東料産直レター





伊勢海老オイル

お伊勢さんの下さりものを獲らせてもろうて100余年。伊勢海 老の全国出荷元祖の珍海堂が産地証明できる伊勢海老を 急速冷凍していつでも使えるようにしました。形を崩さない様 真空パックをして生きていた時のような形でお

届けします。



取扱時期 通年保存方法 冷蔵1年

商品名	規格	価格(税込)
①冷凍伊勢海老	200g 6尾	¥11,232
②冷凍伊勢海老	300g 6尾	¥16,848
		*\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\

※送料:¥1,150~



お伊勢さんの下さりものを獲らせてもろうて100余年。伊勢海老の全国出荷元祖の珍海堂が産地証明できる伊勢海老を使いオイルを作りました。薫り高い伊勢海老の香りが味を風味を高めます。





商品名	規格	価格(税込)
伊勢海老オイル	110ml×6	¥5,832
	•	※送約·¥930~

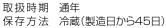


燻製オリーブオイル漬鳥羽産牡蠣の

三重県における牡蠣の最大の産地である鳥羽産の牡蠣を、試行錯誤を重ねた味付けで調味し薫り高いブナのチップで燻しました。オリーブオイルに漬けて召し上がる直前まで熟成されていますのでマイルドかつ芳醇で濃厚な牡蠣の美味しさを楽しんでいただけます。また、牡蠣とスモーク

の香りが乗ったオリーブオイルも、それだけ で美味しい逸品です。

美味しいパンと共にパスタや野菜(ポテトやキノコ)のソテーに。



	休日万仏 作成(衣造山が ラー・ロー)			
	商品名	規格	価格(税込)	
ſ	鳥羽産牡蠣の燻製オリーブオイル漬け	業務用300g×10袋	¥26,035	
			※送約:¥650	



アカモク

it

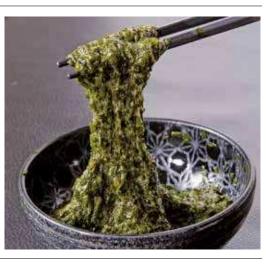
未利用水産資源開拓&新しい地場産品開発をテーマに産み出された商品です。近年の研究の結果、免疫力・抗酸化作用・抗ウィルス作用を増強するフコイダンや、糖類の吸収を緩やかにするフコキサンチンのほか、ミネラル、食物繊維、ポリフェノールなどの有用成分が含まれていることが分かってきています。旬の時期に収穫し、食べやすさ・安全をモットーに、

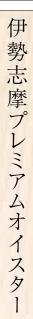
独自の製法でボイル・冷凍まで行っています。解凍後、 封を切ってそのままお使い頂けます。また、栄養たっ ぷりの菅島の海で育ったアカモクなので、海藻本 来の風味が芳醇です。

取扱時期 通年

保存方法 冷凍:1年間、冷蔵5日

商品名	規格	価格(税込)
①アカモク	250gパック×5	¥2,520
②アカモク	500gパック	¥936
	•	※送料:¥1.150~









三重県鳥羽市沖、伊勢湾口に浮かぶ 小さな離島菅島(すがしま)。

ここ菅島周辺の海域は、太平洋からの 黒潮と古くからお伊勢さんの清流として 知られる五十鈴川からの山の栄養分 が交じり合う奇跡ともいうべき絶好の漁 場・藻場が広がります。

そこで旬の時期に収穫された海藻は、 旨味も風味も格別です。

取扱時期 通年 保存方法 要冷凍(-18℃以下)·365日

商品名	規格	価格(税込)
三重県伊勢志摩産ぶっかけたたきめかぶ	500g/10パック	¥7,920
		※送料¥1 269~

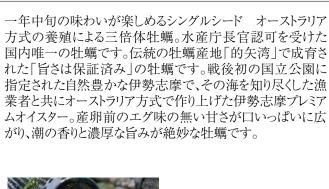




伊勢志摩で真珠養殖を生業としてきた 兵九郎家(屋号)に代々伝わるあこや 貝柱の粕漬けは伊勢志摩サミットで乾 杯酒に選ばれた伊賀の大田酒造が醸 造する三重のお米「神の穂 純米大 吟醸」、塩は尾鷲の天然塩と三重県産 にこだわり保存料着色料不使用の発 酵食品です。

取扱時期 通年 保存方法 冷蔵365日

商品名	規格	価格(税込)	
①兵九郎粕漬け	1kg大袋(あこや貝柱)	¥43,200	
②兵九郎粕漬け	250g(木箱入り)	¥17,280	
③兵九郎粕漬け	120g(壺入り)	¥10,368	
		※送料¥950~	











取扱時期 通年

保存方法 冷蔵(10℃以下)、発送日含めて4日

商品名	規格	価格(税込)
①伊勢志摩プレミアムオイスター	L(8cm以上)12個	¥2,340
②伊勢志摩プレミアムオイスター	M(6~8cm)12個	¥2,100
		※送料¥690~

余分な熱を加えることなく、桜のチップで燻した香りで包み込 み、表面は香ばしく、中はしっとりと仕上げました。鯛の旨味が 感じ取れる逸品です。「お炭付き鯛」は稚魚期から一貫して 炭を混ぜた餌を与えることで、すっきりとした

脂のりと良質な身が特徴です。



取扱時期 通年 保存方法 冷凍(賞味期限3ヶ月)

PK 13 75 74 7157K (Second Value Con 715)			
商品名	規格	価格(税込)	
①お炭付き鯛の炙り冷燻	10枚入約80g×10パック	¥6,350	
②お炭付き鯛の炙り冷燻	フィレ不定貫約1.5kg	¥6,768	

※送料:¥1,150~



お か げ

三重県南伊勢町の奈屋浦港は県下一の水揚げを誇り、全 国有数の鯖漁獲量でも知られています。

毎朝港に揚がる朝どれの鯖を目と鼻の先にある工房で製造 しています。

余分な熱を加えることなく、桜のチップで **燻した香りで包み込み、表面は香ばしく、** 中はしっとりと仕上げました。



取扱時期 通年 但方方法 今年(常味期間2ヶ日)

体行力法			
商品名	規格	価格(税込)	
①おかげ鯖の炙り冷燻	10枚入約50g×10パック	¥4,250	
②おかげ鯖の炙り冷燻	フィレ不定貫約1.5kg	¥3,600	
	-	※送料:¥1,150~	

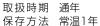


野 市 產 唐 ヌ ネロ

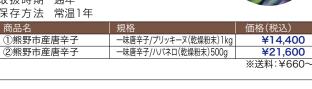
唐辛子は本来、9月から10月後半にかけて収穫時期を迎えるのが一般的で すが、熊野市は、温暖な気候を活かし7月から12月後半まで収穫期間を確 保できます。また、気候の優位性を活かしハウス栽培に取り組むことにより通

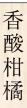
年出荷が可能となり、どの時期にでも安定的な出荷が可能です。 ハウス栽培では水分コントロールにより辛味、旨味の高品質化が図られてい ます。

唐辛子は、熊野市の特産品である「たかな漬け」の辛 味付けとして活用されておりましたが、獣害に強いこ とや成分の効能などに注目が集まるようになり産地 化が始まりました。温暖な気候を生かし将来的には 熊野市なら欲しい品種が揃うと言われるように認知 度を高めていきたいと考えています。



休仔刀広 吊畑 1 牛			
商品名	規格	価格(税込)	
①熊野市産唐辛子	一味唐辛子/プリッキーヌ(乾燥粉末)1kg	¥14,400	
②熊野市産唐辛子	一味唐辛子/ハパネロ(乾燥粉末)500g	¥21,600	

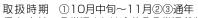




新 姬

三重県熊野市新鹿町で偶然発見された新しい柑橘で、日本古来の野性種 ではなく、タチバナと温州ミカンが自然交配した交雑品種であると言われていま す。平成9年に新しい香酸かんきつとして品種登録されました。

果実は直径3cm前後で、重さが25~30gと小さくてかわ いいかんきつです。スダチやシークワーサーのように酸 味が強く、爽やかな香りに特徴があります。熊野市で は新姫の産地化、特産品化に力を入れております。



保存方法 ①常温または冷蔵②③常温(製造日から8ヶ月)

商品名	規格	価格(税込)
①香酸柑橘 新姫	新姫 生果×1kg	¥1,152
②香酸柑橘 新姫	新姫 果汁100ml(小売り用)	¥706
③香酸柑橘 新姫	新姫 果汁900ml(業務用)	¥4,032
		※送料:¥670~





X

は

1)



無添加ストレート果汁100%。

普段はなかなか摂取しづらいフラボノイドに着目し、栄養価 の高い早摘みセミノールの天然栄養素をぎゅっと詰め込みま した。、癖になる美味しさ、すっきり感です。

取扱時期 通年 保存方法 365日 応相談 最低口いト

PKIEV YOUNDS		
商品名	規格	価格(税込)
セミノール青みかんドリンク	100ml	¥432
		1 - (1) V ded 1 - (0 - 0 - 0

※送料¥880~



そのまま食べても美味しいみかんを、無添加100%ジュースに しました。まるでみかんを飲んでるみたいなジュース。農園で 大切に育てたみかんを光センサーで糖度などを厳選し、果 肉だけを搾ったストレートジュースです。

取扱時期 通年 保存方法 365日 最低ロット 応相談

商品名	規格	価格(税込)
①旬しぼり みかん	200ml	¥432
②旬しぼり みかん	720ml	¥1,404
		※送料¥880~



「赤大葉たかな」という品種のたかなを添加物など一切使わず 塩だけで漬けています。また、漬物のピリッとした辛さはこの品種 の特徴です。さらに熊野のたかなは「みえの伝統野菜」にも選定 されております。

生産者すべてが「みえの安心食材制度」に基づき栽培しており、 加工段階では添加物や保存料を一切使用せずに安全で按針 な食材提供に努めております。

取扱時期 通年

保存方法 要冷蔵(10℃以下)3ヶ月

商品名	規格	価格(税込)
めはり	200g×5	¥3,600
		※: 半机 × 1 0 2 0 ~ .



熊野の郷土料理である「めはり寿司」の原料「たかな漬け」 については、かつて各家庭で自家消費として生産・加工され ることが主で、商品として販売している事業者はいませんで した。

そこで、地域特産品として販売することにより、農業者所得に 向上と雇用の促進を目的に組合を立ち上げました。さらに 「熊野たかな」を継承すべく、新たな生産者確保のために三 重県特別支援学校との「農福連携」にも取り組んでいます。

取扱時期 通年

保存方法 要冷蔵(10℃以下)3ヶ月

商品名	─────	価格(税込)
①たかな漬け	上1kg	¥3,370
②たかな漬け	きざみ1kg	¥2,130
		34/4/JV/1 000

※送料¥1,030~

幻

「幻泉山﨑豚」に世界酒蔵ランキング第1位に輝いた鈴鹿の 銘酒「作」の酒粕を食べさせて大切に育てた極上の豚肉で す。サシが入った赤身と上品な甘みのある脂身はとてもやわら

かく、深い味わいが特徴です。また、口どけの 良い肉質は、旨味を長く楽しむことが出来ま す。「作」の酒粕を食べさせることで、脂肪 のしまりや融点を調整し、なめらかな歯ざ わりや深い味わいを実現しました。

取扱時期 通年 保存方法 冷蔵3~4日、冷凍30日

商品名	□ 規格	価格(税込)
①作豚	作豚ロース 1kgあたり	¥5,760
②作豚	作豚バラ 1kgあたり	¥4,752
③作豚	作豚ギフトセット	¥7,200
		11111111111111111111111111111111111111

※送料:¥1.650~



泉 山 﨑 豚

三重の自然が育んだ安心・安全・新鮮な県内初の温泉豚。天 然温泉を毎日欠かさず飲ませることで、胃腸の働きが活性化し、 病気になりにくく健康を保つことができます。オリジナルの飼料を 食べさせることで、さっぱりとした臭みのない味を

作り出すとともに様々な料理で「幻泉山崎 豚」をお使いいただけるよう、アクが出にくい 肉質を実現しました。エコフィードを利用し た循環型畜産経営にも取り組んでいます。

取扱時期 通年

保存方法 冷蔵3~4日、冷凍30日

商品名	規格	価格(税込)
①幻泉山﨑豚	豚ロース 1kgあたり	¥3,168
②幻泉山﨑豚	豚バラ 1kgあたり	¥2,736
③幻泉山﨑豚	豚肩肉 lkgあたり	¥2,016
④幻泉山﨑豚	豚もも肉 1kgあたり	¥2,016

※送料:¥1,650~



野 地 鶏

三重県原産の軍鶏「八木戸(やきど)」、「伊勢赤どり」、「名 古屋コーチン」の三元交雑。軍鶏特有の肉質を活かしさらに 脂をのせるための掛け合わせ。コンセプトや独自性、将来性 等の観点から県が認定する「三重ブランド」の1つとなってお ります。その肉質は、赤みが強く、弾力性に富んでいます。旨 味成分を多く含み鶏肉本来のコクと風味があります。









取扱時期 通年

保存方法 冷蔵·5日間(冷凍·3ヶ月)

最低ロット 1羽~

商品名	規格	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~





か

0

粒

味

噌





無調整豆乳 大豆固形成分11%以上豆腐屋由来の製造方法で大豆の旨味、甘み、栄養価の高い豆乳です。大豆の濃さで生まれる自然などろみがあり、飲みごたえのある豆乳です。商品開発当時、国内外様々な大豆で試作し、一番味のバランスの良い「三重県産ふくゆたか」のみで製造しております。300g、1,000gの業務用サイズもご相談ください。

取扱時期 通年保存方法 常温(3ヶ月)

1-1-13 73 72	113722 (-> / 3/			
商品名		規格		価格(税込·送料込)
まめちち	さらさら豆乳	120g×7袋入	12箱※	¥14,688

※12箱以下をご希望の場合はご相談ください。





無調整豆乳 大豆固形成分14%以上スプーンで"食べる"豆腐です。豆腐屋由来の製造方法で大豆の旨味、甘み、栄養価の高い豆乳です。しっかりとした固形感がありながら、裏ごした豆腐のような滑らかさがあります。商品開発当時、国内外様々な大豆で試作し、一番味のバランスの良い「三重県産ふくゆたか」のみで製造しております。300g、1,000gの業務用サイズもご相談ください。

取扱時期 通年 保存方法 常温(3ヶ月)

商品名			規格		価格(稅込·送料込)
まめちち	とろとろ豆乳		80g×7袋入	12箱※	¥14,688
		※12箱以下をご希望の場合はご相談ください。			





勢平野の気候風土・自然に任せた天然醸造です。長期熟成の豆味噌は煮込んでも香りの変化が少なく、食材への香りの吸着と油の乳化性に優れ、特に肉や魚介類の旨みを相乗的に高めるとともに、その味を補強し調和させるという優れた調理機能を持っています。

江戸元禄時代より守り続けてきた豆麹を用いた伝統製法。冬は鈴鹿おろしでぎゅっと寒く、夏は高温多湿の伊

取扱時期 通年 保存方法 直射日光を避け、冷所または冷蔵庫で保存 (賞味期限:製造後12ヶ月)

商品名	規格	価格(税込)
①すずかの粒味噌	500g	¥606
②すずかの粒味噌	1kg	¥1,166
③すずかの粒味噌	5kg	¥5,731
④すずかの粒味噌	10kg	¥11,246

※送料¥880~





南北に縦長の三重県では、素材を引き立てる際にこの底引きたまりが各地の名脇役となります。北から順に貝しぐれ煮(桑名)、小女子〈き煮(四日市、鈴鹿)、うなぎ蒲焼・うな丼(津)、牛しぐれ煮・すきやき割り下(松阪)、海の幸お造り(伊勢志摩)、みりん干し(尾鷲、熊野)など、底引きたまりの特性が効果的に素材と絡んで料理を一層引き立てます。 また、普段使いの濃口醤油で味付けしながら仕上げに本品を数滴落とすだけでコク味がアップし味に深みが出ます。

取扱時期 通年 保存方法 直射日光を避け、冷所または冷蔵庫で保存 (賞味期限:製造後12ヶ月)

商品名	規格	価格(税込)	
①底引きたまり	100ml	¥461	
②底引きたまり	200ml	¥840	
③底引きたまり	300ml	¥1,195	
④底引きたまり	600ml	¥2,285	
⑤底引きたまり	900ml	¥2,893	

※送料¥880~

粉 せ茶

三重県産の大豆と小麦にこだわり、丸大豆天然醸造の濃口 しょうゆです。

令和2年発売の当社自慢の新商品です。 まろやかな風味と口当たりが特徴です。 かけ醤油として、また煮醤油として、いず れにも好評です。



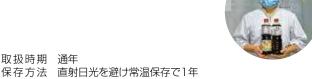
取扱時期 通年 保存方法 高温を避け、常温で保存。賞味期限は1年。

KI 73 Z III CZES (III E CKI) O Z KONIKIO . TO			
商品名		規格	価格(税込)
①美し里	濃口しょうゆ	500ml	¥605
②美し里	濃口しょうゆ	1ℓ	¥1,109
		•	※送料:¥770~

5,000円以上お買い上げの場合、送料無料



1985年の発売以来、お客様に好評の、ロングセラー商品で す。本醸造醤油にかつお節、昆布、しいたけの旨みをきかせ ました。麺つゆからおひたし、煮物まで便利にお使いいただけ ます。



¥1,212 5,000円以上お買い上げの場合、送料無料



伊 勢茶ペースト

140余年親から子へと代々良質茶作りに専念してきたお茶 農家が真心込めて育てたお茶で、退色に強いペーストを開 発しました。当園のお茶を、静岡の特許技術を持った加工会 社にペーストに加工してもらっています。添加物なしのお茶で 退色に強く、お茶本来の鮮やかな緑が長く保

持されます。常温輸送が可能で、賞味期 限も長く、PH域も広いので大変取り扱い

10

やすい商品です。

だし醤油 遊美

取扱時期 通年 保存方法 常温・加丁日から18か月

	商品名		規格	価格(税込)
	石榑産	伊勢茶ペースト	1kg	¥4,032
				※送料:¥550~



末 か ä 140余年親から子へと代々良質茶作りに専念してきたお茶 農家が真心込めて育てたかぶせ茶の粉末です。石榑産の かぶせ茶は、香りや甘み、旨みが強いので、粉末状にしても お茶本来の風味、旨みが強いです。粉末も大変きめ細かくし てありますので、ふわふわパウダーで、どんな

和洋菓子にも良く馴染みます。



取扱時期 通年

保存方法 常温・加工日から6か月

11 13 75 75 11 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		
商品名	規格	価格(税込)
粉末かぶせ茶	1kg	¥7,488
	•	※送料:¥770~



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