

くに
「うまし国」の海の幸、山の恵み

東料産直レター

2018秋号
特別版
三重





三重県は、温暖で肥沃な平野と豊饒の海を擁し、山海の幸に恵まれた「うまし国」であり、日本人の心のふるさととして愛され続けてきました。

三重の食は、伊勢志摩サミットの開催により国内外から注目を集め、その後も大変好評を得ています。

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

古の時代より続く「うまし国」へようこそ

天照大御神（あまてらすおおみかみ）が永遠の鎮座地とした美しい理想郷である「うまし国」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、御食国であった鳥羽・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」を有する東紀州地域は、黒潮が流れる豊かな漁場でとれたサンマの丸干しやすだれ干し、温暖な気候により一年中採れるみかんなどが有名です。

■**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最高評価特 A を取得するなど、良質米の産地としても知られています。



ミネラル豊かな伊勢湾で獲れた新鮮な水産物をお取り扱いしております。中でも、伊勢海老はその名のとおり、伊勢志摩を代表する食材です。解凍後、そのままでも如何様にも調理してでも美味しくお召し上がりになれます。お勧めは鬼殻焼き、フライ、サラダ等ですがバター焼きが好評です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 冷凍で賞味期限1年半

商品名	内容	価格(税込)
冷凍蒸し伊勢海老	1kgあたり	¥10,080

※送料¥2,000～

三重県産 冷凍蒸し伊勢海老



牡蠣は他の産地に比べ、味が濃く加熱後の縮みが少ないのが特徴です。解凍後、そのままでも如何様にも調理してでも美味しくお召し上がりになれます。お勧めは、牡蠣ご飯、フライ、佃煮、土手煮等、家庭でも冬には頻繁にいただく食材です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 冷凍で賞味期限1年半

商品名	内容	価格(税込)
冷凍蒸し牡蠣	1kgあたり	¥3,460

※送料¥2,000～

三重県産 冷凍蒸し牡蠣



朝水揚げされた魚を、当日すぐにフィレに解体、加工、真空パックし、マイナス30度のアルコールリキッドで瞬間冷凍。その後マイナス20度以下の冷凍庫で24時間以上保存することでアニサキスを死滅させていますので安心してお召し上がりいただけます。鯖しゃぶ用冷凍フィレは、鯖のしゃぶしゃぶに。鯖の冷燻は、召し上がる前に表面を炙れば香りが一層引き立ちます。

出荷と取扱時期 11月～3月
保存方法 冷凍-18℃以下で3ヶ月

商品名	内容	価格(税込)
①鯖しゃぶ用冷凍フィレ(120～150g)	1kgあたり	¥2,880
②鯖の冷燻(120～150g)	1kgあたり	¥3,456
③しめ鯖	1kgあたり	¥3,226

※送料¥1,339～

おかげ鯖



ヒロメは抗菌・抗ウイルス作用や抗がん作用、コレステロールや血圧上昇抑制等の効果が期待される「フコイゲン」と抗がん(腫瘍)作用や脂肪燃焼を助ける機能がある「フコキサンチン」を他の海藻より多く含んでいます。しゃきしゃきした歯ごたえとほのかな磯の香りが特徴です。地元ではしゃぶしゃぶで食します。お湯にくぐらせると一瞬で鮮やかなグリーンに変化し、目でも楽しめます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 冷凍-18℃以下で6ヶ月

商品名	内容	価格(税込)
①冷凍生ヒロメ	200g	¥360
②冷凍生ヒロメ塩蔵	200g	¥720

※送料¥1,123～

ヒロメ

魔法の塩ポン酢

松阪生まれの良い豚を厳選し、出生からじっくり200～220日間育てられた、LWD三元交配豚です。
臭みが無く、松阪牛を思わせるその上質でやわらかい肉質は、とてもキメ細かく、モモやロースなどの赤身にもサシが入ります。また、しばしばつきたてのお餅に例えられる脂は、人間の体温で溶けるほど良質で、臭みがないことが大きな特徴です。
豊かで深い味わいの松阪豚を味わうのにぴったりな魔法の塩ポン酢と共に
お楽しみください。

出荷と取扱時期 通年
最低ロット 松阪豚5kg～、塩ポン酢5本～

商品名	内容	価格(税込)
①精肉ヒレ 1本(650g～800g)	1本	¥2,700
②リブロース 1本	1kgあたり	¥4,725
③バラ	1kgあたり	¥2,835
④ロース	1kgあたり	¥3,915
⑤肩ロース	1kgあたり	¥4,725
⑥魔法の塩ポン酢(500ml)	1本	¥1,170

※送料¥1,123～



熊野地鶏

三重ブランド認定品

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(やきと)」、「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

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

※送料: ¥850～



新姫生果・果汁

悠久の地熊野に生まれた、新たな姫様

タチバナと温州ミカンが自然交配した交雑種といわれ、偶然発見された新しい柑橘です。
すだちやシークワーサーのように酸味が強く、爽やかな香りが特徴。果実は直径3cm前後で、重さは25～30gと小さくて可愛い柑橘です。

出荷と取扱時期 ①10月～11月②③通年

商品名	内容	価格(税込)
①新姫 生果	1kg	¥1,152
②果汁 果汁	100ml	¥706
③果汁 果汁(業務用)	900ml	¥4,032

※送料: ¥650～



平飼い有精卵

平飼い養鶏場で鶏を飼育しているため、鶏は鶏舎内を自由に運動することができます。鶏の健康に配慮し、ストレスの少ない環境で育てた卵です。海藻・にんにく・乳酸菌などを飼料に配合し、鶏に与えています。飼育方法とエサにこだわった「平飼い有精卵」は、コクと旨味が強く濃厚な味わいです。平飼い有精卵は第29回外宮奉納にて、伊勢神宮外宮に奉納されました。

出荷と取扱時期 通年

商品名	価格(税込)
①30個入り	¥2,250
②50個入り	¥3,050
③168個入り(M10kg)	¥6,380
④155個入り(L10kg)	¥6,380

※送料込





三重県大台町産の樹木から製造したスモークチップを使い、大台町産のスギ間伐材で作ったオリジナル木製燻製機にて、じっくりと冷燻したスモークチーズです。樹木によって異なる4種の風味と味わいをお楽しみ頂けます。
①ヤマザクラ: しっかりとした燻製の香り、②コナラ: どんぐりになる木、やわらかな風味、③イタヤカエデ: メープルシロップの採れる木。ほんのり甘く、④タムシバ: すっきりとしたクールな味わい。※スモーク用のチップもございますので、詳しくはお問い合わせください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 冷蔵・製造日より5ヶ月
最低ロット 10個～(混載可)

商品名	内容	価格(税込)
①ヤマザクラ	80g	¥518
②コナラ	80g	¥518
③イタヤカエデ	80g	¥518
④タムシバ	80g	¥518

※送料¥1,123～

オオダイスモークチーズ



我が国日本は国土面積に占める森林面積の割合が約7割の森林大国です。森林の恵みである木々から抽出した天然香料は、まさに日本ならではの産物です。大台町産クロモジ、ヒノキ、ユズから抽出したオイル100%の天然香料です。料理やお飲み物、お菓子に、樹木や柚子の香りづけができます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 冷蔵所・製造日より2年6ヶ月

商品名	内容	価格(税込)
①天然香料(クロモジ)	5ml	¥6,690
②天然香料(ヒノキ)	5ml	¥2,376
③天然香料(ユズ)	5ml	¥3,024

※送料¥730～

天然香料



生ハムの原料は、信州南アルプス山麓で自然肥育しているブランド豚「信美豚」。塩分を抑えるため、麹菌で熟成させています。オイル漬けに使用する菜種油は、伊賀産菜種油「七の花エクストラバージン」を特別に改良しました。ワインや日本酒のおつまみとして、オイルごとパスタやパンにもどうぞ。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 冷蔵・製造日より45日

商品名	価格(税込)
生ハムの菜種油漬け	¥2,333

※送料¥600～

生ハムの菜種油漬け



三重県伊賀市は、菜の花の栽培を通じた地域活性化に取り組んでいます。中でも、菜種オイルの商品作りは、県内外から注目をいただいています。エクストラバージンオイルは、最上級の菜種油だけを非加熱で圧搾し、時間をかけて自然ろ過しています。サラダやパスタ、お豆腐などにも、オリーブオイルのようにかけてお召上がりいただけます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 製造日より1年半

商品名	価格(税込)
①七の花エクストラバージン	¥1,080
②やさしい油	¥703
③やさしい油(業務用4.5ℓ)	¥7,465

※送料¥600～

伊賀産菜種油 2 種

前川次郎柿加工品3種

柿農家が作る化学添加物無添加のジェラート、ペーストです。柿の果皮は厚めに剥き、果肉が少し付いた状態で乾燥します。漬物をはじめ料理の隠し味や調味料代わりにお使いください。

柿のタルタルソース、湯葉の柿のあんかけ、柿の和え物にかけて共和え等いろいろとお試ください。原料の次郎柿は、月の周期で適切な一定の条件を満たす月一度の満潮の時間に海水を採取し、それを植物に施用することで、必須元素であるミネラル類を施肥します。海水を使用にすることによって、化学合成農薬・化学肥料の投入量の削減をしています。

出荷と取扱時期 通年

保存方法 要冷凍・賞味期限1年

商品名	内容	価格(税込)
①次郎柿ジェラート	2ℓ×2本	¥12,960
②次郎柿ペースト	1kg×2袋	¥4,000
③次郎柿ペースト	250g×8袋	¥4,350
④次郎柿乾燥果皮	50g	¥1,152

※送料別途



玄米黒酢「玄(しずか)」

三重県産特別栽培玄米を原料に、濁酒から仕込みます。

木桶で約120日かけて醸造、古式伝統製法の「静置醗酵法」を採用しています。

時間をかけて作る玄米黒酢は角のとれたコクと深みのあるお酢に仕上がります。

三重県特産海草との酢の物、三重県特産の魚介(焼き物・揚げ物)酢掛けなどがお勧めです。

出荷と取扱時期 通年

保存方法 常温2年

商品名	内容	価格(税込)
①玄米黒酢「玄(しずか)」	900ml	¥1,296
②玄米黒酢「玄(しずか)」	300ml	¥576

※送料¥1,300～



Sweet Vinegar MIKURA マイヤーレモン

玄米黒酢」と「酒粕赤酢」のブレンド(どちらも三重県産の原料にこだわる)に三重県特産のマイヤーレモンと粗糖、国産蜂蜜を加え、ビネガーシロップ(甘いお酢のシロップ)を作りました。生活にお酢を。健康志向にオススメです。食前酢(飲用)・食後のデザート・酢の物・ドレッシング・肉魚のソースなどには是非お試しください。

出荷と取扱時期 通年

保存方法 常温2年

商品名	内容	価格(税込)
①Sweet Vinegar MIKURA マイヤーレモン	200ml	¥1,080
②Sweet Vinegar MIKURA マイヤーレモン	70ml	¥432

※送料¥1,300～



オリジナルブレンドハーブティ 『和雅(わが)KOKORO』シリーズ 4種

有機JAS認証を取得した安全で安心な畑で栽培した国産ハーブを使用しています。

ハーブ本来が持つ香りや味を生かし、効能も良く考えて「和」と「洋」のハーブをオリジナルブレンドしてあります。一番のおすすめはホットティですが、アイスティに炭酸ソーダやリキュール等と合わせた冷たいハーブティもおいしいです。

- ①「まったり」(決明子、レモンバーム、アザミの花):疲労回復をお望みの方
- ②「ほっこり」(よもぎ、カモミール、フェンネルの実):こころの癒し、ホルモンバランス
- ③「すらりん」(どくだみ、レモングラス、甘茶):ダイエットをお望みの方
- ④「はつらつ」(どくだみ、ハイビスカス、矢車草の花):健康回復をお望みの方

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①「まったり」	10袋	¥8,640
②「ほっこり」	10袋	¥8,640
③「すらりん」	10袋	¥8,640
④「はつらつ」	10袋	¥8,640

※送料別途





美味しさの特徴は製法にあります。パステライズ製法(牛乳を85℃で15分間ゆっくりとかきまぜながら殺菌する製法)で製造しています。それにより牛乳本来の美味しさを保ち、かつコクのある味になります。
多くのメーカーが作業効率優先の短時間殺菌ですが、美味しさを追求するために製法を守り続けています。

山村牛乳

出荷と取扱時期 通年
保存方法 冷蔵(10℃以下) 消費期限 5日
最低ロット 6本～

商品名	内容	価格(税込)
山村牛乳	1ℓ×6本	¥2,400

※送料¥1,450～



牛乳の旨味とコクを引き出すパステライズ製法の山村牛乳を使用。
さらに山村牛乳を使用の練乳も加え、濃厚なミルク味に仕上がっています。
乳化剤、植物性油脂を加えていないので後味が爽やかで食べやすいです。

山村みるくなアイス

出荷と取扱時期 通年
保存方法 冷凍(賞味期限設定はしていませんが、半年以内の消費がお勧めします)
最低ロット 4kg～

商品名	内容	価格(税込)
山村牛乳みるくなアイス	2kg×2ケース	¥6,530

※送料¥1,450～



『夫婦岩』 写真提供：(公社)三重県観光連盟

「三重県フェア」開催!

9月13日(木)東京の料理店の皆様をお招きし、三重県の産品に特化した試食会「三重県フェア」を開催いたしました。フェアでは32品目もの商品が揃いました。また、遠路より沢山の生産者さんも会場に駆けつけてくださり、ご来場された料理人の皆様に出品商品への熱い思いをお話しいただきました。大変活気ある三重県フェアの開催となりました。

＜出品商品＞ 松阪豚、魔法のポン酢、熊野地鶏、おかげ鯖(鯖しゃぶ用冷凍フィレ、鯖の冷燻、しめ鯖)、ヒロメ、冷凍蒸し伊勢海老、冷凍蒸し牡蠣、平飼い有精卵、伊賀産菜種油(七の花エクストラバージン、やさしい油)、生ハムの菜種油漬け、玄米黒酢「玄」、ピネガーシロップ(マイヤーレモン)、新姫果汁、前川次郎柿加工品(ジェラート、ペースト、乾燥果皮)、オオダイスモークチーズ(ヤマザクラ、コナラ、イタヤカエデ、タムシバ)、天然香料(クロモジ、ヒノキ、ユズ)、オリジナルブレンドハーブティー4種、山村牛乳、山村みるくアイス



▲試食をしながら料理人と生産者の意見交換



▲関心を集めた「食用天然香料」



▲三重産蒸し牡蠣は「牡蠣ごはん」に



▲地場産菜種を使った菜種油のシリーズ



▲こだわりの農法や飼育方法を直に伝える試食会



▲今月も沢山の来場者さんで賑わいました



▲松阪豚のこだわりを丁寧に伝える生産者さん



▲栽培からブレンドまで手掛ける生産者さんのハーブティー



▲木桶で仕込むお酢の味わい深さをご紹介



▲前川次郎柿のペーストは柿の胡麻えに掛けて共和えに



▲生ハムの菜種油漬けの試食



▲肉質や旨みの評判が上々の熊野地鶏



▲地元の海の幸と加工のこだわりを伝える

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