×(高)7.0、(重)1.0
JANコード	作成可能
送料	700円(北海道・沖縄は、500円プラス)

●お問い合わせ先

TEL: 0597-28-2336 FAX: 0597-28-2337

E-mail: sanwasuisan55@yahoo.co.jp

50 骨なし串ひもの

有限会社山藤

ギフト



**てんねん・てびらき・天日干し
片手で食べるプチ干物**

伊勢志摩で水揚げされた魚の腹骨、または腹骨と中骨を丁寧に取り除いて竹串を刺して作った新しい形の串干物です。骨がないから食べやすい、串があるから食べやすい。今まで干物をあまり食べなかった方にも味わって頂ける「骨なしの串ひもの」です。

希望小売価格(税別)	3,000円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

ターゲット	40代~50代主婦
利用シーン	贈り物、朝食、酒の肴、バーベキュー、居酒屋
賞味/消費期限	(賞味)冷凍3ヶ月
原材料	カマス、アジ、サゴシ、カツオ、アコヤ貝貝柱、スズキ、シイラ、天然塩
原産地	三重県
内容量	14本(7種類×2本)
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	冷凍
発注リードタイム	3日
ケースサイズ(cm)、重量(kg)	(縦)28.0×(横)38.0×(高)18.0、(重)3.0
JANコード	4582474402017
送料	1箱の個別送料の場合は720円 1ケースは無料

●お問い合わせ先

TEL: 0599-69-3489 FAX: 0599-69-3439

E-mail: yamatou@amigo2.ne.jp



てんねん・てびらき・天日干し 片手で食べるプチ干物

伊勢志摩のピッチピチの魚を使って作る新しい形の串干物です。気になる骨を取り除いて、食べやすいように竹串を刺して程良く焼き上げてあります。袋から出したらそのまま食べられる「焼き骨なし串ひもの」です。

ターゲット	40代～50代主婦
利用シーン	酒の肴、贈り物
賞味/消費期限	(賞味)3ヶ月
原材料	カマス、サバ、カツオ、シイラ、サゴシ、塩
原産地	三重県
内容量	20本(2本入り×10袋)
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)40.0×(横)30.0×(高)40.0、(重)6.0
JANコード	4582474402109
送料	740円(数量により応相談)

希望小売 価格(税別)	3,700円
供給可能時期	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 通年
販売エリア	全国

●お問い合わせ先

TEL: 0599-69-3489 FAX: 0599-69-3439

E-mail: yamatou@amigo2.ne.jp

52 伊勢おやきセット「伊勢物語(三重めぐり)」

菓子

伊勢おやき本舗(四日市市)

・三重県各地の地域文化を表現する3種類のおやきセット(スイーツ系)

- ・①夜景(四日市港・北部)、②餅街道(伊勢神宮への参宮街道・中部)、③南紀みかん(南部の特産)の3種。
- ・あん以外、ほとんど三重県産の原材料を使用(小麦、伊勢茶、新姫(特産柑橘)、かぼちゃ、竹炭)。
- ・冷めてもふんわり、もちりとした柔らかな食感。夏は冷やして、冬は温めて美味しい。



賞味/消費期限	(賞味)7日
保存温度帯	10~25℃
提供可能時期	通年
内容量	3個入り/箱
主原材料とその産地	「小麦、伊勢茶、新姫」・三重県
アレルギー特定原材料	小麦、乳
発注リードタイム	1日(50箱以下)、2日(100箱)
生産量	2,000箱/月

●お問い合わせ先

〒510-0086 三重県四日市市諏訪栄町3-4
 伊勢おやき本舗(運営:特定非営利法人 市民社会研究所)
 TEL: 059-355-5115 FAX: 059-355-5115
 URL <http://iseoyaki.com/about.html>

53 伊賀のお米を使った2色かりんとう

菓子

農事組合法人 百姓工房伊賀の大地(伊賀市)

・昔の味を再現! 農作業の合間のおやつ「揚げ菓子かりんとう」

- ・農作業の合間に食べた、なつかしい自家製「揚げ菓子かりんとう」の昔の味を再現。
- ・米粉の「かりんとう」で、適度な固さと口どけ感に適度な甘さ。米粉特有の固くなる性質を、原料と製法の工夫で改善。
- ・原材料にこだわり。減農薬栽培の自家栽培米と三重県伊賀市産のこだわり鶏卵を使用。



賞味/消費期限	(賞味)62日
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	1袋(140g×2)
主原材料とその産地	米粉、鶏卵・三重県伊賀市、小麦粉・三重県
アレルギー特定原材料	小麦、卵
発注リードタイム	7日
生産量	25ケース(12個入)/1週間

●お問い合わせ先

〒519-1711 三重県伊賀市島ヶ原15085-1
 農事組合法人 百姓工房伊賀の大地
 TEL: 0595-59-3711 FAX: 0595-59-3711
 URL -

54 千鳥焼(芋落)

菓子

御菓子司 清観堂(津市)

薄い千鳥の形をした干菓子

- ・130年前に創作した、薄い千鳥の形をした干菓子(芋落)
- ・原料は、シンプル(伊勢芋、砂糖、餅米粉)で、アレルギーの心配ない
- ・由来は、津市の阿漕平治の伝説に感激した松尾芭蕉の俳句「月乃夜の何をあこぎに啼く千鳥」



賞味/消費期限	(賞味)3ヶ月
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	1箱10袋入(1袋に2個)
主原材料とその産地	伊勢芋・三重県
アレルギー特定原材料	-
発注リードタイム	-
生産量	受注生産+都度販売見込量

●お問い合わせ先

〒514-0028 三重県津市東丸之内20-1
 御菓子司 清観堂
 TEL: 059-227-6388 FAX: 059-223-1306
 URL -

55 伊賀忍者伝承のお菓子 かたやき小焼き

菓子

有限会社 モンパクトル(名張市)

日本一硬いと言われるせんべいを、かわいく食べやすい「ひとくちサイズ」に！

- ・日本一硬いと言われるせんべい。伊賀忍者の携行食、非常食が由来で、日持ちがするので保存食として重宝。
- ・従来より小さく焼き上げ、硬すぎず、老若男女に食べやすく、さらにココナッツミルクを配合し、独特の風味に改良。
- ・伊勢志摩をはじめ、伊賀上野城、手裏剣、赤目四十八滝など、観光資源にちなんだ物語をパッケージに掲載。



賞味/消費期限	(賞味)150日
保存温度帯	9～25℃
提供可能時期	通年
内容量	1袋
主原材料とその産地	小麦粉・三重県
アレルギー特定原材料	小麦
発注リードタイム	—
生産量	60ケース(30個入)／月

●お問い合わせ先
〒518-0602 三重県名張市東田原2732-4
有限会社 モンパクトル
TEL: 0120-48-6636 FAX: 0595-48-6612
URL <http://monpactole.com/>

56 松阪牛おかき

菓子

株式会社 風味堂(松阪市)

・世界ブランドとして名高い松阪肉を「おかき」にしました。

- ・味付けは、すき焼き醤油味。おかき表面に見える黒い点が松阪肉。
- ・カリッと噛めば、松阪肉の風味と香ばしい醤油の香りが口全体に広がります。
- ・地元3社(松阪牛そぼろ煮:牛銀本店、醤油:ミエマン、当社風味堂)の共同開発により、松阪肉をおかきにしました。



賞味/消費期限	(賞味)150日
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	8枚入り
主原材料とその産地	もち米・国産、松阪牛佃煮・三重県
アレルギー特定原材料	小麦
発注リードタイム	—
生産量	500箱／月

●お問い合わせ先
〒515-0217 三重県松阪市早馬瀬町72
株式会社 風味堂
TEL: 0598-28-2523 FAX: 0598-28-3405
URL <http://www.tabane.com>

57 大内山NAGヨーグルト110g

菓子

大内山酪農農業協同組合(大紀町)

ヒアルロン酸のもと「N-アセチルグルコサミン」500mg含有、口あたりなめらかで爽やかなヨーグルト

- ・美しさを引き出すヨーグルト 美容と健康に！「N-アセチルグルコサミン」。
- ・年齢とともに不足がちなヒアルロン酸のもととなる「N-アセチルグルコサミン」500mg含有。
- ・ブルガリア菌、サーモフィルス菌を使用した、口あたりなめらかで爽やかなヨーグルトです。



賞味/消費期限	(賞味)18日
保存温度帯	10℃以下、冷蔵
提供可能時期	通年
内容量	110g
主原材料とその産地	牛乳・三重県
アレルギー特定原材料	乳
発注リードタイム	1週間程度
生産量	3t(ケース(20個入)／月

●お問い合わせ先
〒519-3111 三重県会郡大紀町3248-2
大内山酪農農業協同組合
TEL: 0598-72-2221 FAX: 0598-72-2663
URL <http://www.ouchiyamarakunou.com/>

58 伊勢志摩塩サブレ

菓子

糸川屋製菓株式会社(熊野市)

三重県産の材料を使用した バター風味の塩サブレです

- ・柔らかめの食感、飽きのこない美味しさを追求、甘さやしつこさのない味わい。
- ・小麦粉は三重県産あやひかり、尾鷲海洋深層水の塩、三重県産バターと鶏卵を使用。
- ・添加物不使用。



賞味/消費期限	(賞味)120日
保存温度帯	常温
提供可能時期	2015年9月～1年間
内容量	12枚入/箱
主原材料とその産地	小麦、塩、バター、鶏卵・三重県
アレルギー特定原材料	小麦、卵、乳
発注リードタイム	約2週間
生産量	100ケース(24箱入)/月 等

●お問い合わせ先
 〒519-4325 三重県熊野市有馬町5410
 糸川屋製菓株式会社
 TEL: 0597-89-2014 FAX: 0597-89-0488
 URL <http://itogawaya.com/>

59 伊勢の響

小麦粉

株式会社 内外製粉(川越町)

三重県産小麦「あやひかり」を100%使用した 小麦粉

- ・タンパク質含量の低い特徴を活かし、もちりとして、口どけの良いパンができあがりました。
- ・うどん用小麦として、高い評価がされていますが、今回は、食パンとしての提案。
- ・食パンを焼かずに食べると、もちりとして、焼くと外側部分がパリッとした食感で内側は、口どけが良く軽い食感。



賞味/消費期限	(賞味)6ヶ月
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	25kg/袋
主原材料とその産地	小麦・三重県
アレルギー特定原材料	小麦
発注リードタイム	約1週間
生産量	60,000袋(概算)

●お問い合わせ先
 〒510-8114 三重県三重郡川越町亀崎新田77-41
 株式会社 内外製粉
 TEL: 059-364-8111 FAX: 059-364-8853
 URL <http://www.naigaiseifun.com/>

60 蜜匠 国産花々(はちみつ)

はちみつ

有限会社 松治郎の舗(松阪市)

花の香りが強く、さっぱりとした甘味が特徴のはちみつ

- ・クセが少なく、色の透明度が高い。口に入れると、花の香りをはっきりと主張した、まさにはちみつの味。
- ・自社採蜜で生産者が明確。三重県での採取にこだわった一品で、全国販売していない、弊社取扱限定商品。
- ・花の香りが強く、甘すぎず、さっぱりとした甘味が特徴で、後味は甘味が残りません。



賞味/消費期限	(賞味)24ヶ月
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	600g、150g
主原材料とその産地	はちみつ・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	5日
生産量	1900kg/年間

●お問い合わせ先
 〒515-0083 三重県松阪市中町1873
 有限会社 松治郎の舗
 TEL: 0598-26-8133 FAX: 0598-26-8333
 URL <http://www.matsujiro.co.jp/>

61 鹿肉ブルスト

肉加工品

有限会社 角屋(菰野町)

三重県産豚肉の生地に上質な鹿肉(みえジビエ)の粗挽きを混ぜ込んだソーセージ。

- ・本場ドイツ製法による、三重県産豚肉の生地に上質な鹿肉(みえジビエ)の粗挽きを混ぜ込んだソーセージ。
- ・脂肪の少ない鹿肉に豚脂を加えることで、鹿肉の野性味とジューシーさを両立。
- ・手作りにこだわり、合成保存料や着色料、増量剤を使用しない製法。



賞味/消費期限	(消費)20日
保存温度帯	3℃以下
提供可能時期	通年
内容量	1本(100g)
主原材料とその産地	豚肉・菰野町、鹿肉・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	10日
生産量	数十キロずつ生産(在庫状況)

●お問い合わせ先
 〒510-1233 三重県三重郡菰野町菰野1081-2
 有限会社 角屋
 TEL: 059-393-2041 FAX: 059-393-2338
 URL <http://www.ctv-net.ne.jp/~sgl-yuji/>

62 原形ベーコン

肉加工品

株式会社 伊賀の里モクモク手づくりファーム(伊賀市)

豚肉本来の美味しさを感じてほしい、豚肉そのままの「原形」という形に込めた「ベーコン」

- ・スパイシーな味の中にも、肉の味が濃く、旨みが強いベーコンで、桜チップの燻製の香りがします。
- ・骨抜き後2日以内の新鮮豚肉を使用し、加水増量は行わず、ベーコンの伝統的製法「乾塩法」で製造。
- ・熟練の職人による手作業で、塩と香辛料を豚バラ肉1枚1枚に擦り込み、脂身まで味を浸みこませています。



賞味/消費期限	(賞味)25日
保存温度帯	10℃以下
提供可能時期	通年
内容量	250g
主原材料とその産地	豚肉・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	14日
生産量	約2t/月

●お問い合わせ先
 〒518-1392 三重県伊賀市西湯舟3609
 株式会社 伊賀の里モクモク手づくりファーム
 TEL: 0595-43-0909 FAX: 0595-43-2929
 URL <http://www.moku-moku.com/>

63 松阪牛ローストビーフ

肉加工品

PASTA SAUCE KITCHEN(松阪市)

地元松阪で手間ひまかけて焼上げられた松阪牛ローストビーフ

- ・手づくりにこだわったパスタソース専門店が完全手づくり。地元ならではの新鮮な松阪牛の表面を香ばしく焼上げ、オーブンで低温ローストしました。低温調理により旨味が格段に引き出される上、しっとり柔らかくジューシーに仕上がります。肉好きにはたまらない松阪牛本来の味を楽しめます。スライス後、急速冷凍で長期保存可能。冷水で解凍すればいつでも簡単に味わえます。



賞味/消費期限	(賞味)2ヶ月
保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
提供可能時期	通年
内容量	50g/袋
主原材料とその産地	牛肉・松阪
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	3~7日
生産量	50kg/月

●お問い合わせ先
 〒515-0037 三重県松阪市愛宕町1-19
 PASTA SAUCE KITCHEN
 TEL: 0598-30-5510 FAX: 0598-30-5650
 URL <http://pastasaucekitchen.com/>

64 伊勢どり生ハム

肉加工品

有限会社 宇田ミート(志摩市)

低脂肪、低カロリーで、タンパク質、ビタミンB1B2、α リノレン酸などを多く含む鶏の生ハム

- ・三重県産伊勢どりを100%使用。
- ・他の若鶏と比べ、低脂肪、低カロリーで、タンパク質、ビタミンB1B2、α リノレン酸などを多く含みます。
- ・加熱せずに、そのままお気軽に召し上がれます。



賞味/消費期限	(賞味)1年(冷凍)
保存温度帯	冷凍(-15℃以下)
提供可能時期	通年
内容量	1枚(250~300g程度)
主原材料とその産地	鶏肉・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	在庫ある場合は数日、発注の場合は1ヶ月
生産量	180P/月

●お問い合わせ先
 〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明1007-23
 有限会社 宇田ミート
 TEL: 0599-43-1361 FAX: 0599-43-5936
 URL <http://www.uda-meat.com/>

65 熟成ソマカツオの塩切り

魚加工品

有限会社 とよや勘兵衛(南伊勢町)

地元で揚がったソマカツオを昔ながらの塩蔵保存(発酵)で旨みを凝縮

- ・地元で揚がったソマカツオのみを昔ながらの製法、塩のみで3ヶ月以上熟成保存、発酵により旨みが凝縮。
- ・なめらかな食感で、塩分が少し高いので、ご飯のお供に最適です。
- ・古くから神事のお供え物や保存食として作られてきたソマカツオの塩切り。



賞味/消費期限	(賞味)3ヶ月
保存温度帯	10℃以下
提供可能時期	通年
内容量	14切れ
主原材料とその産地	ヒラソウダ・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	—
生産量	都度生産

●お問い合わせ先
 〒516-0117 三重県度会郡南伊勢町礪浦153
 有限会社 とよや勘兵衛
 TEL: 0599-64-2038 FAX: 0599-64-3333
 URL <http://toyoyakanbee.com/>

66 小女子(天日干し)

魚加工品

鈴鹿市漁業協同組合(鈴鹿市)

水揚げ後すぐに釜揚げ天日干し、塩味でしっかりとした食感の小女子

- ・伊勢湾で漁獲、科学的データに基づき、20億尾残して漁期を終えたり、操業時間制限により資源管理を行っています。
- ・水揚げ後すぐに釜揚げ天日干しします。
- ・塩味で、しっかりとした食感です。



賞味/消費期限	(消費)冷蔵7日、冷凍1ヶ月
保存温度帯	冷蔵4℃、冷凍-20℃
提供可能時期	3月~5月
内容量	
主原材料とその産地	魚・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	1~2日
生産量	60kg~80kg/月

●お問い合わせ先
 〒510-0243 三重県鈴鹿市白子1丁目6281-2
 鈴鹿市漁業協同組合
 TEL: 059-387-2075 FAX: 059-386-7524
 URL <http://www.ifsuzuka.com/kumiai>

67 凍眠伊勢まだいの生ハム

魚加工品

株式会社 TA西村(鳥羽市)

ピート材による燻煙で、独特のスモーキーフレーバーの生ハム

- ・伊勢まだいは、良質なタンパク質に加え、新鮮で臭みや脂肪が少なく、安心して食べられる「三重県のブランド」です。
- ・燻製加工、下処理に伊勢二見産「岩戸の塩」を使用、ピートチップ燻煙により独特のスモーキーフレーバー。
- ・リキッドフリーズシステム凍眠加工で品質劣化抑制。



賞味/消費期限	(消費)解凍後3日
保存温度帯	冷凍
提供可能時期	通年
内容量	
主原材料とその産地	マダイ・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	約1週間
生産量	100枚/月

●お問い合わせ先
〒517-0024 三重県鳥羽市高丘町6-34
株式会社 TA西村
TEL: 090-5118-1206 FAX: 0599-93-0934
URL <http://www.ta-nishimura.jp/>

68 地魚かまぼこ

魚加工品

有限会社 浜地屋(熊野市)

三重県で水揚げされた魚(いさき)のみを原料にして、製造した「地魚かまぼこ」

- ・三重県で水揚げされた魚(いさき)を原料にして、すり身の製造から一貫して自社で製造。
- ・低利用魚や未利用魚の有効活用にご貢献。
- ・素材本来の味を重視。やや厚めに切ってそのままお召し上がりください。



賞味/消費期限	(賞味)20日
保存温度帯	0~8℃(冷蔵)
提供可能時期	通年
内容量	270g
主原材料とその産地	魚肉(いさき)・三重県
アレルギー特定原材料	小麦・卵
発注リードタイム	—
生産量	—

●お問い合わせ先
〒519-4325 三重県熊野市有馬町690
有限会社 浜地屋
TEL: 0597-88-0171 FAX: 0597-88-0172
URL <http://www.sinbeiya.com/>

69 伊勢の食卓

海産物

株式会社 丸中商店(伊勢市)

伊勢志摩産加工品の詰め合わせ。あおさ、伊勢たくあん、牡蠣の佃煮、黒ちりめんのセット

- ・あおさ: 独特の磯の香りと目にも鮮やかな緑が食欲をそそります。
- ・伊勢たくあん: しっかりとした歯ごたえと深みのある味わいが特徴。
- ・かきの旨炊き: 甘さと旨みが凝縮、ふっくらと艶やかに味わい深い牡蠣の佃煮。ご飯を炊くとき同封の煮汁を調味料として加えるだけで味ご飯が炊けます。
- ・黒ちりめん: 黒のりの香ばしい香りとちりめんの食感が絶妙で、ごはんがすすむ一品です。



賞味/消費期限	(賞味)3ヶ月~8ヶ月
保存温度帯	常温(25℃以下)
提供可能時期	通年
内容量	合計約400g
主原材料とその産地	三重県(伊勢志摩)
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	5~10日
生産量	受注発注

●お問い合わせ先
〒516-0018 三重県伊勢市黒瀬町1416-1
株式会社 丸中商店
TEL: 0596-28-0168 FAX: 0596-28-7868
URL <http://ise-marunaka.com/>

70 まめの郷 菰野名水 豆腐きぬ

大豆加工品

株式会社 八里屋(菰野町)

大豆の甘みを最大限に引き出した濃厚なとうふ

- ・三重県産のフクユタカ種大豆(100%)と鈴鹿山系の伏流水で、にがり寄せにこだわりました。
- ・違いの分かる大豆の旨みと甘みが際立った美味しいとうふです。
- ・美味しい豆腐作りを行うため、良質な水を求め、たどり着いたのが、鈴鹿山麓系御在所岳の麓のこの菰野の地。



賞味/消費期限	(消費)5日
保存温度帯	0~10°C(冷蔵)
提供可能時期	通年
内容量	450g
主原材料とその産地	大豆・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	2日
生産量	500丁/日

●お問い合わせ先
〒510-1312 三重県三重郡菰野町竹成289-1
株式会社 八里屋
TEL: 059-399-2121 FAX: 059-399-2131
URL <http://www.yasatoya.co.jp/>

71 大豆まるごと豆腐類(豆腐、豆乳、油揚げ)

大豆加工品

ミナミ産業株式会社(四日市市)

大豆まるごと豆腐と油揚げ、食物繊維たっぷり、味が染みこみやすい。

- ・独自の粉碎技術により、大豆まるごと豆腐でも荒っぽいざらざら感がなく、なめらかで美味しく、食物繊維が豊富な豆腐。
- ・食物繊維が豊富なため、豆腐や油揚げの味浸みが良く、また油揚げは大豆本来の甘みがある。
- ・原料大豆のトレーサビリティを徹底、当社規定のにがり農法により高タンパク質大豆のみを使用。



賞味/消費期限	(消費)豆腐・油揚げ:4日、豆乳:10日
保存温度帯	1~10°C
提供可能時期	通年
内容量	
主原材料とその産地	大豆・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	5日
生産量	8,000丁/月(豆腐)

●お問い合わせ先
〒510-0025 三重県四日市市東新町3-18
ミナミ産業株式会社
TEL: 059-331-2158 FAX: 059-331-7324
URL <http://www.minamisangyo.com/>

72 美し豆腐

大豆加工品

井村屋株式会社(津市)

濃厚で甘みがあり、大豆の味がしっかり味わえる豆腐、マジックトップ方式による簡易開封

- ・「美し豆腐」には、三重県「美し国」をキーワードに、『美し、甘し、旨し』と美味しさの思いが込められています。
- ・三重県産大豆(フクユタカ)、尾鷲海洋深層水にがりを使用、濃度の高い豆乳で濃厚でなめらかな味を実現。
- ・超高温瞬間殺菌による長期保存(45日)とマジックトップ方式の容器を採用し、子供から高齢者まで簡単に開封可能。



賞味/消費期限	(賞味)45日
保存温度帯	2~10°C(冷蔵)
提供可能時期	9月以降
内容量	75g/個、300g(75g×4個入り/袋)
主原材料とその産地	大豆・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	7日
生産量	800ケース(60個入)/日

●お問い合わせ先
〒514-8530 三重県津市高茶屋7丁目1-1
井村屋株式会社
TEL: 059-234-2295 FAX: 059-234-2137
URL <http://www.imuraya.co.jp/>

73 畦豆腐(木綿)

大豆加工品

有限会社 野瀬商店(松阪市)

大豆の旨み、風味や甘さが感じられる豆腐

- ・丹波黒豆に匹敵する、大粒で糖質も高く、加工特性に優れる嬉野大豆を美里在来大豆から生み出しました。
- ・嬉野大豆は、国産大豆(フクユタカ)より糖度が4%高く、大豆の旨み、甘さや風味を存分に感じることができます。
- ・100%地元産の大豆使用。



賞味/消費期限	(消費)4日
保存温度帯	10℃以下(冷蔵)
提供可能時期	通年
内容量	300g/個
主原材料とその産地	大豆・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	3日
生産量	1,000個×300g/日

●お問い合わせ先
 〒515-2323 三重県松阪市権現前町775
 有限会社 野瀬商店
 TEL: 0598-42-2521 FAX: 0598-42-6166
 URL <http://www.ureshino-tofufu.jp/>

74 三重四日市 とんてき味 大豆蒟蒻ステーキ

大豆蒟蒻加工品

マルフク食品株式会社(四日市市)

地元B級グルメ「四日市とんてき」を大豆蒟蒻で表現したヘルシーなステーキ

- ・地元B級グルメ「四日市とんてき」を蒟蒻で表現。ヘルシーな大豆蒟蒻を四日市とんてき味でお召し上がりください。
- ・大豆粉は、微粒子化により、栄養成分を効率よく摂取でき、この大豆粉と蒟蒻で新食感の大豆角蒟蒻に仕上げました。
- ・大豆蒟蒻をさっと水洗いし、フライパンで添付のタレと炒めるだけの簡単調理。



賞味/消費期限	(賞味)120日
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	2食入り
主原材料とその産地	大豆・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	7日
生産量	10t(50,000個)/月

●お問い合わせ先
 〒510-0034 三重県四日市市滝川町7-13
 マルフク食品株式会社
 TEL: 059-331-3061 FAX: 059-331-4281
 URL <http://www.marufuku-foods.jp/>

75 鈴鹿抹茶めん

麺

有限会社 カネスエ製麺所(鈴鹿市)

抹茶の風味と緑茶の渋味、そして小麦のモチモチ感を味わえます

- ・抹茶の風味と緑茶の渋味、そして小麦のモチモチ感。
- ・半生めんで作ったので味の維持しつつ、保存料等無添加で保存性を高めている。
- ・原材料にこだわり、製麺適性のよい三重県産小麦と鈴鹿市産の茶葉原料を使用。



賞味/消費期限	(賞味)3ヶ月
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	180g/袋
主原材料とその産地	小麦・三重県、茶葉・三重県
アレルギー特定原材料	小麦
発注リードタイム	5日
生産量	5,000個/月

●お問い合わせ先
 〒513-0013 三重県鈴鹿市国分町野田633(工場)
 有限会社 カネスエ製麺所
 TEL: 059-374-0038 FAX: 059-374-3858
 URL <http://www.e-men.jp/>

76 ヒカりのみえ(手延べ干し麺)

麺

有限会社 渡辺手延製麺所(四日市市)

大矢知伝承の味。地元原料100%にこだわった手延麺で、モチモチ、ツルツルの食感です

- ・大矢知伝承の味。モチモチとした食感とツルツル感、小麦の風味は抜群です。
- ・主原材料にこだわり、三重県産100%(小麦粉(あやひかり、ニシノカオリ)、米油)の手延麺を作り上げ、添加物不使用。
- ・光り輝く三重、あやひかりの三重、輝く大地三重の意味を込めました。



賞味/消費期限	(賞味)1年半
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	675g(225g×3束)／袋
主原材料とその産地	小麦・三重県
アレルギー特定原材料	小麦
発注リードタイム	1～7日
生産量	12ケース(225g×40)／月

●お問い合わせ先

〒510-8031 三重県四日市市川北1丁目13-9
 有限会社 渡辺手延製麺所
 TEL: 059-366-3522 FAX: 059-365-3599
 URL <http://www.pcs.ne.jp/~otm/>

77 まるごと伊勢うどん 2食(無添加たれ付き)

麺

株式会社 堀製麺(四日市市)

伊勢うどんは、太くて柔らかく、もちもちした麺を濃いたれに絡めて食べるのが特徴

- ・三重県産小麦100%に三重県産の全粒粉をブレンドした、食物繊維たっぷりの伊勢うどん。めんは、三重県尾鷲市の深海の天然ミネラルが含まれている海洋深層水の塩を使用。三重県鈴鹿市で江戸時代からの手作り製法を、現在の進歩した醸造方法によって合理的に精製した色、味、香りの3拍子揃った深い味とこくのある3年間寝かせた「たまり」を使用した無添加のたれです。



賞味/消費期限	(賞味)90日
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	560g(めん250g×2、たれ30g×2)
主原材料とその産地	小麦・三重県
アレルギー特定原材料	小麦
発注リードタイム	3日
生産量	5,000個/月

●お問い合わせ先

〒510-0955 三重県四日市市北小松町1746-2
 株式会社 堀製麺
 TEL: 059-321-0655 FAX: 059-321-1575
 URL <http://www.e-iseudon.com>

78 伊勢うどん3食入り

麺

山口製麺 有限会社(伊勢市)

400年以上の歴史を持つ「伊勢うどん」は、三重を代表する郷土料理

- ・練り水は、清流宮川の伏流水を使用、小麦は、三重県産をベースに北海道産とオーストラリア産を吟味してブレンド。
- ・麺がふんわりとした中にもっちりとした歯ごたえが出るように工夫。創業以来、変わらぬ製法で作られています。
- ・機械任せでは、決して真似できない、弊社ならではの「伊勢うどん」をぜひご賞味ください。



賞味/消費期限	(賞味)60日
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	850g(めん240g×3)
主原材料とその産地	小麦・三重県
アレルギー特定原材料	小麦
発注リードタイム	2～3日
生産量	450ケース(10個入)／月

●お問い合わせ先

〒516-0079 三重県伊勢市大世古4丁目5-21
 山口製麺 有限会社
 TEL: 0596-28-2830 FAX: 0596-28-8998
 URL <http://www.ise-udon.net/>

79 マハラジャのだいどころ 野菜カレー

レトルトカレー

日印食品開発 有限会社(四日市市)

山、海、畑の豊かな三重県で、「無添加のカレー」を作りました

- ・動物性油脂、小麦、エキスなどを全く使用しないレトルトカレーで、国内流通カレーの中で画期的存在。
- ・三重県産玉ねぎを主体に、動物性由来原料不使用なので、ざらつき感がなく、冷たいままでも食べます。
- ・イスラム教徒やベジタリアンの方にもOK。夏は冷たいまま生野菜にかけて食べる「サラダカレー」がおすすめ。



賞味/消費期限	(賞味)24ヶ月
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	200g/箱(袋)
主原材料とその産地	玉ねぎ・三重県
アレルギー特定原材料	大豆
発注リードタイム	3日
生産量	1,000~5,000食(1ケース30個入/月)

●お問い合わせ先

〒510-0891 三重県四日市市日永西5丁目17-19

日印食品開発 有限会社

TEL: 059-346-6177 FAX: 059-346-6343

URL <http://www.ctv-net.ne.jp/~nichiin/>

80 桑名産手むき志ぐれ蛤(はまぐり)

しぐれ煮

有限会社 喜太八時雨本舗(四日市市)

「その手は桑名の焼き蛤」で有名な、三重県桑名産の地蛤手むきしぐれ

- ・蛤の素材の旨みが逃げないように熟練職人が手むきした蛤の身を生姜と一緒に伝承醸造のたまり醤油で炊き上げました。
- ・身はむっちりとして弾力があり、磯の香り豊かな深みのある味わいの桑名産の蛤をしぐれにしました。
- ・濃厚なたまり醤油と生姜の味が蛤の身に染み込み絶妙なバランスを奏でています。



賞味/消費期限	(賞味)90日
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	約110g
主原材料とその産地	蛤・三重県桑名市
アレルギー特定原材料	小麦
発注リードタイム	2~3日
生産量	約300個/月

●お問い合わせ先

〒510-0092 三重県四日市市新町1-8

有限会社 喜太八時雨本舗

TEL: 059-352-2265 FAX: 059-352-4018

URL <http://www.shigure.co.jp/>

81 松阪牛しぐれ煮

しぐれ煮

株式会社 まるよし(松阪市)

松阪牛100%使用、噛むほどに旨みが染み出る「松阪牛しぐれ煮」

- ・匠が厳選した松阪牛を100%使用し、その旨みが凝縮された「松阪牛しぐれ煮」。
- ・白ワインと醤油をベースに、こしあん、はちみつなどを加え、じっくりと丁寧に炊き上げ、深みのある甘さに。
- ・生姜が香る風味豊かな味付けで噛むほどに松阪牛の旨みが染み出るしぐれ煮は、ごはんのお供に最適。



賞味/消費期限	(賞味)120日
保存温度帯	常温(開封前)、冷蔵10℃以下(開封後)
提供可能時期	通年
内容量	60g/箱
主原材料とその産地	松阪肉・三重県
アレルギー特定原材料	小麦
発注リードタイム	3日
生産量	-

●お問い合わせ先

〒515-0005 三重県松阪市鎌田町239-2

株式会社 まるよし

TEL: 0598-51-0478 FAX: 0598-31-2550

URL <http://www.matsusakaushi.co.jp/>

82 はなびらたけ佃煮

佃煮

株式会社 サンシステム 鈴鹿はなびらたけ工房(鈴鹿市)

コリコリとした食感、風味豊かな「はなびらたけ」の佃煮

- ・鈴鹿のプラントで生産した希少なはなびらたけを収穫してすぐに薄口醤油で甘辛く炊き上げました。
- ・コリコリとした食感は、そのままに、薄口醤油と合う、はなびらたけの風味豊かな佃煮です。
- ・ご飯のお供、炊き込みご飯の具材、おにぎりの具材にお使いいただけます。



賞味/消費期限	(賞味)150日
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	110g
主原材料とその産地	はなびらたけ・三重県
アレルギー特定原材料	小麦
発注リードタイム	受注後3日後に発送
生産量	500個/1週間

●お問い合わせ先

〒510-0256 三重県鈴鹿市磯山1丁目20-53
 株式会社 サンシステム 鈴鹿はなびらたけ工房
 TEL: 059-392-7770 FAX: 059-388-6300
 URL <http://hanabiratake.mie.jp>

83 あおさのりと原木椎茸の宝物

佃煮

野呂食品株式会社(四日市市)

三重県産原材料にこだわった、あおさのりと原木椎茸の少し甘めに炊いた佃煮

- ・三重県産原材料にこだわり、農薬肥料等不使用の原木椎茸とあおさを使用。
- ・海藻(あおさのり)本来の食感が楽しめ、1cm角の椎茸からは、うまみエキスが染み出し、噛めば噛むほど味がでる、三重県らしい少し甘めに炊いた佃煮です。



賞味/消費期限	(賞味)約365日
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	140g/瓶
主原材料とその産地	椎茸・三重県、あおさのり・三重県
アレルギー特定原材料	小麦
発注リードタイム	3日以内
生産量	5,000個/月

●お問い合わせ先

〒512-8048 三重県四日市市山城町1039
 野呂食品株式会社
 TEL: 059-337-0008 FAX: 059-337-0567
 URL <http://www.genboku-siitake.com/>

84 浅炊きひじきのり

佃煮

北村物産株式会社(伊勢市)

良質な青さのりを通常より浅く炊くことで、風味・食感・色を最大限残しました

- ・三重県がNo.1シェアを誇る「青さのり」と伊勢志摩産「伊勢ひじき」を使用した、ひじき屋自慢の一品です。
- ・通常の「佃煮用」ではなく、「葉売り」用の良質な青さのりのみ使用しております。
- ・こだわりの無添加、個包装の商品です。



賞味/消費期限	(賞味)180日
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	88g(11g×8本)、その他15本入等
主原材料とその産地	ひじき・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	要相談(在庫以上の場合)
生産量	約4,000本/ロット

●お問い合わせ先

〒515-0509 三重県伊勢市東大淀町187
 北村物産株式会社
 TEL: 0596-37-2133 FAX: 0596-37-2134
 URL <http://www.hijiki.jp/>

85 おかずみそ

味噌

有限会社 精肉のオクダ(名張市)

地元の個性豊かな味噌に、伊賀牛、伊賀豚を使用した「おかずみそ」

- ・地元のおばあちゃん達で作った個性豊かな3種類の味噌をブレンド。伊賀牛と伊賀豚を使用し、ゴロゴロとした食感。
- ・子供やお年寄りにも食べやすい甘さと塩分を抑えめにした味に仕上げ、添加物を一切使用してません。
- ・名張市の花「桔梗」をイメージした紫色を使い、女性向けパッケージデザインとしました。



賞味/消費期限	(賞味)180日
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	110g/瓶
主原材料とその産地	大豆(みそ)・三重県、牛豚肉・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	—
生産量	240個/月(15個入/1ケース)

●お問い合わせ先
〒518-0702 三重県名張市鴻之台2番町126
有限会社 精肉のオクダ
TEL: 0595-62-5551 FAX: 0595-51-0107
URL <http://www.okuda-igaushi.com/>

86 ひのな1本漬

漬物

株式会社 マルフク(四日市市)

丸々1本の「日の菜」の漬物。葉と茎の食感の違い、酸味と苦みの絶妙なバランスを！

- ・全国有数の日の菜の生産地である三重県の「日の菜」を丸々1本使用。
- ・「日の菜」を丸々1本使用することで、葉と茎の部分の食感や食味の違いを同時に味わえます。
- ・酸味と苦みの絶妙なバランスを生み出しました。



賞味/消費期限	(賞味)20日
保存温度帯	5~10°C
提供可能時期	通年
内容量	1束
主原材料とその産地	ひのな・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	1週間
生産量	3t/月

●お問い合わせ先
〒510-0874 三重県四日市市河原田町松本1291
株式会社 マルフク
TEL: 059-346-7755 FAX: 059-346-7754
URL <http://www.cty-net.ne.jp/~marufuku/info.html>

87 養肝漬 二年熟成

漬物

養肝漬 宮崎屋株式会社(伊賀市)

白瓜の芯にしそ、しょうが、大根等を詰めた、「肝っ玉を養う漬物」として命名

- ・白瓜の芯にしそ、しょうが、大根等を詰め、約2年の歳月を経て熟成発酵を重ねた漬物。
- ・武士の士気を養う、つまり「肝っ玉を養う漬物」ということにより、養肝漬と命名されました。
- ・良質な水と寒暖差のある土地で、大型木桶を使用し、こだわりのある製品造りを続けています。



賞味/消費期限	(賞味)240日
保存温度帯	常温(開封後要冷蔵)
提供可能時期	通年
内容量	1本
主原材料とその産地	白瓜・三重県
アレルギー特定原材料	小麦
発注リードタイム	3日
生産量	25t/年

●お問い合わせ先
〒518-0869 三重県伊賀市上野中町3017
養肝漬 宮崎屋株式会社
TEL: 0595-21-5544 FAX: 0595-21-9625
URL <http://www.ict.ne.jp/~myzky/>

88 松阪赤菜めか漬

漬物

松阪ちくまの郷(松阪市)

みえの伝統野菜「松阪赤菜」の糠漬けで、シャキシャキ感と深みのある味わい

- ・みえの伝統野菜「松阪赤菜」は、かぶの仲間で、糠漬けにすることで、発酵が進み、味に深みがあります。
- ・シャキシャキとした食感が特徴で、鮮やかなピンク色は、内側まで色づいており、様々な用途に利用できます。
- ・松阪牛すき焼きの付け合わせ等として、口の中をさっぱりしてくれる、松阪の食文化のひとつ。



賞味/消費期限	(賞味)14日間
保存温度帯	10℃以下
提供可能時期	10月上旬～6月上旬
内容量	100g/袋
主原材料とその産地	松阪赤菜・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	1週間
生産量	2t/年

●お問い合わせ先
 〒519-2143 三重県松阪市中万町1418
 松阪ちくまの郷
 TEL: 0598-29-1265 FAX: 0598-29-1589
 URL —

89 松阪赤菜酢漬

漬物

紅工房(松阪市)

みえの伝統野菜「松阪赤菜」の甘酢漬け

- ・葉が傷まないよう新鮮なうちに、赤菜を葉を切らずに漬け込み、甘酢漬けにします。
- ・保存料、着色料は、使用せず、自然の旨みと色を大切にしています。
- ・国学者本居宣長も好んで食べた「松阪赤菜」。すき焼きの箸休めに食されたと言われていています。



賞味/消費期限	(賞味)20日
保存温度帯	10℃以下(冷蔵)
提供可能時期	11月～6月
内容量	200g/袋
主原材料とその産地	松阪赤菜・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	—
生産量	約1t/年

●お問い合わせ先
 〒515-2342 三重県松阪市大阿坂町808
 紅工房
 TEL: 0598-58-1514 FAX: 0598-58-1514
 URL <https://www.chisan-chisho.net/mie/bin/main/item.cgi?c=330>

90 伊勢たくあん(ふる漬け)

漬物

伊勢岩尾食品株式会社(伊勢市)

江戸時代末期、伊勢地域で広まった伊勢たくあん。歯ごたえと深みある味わいが魅力

- ・江戸時代末期、伊勢地域の農村で広まった伊勢たくあん。
- ・三重県産御園大根を天日干し後、米ぬかと塩、柿の皮、なすの葉、とうがらしで約2年間乳酸発酵した糠漬け。
- ・しっかりした歯ごたえと深みのある味わいが魅力です。



賞味/消費期限	(賞味)30日
保存温度帯	10℃以下(要冷蔵)
提供可能時期	通年
内容量	400g
主原材料とその産地	御園大根・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	—
生産量	数量限定

●お問い合わせ先
 〒515-0509 三重県伊勢市東大淀町西大野3733-1
 伊勢岩尾食品株式会社(通販係 0120-081-229)
 TEL: 0596-37-3455 FAX: 0596-37-5387
 URL <http://www.isetsukemono.co.jp/denbe.html>

91 伊勢たくあん

漬物

有限会社 林商店(伊勢市)

沢庵作りに最適な地、伊勢で生まれた漬物。歯ごたえと深い味わいが特徴

- ・沢庵作りに最適な地、伊勢で生まれた漬物。伊勢地域の貴重な保存食のほか、伊勢名物としても珍重されました。
- ・原料の御園大根は、食物繊維が多く、天日干しにより甘みが増します。
- ・伊勢たくあんは、歯ごたえのシャキカリ感がしっかりあり、噛むほどに甘みが増し、深い味わいです。



賞味/消費期限	(賞味)20日
保存温度帯	10℃以下(冷蔵)
提供可能時期	1~12月
内容量	200g/袋
主原材料とその産地	御園大根・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	—
生産量	100袋/月

●お問い合わせ先
〒519-0502 三重県伊勢市小俣町相合624-1
有限会社 林商店
TEL: 0596-22-1758 FAX: 0596-22-1779
URL <http://www.isetakuan.com/>

92 鈴鹿黒ぼくにんにく やわらか熟成黒にんにく

にんにく加工品

鈴鹿ベジタブル株式会社(鈴鹿市)

プルーンのように柔らかく、甘酸っぱくてフルーツを食べているような「黒にんにく」

- ・にんにくに栽培に適した地、鈴鹿黒ぼく土で地域限定栽培した、大きく匂いが少なく糖度が高いにんにくを「黒にんにく」に加工。
- ・無添加、無加水製法(特許)により糖度が高く、甘いにんにく。食感はプルーンのように柔らかく、甘酸っぱくてフルーツを食べている感覚。・普通のにんにくと比べ、旨み成分やアミノ酸が2倍、ポリフェノールが20倍も多く含まれます(健康、美容食品)。



賞味/消費期限	(賞味)6ヶ月
保存温度帯	常温(25℃)
提供可能時期	9月上旬~7月中旬
内容量	50g
主原材料とその産地	にんにく・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	6日
生産量	300kg/年

●お問い合わせ先
〒519-0313 三重県鈴鹿市追分町2366-5
鈴鹿ベジタブル株式会社
TEL: 090-8676-0059 FAX: 059-371-2952
URL <http://kuroboku-ninniku.com>

93 香味塩(抹茶、柚子、わさび)

調味料

株式会社 萬来トレーディングコンサルタント(四日市市)

みえ尾鷲海洋深層水のミネラル豊富な塩を使用した、抹茶、柚子、わさび風味の天然調味塩

- ・みえ尾鷲海洋深層水のミネラル豊富な塩を使用。
- ・抹茶は、三重県水沢の伊勢抹茶、柚子は高知県産、わさびは安曇野等国産原料にこだわる。
- ・アミノ酸など化学調味料、着色料、保存料不使用で作った天然調味塩。



賞味/消費期限	(賞味)1年
保存温度帯	冷暗所(開封後1~10℃)
提供可能時期	通年
内容量	50g、1g
主原材料とその産地	塩・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	5日
生産量	—

●お問い合わせ先
〒510-0025 三重県四日市市東新町3-18
株式会社 萬来トレーディングコンサルタント
TEL: 059-331-2158 FAX: 059-331-7324
URL <http://banrai-tc.co.jp/>

94 熊野別当御蔵酢 玄米黒酢 玄(しずか)

調味料

株式会社 中野御蔵(御浜町)

古式醸造法により独特の香りとまろやかな口当たりのお酢

- ・古式製法(静置醱酵)により、酸度だけでなく、独特の香りとまろやかな口当りに仕上げ、昔懐かしい味わいです。
- ・伝統的な木桶を使い、じっくり時間をかけて醱酵熟成させるため、芳醇な香りが特徴。
- ・原材料にもこだわり、三重県産特別栽培米のみを使用、添加物不使用で安心安全な酢を提供。



賞味/消費期限	(賞味)24ヶ月
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	900ml
主原材料とその産地	玄米・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	3営業日
生産量	3,000瓶/年

●お問い合わせ先

〒519-5204 三重県南牟婁郡御浜町阿田和2266
株式会社 中野御蔵
TEL: 059-325-7368 FAX: 059-353-6023
URL <http://kumano-mikura.jp>

95 伊勢蔵醤油 響

調味料

伊勢蔵 株式会社(四日市市)

タンパク質の多い大豆と小麦を使用した、格段に旨味の多い「たまり」

- ・創業当時より杉桶で仕込み、長年染み込んだ伝統が伊勢蔵独特の醤油を生み出します。
- ・タンパク質の多い大豆(フクユタカ)と小麦(ニシノカオリ)をたくさん使うことで、旨味の多い「たまり」に仕上げています。
- ・こいuchi特級醤油JAS規格「特級」の旨味量よりも格段に旨味が多いたまり醤油(全窒素-特級:1.5以上,弊社:2.0以上)。



賞味/消費期限	(賞味)2年
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	1.8瓶/瓶
主原材料とその産地	大豆・三重県、小麦・三重県
アレルギー特定原材料	小麦
発注リードタイム	5日
生産量	13,000瓶/年

●お問い合わせ先

〒510-0884 三重県四日市市泊町12-3
伊勢蔵 株式会社
TEL: 059-345-3483 FAX: 059-345-3486
URL <http://isegura.com>

96 丸大豆醤油です

調味料

下津醤油 株式会社(津市)

丹念に1年半天然醸造で熟成を重ねた「醤油」、深みとコクのある味わいと香りが特徴

- ・三重県産丸大豆と小麦を100%使用。丹念に18ヶ月天然醸造で熟成を重ねた醤油。
- ・原料は、大豆、小麦、食塩、水、アルコールのみ。
- ・深みとコクのある味わいと香ばしい香りが特徴。



賞味/消費期限	(賞味)18ヶ月
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	500ml
主原材料とその産地	大豆・三重県
アレルギー特定原材料	小麦
発注リードタイム	7営業日
生産量	500ケース(20本入り)

●お問い合わせ先

〒514-0114 三重県津市一身田町362
下津醤油 株式会社
TEL: 059-232-2121 FAX: 059-231-2800
URL <http://www.kyu-boshi.com/>

97 鯛醬(たいびしお)

調味料

伊勢醤油本舗 株式会社(伊勢市)

三重県産真鯛を仕込んで作った魚醤。臭みを抑え、濃厚で上品な旨み。

- ・三重県産真鯛を仕込んで作った魚醤。
- ・醤油造りで培った醸造技術を使い、真鯛が持つ濃厚で上品な旨みはそのままに魚醤特有の臭みを抑えた上品な味わいに仕上げました。



賞味/消費期限	(賞味)12ヶ月
保存温度帯	常温(開封後冷蔵保存)
提供可能時期	通年
内容量	120ml
主原材料とその産地	真鯛・三重県
アレルギー特定原材料	小麦
発注リードタイム	3日(土日祝を除く)
生産量	450kl

●お問い合わせ先
 〒516-8558 三重県伊勢市宇治中之切町52
 伊勢醤油本舗 株式会社
 TEL: 0598-50-3008 FAX: 0598-50-3009
 URL <http://www.isesyovu.jp>

98 伊賀産菜種油「七の花」エクストラバージン

油

一般社団法人 大山田農林業公社(伊賀市)

・非加熱で圧搾、油を加圧せず自然濾過など、自然な製法で、菜種油本来の風味

- ・地元原産の厳選された良質な菜種のみを原料とし、伝統的な圧搾法で搾油。
- ・菜種本来の風味を引き出すために、非加熱で圧搾、油を加圧せず自然濾過など、自然な製法で製造。
- ・菜種が持つ、ほのかな香り、味、透明感のあるきれいな黄色の油で、オレイン酸やビタミンE等の含有率が高い。



賞味/消費期限	(賞味)1年6ヶ月
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	94g
主原材料とその産地	なたね油・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	4日
生産量	250kg/年(94g×2,600本相当)

●お問い合わせ先
 〒518-1422 三重県伊賀市平田103
 一般社団法人 大山田農林業公社
 TEL: 0595-47-0151 FAX: 0595-47-0244
 URL <http://noringyo.or.jp/>

99 アクアマジック(ミネラルウォーター)

飲料

株式会社 中京医薬品(鈴鹿市)

鈴鹿の水を濾過し、沖縄の海水ミネラルを配合したミネラルウォーター

- ・硬度約30mg/lの軟水。国内の多くの天然水とほぼ同じ硬度で、クセがなく、まろやかな口当たりです。
- ・鈴鹿市の水道水を0.0001μmの極小フィルターで濾過した純水に近い水に、沖縄沖海水抽出ミネラルを配合。
- ・配合ミネラルは、4大ミネラルをはじめ、70種類以上の微量元素をバランスよく含んでいます。



賞味/消費期限	(賞味)6ヶ月
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	12ℓ
主原材料とその産地	水・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	—
生産量	20,000本(12ℓ入)/月

●お問い合わせ先
 〒519-0323 三重県鈴鹿市伊船町1948-10(工場)
 株式会社 中京医薬品
 TEL: 0569-29-0344 FAX: 0569-29-0400
 URL <http://aqua-magic.net>

100 森の番人

飲料

有限会社 森と水を守る会(大台町)

日本一きれいな川「宮川」の源流、ピュアでクリーンな湧水から作った天然水

- ・日本一きれいな川「宮川」の源流、年間最多雨量・約4000ミリを誇る、この大台ヶ原の森から湧き出た水を採用。
- ・「森の番人」は適度なミネラル分を含んだ、硬度36、pH8.2、弱アルカリ性の軟水の天然自然水。
- ・口に含むと天然水特有の甘みがあり、繊細な日本人の味覚に最適です。



賞味/消費期限	(消費)12ヶ月
保存温度帯	常温
提供可能時期	—
内容量	500ml
主原材料とその産地	水・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	—
生産量	3t/月

●お問い合わせ先
 〒519-2518 三重県多気郡大台町大井663-2
 有限会社 森と水を守る会
 TEL: 0598-77-2819 FAX: 0598-77-2804
 URL <http://www.morinobannin.com/>

101 伊勢の和紅茶ペットボトル

飲料

株式会社 松阪マルシェ(松阪市)

砂糖の要らない甘みと、ヘルシーさを兼ね、和・洋どちらのライフスタイルにも合う国産紅茶

- ・三重県松阪産伊勢茶(やぶきた茶)100%使用の国産紅茶です。
- ・地元茶葉の有効活用により、伊勢の和紅茶を開発しました。
- ・紅茶の香りと緑茶の旨みをあわせ持ち、和洋どちらの食事にも合います。



賞味/消費期限	(賞味)9ヶ月
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	500ml
主原材料とその産地	茶葉・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	3日
生産量	500ケース(24本入)／都度生産

●お問い合わせ先
 〒515-1411 三重県松阪市飯南町粥見3027
 株式会社 松阪マルシェ
 TEL: 0596-52-7295 FAX: 0596-52-7295
 URL <http://www.m-marche.com/>

102 飲めるお酢「酢feat lady」(マイヤーレモン)

飲料

御船富蔵商店(松阪市)

三重県産マイヤーレモンと伊勢のはちみつを融合した100%三重県産の「飲む酢」

- ・三重県産マイヤーレモンと伊勢のはちみつを融合した100%三重県産の商品。
- ・古式製法(静置発酵)による醸造酢に、果汁とはちみつを加え、手軽に酢を摂取可能にした飲む酢のドリンク。



賞味/消費期限	(賞味)24ヶ月
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	150g
主原材料とその産地	玄米・三重県、マイヤーレモン・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	4日
生産量	20t/年

●お問い合わせ先
 〒515-0044 三重県松阪市久保町1855-124-605
 御船富蔵商店
 TEL: 050-3737-5583 FAX: 050-3737-5583
 URL <http://nakanosu.com/>

103 みかんのしずく

飲料

有限会社 御浜柑橘(御浜町)

年中みかんのとれるまち「御浜町」産みかん100%で作った果汁100%ストレートジュース

- ・年中みかんのとれるまち「御浜町」産のみかんを100%使用して作った果汁100%ストレートジュース。
- ・光センサーで選別した温州みかんを原料に使用。
- ・容器がパウチ(プラ)になっているので、夏場は、冷凍して持ち運ぶことができます。



賞味/消費期限	(賞味)6ヶ月
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	200ml
主原材料とその産地	みかん・三重県産
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	5日
生産量	40,000個/年

●お問い合わせ先

〒519-5203 三重県南牟婁郡御浜町下市木3567

有限会社 御浜柑橘

TEL: 05979-2-1021

FAX: 05979-2-3438

URL <http://www.mihamakankitsu.jp/>

104 まるごとギュッ 100%みかんジュース1ℓ

飲料

株式会社 かきうち農園(御浜町)

年中みかんのとれるまち「御浜町」産みかん100%で作った果汁100%ストレートジュース

- ・年中みかんのとれるまちと知られる御浜町で栽培した温州みかん100%を原料としています。
- ・樹上で完熟した一番みずみずしいみかんを、約3kg(30~40玉)ふんだんに使用した100%ストレートみかんジュースです。
- ・みかんをまるごと搾った100%ジュースならではの、まるでみかんを食べているような味わいです。



賞味/消費期限	(賞味)1年
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	1ℓ
主原材料とその産地	みかん・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	—
生産量	約3,000本/年

●お問い合わせ先

〒519-5204 三重県南牟婁郡御浜町阿田和4678

株式会社 かきうち農園

TEL: 05979-3-0143

FAX: 05979-3-0144

URL <http://www.zb.ztv.ne.jp/kakiuchinouen/>

105 甘酒の素(ノンアルコール)

飲料

服部農産食品工業所 麴屋(伊勢市)

伝統の麴菌による自然の甘味と香り、のど越しの良さ。

- ・創業以来変わらぬ同じ麴質で伝統の麴菌を花づけからの一貫生産で、原料にもこだわり、米も自家生産です。
- ・自然の甘味、のど越しの良い食感、自然と食欲が出る香りなど、何とも言えぬ良さがあります。
- ・ノンアルコール商品のため、お米ジュースとしてお子様にも飲んでいただけます。



賞味/消費期限	(賞味)120日
保存温度帯	常温(開封後は10℃以下)
提供可能時期	通年
内容量	400g
主原材料とその産地	米・三重県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	—
生産量	2.2t

●お問い合わせ先

〒516-0053 三重県伊勢市中須町465

服部農産食品工業所 麴屋

TEL: 0596-22-1024

FAX: 0596-22-1024

URL —

106 安永餅

菓子

有限会社 柏屋商店(桑名市)

桑名の参宮道沿いの茶屋で売られてきた細長い焼き餅、昔のままの茶屋の味を200年

- ・桑名の参宮道(通称:餅街道)沿いの茶屋で売られてきた細長い焼き餅、安永餅。
- ・生餅より日持ちするのが特徴。
- ・餅をつきあげてからは、すべて手作りにて製造。



賞味/消費期限	(消費)2日(7~9月)、3日(10~6月)
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	個別1個~、箱詰め10個入り~
主原材料とその産地	小豆・北海道産、餅米・佐賀県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	—
生産量	適宜

●お問い合わせ先

〒511-0068 三重県桑名市中央町1-74

有限会社 柏屋商店

TEL: 0594-22-1197 FAX: 0594-22-9371

URL —

107 安永餅

菓子

株式会社 永餅屋老舗(桑名市)

寛永11年(1634年)創業、この地の名物として、お伊勢参りの旅人などに広く親しまれてきました

- ・国産の小豆、餅米を使用し、添加物は一切使用せずに製造しています。
- ・粒あんの入った細長く伸ばした餅を一つ一つ丹念に焼き上げています。
- ・ほのかな焦げ目の香ばしさが、穏やかな香りと上品な味わいをお届けします。



賞味/消費期限	(消費)3日(製造日を含む)
保存温度帯	常温
提供可能時期	1~5月、10~12月
内容量	個別1本~、箱詰め10本入り~
主原材料とその産地	小豆・国産、餅米・国産
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	—
生産量	時期により異なる

●お問い合わせ先

〒511-0079 三重県桑名市有楽町35

株式会社 永餅屋老舗

TEL: 0594-22-0327 FAX: 0594-22-0328

URL <http://www.nagamochiyarouho.co.jp/>

108 亀乃尾

菓子

有限会社 瑞宝軒(亀山市)

柔らかいぎゅうひで餡を包んだ一口大の餅菓子

- ・古今和歌集「亀乃尾の山の岩根をとめておちる瀧の志ら玉千代のか寿かも」より、瀧壺の亀にはねて散る志ら玉になぞらえた餅菓子。ぎゅうひの柔らかさと餡の香ばしさ、ほど良い甘さが特徴。
- ・餡は北海道産小豆、伝統製法により炊きあげ、蒸し上げた餅米に糖蜜を加えて練り上げ糖度を上げ、柔らかく日持ちする。



賞味/消費期限	(賞味)16日
保存温度帯	常温
提供可能時期	常時
内容量	10、20、30、40、60、80個入
主原材料とその産地	小豆・北海道十勝、もち米・兵庫県等
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	—
生産量	—

●お問い合わせ先

〒519-0155 三重県亀山市御幸町231

有限会社 瑞宝軒

TEL: 0595-82-3331 FAX: 0595-82-3332

URL <http://www.zuihouken.co.jp/>

109 けいらん

菓子

有限会社 お焼屋(津市)

もちりとした食感、喉ごしの良いこしあんとのバランスが絶妙

- ・自家製のこしあんを米粉の生地で包み、上に赤と黄のもち米をのせ、蒸し上げました。
- ・あん炊き10年といわれるほど、あんこ作りは、奥深いもので、熟練の職人による自家製手作りしています。
- ・原料は、厳選した北海道産小豆を使用しております。



賞味/消費期限	(消費)製造当日まで
保存温度帯	常温(25℃以下)
提供可能時期	通年
内容量	1個から
主原材料とその産地	小豆・北海道、上粉・国産
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	消費期限当日のため、来店or地域限定
生産量	1個より可能

●お問い合わせ先

〒514-0304 三重県津市雲津本郷町西添1685
 有限会社 お焼屋
 TEL: 059-238-1511 FAX: 059-238-1510
 URL <http://www.ovakiva.jp/index.html>

110 赤福

菓子

株式会社 赤福(伊勢市)

伊勢名物「赤福餅」は、やわらかい餅の上にこし餡をのせた素朴な餅菓子

- ・「赤福」の名は、真心を尽くして人様の幸せを喜ぶ「赤心慶福」に由来。昔も今も変わらぬ『お土産の定番品』。
- ・原材料は厳選した小豆、餅米、砂糖の3品で、保存料等の食品添加物を使わない生菓子。
- ・形は、伊勢神宮の神域を流れる五十鈴川のせせらぎをかたどり、餡につけた三筋が清流を、白い餅が川底の小石を表現。



賞味/消費期限	(消費)夏期・2日、冬期・3日(製造日含む)
保存温度帯	常温(20℃前後)
提供可能時期	通年
内容量	12個入り(箱)
主原材料とその産地	小豆・北海道、餅米・北海道、熊本
アレルギー特定原材料	冬期・糖類加工品(大豆を含む)
発注リードタイム	—
生産量	—

●お問い合わせ先

〒516-0025 三重県伊勢市宇治中之切町26
 株式会社 赤福
 TEL: 0596-22-2154 FAX: 0596-28-7196
 URL <http://www.akafuku.co.jp/>

111 太閤出世餅

菓子

有限会社 太閤餅(伊勢市)

天下人 太閤秀吉の出世にあやかる縁起餅

- ・神宮に対する崇敬心の深い秀吉が好んだ伊勢の焼餅を「太閤餅・出世餅」と伊勢の人々が呼ぶようになった。
- ・北海道十勝産の小豆を上品な甘さに炊き上げたつぶあん佐賀県産もち米を使い、自然の味を大切に手焼きの餅。
- ・原料のもつ自然な味わいを損なわないように添加物は一切使用していない。



賞味/消費期限	(賞味)8日
保存温度帯	5~30℃(常温)
提供可能時期	通年
内容量	8,12,20,26個入(箱)
主原材料とその産地	小豆・北海道、もち米・佐賀県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	—
生産量	最大5,000個/日

●お問い合わせ先

〒516-0024 三重県伊勢市宇治今在家町63
 有限会社 太閤餅
 TEL: 0596-22-2767 FAX: 0596-22-3327
 URL <http://taikou-mochi.com/>

112 二軒茶屋餅

菓子

有限会社 二軒茶屋餅角屋本店(伊勢市)

舟参宮する人たちの舟着場に生まれた、古くから伊勢に伝わる名物餅

- ・甘みを抑えたあずき餡を薄皮のお餅で包み、香ばしいきな粉をまぶした餅菓子。
- ・1575年に舟参宮する人たちの舟着場に生まれた、古くから伊勢に伝わる名物餅。
- ・名物餅を売る「角屋」とうどんと寿司の「湊屋」が商いする地を、誰いうことなく『二軒茶屋』と呼び、餅の名になりました。



賞味/消費期限	2日
保存温度帯	常温
提供可能時期	通年
内容量	10個入り
主原材料とその産地	餅米・佐賀県
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	—
生産量	1万個(10個入)／月

●お問い合わせ先

〒516-0017 三重県伊勢市神久6-8-25
 有限会社 二軒茶屋餅角屋本店
 TEL: 0596-21-3108 FAX: 0596-21-3109
 URL <http://www.biyagura.jp>

113 へんば餅

菓子

有限会社 へんばや商店(伊勢市)

この茶店から参宮客が馬を返したため、何時しか「へんば(返馬)餅」と名づけられました。

- ・参宮街道宮川のほとりの茶店で餅を販売。参宮客がここから馬を返したため、何時しか「へんば餅」と名付けられました。
- ・米粉の餅、独特の食感、両面に焼き色をつけた餅は、香ばしく、口溶けのよいこし餡のまろやかな甘味が広がります。
- ・フライパンなどで軽く焼くと柔らかさと香ばしさが戻ります。



賞味/消費期限	2日間(製造日含む)
保存温度帯	20℃前後
提供可能時期	2月～12月
内容量	1包10個入
主原材料とその産地	上新粉・国産
アレルギー特定原材料	—
発注リードタイム	2日
生産量	450,000個/月

●お問い合わせ先

〒519-0501 三重県伊勢市小俣町明野1430-1
 有限会社 へんばや商店
 TEL: 0596-22-0097 FAX: 0596-22-7297
 URL <http://www.henbaya.jp/index.html>