

うま くに
「美し国」の海の幸、山の恵み

東料産直レター

2021冬号
特別版
三重

” 美^{うま} し 国^{くに} “ へ ようこそ



三重県は、海や山など豊かな自然に恵まれ、日本書紀に「美（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。
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

写真提供 伊勢志摩国立公園協会

冷凍伊勢海老

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~



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。



取扱時期 通年
保存方法 常温1年

商品名	規格	価格(税込)
伊勢海老オイル	110ml×6	¥5,832

※送料: ¥930~



鳥羽産牡蠣の 燻製オリーブオイル漬け

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。



取扱時期 通年
保存方法 冷蔵(製造日から45日)

商品名	規格	価格(税込)
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

※送料: ¥650~



アカモク

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・抗ウイルス作用を増強するフコイダンや、糖質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~



三重県伊勢志摩産 ぶっかけてたきめかぶ



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てたきめかぶ	500g/10パック	¥7,920

※送料¥1,269～

兵九郎粕漬け



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～

伊勢志摩プレミアムオイスター



一年中旬の味わいが楽しめるシングルシード オーストラリア方式の養殖による三倍体牡蠣。水産庁長官認可を受けた国内唯一の牡蠣です。伝統の牡蠣産地「的矢湾」で育成された「旨さは保証済み」の牡蠣です。戦後初の国立公園に指定された自然豊かな伊勢志摩で、その海を知り尽くした漁業者と共にオーストラリア方式で作り上げた伊勢志摩プレミアムオイスター。産卵前のエグ味の無い甘さが口いっぱい広がり、潮の香りと濃厚な旨みが絶妙な牡蠣です。



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～

お炭付き鯛の炙り冷燻

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)

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	フィレ不定買約1.5kg	¥6,768

※送料: ¥1,150~



おかげ鯖の炙り冷燻

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
保存方法 冷凍(賞味期限3ヶ月)

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	フィレ不定買約1.5kg	¥3,600

※送料: ¥1,150~



熊野市産唐辛子 (ブリッキヌ・ハバネロ)

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。



取扱時期 通年
保存方法 常温1年

商品名	規格	価格(税込)
①熊野市産唐辛子	一味唐辛子/ブリッキヌ(乾燥粉末)1kg	¥14,400
②熊野市産唐辛子	一味唐辛子/ハバネロ(乾燥粉末)500g	¥21,600

※送料: ¥660~



香酸柑橘 新姫

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。



取扱時期 ①10月中旬~11月②通年
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~



セミノール青みかんドリンク



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
最低ロット 応相談

商品名	規格	価格(税込)
セミノール青みかんドリンク	100ml	¥432

※送料¥880～

旬しぼり みかん



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みたいようなジュース。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～

めはり



「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」にも選定されています。
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

※送料¥1,030～

たかな漬け



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	規格	価格(税込)
①たかな漬け	上1kg	¥3,370
②たかな漬け	ぎざみ1kg	¥2,130

※送料¥1,030～

作豚〜ZAKUBUTA

「幻泉山崎豚」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

※送料: ¥1,650〜



幻泉山崎豚

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幻泉山崎豚	豚ロース 1kgあたり	¥3,168
②幻泉山崎豚	豚バラ 1kgあたり	¥2,736
③幻泉山崎豚	豚肩肉 1kgあたり	¥2,016
④幻泉山崎豚	豚もも肉 1kgあたり	¥2,016

※送料: ¥1,650〜



熊野地鶏

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。旨味成分を多く含む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〜



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とろみがあり、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)

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。

まめちち さらさら豆乳



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(税込・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。

まめちち とろとろ豆乳



江戸元禄時代より守り続けてきた豆麴を用いた伝統製法。冬は鈴鹿おろしてぎゅっと寒く、夏は高温多湿の伊勢平野の気候風土・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。

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～

すずかの粒味噌



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。北から順に見ぐれ煮(桑名)、小女子(ぎ煮(四日市、鈴鹿)、うなぎ蒲焼・うなぎ(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～

底引きたまり

美し里 濃口しょうゆ

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。

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



だし醤油 遊美

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。



取扱時期 通年
保存方法 直射日光を避け常温保存で1年

商品名	規格	価格(税込)
だし醤油 遊美	1ℓ	¥1,212

※送料: ¥770～

5,000円以上お買い上げの場合、送料無料



石博産 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て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やすい商品です。



取扱時期 通年
保存方法 常温・加工日から18か月

商品名	規格	価格(税込)
石博産 伊勢茶ペースト	1kg	¥4,032

※送料: ¥550～



粉末かぶせ茶

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。石博産のかぶせ茶は、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

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