





三重県は、古代から海や山など豊かな自然に恵まれ、日本書紀に「美し（うまし）国」と記載された、まさに食の宝庫です。

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いただいています。また、現在は東京オリンピック・パラリンピックに向けて、さらなる利用拡大に資する取組を進めています。

ぜひこの機会に、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

うまし

## 古の時代より続く「美し国」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「美し（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：木曾川、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。

## お炭付き鯛の冷燻



養殖鯛特有の生臭みをなくすため、竹炭入りの餌を鯛が育つまで1年、2年と与え続けて育てています。竹炭を与えることにより臭みだけでなく脂もスッキリ、鮮度保持もよいものに育ちました。「お炭付き鯛」は2004年に商標登録されたブランド鯛です。

こだわって育てた鯛の冷燻をぜひお召し上がりください。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
お炭付き鯛の炙り冷燻(200~250g)	1kgあたり	¥5,688

※送料¥1,339~

## おかげ鯖の炙り冷燻



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 9月~4月

商品名	内容	価格(税込)
おかげ鯖の炙り冷燻(120~150g)	1kgあたり	¥3,456

※送料¥1,339~

## まこもたけ



「まこも」は万葉集に登場する古来からの食物であり、稲作が渡来する以前より日本に自生していました。また、まこもの葉は新道では欠かすことのできないもので神様に捧げるもの下にしく敷紙のような使われ方もしていたそうです。

古くから日本人に親しまれ、多くの栄養価と機能性成分を含んだ「まこもたけ」をお試ください。



出荷と取扱時期 9月中旬~10月下旬

商品名	内容	価格(税込)
まこもたけ	5kg	¥7,200

※送料¥850~

## Leaf Mie (リーフミー) 植物工場レタス



結球レタスの葉の厚みと、リーフレタスの使いやすさを兼ね備えたレタスです。(フリルアイス)水耕栽培、加えて人工光型植物工場生産なので生菌数も少なく日持ちする上に、天候に左右されず年間通し品質・生産量が安定しております。加えて栽培時に農薬は使用しておりません。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
Leaf Mie(リーフミー)植物工場レタス	2kg(125g×16個)	¥2,736

※送料¥2,070~

## 松阪赤菜 (生葉・酢漬・塩漬)

松阪赤菜は、三重県松阪市にしかない伝統野菜です。  
生産者自らが種を取るところからおこない大切に育てています。  
昔からの原種であるため、形は揃いませんが希少性が高い野菜です。  
加工品として酢漬けや塩漬けもつくっています。



出荷と取扱時期 ①10月10日～2月末②③11月末～2月末

商品名	内容	価格(税込)
①松阪赤菜(生葉)	5kg	¥3,960
②松阪赤菜(酢漬)	1kg	¥2,880
③松阪赤菜(塩漬)	1kg	¥2,880

※送料¥923～

## 新姫 (生果・果汁)

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月中旬～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～



## 熊野地鶏 三重ブランド認定商品

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

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～





水溶性食物繊維が非常に多く含まれる食材として、また 機能性食品としても注目されています。キラリモチはもち麦の中でも、炊飯に向く品種として改良されました。

もち麦  
(キラリモチ)

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①もち麦(キラリモチ)	3kg×6	¥10,368
②もち麦(キラリモチ)	10kg×1	¥5,760

※送料①¥1,360②¥1,080～



平尾米は、自然環境が豊かな経ヶ峰の谷あいにて育てた「コシヒカリ」です。米粒は小ぶりですが、粘りのある美味しいお米です。また「みえ安心食材認定」を受けています。ぜひご賞味ください。

平尾米  
(コシヒカリ)

出荷と取扱時期 9月～5月

商品名	内容	価格(税込)
①平尾米(コシヒカリ) 玄米	10kg	¥5,760
②平尾米(コシヒカリ) 白米	10kg	¥6,480

※送料¥2,030～



土づくりに励み、農薬・化学肥料を使わずに栽培しています。柔らかい新芽だけを摘みで収穫しているため、口当たりの良いペーストに仕上げることができました。地域の耕作放棄地解消と活性化を目指しています。

ヨモギペースト

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
ヨモギペースト	400g/袋	¥2,016

※送料¥1,123～



障がい者に向けた栽培メニューとしてピーツを作っています。6月になって栽培完了間近のものを加工酢として商品化しました。鮮やかな紅の色は大変美しく、根の香りもします。使い道に広がりを感じさせる調味料です。伊勢平氏の旗色の紅の酢をブランド化していこうと考えています。

びいつの酢

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
びいつの酢	900g/瓶	¥3,312

※送料¥770～

## ハニレモ

生産量が限られている国産のレモンと相性バツグンのはちみつを使用し、漬け込みました。国産レモンの程よい酸味とはちみつの甘みの奏でるハーモニーは絶妙です。お湯や冷水で割ってジュースにしたり、ヨーグルトに混ぜたり、そのままパンに塗るなど色々な食べ方がありますので、お好みでお試しい。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
ハニレモ	12本	¥12,000

※送料:¥1,160~



## 蜜匠 花々

三重県松阪・伊勢エリアの花々から採蜜。まろやかな口当たりと花々の芳香な香り、しっかりとした甘みが特長です。大正元年からの味を守り続けている厳選された蜜の王様です。パンやヨーグルト、紅茶など幅広くお使い頂けます。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
蜜匠 花々(600g瓶)	10本	¥25,200

※送料:¥960~

## 目覚めのセミノールジュース

三重県南部地域で多く栽培されているセミノールを通常よりも早く収穫し搾ったストレート果汁100%(無添加・無加糖)の「目覚めのセミノール」は酸味が強く、「酸っぱい」ことがこの商品の最大の特長です。そのまま飲んでいただいてもよく、お酢の代わりに料理にもお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①目覚めのセミノールジュース(250ml瓶)	6本/1ケース	¥2,592
②目覚めのセミノールジュース(1kgスパウト)	10個/1ケース	¥14,400

※送料:①¥1,123~②¥1,360~



## わくわくジャム (ブルーベリー・梨)

三重県産の旬の果物をベースに、優しい砂糖といわれる「てんさい糖」を使用し、糖度40前後の低糖で手作りしています。果肉・果汁感にこだわり、毎日、障害者の利用者さんと作っています。また、保存料や着色料を使用せず、無添加で安心して召し上がっていただけます。



出荷と取扱時期 ①②7月~3月③④9月~11月

商品名	内容	価格(税込)
①わくわくジャム ブルーベリー	140g	¥806
②わくわくジャム ブルーベリー	400g	¥2,160
③わくわくジャム 梨	140g	¥806
④わくわくジャム 梨	400g	¥2,160

※送料:¥900~



## 伊勢海老オイル



伊勢志摩産の伊勢海老を100%使い伊勢海老オイルを作りました。伊勢海老の香りで料理がさらにおいしくなります。ぜひ色々な料理にお試しください。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
伊勢海老オイル(110ml)	12本/ケース	¥18,140

※送料¥990~



長く伊勢神宮の神領とされてきた伊勢湾上の小島・神島沖の海水から手作業で作る「神島の潮」。甘みを感じる上質の味わいで、天ぷらやお刺身などにもぴったりです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
海水塩「神島の潮」	100g	¥2,160

※送料¥1,123~

## 海水塩「神島の潮」



美しい山と川に囲まれた三重県松阪市飯南・飯高地区は昼夜の寒暖差が大きく、甘みのある茶葉を育みます。さらに芽重型という栽培方法で、芽の数を少なくして少ない茶葉に多くの養分を行き渡らせるため、自然の旨みと甘みが凝縮された茶葉になります。

伊勢の和紅茶は、松阪産のやぶきた茶を使用しています。松阪飯南・飯高地域は全国的に深蒸し煎茶が有名で、その茶葉を醗酵させて「日本の紅茶」をつくったら甘みのある優しい味の紅茶になりました。

その栽培方法は芽重型(がじゅう)という独特の方法で、芽の数を少なくし、茶葉1枚1枚が強い葉として育つ栽培方法です。茎が太いため養分を吸いやすく自然の甘みを感じます。

やぶきた茶のほんのりした甘みと、紅茶の持つさっぱり感でバランスの良いまろやかな味に仕上げました。伊勢茶深蒸し茶 ともにお楽しみください。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
伊勢の和紅茶	2g×20	¥462
伊勢の和紅茶	1,000g	¥5,760
伊勢茶深蒸し茶	1,000g	¥5,760

※送料¥597~

## 伊勢の和紅茶・伊勢茶深蒸し茶

# 第5回「三重県フェア」開催！



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](mailto:sancyoku@ifys.co.jp) URL [www.ifys.co.jp](http://www.ifys.co.jp)