

うま くに
「美し国」の海の幸、山の恵み

2016春号
特別版
三重

東料産直レター

”御食^{みけ}つ国^{くに}“へ
ようこそ

産地レポート 三重県

サンプル試食会 「三重フェア」開催



表紙：三重県桑名市の海苔の養殖場の様子



三重県は、万葉集に「御食つ国（みけつくに）」と謳われるほど、食材の宝庫として知られています。‘伊勢志摩サミット’では、各国から集まる方々に三重県産食材を使ったお料理を楽しんでいただきます。ぜひこの機会に世界が注目する三重県産食材のご利用をご検討ください。

三重県知事 鈴木英敬

古の時代より続く「御食つ国」へようこそ

万葉の時代より、天皇、朝廷に食料を献上する“御食つ国”であった三重県は、日本のほぼ中央に位置し、大きく5つの地区に分けることができます。

■**北勢地区**：木曽川、長良川、揖斐川の3つの大きな一級河川が流れ込む伊勢湾の北部では海苔の養殖が盛んで、全国的にも幻と言われている『アサクサ海苔』の養殖に挑戦する漁師たちが日々奮闘し、良質な海苔を生産しています。

■**中南勢地区**：江戸時代から東京・日本橋などで活躍した伊勢商人、松阪商人を輩出した松阪は、世界に誇る「松阪牛」の産地でもあり、国学者の本居宣長や北海道の名付け親である探検家の松浦武四郎の出身地です。

■**伊勢志摩地区**：古来より「瑞穂の国」日本の五穀豊穰、平和と繁栄、そして大御宝（国民）の平安を祈る祭儀が行われる伊勢神宮。祭儀の数は年間 1500 以上行われます。また、伊勢志摩は海女の数が日本一と言われており、自然の恵み豊かな漁場ではアワビや、伊勢海老、牡蠣などがよく獲れます。

■**東紀州地区**：ユネスコ世界遺産となった熊野古道（「紀伊山地の霊場と参詣道」として 2004 年に登録）をはじめ、日本一の棚田と謳われる「丸山千枚田」などを有する尾鷲、熊野はその温暖な気候と黒潮が流れる豊かな漁場を抱えており、年中みかんの採れる産地でもあり、サンマの丸干しすだれ干しなどでも有名です。

■**伊賀地区**：俳人・松尾芭蕉の生誕の地でもある伊賀地区は、忍者が修行したといわれている景勝地の赤目四十八滝などがあります。寒暖の差が激しく鈴鹿山脈の豊かな伏流水で育てられた伊賀米は 5 年連続特Aを獲得しています。

三重産地レポート

3/5(土)、6(日)
in 三重

古の伝統食材から、可能性あふれる新たな食材までを訪ねて

山林のミネラルが豊富に注ぎ込む伊勢湾では幻のアサクサノリ復活の試みを続ける現場を、稀有なりアス式海岸を有する矢湾では岩牡蠣養殖を訪ねました。さらに、昔ながらの木桶作りの醤油と味噌作りや伊勢神宮への奉納品ともなっている古からの鰯節作りなど手間暇かけた伝統食材から、完全無農薬で育てる新たな挑戦の西洋野菜の畑まで様々な生産者とその想いに出会う産地視察となりました。



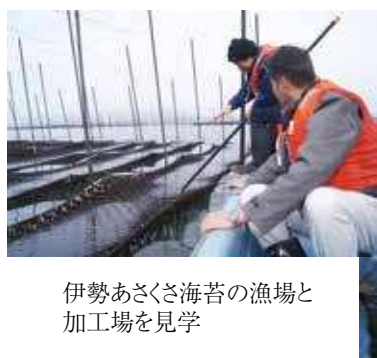
木々の剪定など環境づくりまでこだわりのしいたけ園



鳥羽市畔蛸の牡蠣養殖場を見学



伊勢神宮にも献上される波切の鰯節



伊勢あさくさ海苔の漁場と加工場を見学



西洋野菜圃場、味噌醤油の蔵を見学



甘みの強い美味しいあさくさ海苔復活への想い

昭和40年代までは普通に食べられていた「あさくさ海苔」。近年では海水温の上昇など環境の変化により生産量が激減。一度は生産が途絶え、絶滅危惧種にまでなってしまったアサクサノリ種を伊勢湾の漁師たちが復活させました。木曽川、長良川、揖斐川の一級河川3本が流れ込むミネラル豊富な伊勢湾が育むたいへん希少な「伊勢あさくさ海苔」です。

商品名	内容	価格(税込)
伊勢あさくさ海苔	全型5枚×1袋	¥2,100

※送料: ¥648~

伊勢あさくさ海苔



創業200年愛された本たまりから生まれる2つの醤油

伊勢たまり：伊勢うどんのタレにも使われ、伊勢神宮にも奉納される伊勢たまり。

参宮醤油：伊勢志摩地方で古くから愛されてきた「濃口醤油」。

伊勢みそ：伊勢地方伝統の味「伊勢味噌」は、味噌だるに旨味の詰まった部分（とろ味噌）をじっくり寝かせた深いコクのある味噌です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
伊勢たまり	1.8ℓペット	¥3,456
参宮醤油	1.8ℓペット	¥1,152
伊勢みそ	3kg	¥4,644

※送料: ¥648~

伊勢たまり、伊勢みそ、参宮醤油

さしみこんにゃく3種

驚くほど滑らかな口当たりと舌触り!

こんにゃく作りの鍵はお水。生産地は三重県飯高町は四方を1000m級の山に囲まれ、清流櫛田川が流れる美しい渓谷です。水源はそのまま飲めるほど綺麗な場所です。

風味豊かな「あおさ」、「しょうが」と、デザートとしてお勧めの「すい〜つバラ」(蜜付き)の3種類がごさいます。(画像はあおさとしょうが)

出荷と取扱時期 通年

(あおさ、しょうが、すい〜つバラ)※混合可

商品名	内容	価格(税込)
さしみこんにゃく3種	200g×10個	¥1,520

※送料:¥540〜



養殖ブリ、養殖真鯛

朝メ、当日出荷のブリと真鯛

水揚げ翌日の朝にはお店へお届け可能です。三重県南部、熊野灘に面する尾鷲市より直送いたします。

出荷と取扱時期 3〜5月中旬

商品名	内容	価格(税込)
①養殖ブリ ラウンド1尾	約5kg	1kg当たり¥1,440
②養殖ブリ トロ(ハラミ) 2枚		1kg当たり¥3,744
③真鯛 ラウンド1尾	約1.5kg	1kg当たり¥1,587

※送料:¥1,500〜



凍眠伊勢海老

解凍時に細胞を壊さないの、ドリップも出ず凍結前の鮮度に

「リキッドフリーズシステム凍眠」(−35〜45度まで下げた低温アルコールに真空パックした食材を漬込む急速冷凍)により、抜群の鮮度を保ったまま冷凍出荷。1年を通して品質と価格の安定も可能になりました。1匹ずつ真空個包装しておりますので、真空袋のまま流水解凍してください。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①凍眠伊勢海老	150/200g	1kg当たり¥8,500
②凍眠伊勢海老	200/250g	1kg当たり¥8,800
③凍眠伊勢海老	250/300g	1kg当たり¥8,800
④凍眠伊勢海老	350/400g	1kg当たり¥8,800

※送料:5kg以内¥972〜



伊勢まだい生ハム(冷燻)

伊勢二見産の「岩戸の塩」使用し、原材料オール三重の逸品

燻製加工した鯛を劣化させないように「リキッドフリーズシステム凍眠」(−35〜45度まで下げた低温アルコールに真空パックした食材を漬込む急速冷凍)による加工をしてお届けいたします。皮目部分のみバーナー等で軽く炙っていただくより美味しくお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
伊勢まだい生ハム(冷燻)	200g	¥3,024

※送料:¥972〜





カツオ漁が盛んな熊野灘から 新鮮直送!

三重県南部、東紀伊国の玄関口、紀北町。熊野灘、日本有数の原生林と世界遺産熊野古道などを有する自然豊かなところです。海流が速い地域で脂のりが良く、爽やかな香りで初夏のカツオを楽しめます。

出荷と取扱時期 3月～6月

商品名	内容	価格(税込)
熊野灘産直カツオ	4kg前後 1kg当たり	¥1,350～2,025

※送料: ¥1,400～

熊野灘産直カツオ



色とりどりの美しい貝

ヒオウギ貝を「あっぱっぱ貝」と呼ぶのは、海から揚げるとすぐにホワッと口を開けるところからの地名です。殻の美しさは全て天然色、貝柱はお造りでも、ご飯、揚げ物、炒め物など様々に楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 ①11～4月、②③11～5月

商品名	内容	価格(税込)
①活あっぱっぱ貝(ヒオウギ貝)	10個	¥1,296
②あっぱっぱ貝 片貝冷凍	3個入×3p	¥1,555
③あっぱっぱ貝(むき身真空パック・貝殻セット)	10個・10枚セット×2p	¥3,888

※送料: 80サイズ ¥1,240～、100サイズ ¥1,550～

あっぱっぱ貝



三重県のおおさ発祥地、松阪産の 「生おおさ」

「おおさ」の生産は三重県が全国生産の約7割を占めています。その独特の風味は汁物、酢の物、かき揚げなどがお勧めです。摘んだその日に選別、パック詰めします。

出荷と取扱時期 1～4月

商品名	内容	価格(税込)
生おおさ	80g×10p	¥3,600

※送料: ¥1,400～

生おおさ



大きな葉が特徴のヒロメの葉

三重県内では南伊勢から紀北町にかけての一部の地域で昔から食されてきました。シャキシャキとした食感に加え、「フコイダン」や「フコキサンチン」が多量に含まれる機能食品でもあります。しゃぶしゃぶなどお勧めです。

出荷と取扱時期 1月～3月

商品名	内容	価格(税込)
①ヒロメ(生)	200g×5p	¥1,440
②ヒロメ(乾燥)	20g	¥331
③ヒロメ(塩蔵)	100g	¥400

※送料: ¥960～

ヒロメ

益荒男ほうれん草

個性際立つ ほうれん草

肉厚でがっしりとした外見が特徴ということから、男らしさを表す形容詞「益荒男(ますらお)」と名付けました。甘みと柔らかさが特徴の「ゴールデン」、縮れと強い風味が特徴の「アフロ」、濃緑色の肉厚タイプは「ブラック」、赤い色素が特徴の「レッド」一般的なほうれん草の糖度は3〜5度と言われますが、益荒男ほうれん草は10度余とスイカと同じくらいの糖度です。

※2016年は出荷終了となります。

出荷と取扱時期 11月下旬〜4月下旬

商品名	内容	価格(税込)
①益荒男ほうれん草(ゴールデン)	1kg	¥1,440
②益荒男ほうれん草(ブラック)	1kg	¥1,440
③益荒男ほうれん草(アロマ)	1kg	¥1,800
④益荒男ほうれん草(ファイブスター)	1kg	¥2,160

※送料: ¥1,512〜



乾しいたけ 4種

数々の賞に輝き続ける、自然栽培 乾しいたけ

「しいたけが喜ぶ環境を整えてあげさえすれば、必ずしいたけは美味しく育つ」の信念のもと、最適なほだ場作りに注力。しいたけは天日に当てることで香りや旨み、栄養素が増幅します。

全農乾椎茸品評会 上どんこの部においてH22〜26年5年連続農林水産大臣賞、H27年は内閣総理大臣賞を受賞。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①どんこ	100g	¥1,253
②香信	100g	¥1,181
③大葉	100g	¥979
④小粒どんこ	100g	¥979

※送料: ¥756〜



たもぎ茸

鮮やかな黄金色と豊富な栄養が特徴

鮮やかな黄金色と豊富な栄養(免疫力アップ効果が期待できるβ-グルカン、美肌効果が期待されるエルゴチオネイン)が特徴のきのこです。出汁がよくでて香りが良いのも魅力です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①たもぎ茸	100g×5p	¥1,800
②乾燥たもぎ茸	100g×2p	¥1,440

※送料: ①¥1,404〜②¥1,080〜



ポワロ

有機栽培、無農薬で育てる 露地野菜の底力

ポワロ(西洋ねぎ)は3月までですが、産地では一年を通じて少量多品目の西洋野菜を栽培出荷しています。水やりすら基本は雨任せ。手をかけるところはかけながらも、野菜が本来持っている「自力」を引き出すような育て方が味の濃い逞しい野菜を生み出します。

※2016年のポワロの出荷は終了となります。

出荷と取扱時期 12月〜3月

商品名	内容	価格(税込)
ポワロ(西洋ねぎ)	1kg(約10本)	¥2,160

※送料: ¥972〜





農薬を使わず、有機で育てた イタリア野菜

ロメインレタス等10種類程度を栽培。その他、30種以上のイタリア野菜を季節ごとに栽培もしています。地域内の有機肥料を使って無農薬で栽培するなど、地域環境を意識した持続可能な農業にも取り組んでいます。

※2016年のイタリアンレタスの出荷は終了となります。

出荷と取扱時期 9月～5月

商品名	内容	価格(税込)
イタリアンレタスセット	10種×6個	¥1,728

※送料: ¥別途

イタリアンレタス各種



芽より「茎」が柔らかくて美味しいの をご存知でしょうか

一般的に海藻類は若い芽が美味しいことが多いのですが、ひじきは逆。収穫したひじきは天日干し、塩のミネラル分が白粉をふくまで1～2年熟成。その後昔ながらの鉄釜でふっくら美味しいひじきが炊きあがります。鉄釜を使うので鉄分もたっぷりです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
釜炊きひじき	230g×4p	¥1,670

※送料: ¥864～

釜炊ひじき



セミノール

一年を通じて様々な柑橘を ご提案!

しっかりした甘みに加え心地よい酸味が絶妙な「セミノール」、果肉のしっかりした昔ながらの「甘夏」、爽やかな風味の文旦をご紹介します。樹上完熟で出荷するので、瑞々しく深い味わいの柑橘をお届けいたします。

出荷と取扱時期 ①3～4月②2～4月

商品名	内容	価格(税込)
①樹上完熟セミノール	5kg(約35玉)	¥3,600
②樹上完熟セミノール	10kg(約70玉)	¥6,912
③樹上完熟文旦	5kg(約10玉)	¥2,880
④樹上完熟文旦	10kg(約20玉)	¥5,472
⑤樹上完熟甘夏	5kg(約15玉)	¥2,160
⑥樹上完熟甘夏	10kg(約30玉)	¥4,032

※送料: ¥540～

樹上完熟柑橘3種



飼育方法と餌にこだわった有精卵

平飼い鶏舎では伸び伸びと運動できることでストレスを少なくし、運動量の多い健康な鶏を育てています。さらに自家配合したオリジナル飼料を与えているため、卵の黄身にはコクと旨味が強く濃厚な味わいです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①平飼い有精卵	30個	¥2,350
②平飼い有精卵	50個	¥3,100
③平飼い有精卵	M10kg(164個)	¥7,200
④平飼い有精卵	L10kg(146個)	¥7,200

※送料込み

平飼い有精卵

サンプル試食会「三重フェア」開催！

3月10日(木)二十四節気では「桃始笑」にあたる仲春の日、東京の料理店の皆さんへ三重の食材をご紹介します月例サンプル試食会の特別編「三重フェア」を開催いたしました。

海の幸、山の恵みのいずれも充実の三重食材の多彩さをアピールしようと遥々三重から多くの生産者が会場に駆けつけてくださいました。三重県各所の生産者の方々から直送された自慢の食材の数々を実際に見て、触れて、味わえる試食会。当日はたくさんの料理店の皆さんにご来場いただき、三重の食材をお披露目いたしました。



▲あさくさ海苔生産者さん



▲誘い合わせて来場してくださった日本橋の料理店の皆さん



▲熊野灘産直カツオ生産者さん



▲さしみこんにやく生産者さん



▲都内各所から様々な料理店の皆さんにご参加いただきました



▲釜炊ひじき生産者さん



▲実際にお試しいただけるよう持ち帰り用サンプルも



▲たもぎ茸生産者さん



▲柑橘生産者さん



▲伊勢たまり三宮醤油伊勢味噌生産者さん



▲生産者から直接ごだわり聞く料理人の皆さん



▲あつぱっぱ貝生産者さん



▲食材の特徴を料理人の方々へ伝えます



▲漁場環境や地元の食べ方の話などもご紹介



▲ブリと真鯛生産者さん



▲凍眠伊勢海老とまだいの生ハム生産者さん

ご発注・ご相談、
お問い合わせは

【東料産直】株式会社アイフィス(受付時間：平日9時～17時、土日祝休み)

〒112-0005 東京都文京区水道2-10-13 TEL 03-5395-1201 FAX 03-5395-1206

mail sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp