うま くに 「美し国」の海の幸、山の恵み

東料産直レター







昨年5月の伊勢志摩サミットでは、各国から集まった方々に三重の山の恵み、 海の幸を使った料理を楽しんでいただきました。

三重には、温暖な気候の中で、人々の手によって大切に育まれた質の高い食材がそろっています。

ぜひこの機会に、世界が注目したこだわりの三重県食材のご利用をご検討ください。

三重県知事 鈴木英敬



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」日本の五穀豊穣、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。

4





天然採苗で甘味の強い3年物の岩牡蠣

的矢湾に面した「畔蛸(あだこ)」。恵まれた地形と豊かな海で育った「岩が き」は、ぜひ生や焼きでお楽しみいただきたい美味しさです。18時間紫外線 殺菌装置に入れ、出荷漁師ごとにタグの色分けを行うなど、徹底した管理に 努めています。三重ブランド認定食材です。

出荷と取扱時期 4月~7月

- 13 - 13 - 13 - 13 - 13 - 13 - 13 - 13				
商品名	内容	価格(税込)		
①岩がき(M)	200~250g×5p	¥2,736		
②岩がき(L)	250~300g×5p	¥3,384		
③岩がき(2L)	300~400g×5p	¥4,104		
④岩がき(3L)	400~500g×5p	¥5,328		

※送料:¥1.300~



色よし、味よし、姿よし

全国的にも珍しい淡水完全養殖で育てたサツキマスです。 フィーレと生ハムは通年、丸は5月~8月末の出荷となります。ご注文を頂いて から翌日発送後、12時間での到着となります。

出荷と取扱時期 ①②通年、③5月~8月末

商品名	内容	価格(税込)
①みえサツキマス(フィーレ)	1kgあたり	¥14,500
②みえサツキマス(生ハム)	1kgあたり	¥14,500
③みえサツキマス(丸1本)	1kgあたり	¥7,300
		※送料:¥2.052~





左上:クエ 右上:トラフグ 左下:マハタ

刺身、しゃぶしゃぶ、鍋でお楽しみいただく鮮魚3種

クエは南伊勢、マハタやトラフグは紀北町を中心にした地域で養殖していま す。抗生物質などの薬は使用せず、清浄な海域で育てた三重の海の幸をど うぞ。本クエ、マハタ共に1尾(約2kg前後、体長60cm前後)、フィーレは1枚 (500~700g)からお届けいたします。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①本クエ(1尾)	1kgあたり	¥6,200
②本クエ(フィーレ)	1kgあたり	¥10,200
③マハタ(1尾)	1kgあたり	¥4,400
④マハタ(フィーレ)	1kgあたり	¥8,800
⑤トラフグ(身欠き400~500g)	1kgあたり	¥7,800
⑥トラフグ(身欠き200~300g)	1kgあたり	¥7,000
		※送料:¥1,800~



他に類を見ないほどの 「実詰まりのよさ」と「肉厚」が特徴

伊勢志摩産の良質な原料だけを厳選し、江戸時代から変わらぬ伝統製法 で加工しました。美味しさの源は紀伊山脈の山々からの恵みを受け成長し たひじきはそのものに風味があり、サラダや酢の物にお勧めです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①芽ひじき	100g×10袋	¥12,240
②芽ひじき	500g×2袋	¥11,800
③芽ひじき	30g×10袋	¥4,760
④長ひじき	100g×10袋	¥12,960
		◇ 注料・VOC 4~

※送料:¥864~



真珠養殖屋ならでは! 採れたてあこや貝の粕漬け

採れたての新鮮な貝柱を使うことで、素材本来の風味がそのまま漬け込ま れた手作りの粕漬けです。

使用する日本酒、酒粕、塩も全て三重産にこだわりました。

出荷と取扱時期 11月~4月

商品名	内容	価格(税込)
①兵九郎粕漬け(あこや貝)	120g×1箱	¥7,200
②兵九郎粕漬け(あこや貝)	1kg	¥14,400
		>*<>>±/>//>//>// 1/0 1.0

※送料:¥640~

玉 瀧

驚くほどの大粒苺!

ひと粒40g以上の超大粒から、20g程までサイズもお選びいただくことができ ます。伊勢神宮への奉納品にもなった縁起物の伊勢いちごは、お祝いの席 にもぴったり。朝採れを直送いたします。

出荷と取扱時期 12月~5月

H13C-K3X23703 1273 073					
商品名	内容	価格(税込)			
①伊勢いちご	40g以上/8個×5箱	¥4,320			
②伊勢いちご	35g以上/9個×5箱	¥3,890			
③伊勢いちご	30g以上/12個×5箱	¥3,460			
④伊勢いちご	25g以上/15個×5箱	¥3,030			
⑤伊勢いちご	20g以上/18個×5箱	¥2,600			
1.432/ del 2.48 0.04					





強い粘りと、広がる甘味。冷めても美味

伊賀はかつて琵琶湖の底であったといわれており、中でも玉瀧山生田(たま たきやむだ) 地域は重粘土質の圃場で農作業をするには大変困難な土壌 ではありますが、米づくりには最適です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)	
①玉瀧米コシヒカリ	2kg	¥1,250	
②玉瀧米コシヒカリ	3kg	¥1,880	
③玉瀧米コシヒカリ	5kg	¥3,000	
④玉瀧米コシヒカリ	10kg	¥6,000	
		※送料:¥740~	





横 輪 Vi \$

つきたてのお餅のような粘りと 甘味が特徴

昭和初期、九州から種芋が渡り、伊勢の山間の里「横輪町」で栽培されてき ました。すりおろすと、ねっとりとした粘りに加え、優しく上品な甘味をお楽しみ いただけます。

出荷と取扱時期 11月~3月

商品名	内容	価格(税込)
横輪いも	2kg/5~6個	¥3,500
		※送料:¥756~



鞆伊 田賀 の米コ E 力 1]

伊賀盆地の北部「鞆田(ともだ)」で 育つ特別栽培米

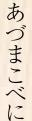
伊賀牛飼育牧場と提携し、稲わら・飼料米と牛ふん堆肥の循環型農業を実 施。伊賀盆地の激しい寒暖の差と重粘土地帯が格別な米を育みます。地 元伊賀焼きの土鍋で炊き上げるご飯は最高です。

出荷と取扱時期 通年

商品名		内容	価格(税込)
①伊賀米	鞆田のコシヒカリ	5kg	¥3,300
②伊賀米	鞆田のコシヒカリ	10kg	¥6,600
01/2011	113		

※送料:①¥864~②¥1,080~





高糖度の小さな紅色トマト

果実のように甘く、ひと口サイズの「あづまこべに」。減農薬で安全と高品質 を心がけています。

糖度は7.5以上で、10月下旬から7月中旬までお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 10月下旬~7月中旬

商品名	内容	価格(税込)
あづまこべに	200g×12袋	¥3,290
		※送約:¥1 080~



志

松阪牛もカンバーグ松阪牛もカンレー

紀和みそ

鶏本来の旨味を活かした上質メニューに!

三重県原産の「八木戸(やきど)」、「伊勢赤どり」、「名古屋コーチン」の三元交雑。コンセプトや独自性、将来性は県が認定する「三重ブランド」のひとつとなっています。軍系特有の肉質を活かし、さらに脂のりを良くする掛け合わせをおこなうことで、赤みが強く、弾力性に富んだ肉質と旨味成分を多く含む鶏肉本来のコクと風味をご堪能いただけます。

出荷と取扱時期 通年

H11C-K3X-3701 ZE1			
商品名		内容	価格(税込)
①熊野地鶏	中抜きオス1羽	1kgあたり	¥2,016
②熊野地鶏	中抜きメス1羽	1kgあたり	¥2,016
③熊野地鶏	さばきオス1羽	1kgあたり	¥3,168
④熊野地鶏	さばきメス1羽	1kgあたり	¥3,168
⑤熊野地鶏	正肉セット1羽	1kgあたり	¥4,320
			1441 Value 1 4 6 = 6



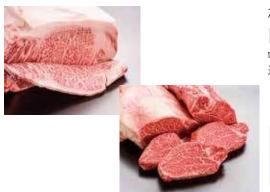


伊勢志摩の豊かな自然の中で健やか に育ちました

赤身は美しいピンク色をしきめ細やか。消化の良いこだわりの飼料で愛情込めて育てています。カット、またはスライス加工後冷凍で発送します。

出荷と取扱時期 通年

	110-Kix 1707 Ze 1				
商品名		内容	価格(税込)		
	①志摩育ち健康美豚	ロース	1kgあたり	¥2,448	
	②志摩育ち健康美豚	肩ロース	1kgあたり	¥2,520	
	③志摩育ち健康美豚	モモ	1kgあたり	¥1,728	
	④志摩育ち健康美豚	バラ	1kgあたり	¥2,592	
	⑤志摩育ち健康美豚	肩	1kgあたり	¥1,440	
				※送料:¥1.080~	



松阪牛独特の旨味と霜降りのとろける 自慢の美味しさ

ロース、肩ロース、モモ、バラをご用意。カット、またはスライス加工後冷凍で発送します。

出荷と取扱時期 通年

商品名		内容	価格(税込)
①松阪牛	ローススライス	1kgあたり	¥27,000
②松阪牛	肩ローススライス	1kgあたり	¥21,600
③松阪牛	モモスライス	1kgあたり	¥10,800
④松阪牛	バラスライス	1kgあたり	¥5,400
			※送料:¥1,080~



松阪牛の味わい加工品2種

全国的にほとんど入手困難な「松阪牛ホルモン」を使ったもつカレーは、松阪牛本来の甘味とみそを隠し味にした逸品。合挽きハンバーグは、三重県産豚との合挽き肉を使った甘味と旨味を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)
①松阪牛もつカレー	1個(200g)	¥1,200
②松阪牛合挽ハンバーグ(生冷凍)	1個(150g)	¥800
		1.43 V del 1.45 0.00

※送料:¥1,0



生きたままの麹菌で風味豊かな味噌に 仕上げました

国産米、大豆、塩だけを原料として、添加物や保存料を一切使わずじっくり熟成した、昔ながらの素朴な味噌です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①生きている紀和みそ(業務用)	1kgあたり	¥792
②生きている紀和みそ	420g	¥396
③生きている紀和みそ	900g	¥792

※送料:¥850~

日力

本ラ

いせまろ premium 玉露いせまろ classic 冠茶

職人が1枚ずつ手焼きで仕上げる 手作りもなか

厳選した小豆の中でも皮の柔らかい新者のみを使い、水は伊勢神宮の北西を流れる清流「宮川」の伏流水を使用して大正13年の創業から受け継ぐ製法で丁寧に炊き上げた粒餡と、近江の羽二重もち米を使って職人が1枚ずつ手焼きで仕上げる手作りもなかです。もなかのサイズは直径6cm程と使いやすいひと口サイズです。

出荷と取扱時期 通年

- 11 - N.M. 170 1		
商品名	内容	価格(税込)
①つぶあん	300g×12入り	¥4,320
②もなかの皮	24枚×12入り	¥5,184
		※送料:¥540~



自然豊かな伊賀市島ヶ原で創業122年の 変わらぬ想い

国の登録有形文化財にも指定されている蔵で創業当時から殆ど変わらぬ製法を守りながらの醤油作りでは今も昔からの杉桶が現役で活躍しています。「はさめず」は塩分が11~12%と低いため、辛くなくまろやかな旨味の醤油です。「いにしえ」は約4~5年熟成したもろみを絞り、火入れをせず、添加物不使用の再仕込み醤油です。

出荷と取扱時期 通年

- 11 - K3X-1713 /- 1		
商品名	内容	価格(税込)
①はさめずこいいろ	900ml×12本	¥6,912
②はさめずさしみ	900ml×12本	¥6,912
③はさめずゆずの舞	900ml×12本	¥10,886
④はさめずいにしへ	200ml×12本	¥8,294
WWW. @ @ W. COO. @ W. COO.		

※送料:①②③¥606~④¥876·



自然環境豊かな奥伊勢育ちの健康えごま

健康機能性が注目されている不飽和脂肪酸aリノレイン酸を豊富に含むえごま。原料のえごまは、栽培期間中化学合成農薬や、化学肥料を一切使用せずに栽培していますので、安心してお召し上がりいただけます。

出荷と取扱時期 12月~5月

商品名	内容	価格(税込)
①えごま油	95g/瓶×6本	¥15,600
②えごま実	50g/袋×12	¥5,184
		※送料:¥872~

全国納豆鑑評会の歴史上初!黒大豆を使用した納豆で農林水産大臣賞受賞

日本の黒豆納豆は北海道産の黒大豆をもっちりと柔らかく旨味たっぷりの納豆に仕上げました。カラフル納豆は、地元三重県産大豆を中心に7種類の国産豆をブレンドし、見た目にもインパクトのある納豆に仕上げました。

出荷と取扱時期 ①月1回出荷(10日)②通年

商品名	内容	価格(税込)
①カラフル納豆	40g×16個	¥2,167
②日本の黒豆納豆	40g×2×8個	¥2,468
	•	※送約·¥600~



伊勢育ちのとっておきのかぶせ茶 「いせまろ」

かぶせ茶は、玉露と煎茶の中間にあたる栽培方法をとり茶樹に覆いをすることにより、玉露の甘味旨味と煎茶の風味モデルという贅沢なお茶。玉<ぎょくろ>露は、摘み取りの18日前から直射日光を遮り、お茶の旨味成分テアニンを増やします。かぶせ茶よりも長く覆いをすることで玉露特有のとろりとした独特の飲み口に仕上がります。これからの季節お勧めの水出し茶は水を入れて1~2時間でOKです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①いせまろclassic冠茶	100g×5	¥4,320
②いせまろpremium玉露	80g×5	¥6,480

※送料:¥515~





各家庭で親しまれてきた東紀州の郷土食材

地元生産組合で丹精込めて育てる「赤大葉たかな」という品種のたかなをを使い、添加物や保存料などを使わずに塩のみで漬け込んでいます。ワサビのようなビリッとした辛さが特徴で、地元で、刻んだり、たかな漬けでご飯を包んだ「めはり寿し」にして古くから親しんできました。また、黄色唐辛子や羅帝、鷹の爪など熊野産の様々な種類の唐辛子もございます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①熊野特産たかな漬「めはり」握り用	(100g/7~8枚)×10袋	¥3,750
②熊野特産たかな漬「めはり」刻み用	(100g/7~8枚)×10袋	¥2,880
③激辛唐辛子乾燥粉末	(200g)×1袋	¥1,440
④激辛唐辛子乾燥粉末	(lkg)×l袋	¥5,760
⑤冷凍唐辛子真空P	(100g)×10袋	¥1,080

※送料:¥950~



松阪産やぶきた茶100%使用の「日本の紅茶」

紅茶の香りと緑茶の旨みが相まって、砂糖なしでも甘みのある紅茶に仕上がりました。レモンティーは、三重県産のマイヤーレモンピールを使用。香料不使用の自然な酸味をお楽しみいただけます。ぜひストレートでどうぞ。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①伊勢の和紅茶	2g×100	¥2,200
②伊勢の和紅茶マイヤーレモンティー	2g×100	¥4,000
		※送料:¥597~

~三重ブランドについて~

自然を生かす技術 -the Arts of Nature -

三重県の豊かな自然、伝統等、地域の特性を生かした生産物のなかから特に優れた県産品及びその生産者を三重ブランドとして認定し、情報発信することにより、三重県の知名度を向上や、観光及び物産の振興並びに農林水産業等の生産者の意欲を高めることにより地域経済の活性化に資することを目的としています。

三重ブランドは、「自然を生かす技術」を コア・コンセプトに、三重ブランド認定委員会における 5 つの観点からの審議を経て知事が認定します





【三重ブランド】http://www.miebrand.jp/index.htm

[三重フェア]開催

3月9日(木)東京の料理店の皆様に三重県の産品に特化した試食会「三重フェア」を開催 いたしました。フェアへの出品商品が25品目、レター掲載商品含めると、計33品目もの 商品が揃いました。

フェア当日は遠路より、沢山の生産者さんも会場にきていただき、出品商品への熱い思い を、ご来場された料理人の皆様にお話しいただきました。大変活気ある会となりました。

< 出品商品 >・あだこ岩がき、芽ひじき、長ひじき、兵九郎漬け(あこや貝)、伊勢いちご、玉瀧米コシヒカリ、伊 勢の横輪いも、伊賀米 鞆田のコシヒカリ、ミニトマト あづまこべに、熊野地鶏、志摩育ち 健康美豚、松阪牛、生きて いる紀和みそ、もなかの皮、つぶあん、えごま油、えごま実、はさめず(醤油・ポン酢 各種)、カラフル納豆、黒豆納豆、 いせまろ classic 冠茶、いせまろ premium 玉露、たかな漬け「めはり」、激辛唐辛子

いせまう Classic 利来、いきょう promium 上崎、たん もの、ファン・マー・マー・マー・マー・マー・マー・マー・アー・トラフグ、松阪牛もつ ▲ あたことがきの試食 カレー、松阪牛合挽ハンバーグ、和紅茶、和紅茶マイヤーレモンティー









▲あづまこべに



▲いせまろの試飲



▲たかな漬けを使った料理



▲はさめず醤油



▲もなかの皮とつぶあん



▲大粒が注目を集めた伊勢いちご



▲健康美豚の角煮







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