

みえ食材カタログ



令和6年2月

三重県農林水産部フードイノベーション課

※お願い※

本カタログに掲載の食材について、ご興味のあるお客様は、
一度、フードイノベーション課(TEL:059-224-2391)までご連絡ください。
こちらから、事業者様にお繋ぎいたします。

目次【三重ブランド】

ブ 1	伊勢えび	p 12
ブ 2	あわび	
ブ 3	桑名のはまぐり	
ブ 4	的矢かき	p 13
ブ 5	岩がき	
ブ 6	あのりふぐ	
ブ 7	ひじき	p 14
ブ 8	青さのり	
ブ 9	熊野地鶏	
ブ 10	松阪牛	p 15
ブ 11	伊賀牛	
ブ 12	伊勢茶	
ブ 13	南紀みかん	p 16
ブ 14	伊勢たくあん	
ブ 15	伊賀米	
ブ 16	答志島トロさわら	p 17

目次【みえジビエ】

ジ 1	みえジビエ鹿肉	p 20
ジ 2	鹿カタ肉	
ジ 3	鹿ロース肉	
ジ 4	鹿バラ肉	p 21
ジ 5	鹿モモ肉	
ジ 6	鹿スネ肉	
ジ 7	鹿ミンチ肉	p 22

目次【農産物】

農 1	結びの神	p 24	農 31	情熱のさとうきびシロップ	p 34
農 2	三重のコシヒカリ		農 32	芋蜜しろっぷ	
農 3	いなべのミルクィーン		農 33	はちみつ	
農 4	あさひのお米	p 25	農 34	九華はちみつ	p 35
農 5	三重県木曾岬産こしひかり		農 35	伊勢芋	
農 6	関取米		農 36	横輪いも	
農 7	奥伊勢米つぶら(ゴールド)	p 26	農 37	きんこ	p 36
農 8	三重県伊勢志摩こしひかり		農 38	きんこ芋	
農 9	珠光		農 39	ぎんこ芋	
農 10	鶴のおかげ米	p 27	農 40	葉付き玉ネギ	p 37
農 11	いざなみ米		農 41	松阪赤菜	
農 12	飛雪米		農 42	芸濃ずいき	
農 13	レンゲ米	p 28	農 43	まこもたけ	p 38
農 14	大安桜米		農 44	まこもたけ	
農 15	赤米		農 45	まこもたけ	
農 16	黒米	p 29	農 46	まこもの粉末(葉)	p 39
農 17	三重県産米粉		農 47	まこもの粉末(葉)	
農 18	三重県産小麦粉「あやひかり」	p 30	農 48	アスパラガス	
農 19	三重県産小麦粉「ニシノカオリ」		農 49	三重なばな	p 40
農 20	三重県産小麦粉「タマイズミ」		農 50	白ねぎ	
農 21	三重県産小麦粉「さとのそら」		農 51	芭蕉ネギ	
農 22	鈴鹿小麦	p 31	農 52	なべちゃん葱	p 41
農 23	桑名もち小麦粉		農 53	三重モロヘイヤ	
農 24	島田青年の小麦粉		農 54	はくさい	
農 25	三重県産きな粉	p 32	農 55	キャベツ	p 42
農 26	旨豆		農 56	小松菜	
農 27	飲む豆腐		農 57	フリルアイス	
農 28	「七の花」一番搾り菜種油	p 33	農 58	水菜	p 43
農 29	「七の花」エクストラバージン 菜種油		農 59	リーフレタス	
農 30	えごま油		農 60	マイクロリーフサラダ	
			農 61	きゅうり	p 44
			農 62	オクラ	
			農 63	青パパイヤ	

目次【農産物】

農 64	トマト	p 45	農 97	かおり野	p 56
農 65	木曾岬町産トマト		農 98	レッドパール	
農 66	とまりッチ		農 99	温州みかん味1号(一番星)	
農 67	AZUMA FARM 三重の フルーツトマト	p 46	農 100	五ヶ所みかん	p 57
農 68	ハレノヒトマト		農 101	内瀬みかん	
農 69	房どりミニトマト「うれし野」		農 102	カラ	
農 70	POMONA TOMATO mini	p 47	農 103	せとか	p 58
農 71	生鮮みょうが		農 104	内瀬せとか	
農 72	虎の尾		農 105	内瀬デコ	
農 73	熊野市産唐辛子	p 48	農 106	セミノール	p 59
農 74	ゆず(果汁・皮)		農 107	甘夏屋 平山農園の甘夏	
農 75	新姫		農 108	Amanatsu Tenma Farm の甘夏	
農 76	新姫 果汁	p 49	農 109	甘夏みかんジュース	p 60
農 77	マイヤーレモン		農 110	カラマンダリンジュース	
農 78	こりやすっぱい		農 111	不知火ジュース	
農 79	フィンガーライム	p 50	農 112	セミノールジュース	p 61
農 80	五ヶ所小梅		農 113	マルチジュース	
農 81	シマサルナシ		農 114	レギュラージュース	
農 82	ブルーベリー(露地栽培)	p 51	農 115	完熟こつぶみかん ストレートジュース	p 62
農 83	国産ブルーベリー		農 116	かぶせ茶	
農 84	ブルーベリー(ポット栽培)		農 117	煎茶	
農 85	紫宝の果実	p 52	農 118	深蒸し茶	p 63
農 86	白山の茶葉		農 119	伊勢本かぶせ茶特別仕立	
農 87	南張メロン		農 120	亀山茶	
農 88	美旗メロン	p 53	農 121	美杉茶	p 64
農 89	白鳳なし		農 122	大台茶	
農 90	フルーツホオズキ		農 123	伊勢茶(千寿)	
農 91	蓮台寺柿	p 54	農 124	伊勢茶(水出し煎茶)	p 65
農 92	次郎柿		農 125	伊勢茶(カテキン緑茶)	
農 93	アテモヤ		農 126	峰雲	
農 94	三重いちご(章姫)	p 55	農 127	青玉雲	p 66
農 95	三重いちご(かおり野)		農 128	伊勢茶有機粉末緑茶	
農 96	伊賀よつぼし		農 129	玉露粉末緑茶	

目次【農産物】

農 130	伊勢茶（粉末緑茶）	p 67
農 131	伊勢茶 粉末茶	
農 132	抹茶 奥雲母	
農 133	鈴鹿抹茶	p 68
農 134	碾茶	
農 135	もが茶（粉末茶原料）	
農 136	石樽産伊勢茶ペースト	p 69
農 137	J Aみえきた 冠茶ペースト	
農 138	亀山べにほまれ紅茶	

目次【畜産物】

畜 1	伊勢水沢牛	p 72
畜 2	加藤牧場牛	
畜 3	みえいなべ和牛	
畜 4	みえ黒毛和牛	p 73
畜 5	美熊野牛	
畜 6	伊勢美穂豚	
畜 7	小林ファームの豚肉	p 74
畜 8	幻泉 山崎豚	
畜 9	作豚	
		p 75
畜 10	伊勢志摩パールポークほろよい	
畜 11	玉城豚	
畜 12	ええやんさくらポーク	
畜 13	伊勢うまし豚	p 76
畜 14	伊勢赤どり	
畜 15	三重県産錦爽どり	
畜 16	いきいき卵	p 77
畜 17	鈴鹿のたまご	

目次【林産物】

林 1	たけのこ	p 80
林 2	たけのこ水煮	
林 3	アラゲキクラゲ	
林 4	乾燥しいたけ	p 81
林 5	原木生シイタケ	
林 6	菌床生シイタケ	
林 7	夢しいたけ	p 82
林 8	ハナビラタケ	
林 9	ヒラタケ	
林 10	ナメコ	p 83

目次【水産物】

水 1	あなご	p 86	水 34	奥伊勢キャビア	p 97
水 2	宮川の鮎		水 35	熊野すりみん	
水 3	伊勢まだい		水 36	串ひもの(生、焼き)	
水 4	伊勢まだい(フィレー)	p 87	水 37	伊勢えび	p 98
水 5	お炭付き鯛		水 38	冷凍 伊勢えび	
水 6	あなたに逢い鯛。		水 39	大伊勢海老	
水 7	カタクチイワシ	p 88	水 40	宝彩エビ	p 99
水 8	シラス(カタクチイワシ)		水 41	アカモク	
水 9	カツオ		水 42	安楽島アカモク	
水 10	鰹生節	p 89	水 43	すじ青のり(南伊勢 青の香り)	
水 11	灘サバ		水 44	伊勢あさくさ海苔	p 100
水 12	シマアジ(フィレー)		水 45	海苔(黒のり)	
水 13	ヒラメ(フィレー皮付き)	p 90	水 46	海苔	p 101
水 14	ブリ(ラウンド)		水 47	バラのり	
水 15	ブリ(フィレー)		水 48	鳥羽志摩産てんぐさ	
水 16	ブリ(フィレー)	p 91	水 49	三重県産ひじき	p 102
水 17	ブリ(背ロイン)		水 50	伊勢ひじき	
水 18	ブリ(トロ)		水 51	鳥羽志摩産ひじき	
水 19	ブリ(あら)	p 92	水 52	生ひろめ	p 103
水 20	桜ぶり		水 53	乾燥ひろめ	
水 21	錦の天然『桜ぶり』		水 54	塩蔵ひろめ	
水 22	天然ブリ	p 93	水 55	あこや貝柱	p 104
水 23	伊勢まぐろ(セミドレス)		水 56	アサリ	
水 24	伊勢まぐろ(ロイン)		水 57	あさり	
水 25	伊勢まぐろ(ブロック)	p 94	水 58	活あわび	p 105
水 26	なだまぐろ		水 59	活さざえ	
水 27	みえまぐろ		水 60	トリ貝	
水 28	キハダマグロ	p 95	水 61	バカ貝	p 106
水 29	ビンチョウマグロ		水 62	青柳姫貝(バカガイの干物)	
水 30	マハタ		水 63	ヤマトシジミ	
水 31	マンボウ	p 96	水 64	渡利牡蠣	p 107
水 32	奥伊勢スタージョンフィレ		水 65	アオリイカ	
水 33	奥伊勢スタージョンサシミ		水 66	朝どれ鮮魚	
			水 67	魚匠 海人の朝捕れ直送便	p 108

目次【その他】

.....
p 110

他 1 ナチュラルウォーター森の番人

他 2 熊野古道水

他 3 みえ尾鷲海洋深層水
.....

p 111

他 4 Odai 天然香料 eating forest
.....

目次【木製食器】

木 1	杉黒芯箸・利休箸シリーズ	p 114
木 2	杉のお箸	
木 3	杉の杵目割り箸	p 115
木 4	おもてなし割り箸	
木 5	木製カップ	p 116
木 6	スプーン	
木 7	年輪がわかるお皿	p 117
木 8	尾鷲わっぱ	
木 9	尾鷲わっぱ 漆塗什器①	p 118
木 10	尾鷲わっぱ 漆塗什器②	
木 11	尾鷲わっぱ 漆塗什器③	p 119
木 12	尾鷲わっぱ 漆塗什器④	

【三重ブランド】

三重県の豊かな自然、伝統など、
地域の特性を生かした生産物の中から、
特に優れた県産品と生産者を認定する制度



(※)「三重ブランド」商品は、特定の生産者から出荷されます。

「三重ブランド」公式ホームページ
<https://www.miebrand.jp/>



整理番号	ブ 1	種類	甲殻類	商品名	伊勢えび
 	商品の特長	プリッとした食感と、上品な甘みが口いっぱいに広がります。たっぷり詰まった、新鮮で濃厚なミノは格別です。			
	生産地(製造地)	鳥羽市～紀宝町			
	納入可能時期	10月～4月			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	三重が世界に誇る逸品です。古くから伊勢志摩地方の名産として知られ、海の幸の王様として君臨しています。			
整理番号	ブ 2	種類	貝類	商品名	あわび
 	商品の特長	あわびを素潜りで獲る三重県の海女の数は660人、海士は280人と全国一です。三重のあわびは肉厚で、コリコリとした引き締まった白い身は磯の旨味が凝縮しているかのような独特の風味です。			
	生産地(製造地)	鳥羽市～尾鷲市			
	納入可能時期	1月1日～9月14日 (上記は県の漁期であり、浜によって可能時期が異なります。)			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	禁漁期の設定や作業時間の制限、小さいものは獲らないなどの資源管理、種苗放流、漁場造成、害敵駆除などの資源維持等に取り組んでいます。			
整理番号	ブ 3	種類	貝類	商品名	桑名のはまぐり
 	商品の特長	「その手は桑名の焼きはまぐり」で有名な桑名産ハマグリ。木曾三川の河口域が産地で、山々からの自然の恵みをうけて育ち、旨味が凝縮され、風味豊かで柔らかく甘いのが特長です。旬は初春で、夏は焼きハマグリ、冬はハマグリ鍋のほか、洋食や中華料理との相性も抜群です。			
	生産地(製造地)	桑名市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	稚貝生産・放流に漁協としては全国で初めて取り組み、干潟の復旧などの努力によってハマグリ絶滅の危機から復活。現在、次の世代へ技術を継承しています。			

整理番号	ブ 4	種類	貝類	商品名	的矢かき
 	商品の特長		生で食べると、濃厚な磯の香りが口いっぱいに広がり、その後に甘みがゆっくり染み出てきます。焼いて食べると、香ばしい香りが楽しめ、また格別です。		
	生産地(製造地)		志摩市		
	納入可能時期		10月下旬～4月下旬		
	出荷温度帯		常温・冷蔵・冷凍		
	ここがポイント！		紫外線殺菌海水によるカキ浄化法を開発し特許を取得しています。生でも安心して食べられるカキを生産しています。		
整理番号	ブ 5	種類	貝類	商品名	岩がき
 	商品の特長		夏が旬です。濃厚かつクリーミーな味わいが特長です。大きさも冬が旬のマガキよりかなり大きく、食べごたえも十分です。天然の岩がきよりも早く成長させることにより、殻が薄く、身だけを大きく育てます。		
	生産地(製造地)		鳥羽市		
	納入可能時期		4月～7月		
	出荷温度帯		常温・冷蔵・冷凍		
	ここがポイント！		生食でも安心して食べてもらえるように、紫外線殺菌海水による浄化に加え、真水浸透圧処理を施し、一つ一つ産地を証明するタグを付けて出荷しています。		
整理番号	ブ 6	種類	魚類	商品名	あのりふぐ
 	商品の特長		あのりふぐは天然のとらふぐです。ギュッと身が引き締まって、コリコリとした歯ごたえと、噛むほどに溢れ出す甘みと旨味が特長です。		
	生産地(製造地)		志摩市		
	納入可能時期		10月～2月		
	出荷温度帯		常温・冷蔵・冷凍		
	ここがポイント！		操業期間、操業方法、小さいものは海に返すなど、厳しい操業規制を定めるとともに、種苗放流を行うなど、徹底した資源管理の取組が進められています。		

整理番号	ブ 7	種類	海藻	商品名	ひじき
 	商品の特長	潮流にもまれて育ったひじきは、一本一本が長く太く、中までギュッと実が詰まっているのが特徴。もっちり、シコシコとした食感があり、また濃くまろやかな香りです。			
	生産地(製造地)	鳥羽市～熊野市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	伊勢志摩地域に古くから受け継がれている伝統的な製法(伊勢方式 蒸し製法)を用いて、ひじきを加工することで、栄養分の流出を防ぎ、ひじき本来の風味を引き立てています。			
整理番号	ブ 8	種類	海藻	商品名	青さのり
 	商品の特長	美しい色合いと豊かな風味が特長です。味噌汁、天ぷら、酢の物など、色々な用途に使えます。必要な分だけ水に戻してお使いください。水に戻すと約10倍の量になります。			
	生産地(製造地)	松阪市～紀北町			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	一元集荷・共販の取組により、生産者は生産に集中でき、高品質な青さのりの生産に努めています。			
整理番号	ブ 9	種類	鶏	商品名	熊野地鶏
 	商品の特長	肉質は、程よい歯ごたえがあり、脂身に鶏独特の臭みがなく、旨味・甘味があります。名古屋コーチンや比内地鶏に劣らない肉質と評価をいただいています。			
	生産地(製造地)	熊野市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	飼育場は、近くに世界遺産熊野古道や丸山千枚田があり、緑豊かな山々など自然に抱かれた場所にあります。地鶏はブロイラーの2倍以上かけて飼育し、安全な餌を与え、平飼いでストレスを与えず、のびのびと飼育しています。			

整理番号	ブ 10	種類	牛	商品名	松阪牛
 	商品の特長	口に含むと、じんわりと舌の上で甘い脂が溶け、濃厚でまろやかな、深い味わいです。松阪牛の脂の融点はとても低く、手のひらに乗せただけで溶け出します。			
	生産地(製造地)	松阪市ほか			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・ 冷蔵 ・冷凍			
	ここがポイント！	松阪牛の味の決め手は、上品かつ濃厚なサシ(霜降り)の旨味です。いかにきめ細かいサシを作れるかが牛飼いの腕の見せ所です。黒毛和種の雌牛をゆっくりと丹精込めて育てています。			
整理番号	ブ 11	種類	牛	商品名	伊賀牛
  	商品の特長	伊賀地域は、盆地特有の寒暖差のある気候で、肉質の良い牛肉ができると言われていいます。ほとんどが地元で消費されるため、なかなか他地域では味わえない地域限定の逸品です。			
	生産地(製造地)	伊賀市、名張市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・ 冷蔵 ・冷凍			
	ここがポイント！	伊賀牛とは伊賀産肉牛生産振興協議会会員が飼養管理する黒毛和種の雌の未経産牛で、最終肥育地として伊賀地域で12か月以上飼われ、肉用として出荷される牛のことを言います。			
整理番号	ブ 12	種類	茶	商品名	伊勢茶
 	商品の特長	三重県内で生産されたお茶を「伊勢茶」と呼びます。北勢地域は「かぶせ茶」の生産量で日本一を誇ります。新芽の時期に黒いネットで茶の木を覆うことで、渋みが抑えられ、上品な薫りと豊かな旨味が特長です。一方、南勢地域では「深蒸し煎茶」が主に生産され、濃厚な味と薫りが特長です。			
	生産地(製造地)	かぶせ茶：四日市市、鈴鹿市ほか 深蒸し煎茶：松阪市、南勢地域			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温 ・冷蔵・冷凍			
	第三者認証	有機JAS、ASIAGAP取得事業者有り			
	ここがポイント！	伊勢茶ガイドライン(自主規制)に沿って生産・製造を行っていること、伊勢茶の生産・販売・流通に努力をしていること等の認定基準を満たした事業者のみを認定しています。			

整理番号	ブ 13	種類	果物	商品名	南紀みかん
 	商品の特長	大きく分けて「秋のみかん」と「春のみかん」の2種類あります。秋のみかんは温州みかんが主となり、時期毎に糖と酸のバランスが良好であり、長い期間みかんを楽しむ特長があります。春のみかんである「カラ」は、極めて濃厚な甘さとほどよい酸味が特長です。			
	生産地(製造地)	熊野市、御浜町、紀宝町			
	納入可能時期	極早生温州みかん(9月下旬～)、早生温州みかん(10月下旬～)、カラ(3月下旬～)			
	出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	秋のみかんは、温暖な気候を生かし、他産地より早く出荷されます。糖度を上げる栽培方法で生産しています。春のみかん(カラ)は、一つずつ袋がけし、手間暇かけて育てます。			
整理番号	ブ 14	種類	野菜加工	商品名	伊勢たくあん
 	商品の特長	たくあん用に品種改良された白くて長い「御菌大根」を、昔ながらの古漬けの製法でじっくりと醗酵・熟成させた、たくあんです。			
	生産地(製造地)	伊勢市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	米ぬかや塩などの天然材料を用いて、手間暇と年月をかけて、一本一本丁寧に漬け込んだ、唯一無二の逸品です。			
整理番号	ブ 15	種類	米	商品名	伊賀米
 	商品の特長	伊賀盆地特有の寒暖差の中、じっくり登熟させて育てました。かめばかむほど甘味が増し、さめても美味しいのが特徴です。			
	生産地(製造地)	伊賀市、名張市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	伊賀米コシヒカリは2022年までに日本穀物検定協会の食味ランキングで最高ランク「特A」を8回獲得しています。			

整理番号	ブ 16	種類	魚類	商品名	答志島トロさわら
				商品概要	答志島海域等で秋から冬にかけて水揚げされるさわらは、伊勢湾の脂の乗ったイワシ類を食べて育つため脂の乗りが全国トップクラスです。一本釣りしたもののうち、大銘柄(2.1kg以上4.0kg以下)で、かつ脂肪含有率が10%以上(全個体計測)の個体を答志島トロさわらとして出荷しています。
				生産地(製造地)	鳥羽市
				納入可能時期	9月 ~ 1月(目安)
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	地元の漁師、漁協、観光協会、行政が連携してブランド管理をされており、一本釣りで釣り上げたさわらが傷つかないように“たも網”を改良するなど品質にこだわる取組を行っています。

【みえジビエ】

豊かな自然の山の幸を食べて育った鹿肉
三重の森が育んだ「自然のご馳走」



(※)「みえジビエ」では、県独自の品質・衛生管理マニュアル及び登録制度に基づき、捕獲から解体処理、加工、流通に至るまでの基準を定め、マニュアルに沿った品質・衛生管理を行う事業者を審査・登録することにより、その品質を確保しています。

整理番号	ジ 1	種類	鹿	商品名	みえジビエ鹿肉
	商品の特長	鹿肉は、脂質が少なく高タンパク質で、鉄分も多く、健康志向な方を応援する食材です。みえジビエ鹿肉は、適切に解体処理を行っているため、臭みの少ない鹿肉です。			
	生産地(製造地)	伊賀市、いなべ市、亀山市、津市他			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・ 冷凍			
	ここがポイント！	三重県独自の品質・衛生管理マニュアルに基づき、捕獲から解体処理、加工、流通に至るまで品質・衛生管理を行うことにより、高い品質を確保しています。			
整理番号	ジ 2	種類	鹿	商品名	鹿カタ肉
 	商品の特長	赤身が多く、脂肪は少なめで、比較的歯ごたえのある肉質であるため、煮込み料理に適しています。			
	生産地(製造地)	伊賀市、いなべ市、亀山市、津市他			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・ 冷凍			
	ここがポイント！	スジが少ないのでとても食べやすい部位です。			
整理番号	ジ 3	種類	鹿	商品名	鹿ロース肉
 	商品の特長	赤身と脂身のバランスが絶妙で、鹿肉の中で最高級の部位です。ステーキやロースト用として、よく使われています。			
	生産地(製造地)	伊賀市、いなべ市、亀山市、津市他			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・ 冷凍			
	ここがポイント！	脂肪分が少なく、とても柔らかいお肉です。			

整理番号	シ 4	種類	鹿	商品名	鹿バラ肉
				商品の特長	焼肉やバーベキューに最適です。角煮にしてもトロトロで柔らかい、オススメのお肉です。
				生産地(製造地)	伊賀市、いなべ市、亀山市、津市他
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・ 冷凍
				ここがポイント！	鹿肉の中で、一番脂が乗っている部位です。
整理番号	シ 5	種類	鹿	商品名	鹿モモ肉
				商品の特長	ロースより脂身が少なく、ヘルシーな肉です。すき焼き、煮込み料理、焼肉、しゃぶしゃぶなど幅広い料理にご使用いただけます。
				生産地(製造地)	伊賀市、いなべ市、亀山市、津市他
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・ 冷凍
				ここがポイント！	あっさりとかせがなく、食べやすい部位です。
整理番号	シ 6	種類	鹿	商品名	鹿スネ肉
				商品の特長	お料理の応用範囲が広いスネ肉。焼き素材、カレーやシチューなどの煮込み料理に最適です。
				生産地(製造地)	伊賀市、いなべ市、亀山市、津市他
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・ 冷凍
				ここがポイント！	煮込み用としておすすめです。

整理番号	シ 7	種類	鹿	商品名	鹿ミンチ肉
 				商品の特長	ハンバーグ、ミートソース、ロールキャベツ、麻婆豆腐など使い方が多彩に出来る鹿ミンチ肉です。鹿肉の旨味をご堪能頂けます。
				生産地(製造地)	伊賀市、いなべ市、津市他
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・ 冷凍
				ここがポイント！	多様な使い方が出来る商品です。

【農産物】

青果物、および、
他原材料・添加物を含まない素材100%の植物性加工品

整理番号	農 1	種類	米	商品名	結びの神
	商品の特長	粒が大きくしっかりしており、ふっくら炊きあがります。モチモチ感があり、強い甘味が特長です。冷めてもおいしく、家庭用・外食問わず幅広い用途に適しています。			
	生産地(製造地)	県内全域			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	三重県が育成した品種、三重23号のうち、生産者が化学肥料と化学農薬の使用量を削減していること、1等格付けであること等の基準を満たしたものを「結びの神」としています。			
整理番号	農 2	種類	米	商品名	三重のコシヒカリ
	商品の特長	西日本一のコシヒカリの産地である三重県の代表銘柄です。			
	生産地(製造地)	県内全域			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	清流・宮川をはじめとする、清らかな三重県の水に育まれた旨味たっぷりのお米です。			
整理番号	農 3	種類	米	商品名	いなべのミルキーQueen
	商品の特長	アミロース成分が少ないため粘りが強く、モチモチとした餅米に似た食感が特長です。冷めても硬くなりにくい性質を持っています。			
	生産地(製造地)	いなべ市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	炊きたてがおすすめです。甘くてふわっとしてもっちりのお米です。また、時間が経っても硬くなりにくいので、おにぎりやお弁当のご飯にも適しています。			

整理番号	農 4	種類	米	商品名	あさひのお米
	商品の特長	化学農薬の使用回数を地域慣行の半分以下に減らし、環境にもやさしい栽培方法で育てており「人と自然にやさしいみえの安心食材」に認定されています。コシヒカリとミルクークイーンがあります。			
	生産地(製造地)	朝日町			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	地域の皆様をはじめ広く全国の消費者の皆様へお届けしたい！という思いで、丹精込めて育てています。			
整理番号	農 5	種類	米	商品名	三重県木曾岬産こしひかり
	商品の特長	「美味しい米作りは土作りから」(有)木曾岬農業センターがこだわりの土づくりにより美味しいお米を追求しています。栽培から出荷まで徹底した管理を行っているコシヒカリで、食味の良さが特長です。			
	生産地(製造地)	木曾岬町			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵(夏期)・冷凍			
	ここがポイント！	日本三大河川木曾川の自然の恵みを授かったお米です。			
整理番号	農 6	種類	米	商品名	せきとりまい 関取米
	商品の特長	関取米は、「アミロース」が多く含まれているため、粘り気が少なく、寿司飯に適しています。			
	生産地(製造地)	菰野町			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	嘉永元年(1848年)、菰野町の農家の佐々木惣吉氏が育種に成功した元祖ブランド米です。風に強く、倒れないことから相撲の関取にちなみ「関取米」と命名されました。			

整理番号	農 7	種類	米	商品名	奥伊勢米つぶら(ゴールド)
				商品の特長	三重県大台町、清流宮川で育った美味しいお米です。食味値80%以上の超特A米です。 ※食味値75%以上の、奥伊勢米つぶら(ブルー)もあります。
				生産地(製造地)	大台町
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	「みえの安心食材」認定。宮川孟宗竹粉を肥料で使用しています。生産者ごとに食味検査を行い独自の基準値以上の評価を得た米のみがブランド米として出荷されます。
整理番号	農 8	種類	米	商品名	三重県伊勢志摩こしひかり
				商品の特長	伊勢神宮のお膝元、伊勢志摩地方で栽培されたコシヒカリ。豊かな土壌と清流宮川の水によって育まれた、味・ツヤ・香りの三拍子そろった、美味しいお米です。
				生産地(製造地)	伊勢志摩地方
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	古くから朝廷や神宮に食料を献上していた歴史をもつ伊勢志摩地方は、「御食つ国」(みけつくに)と呼ばれてきました。その伊勢志摩地方で長年米づくりをしてきた豊かな風土を生かしてつくりあげたお米です。
整理番号	農 9	種類	米	商品名	たまひかり 珠光
				商品の特長	厳しいJA基準をクリアしたコシヒカリです。粘り、硬さのバランスがよく、食味が良いお米です。
				生産地(製造地)	志摩市
				納入可能時期	通年(新米8月~9月)
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	化学農薬成分を当地比50%以下に節減、有機質肥料を使用することで、化学肥料の窒素成分を当地比90%以下に低減しています。農家の方々が丹精込めて栽培しています。

整理番号	農 10	種類	米	商品名	鶴のおかけ米
				商品の特長	町内最大級の伊勢路川の伏流水、谷水を利用し、有機肥料90%以上で生産され、品質評価の高いうち米を「鶴のおかけ米」としている。
				生産地(製造地)	南伊勢町
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	南伊勢町穂原地区に伝わる昔話で、鶴が稲穂をこの地に落としたことから稲作が始まったとされており、その言い伝えを商品名にしました。
整理番号	農 11	種類	米	商品名	いざなみ米
				商品の特長	日本書紀にも書かれている日本最古の神社「花の窟神社」。この地にイザナミノミコトが稲作を伝えたとされています。その当時に作られていたと言われる古代米「黒米」を生産しています。
				生産地(製造地)	熊野市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵 冷凍
				ここがポイント!	いざなみ米は花の窟神社に奉納されるお米でもちもちとした食感が特長です。いざなみ米を使用したみたらし団子やあられ、ボン菓子、うどんなど加工品も販売しています。
整理番号	農 12	種類	米	商品名	ひせつまい 飛雪米
				商品の特長	日本の郷100選に選ばれた「浅里郷」で「飛雪の滝」からの清流を使って栽培されたお米です。「コシヒカリ」と「結びの神」の2種類があり、ともに「人と自然にやさしいみえの安心食材」に認定されています。
				生産地(製造地)	紀宝町
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	紀州藩主徳川頼宣公が「飛沫さながら雪の舞」と称したことから名づけられた「飛雪の滝」の清らかな水と世界遺産「熊野古道」の参詣道「熊野川」の溪谷を吹き抜ける風によって育まれています。

整理番号	農 13	種類	米	商品名	レンゲ米
				商品の特長	自然の肥料であるレンゲ草をすき込む農法により環境に極力負荷を与えないように栽培したコシヒカリです。
				生産地(製造地)	紀宝町
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	消費者に安心して食べてもらえるよう、環境に配慮した米作りをコンセプトに生産しています。
整理番号	農 14	種類	米	商品名	だいあんさくらまい 大安桜米
				商品の特長	古代米とも呼ばれる赤米です。赤米は一般に白米よりもビタミン、ミネラルが豊富で、赤色色素にはポリフェノールが多く含まれています。「人と自然にやさしいみえの安心食材」に認定されています。
				生産地(製造地)	いなべ市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	白米と一緒に炊くとほんのり桜色になり、赤飯のようになります。彩り豊かでお弁当やおにぎりにも最適です。
整理番号	農 15	種類	米	商品名	赤米
				商品の特長	赤米はポリフェノール(カテキン・タンニン系)をはじめ、ビタミン・ミネラルなどの栄養素や食物繊維を豊富に含む食材として注目されています。本商品は3分づきの赤色のうるち米です。
				生産地(製造地)	伊賀市
				納入可能時期	通年(新米:12月初旬)
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	赤米と白米を1:9の割合で一緒に炊き上げると、ほんのり赤ピンク色のご飯が作れます。

整理番号	農 16	種類	米	商品名	黒米
				商品の特長	黒米はポリフェノール(アントシアン系)、ビタミン・ミネラルなどの栄養素や食物繊維を多く含む食材として注目されています。本商品は3分づきの黒色のもち米です。
				生産地(製造地)	伊賀市
				納入可能時期	通年(新米:12月初旬)
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	黒米と白米を1:9の割合で一緒に炊き上げると、お赤飯のようなご飯が作れます。
整理番号	農 17	種類	米	商品名	三重県産米粉
				商品の特長	三重県産のうるち米100%の米粉です。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵 冷凍
				ここがポイント!	湿式粉碎により損傷澱粉率を低く抑えました。
整理番号	農 18	種類	小麦	商品名	三重県産小麦粉「あやひかり」
				商品の特長	薄力～中力粉用途です。うどん用、菓子用、料理用など、幅広い用途に利用できます。滑らかでモチモチした触感と甘味が特長です。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	三重県は全国の「あやひかり」の約8割を生産する日本一の産地です。「低アミロース」品種独特のモチモチ感がポイントです。

整理番号	農 19	種類	小麦	商品名	三重県産小麦粉「ニシノカオリ」
				商品の特長	中力～強力粉用途です。中華麺やパンに利用できます。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	三重県は全国で「ニシノカオリ」を生産する唯一の産地です。
整理番号	農 20	種類	小麦	商品名	三重県産小麦粉「タマイズミ」
				商品の特長	中力～強力粉用途です。中華麺やパンに利用できます。タマイズミを使用した中華麺は、黄色の発色が良く、滑らかさに優れています。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	パン用品種の中でも特に、フランスパンに適しています。
整理番号	農 21	種類	小麦	商品名	三重県産小麦粉「さとのそら」
				商品の特長	黄白色を帯びた温もりのある色相で、薄力粉用途です。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	うどん用、菓子用、料理用など、幅広い用途に利用できます。

整理番号	農 22	種類	小麦	商品名	鈴鹿小麦
				商品の特長	鈴鹿産小麦「あやひかり」は、口当たりが滑らかで、非常に粘り強い麺を作ることができます。
				生産地(製造地)	鈴鹿市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	地元で穫れたものを食べることが人間の体に一番良いとする「身土不二」の考え方を大切に、栽培から販売まで取り組んでいます。
整理番号	農 23	種類	小麦	商品名	桑名もち小麦粉
				商品の特長	お餅のようなデンプン質を持つ小麦です。通常的小麦粉と同様、加工性に富み、お餅のような食感の商品を作ることができます。
				生産地(製造地)	桑名市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	日本でほとんど栽培されていない、もち性デンプンを持った珍しい小麦粉です。小麦粉100%にもかかわらず、お餅のような食感が表現できる食材です。
整理番号	農 24	種類	小麦	商品名	島田青年の小麦粉
				商品の特長	品種はニシノカオリで準強力です。栽培から製粉まで全て自家製粉です。小麦では唯一、「人と自然にやさしいみえの安心食材」に認定されています。味わいと香りがしっかりしておりパン・ピザ・麺・餃子の皮等にお使い頂けます。
				生産地(製造地)	南伊勢町
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	南伊勢町河内地区では高齢化が進み年々荒地が広がっていくばかりで、目の前の景色だけでも昔の姿を取り戻したくて耕作放棄地を無くす為に栽培を始めました。

整理番号	農 25	種類	大豆	商品名	三重県産きな粉
				商品の特長	三重県産フクユタカを、直火焙煎した香り豊かなきな粉です。
				生産地(製造地)	伊勢市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	一等大粒のフクユタカを使用しています。
整理番号	農 26	種類	大豆	商品名	うままめ 旨豆
				商品の特長	嬉野大豆を蒸して仕上げたレトルト商品です。
				生産地(製造地)	松阪市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	嬉野大豆の風味の良さをそのまま感じていただけます。お菓子や料理の素材にそのまま使えます。
整理番号	農 27	種類	大豆	商品名	飲む豆腐
				商品の特長	嬉野大豆の豆乳です。強い甘みと深い旨みが特長の濃い豆乳です。
				生産地(製造地)	松阪市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	少し温めると、大豆本来の風味と味をさらに楽しむことができます。

整理番号	農 28	種類	油	商品名	「七の花」一番搾り菜種油
	商品の特長	伊賀産の菜種だけを使った商品です。生の菜種を昔ながらの焙煎、圧搾方式で搾るので、深いコクと香りの高さが特長です。			
	生産地(製造地)	伊賀市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	地元農家と連携をとりながら、種まき～収穫～油製造までを自社で行っています。			
整理番号	農 29	種類	油	商品名	「七の花」エクストラバージン菜種油
	商品の特長	伊賀産の菜種だけを使った商品です。菜種を加熱せずに低温のまま搾油するため酸化しにくく、菜の花のもつほのかな香りと味が特長です。			
	生産地(製造地)	伊賀市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	地元農家と連携をとりながら、種まき～収穫、油製造までを自社で行っています。菜種本来のほのかな風味や色を引き出すため、非加熱・自然ろ過の製法を取り入れています。			
整理番号	農 30	種類	油	商品名	えごま油
	商品の特長	必須脂肪酸である α -リノレン酸はえごま油に豊富で、スプーン1杯で1日の必要量がとれると言われています。 α -リノレン酸は、熱に弱いため厳選したエゴマを生搾りで加工しています。ドレッシングのように加熱せずそのままかけてお召し上がりください。			
	生産地(製造地)	大台町			
	納入可能時期	通年(秋以降は在庫限り)			
	出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	現在、大台町内では「奥伊勢えごま倶楽部」会員70名が2haで、化学肥料や農薬を使わずにエゴマ栽培に取り組んでおり、厳選されたエゴマはJA直営搾油施設で非加熱・生搾りにより安全で良質な油へと加工されます。			

整理番号	農 31	種類	糖蜜類	商品名	情熱のさとうきびシロップ
				商品の特長	さとうきびは野菜と同じで鮮度が落ちやすいため収穫後すぐに加工しています。通常、黒糖製造に使用される食用石灰を添加せず、丁寧にアクを取り除く事でまろやかで滋味あふれるスッキリした甘さのシロップとなります。
				生産地(製造地)	志摩市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	志摩地方で昔、子供達のおやつとして作っていたと言われる「さとうきび」を復活させたいと思い栽培を始めました。海藻肥料と有機肥料で土作りをし農薬や化学肥料に頼らず安心、安全な栽培をしています。
整理番号	農 32	種類	糖蜜類	商品名	芋蜜しろっぷ
				商品の特長	サツマイモから抽出された果汁や糖分を、アクを取り除きながら、じっくり丁寧に煮詰めた、完全無添加自然の糖蜜シロップです。糖度は63度以上にあげております。
				生産地(製造地)	志摩市
				納入可能時期	通年(在庫に限りあり)
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	アク(えぐみ)を取り除くのに苦労し、約20年近く商品開発に時間を要した。お芋の自然な甘さで食べやすく、乳製品との相性抜群。芋蜜しろっぷを使用した当店販売の芋蜜アイスが志摩市S-1準グランプリを獲得しました。
整理番号	農 33	種類	糖蜜類	商品名	はちみつ
				商品の特長	地元こだわった、花の香りの残るやさしい甘みのはちみつです。毎年季節の花の移り変わり方は違うので、毎年風味が変わるのが大きな特長です。
				生産地(製造地)	四日市市、鈴鹿市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	採れたそのまま(冬期も最低限の温度で湯せん)を瓶詰していますので、季節の花々の風味がより感じられます。

整理番号	農 34	種類	糖蜜類	商品名	くわな 九華はちみつ
				商品の特長	自家採集の無添加はちみつです。三重県産のみかん・福来花・芳春の百花蜜があり、採れたまを瓶詰めしているのはちみつ本来の味、香り、栄養が楽しめます。
				生産地(製造地)	桑名市、いなべ市、菰野町
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	創業から100余年、みつばちの飼育から採蜜、製造、販売を一貫して自社で行っているため、妥協のない高品質な100%国産はちみつをご提供しています。
整理番号	農 35	種類	芋類	商品名	伊勢芋
				商品の特長	ごつごつした見た目が特徴で、すりおろすと粘りの強さが引き立ちます。コクのある味わいと栄養価が高く滋養強壮に効果があります。
				生産地(製造地)	多気町、松阪市
				納入可能時期	11月～1月
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	多気町の特産品として300年もの昔より受け継がれており、永く愛されています。製菓用としても使用されています。“美し国「みえの伝統野菜」”に選定されています。
整理番号	農 36	種類	芋類	商品名	横輪いも
				商品の特長	つきたての餅のような「のび」と「粘り」があり、濃厚ないもの風味と甘みを感じられます。室内の温かいところで保管すると4月まで保存することが可能です。
				生産地(製造地)	伊勢市
				納入可能時期	11月上旬～4月下旬
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	昭和初期に九州から種いもを持ち帰り自家消費用として栽培されたのが始まりといわれています。現在、地元の横輪町活性化委員会、三重県、伊勢市などが共同で横輪いもの販路拡大などに取り組んでいます。

整理番号	農 37	種類	芋類	商品名	きんこ
	商品の特長	柔らかくねっとりとした食感と昔ながらの風味をそのまま再現した商品です。			
	生産地(製造地)	志摩市			
	納入可能時期	12月～2月			
	出荷温度帯	<input checked="" type="radio"/> 常温 <input type="radio"/> 冷蔵 <input type="radio"/> 冷凍			
	ここがポイント！	きんこは、志摩地方に古くから伝わる隼人芋(はやといも)の煮切り干しです。昔から子どもや海女のおやつ、保存食として作られています。冬の天日で干すため、12月から2月の期間限定商品となっています。			
整理番号	農 38	種類	芋類	商品名	きんこ芋
	商品の特長	隼人芋という品種のサツマイモから作られる煮切り干し芋です。柔らかくネットリとした食感に、お芋の甘さや、隼人芋独特のフルーティーな香りが特徴です。			
	生産地(製造地)	志摩市			
	納入可能時期	12月～3月(在庫に限りあり)			
	出荷温度帯	<input checked="" type="radio"/> 常温 <input type="radio"/> 冷蔵 <input type="radio"/> 冷凍			
	ここがポイント！	栄養価、抗酸化力が高い食品で、古くから海女さんのおやつとして親しまれています。隼人芋という栽培が難しく希少な品種を、煮切り干し製法という、独特の加工方法で製造する、珍しい干し芋です。			
整理番号	農 39	種類	芋類	商品名	ぎんこ芋
	商品の特長	きんこ芋の姉妹商品で、紅はるかという品種のサツマイモから作られる煮切り干し芋です。糖度が高く、甘味の強いしっとり干し芋です。			
	生産地(製造地)	志摩市			
	納入可能時期 出荷温度帯	通年(在庫に限りあり) 11月～4月 常温 5月～10月 冷蔵			
	ここがポイント！	甘味が高く、全国的にも人気の高い品種「紅はるか」を志摩市の伝統製法で煮切干芋にしました。一般的な干し芋に比べて厚みがあり、しっとりと仕上がっております。			

整理番号	農 40	種類	野菜	商品名	葉付き玉ネギ
				商品の特長	温暖な気候を生かした早期栽培のため、早くに新玉ネギを味わえるため人気です。作付け農家が多数集まり出荷しています。
				生産地(製造地)	志摩市
				納入可能時期	3月中～下旬
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	みずみずしく、生食から加工まで幅広く使えます。
整理番号	農 41	種類	野菜	商品名	松阪赤菜
				商品の特長	カブに似たアブラナ科の野菜で、根や葉の軸は赤く色鮮やかです。根の部分はシャキシャキした歯ごたえがあり、葉も繊維っぽくなく食べやすく、サラダやチャーハン、スープに最適です。
				生産地(製造地)	松阪市
				納入可能時期	11月下旬～3月上旬
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	蒲生氏郷が松坂城築城の際に松阪に伝えられ、一時は途絶えていましたが、約50年ぶりに復活させました。
整理番号	農 42	種類	野菜	商品名	芸濃ずいき
				商品の特長	芸濃ずいきは、里芋の茎の部分で食物繊維が豊富で、みずみずしくシャキシャキした食感があり、見た目もあずき色できれいです。
				生産地(製造地)	津市
				納入可能時期	7月～8月
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	平成18年度に三重県から“美し国「みえの伝統野菜」”に選定されました。

整理番号	農 43	種類	野菜	商品名	まこもたけ
				商品の特長	イネ科の野菜で、ほんのりと甘みがあり、タケノコのようなシャキシャキとした食感です。皮付きとむき身の規格で出荷しています。
				生産地(製造地)	伊勢市、伊賀市ほか
				納入可能時期	9月下旬～10月中旬
				出荷温度帯	常温 冷蔵 冷凍
				ここがポイント！	業務用を中心に販売を進めています。水煮の対応も可能です。
整理番号	農 44	種類	野菜	商品名	まこもたけ
				商品の特長	タケノコのようなシャキシャキとした食感です。アクがないので、生のままサラダで、また炒め物や天ぷら、炊き込みご飯、みそ汁など、どんな料理にも相性が良いです。中華料理では高級食材として扱われ、低カロリーでヘルシーな野菜です。
				生産地(製造地)	津市
				納入可能時期	9月中旬～10月下旬
				出荷温度帯	常温 冷蔵 冷凍
				ここがポイント！	平成22年に、津市美杉町の地域住民で『八十六石まこもの集い』を発足し、過疎・高齢化で増える美杉の休耕田を利用して「まこもたけ」を栽培し、特産品化に取り組んでいます。
整理番号	農 45	種類	野菜	商品名	まこもたけ
				商品の特長	タケノコのようなシャキシャキとした食感が魅力で、生でも食べられます。淡白な味わいと、ほんのりとした甘味が特長です。
				生産地(製造地)	菰野町
				納入可能時期	10月上旬～11月上旬
				出荷温度帯	常温 冷蔵 冷凍
				ここがポイント！	菰野の地名は、まこも(真菰)の原野であったことに由来すると言われています。また、近年では生薬としての可能性も期待され、注目されています。

整理番号	農 46	種類	野菜	商品名	まこもの粉末(葉)
				商品の特長	まこもの葉は食物繊維が40%含まれており、健康を気にされる方におすすめの食物です。粉末化したまこもは、抹茶のような良い香りがしますが、抹茶のように苦くはありません。クッキーやケーキに入れていただいても美味しくお召上がりいただけます。
				生産地(製造地)	津市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	平成22年に、津市美杉町の地域住民で『八十六石まこもの集い』を発足し、過疎・高齢化で増える美杉の休耕田を利用して「まこもたけ」を栽培し、特産品化に取り組んでいます。
整理番号	農 47	種類	野菜	商品名	まこもの粉末(葉)
				商品の特長	まこもの葉にはベータカロチンが含まれています。手作りお菓子に加えたり、天ぷらの粉や振り塩に混ぜると、鮮やかな緑色になります。緑茶を注いだ湯飲みにもそのまま入れると、まこもの風味が広がります。
				生産地(製造地)	菰野町
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	菰野の地名は、まこも(真菰)の原野であったことに由来すると言われています。また、近年では生薬としての可能性も期待され、注目されています。
整理番号	農 48	種類	野菜	商品名	アスパラガス
				商品の特長	伊賀のアスパラガスは、伊賀盆地特有の寒暖差により、柔らかい食感が特長です。Mサイズがお値打ちです。
				生産地(製造地)	伊賀市
				納入可能時期	7月~9月
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	共同選果による品質重視の出荷取組を行っています。

整理番号	農 49	種類	野菜	商品名	三重なばな
	商品の特長	<p>三重なばなは、“美し国「みえの伝統野菜」”に選ばれ、県内全域で栽培されています。アブラナ科の野菜であり、菜の花は、蕾の部分を食べますが、三重なばなは、葉の部分を食べるところが特長です。出荷のピークは、2月下旬から3月上旬です。</p>			
	生産地(製造地)	県内全域			
	納入可能時期	2月中旬～3月中旬			
	出荷温度帯	<input checked="" type="radio"/> 常温 <input checked="" type="radio"/> 冷蔵 <input type="radio"/> 冷凍			
	ここがポイント！	業務用にも対応できるよう、基本4kバラ出荷での供給となります。			
整理番号	農 50	種類	野菜	商品名	白ねぎ
	商品の特長	<p>厳寒期に栽培されているため、軟白部分がしっかり締まっていることからシャキッとした食感が特長です。秋冬の新規拡大品目として取組を進めています。出荷のピークは12月中下旬～1月です。</p>			
	生産地(製造地)	鈴鹿市、伊賀市ほか			
	納入可能時期	12月～2月			
	出荷温度帯	<input checked="" type="radio"/> 常温 <input checked="" type="radio"/> 冷蔵 <input type="radio"/> 冷凍			
	ここがポイント！	業務用にも対応できるよう、基本3kバラ出荷での供給となります。			
整理番号	農 51	種類	野菜	商品名	芭蕉ネギ
	商品の特長	<p>伊賀盆地特有の寒暖差を生かし、特に冬の底冷えでたっぷりと甘みを備え、トロっとした食感をもった白ねぎです。</p>			
	生産地(製造地)	伊賀市、名張市			
	納入可能時期	10月初旬～2月上旬			
	出荷温度帯	<input checked="" type="radio"/> 常温 <input type="radio"/> 冷蔵 <input type="radio"/> 冷凍			
	ここがポイント！	生産者・地元農業資材メーカー・福祉事業者(3社)共同で商標を取得。苗づくり・栽培生産・出荷調整を3社で力を合わせて産地づくりをしています。			

整理番号	農 52	種類	野菜	商品名	なべちゃん葱
	商品の特長	軟白部分は甘みが強く、柔らかいです。青葉まで食べられるのが特長です。			
	生産地(製造地)	鈴鹿市			
	納入可能時期	11月～3月			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	農薬の使用を少なくし、有機質肥料を使い、栽培しています。			
整理番号	農 53	種類	野菜	商品名	三重モロヘイヤ
	商品の特長	三重モロヘイヤは、三重県の夏野菜の中で代表的な野菜です。出荷のピークは、7月下旬から8月上旬です。			
	生産地(製造地)	松阪市、四日市市、桑名市ほか			
	納入可能時期	7月中旬～8月中旬			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	芽から下5～7センチで収穫し、まるごと食することができます。			
整理番号	農 54	種類	野菜	商品名	はくさい
	商品の特長	黄芯系品種を栽培しています。生食用では11～12月出荷が中心、加工業務用では12～2月中心です。			
	生産地(製造地)	鈴鹿市、多気郡、津市、四日市市ほか			
	納入可能時期	12月～2月			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	北勢地域は、生食用として全国トップクラスの品質と評価をいただいています。加工用は基本的に鉄コンテナ出荷です。			

整理番号	農 55	種類	野菜	商品名	キャベツ
	商品の特長	近年、加工用としての出荷が増えています。			
	生産地(製造地)	伊勢市ほか			
	納入可能時期	秋冬： 11月下旬～3月中旬 春： 3月下旬～5月末			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	加工用は基本的に鉄コンテナ出荷です。			
整理番号	農 56	種類	野菜	商品名	小松菜
	商品の特長	エグ味やクセが少なく、柔らかくて食べやすいのが特長です。水耕栽培のため水洗いが簡単で、調理の手間が省けます。冷蔵保存をすると日持ちが長く、鮮度を保つことができます。			
	生産地(製造地)	名張市、津市、松阪市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	水耕栽培にて、農薬の使用をできるかぎり抑え、安心・安全・品質にこだわって生産しております。 年中、安定的に供給できることから、三重県域の学校給食や飲食店、スーパーから個人のお客様まで幅広く卸・販売しております。			
整理番号	農 57	種類	野菜	商品名	フリルアイス
	商品の特長	エグ味やクセが少なく、甘みがあり、パリッとした食感が特長です。サラダ野菜として好まれています。水耕栽培のため水洗いが簡単で、調理の手間が省けます。			
	生産地(製造地)	名張市、津市、松阪市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	水耕栽培にて、農薬の使用をできるかぎり抑え、安心・安全・品質にこだわって生産しております。 年中、安定的に供給できることから、三重県域の学校給食や飲食店、スーパーから個人のお客様まで幅広く卸・販売しております。			

整理番号	農 58	種類	野菜	商品名	水菜
	商品の特長	エグ味やクセが少なく、柔らかくて食べやすいのが特長です。葉の先端部分までみずみずしく、色鮮やかです。サラダ野菜として生食に適しています。水耕栽培のため水洗いが簡単で、調理の手間が省けます。			
		生産地(製造地)	名張市、津市、松阪市		
		納入可能時期	通年		
		出荷温度帯	常温・ 冷蔵 ・冷凍		
		ここがポイント！	水耕栽培にて、農薬の使用をできるかぎり抑え、安心・安全・品質にこだわって生産しております。 年中、安定的に供給できることから、三重県域の学校給食や飲食店、スーパーから個人のお客様まで幅広く卸・販売しております。		
整理番号	農 59	種類	野菜	商品名	リーフレタス
	商品の特長	エグ味やクセが少なく、柔らかくて食べやすいのが特長です。ふわっとした形状で食べごたえがあり、サンドイッチなどにも適しています。水耕栽培のため水洗いが簡単で、調理の手間が省けます。			
		生産地(製造地)	名張市、津市、松阪市		
		納入可能時期	通年		
		出荷温度帯	常温・ 冷蔵 ・冷凍		
		ここがポイント！	水耕栽培にて、農薬の使用をできるかぎり抑え、安心・安全・品質にこだわって生産しております。 年中、安定的に供給できることから、三重県域の学校給食や飲食店、スーパーから個人のお客様まで幅広く卸・販売しております。		
整理番号	農 60	種類	野菜	商品名	マイクロリーフサラダ
	商品の特長	水菜、レッドフリルマスタード、紫蘇赤(またはケール)が入ったサラダセット。マイクロリーフは成分がぎゅっとつまった小さい段階で収穫をするため、味、香りが強く感じられます。			
		生産地(製造地)	多気町		
		納入可能時期	通年		
		出荷温度帯	常温・ 冷蔵 ・冷凍		
		ここがポイント！	普段は主にフレンチ料理の飾りつけに使われるマイクロリーフを贅沢にサラダにしました。普段の食卓を少し贅沢に。		

整理番号	農 61	種類	野菜	商品名	きゅうり
	商品の特長	津北部地区・津南部地区で春に多く出荷され、3月～7月頃が旬であり、シャキッとした歯応えとみずみずしい食感が特長です。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	4月～5月			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	栽培面積は小さいが、津市内の砂壤土で栽培されており、みずみずしく、食感の良いきゅうりに仕上がっています。			
整理番号	農 62	種類	野菜	商品名	オクラ
	商品の特長	夏野菜の代表的品目です。生産は県内広く、多数の生産者にて構成されています。出荷ピークは、7月下旬から8月下旬です。			
	生産地(製造地)	松阪市、伊勢市、明和町、鳥羽市、志摩市			
	納入可能時期	7月中下旬～9月上旬			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	ネット袋ではなく、鮮度保持袋に詰めることで、品質保持に努めています。			
整理番号	農 63	種類	野菜	商品名	青パイヤ
	商品の特長	サラダ・炒め物・漬物など色々な料理にお使いいただけます。			
	生産地(製造地)	四日市市			
	納入可能時期	8月下旬～11月下旬			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	青パイヤは沖縄では乳瓜と言われ、栄養をとるために産後の母親が必ず食べる習慣があったようです。四日市から取れたて新鮮な青パイヤをお届けします。			

整理番号	農 64	種類	野菜	商品名	トマト
	商品の特長	品種は桃太郎系、りんか、みそらが中心で栽培されています。出荷は、11月中下旬より始まり、4月下旬～6月がピークです。契約的な販売を進めています。			
	生産地(製造地)	桑名市、四日市市、津市、松阪市、多気町、明和町、伊勢市、紀北町ほか			
	納入可能時期	11月中旬～6月			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	選果場において選別を重視し、品質向上に努めています。シーズン3期に分け、数量固定の契約販売が可能ですので、欠品の心配がなくなります。			
整理番号	農 65	種類	野菜	商品名	木曾岬町産トマト
	商品の特長	木曾岬は、土壌や水質がトマト栽培に適しており、トマトの指定産地として30年以上の実績を重ねております。			
	生産地(製造地)	木曾岬町			
	納入可能時期	11月～6月			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	木曾岬町は、三重県下最大のトマトの生産地です。			
整理番号	農 66	種類	野菜	商品名	とまりッチ
	商品の特長	糖度が高く、トマトが嫌いな人でも食べやすいと評判のトマトです。			
	生産地(製造地)	木曾岬町			
	納入可能時期	12月～5月			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	「とまりッチ」という名前は、鈴木英敬元三重県知事の命名です。			

整理番号	農 67	種類	野菜	商品名	AZUMA FARM 三重のフルーツマト
	商品の特長	糖度、酸度、うま味含量の高い三拍子揃った濃厚な味のミニトマトです。糖度は8.0以上でトマト嫌いな子どもたちがファンになるフルーツ感覚のミニトマトです。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	10月下旬～7月下旬			
	出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍			
	第三者認証	GGAP認証			
ここがポイント！	複合環境制御システムを活用し1年を通してトマトにとっての最適環境を維持し、高品質で良質なミニトマトを安定的に生産しています。安全にも配慮し、減農薬栽培を実施しています。				
整理番号	農 68	種類	野菜	商品名	ハレノヒトマト
	商品の特長	平均糖度10度の、まるでフルーツのような甘みと旨味が凝縮された高糖度フルーツトマトです。ハレの日に食卓を飾るのに相応しい、こだわりのミニトマトです。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵 冷凍			
	ここがポイント！	有機肥料から生まれるミネラルやアミノ酸を豊富に吸収できるよう育てており、甘さと共に濃厚で芳醇な食味をお楽しみいただけます。			
整理番号	農 69	種類	野菜	商品名	房どりミニトマト「うれし野」
	商品の特長	ブドウのような美しい房どりタイプ。かわいらしい見た目が特徴。甘みが強く酸味が少ないミニトマトです。			
	生産地(製造地)	松阪市			
	納入可能時期	11月～7月			
	出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍			
	第三者認証	GGAP認証			
ここがポイント！	工場の排熱・余剰蒸気を再利用する、最先端の温室で栽培しています。				

整理番号	農 70	種類	野菜	商品名	POMONATOMATOmini
	商品の特長	旨味、酸味、甘味を兼ね備えたミニトマトです。パリッとジューシーで後味はさっぱりしています。何度でも食べたくなる癖になる味と評判です。			
	生産地(製造地)	多気町			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	<p>機能性表示食品取得。GABAを一日摂取目安量 100 gあたり65 mg配合した生鮮食品です。</p> <p>～3つの機能性～</p> <p>(1)睡眠の質の改善に役立つ機能</p> <p>(2)加齢によって低下する認知機能の一部である記憶力や空間認知力を維持する機能</p> <p>(3)肌の乾燥が気になる方の肌の弾力を維持し、肌の健康を守るのを助ける機能</p>			
整理番号	農 71	種類	香辛菜	商品名	生鮮みょうが
	商品の特長	農薬を使わず、有機質肥料のみで栽培しています。花みょうがは花が咲いてしまえば柔らかくなり風味が落ちておいしくありません。花が咲く手前のみょうがをていねいに収穫しています。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	8月～9月			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	津市美杉町太郎生の休耕田や耕作放棄地を活用し栽培しています。			
整理番号	農 72	種類	香辛菜	商品名	とらお 虎の尾
	商品の特長	爽やかな辛みと香りの高さが特徴です。わさびの代わりにお刺身の薬味として、パスタやチャーハンの調味料として使用したり、様々な料理にお使いいただけます。			
	生産地(製造地)	尾鷲市			
	納入可能時期	7月～11月			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	形状が虎のしっぽに似ていることから名づけられた特産品です。種苗メーカーは不在せず、地元で種取りがされています。古くから地元の定置網漁師は、船に常備して刺身と一緒に食べています。			

整理番号	農 73	種類	香辛菜	商品名	熊野市産唐辛子
				商品の特長	ブートジョロキアやハバネロを始め、数種類の唐辛子を栽培しています。お料理の内容に合わせて、辛さの異なる数種類からお選びいただけます。乾燥(粉末、ホール)、生唐辛子(冷凍)があります。
				生産地(製造地)	熊野市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	平成24年から特産品化を目指し、減農薬による安心・安全な国産唐辛子の栽培に取り組んでいます。平成29年度には熊野市ふるさと納税特産品にも選ばれました。
整理番号	農 74	種類	香酸柑橘	商品名	ゆず(果汁・皮)
				商品の特長	香りが強く、適度な酸味が特長です。
				生産地(製造地)	大台町
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	大台町の地域特産品とするため、柚子の生産に力を入れています。
整理番号	農 75	種類	香酸柑橘	商品名	新姫
				商品の特長	新姫は熊野市で発見された柑橘で、熊野市が平成9年に品種登録した品種です。果実は直径3cm前後で、重さが25~30gと小さくてかわいい柑橘です。スタチやシークワサーのように酸味が強く、爽やかな香りに特長があります。
				生産地(製造地)	熊野市
				納入可能時期	10月~11月
				出荷温度帯	常温・冷蔵 冷凍
				ここがポイント!	世界遺産熊野古道や丸山千枚田がある、緑豊かな山々など自然に抱かれた場所で安心・安全な食材をめざし栽培しています。

整理番号	農 76	種類	香酸柑橘	商品名	新姫 果汁
				商品の特長	新姫(にいひめ)は熊野市で発見された柑橘で、熊野市が平成9年に品種登録した品種です。果実は直径3cm前後で、重さが25~30gと小さくてかわいい柑橘です。果汁は、酸味が強く、爽やかな香りと苦みに特長があります。
				生産地(製造地)	熊野市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	自然に抱かれた熊野で大切に栽培された果実を自社加工所にて管理のもと搾汁し充填しています。
整理番号	農 77	種類	香酸柑橘	商品名	マイヤーレモン
				商品の特長	オレンジとレモンの自然交雑で誕生した品種であると言われています。やや丸みがあり、熟すと果皮がオレンジ色になるのが特長です。
				生産地(製造地)	紀宝町
				納入可能時期	10月~1月
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	収穫期により、バリエーションが得られる食材です。収穫初旬の果皮の青いマイヤーレモンは、ライムのように酸っぱく、爽やかで香りも良く、料理はもちろんジュースやカクテル、はちみつ漬けにも最適です。
整理番号	農 78	種類	香酸柑橘	商品名	こりやすっぱい
				商品の特長	柑橘「セミノール」のストレート果汁です。生産過程で生じる摘果を有効活用しています。レモン汁に比べて、酸味の中にもセミノール独特の香りと甘みがあり、調味料用果汁として、多様な用途が楽しめます。
				生産地(製造地)	南伊勢町
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				第三者認証	南伊勢町ブランド認定品
				ここがポイント!	南伊勢町が発祥と云われる「セミノール」のストレート果汁です。

整理番号	農 79	種類	香酸柑橘	商品名	フィンガーライム
				商品の特長	果実は細長く、中にはキャビアのようなつぶつぶとした果肉が詰まっており、その果肉を料理やデザートのアクセントに使用します。つぶつぶとした見た目から、「森のキャビア」とも呼ばれます。種類が豊富で、種類によって異なる色や香り、味を楽しめます。
				生産地(製造地)	松阪市
				納入可能時期	9月～12月(品種により差あり)
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	原産地オーストラリアから正規の苗を取り寄せているため品種がはっきりした、また栽培管理の工夫により種が少ないものになっています。
整理番号	農 80	種類	果物	商品名	五カ所小梅
				商品の特長	小梅の中でも早熟で果実がやや大きく種子が小さいのが特長です。また、果肉が柔らかいです。“美し国「みえの伝統果実」”に選定されています。
				生産地(製造地)	南伊勢町
				納入可能時期	5月21日～6月1日
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	染まりやすく、漬けあがり鮮やかです。
整理番号	農 81	種類	果物	商品名	シマサルナシ
				商品の特長	熊野灘沿岸部に古くから自生しており、見た目・味ともにキウイフルーツによく似ていますが、縦径40mm程度と小さく、酸味が少なく甘いのが特徴です。また表皮のけがが少ないため剥きやすく、のどがイガイガしにくいという利点があります。
				生産地(製造地)	御浜町
				納入可能時期	12月～2月
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	獣害の多い地域での特産品として、注目をあつめています。

整理番号	農 82	種類	果物	商品名	ブルーベリー(露地栽培)
				商品の特長	瑞々しい青紫の果実で、さわやかな酸味と甘さを併せ持った夏の果実です。
				生産地(製造地)	度会町
				納入可能時期 及び出荷温度帯	冷蔵:7月上旬~8月中旬 冷凍:通年
				ここがポイント!	耕作放棄地防止対策と度会町の新たな特産品、振興作物として位置付けており、年々生産量が増えています。
整理番号	農 83	種類	果物	商品名	国産ブルーベリー
				商品の特長	漁業のまち尾鷲で作られたジューシーで甘酸っぱい国産ブルーベリーです。1粒1粒手摘みされた国産ブルーベリーには健康と美味しさが詰まっています。栽培期間中は化学農薬不使用ですので、皮まで安心してご利用いただけます。
				生産地(製造地)	尾鷲市
				納入可能時期	6~8月
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	鉄工業に携わっていた会社が農業を始めて、一生懸命育てた大粒で濃い味のブルーベリーです。
整理番号	農 84	種類	果物	商品名	ブルーベリー(ポット栽培)
				商品の特長	甘くて、大きな実が特長です。
				生産地(製造地)	津市
				納入可能時期 及び出荷温度帯	冷蔵:7月中旬~8月下旬 冷凍:通年
				ここがポイント!	ポット栽培を行い、肥料の配合から水の管理まで徹底し、完熟したものを収穫しています。

整理番号	農 85	種類	果物	商品名	紫宝の果実
	商品の特長	ブルーベリーの100%ピューレ。ドロツとした状態なので実や皮の感じが楽しくて飲むだけではなく、ヨーグルトに入れたり、ソースとして使用したりできます。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	種や皮も一緒にすりつぶしていますので、普段は取れない栄養も全ておとりいただけます。			
整理番号	農 86	種類	野菜	商品名	白山の茶葉
	商品の特長	津市白山町産果物の葉っぱを使った珍しいお茶です。ポリフェノールなど健康成分を分析し、それぞれの成分が残るように乾燥させ粉茶にしました。パイナップル、イチゴ、ブルーベリーがあります。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	通年			
	保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	人にも環境にもやさしい方法で栽培した作物の葉っぱを使い、手もみでお茶を作りました。製品は残留農薬ゼロを確認しています。			
整理番号	農 87	種類	果物	商品名	南張メロン
	商品の特長	濃厚で、甘味が強く、みずみずしいのが特長です。メロン独特の苦味がなく、のどごしが良いです。			
	生産地(製造地)	志摩市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	温室で農家が丹精込めて、1年を通じて栽培し、出荷しています。			

整理番号	農 88	種類	果物	商品名	美旗メロン
				商品の特長	盆地ならではの昼夜の寒暖差がメロンの糖度をぐっと上げ、芳醇な香りと甘み、ジューシーさがあります。
				生産地(製造地)	名張市
				納入可能時期	7月中旬～8月上旬
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	赤果肉、青果肉の2系種があり、7月頃から販売します。地域団体商標第5626329
整理番号	農 89	種類	果物	商品名	白鳳なし
				商品の特長	盆地特有の寒暖差により糖度アップを促進。栽培中あえて梨に袋を掛けず、太陽の光を目一杯浴びさせて育てています。
				生産地(製造地)	伊賀市
				納入可能時期	8月初旬～9月中旬
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	伊賀ブランド認定品。三重県なし品評会で白鳳なし生産者が、農林水産大臣賞を受賞。品種は「幸水」「豊水」を中心に15ha栽培しています。
整理番号	農 90	種類	果物	商品名	フルーツホオズキ
				商品の特長	甘み、酸味、独特な香りが楽しい、直径3センチほどの果実です。フルーツホオズキはスーパーフードと呼ばれるほど、栄養を含んでいることも特長です。
				生産地(製造地)	紀北町
				納入可能時期	7月中旬～12月
				出荷温度帯	常温(夏季:冷蔵)
				ここがポイント！	全国的にも珍しい食用ホオズキです。食味がよく、見た目にも美しい食材です。

整理番号	農 91	種類	果物	商品名	蓮台寺柿
	商品の特長	果肉はきめ細やかで柔らかく五角形、小判型など様々な形が特徴です。渋柿のため、脱渋処理を出荷しています。手間暇かけて作る干し柿も人気です。			
	生産地(製造地)	伊勢市			
	納入可能時期	9月下旬～11月中旬			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	空海(弘法大師)もお気に召されたと伝え聞く蓮台寺柿。“美し国「みえの伝統果実」”に選定されています。伊勢神宮のお膝元、外宮と内宮の間の宮本地区で生産されており、昭和33年には市の天然記念物にも指定されています。			
整理番号	農 92	種類	果物	商品名	次郎柿
	商品の特長	果肉はやや硬めで歯ざわりが良く、食味も良好です。四角張った円形の甘柿です。			
	生産地(製造地)	多気町、伊勢市、松阪市、津市ほか			
	納入可能時期	10月中下旬～12月上旬			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	次郎柿の中でも三重県多気町の前川唯一氏が育成登録した早生次郎柿「前川次郎」を中心に栽培しています。			
整理番号	農 93	種類	果物	商品名	アテモヤ
	商品の特長	亜熱帯果樹のひとつで、糖度が20～25度あり、果物の中では一番甘く、独特の芳香があります。果肉は白くクリーミーで、「森のアイスクリーム」の別名があります。			
	生産地(製造地)	南伊勢町			
	納入可能時期	10月下旬～12月上旬			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	品種は「ピンクス・マンモス」と「バッキーニ」を主に栽培しています。			

整理番号	農 94	種類	果物	商品名	三重いちご(章姫)
				商品の特長	形状がやや長く、酸味が少なく果肉は白い品種です。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	11月中旬～5月
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	県内で広くつくられる定番のいちごです。
整理番号	農 95	種類	果物	商品名	三重いちご(かおり野)
				商品の特長	形状はやや箱型で、果皮の着色はやや薄く酸味がなく香りが強い品種です。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	11月中旬～5月
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	三重県で育種した品種である「かおり野」を中心に栽培に取り組んでいます。
整理番号	農 96	種類	果物	商品名	伊賀よつぼし
				商品の特長	盆地特有の寒暖差により、じっくり育てるため、甘さたっぷり濃い味が特徴です。
				生産地(製造地)	伊賀市、名張市
				納入可能時期	12月中旬～5月上旬
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	円錐形の果実で甘みが強く、酸度も適度にあるので濃厚な甘酸っぱさが味わえます。

整理番号	農 97	種類	果物	商品名	かおり野
	商品の特長	形状はやや縦長の円錐形で大きく、色は明るい橙赤色、表面は艶やかで、そう果（ゴマ状のもの）のくぼみは浅い品種です。果汁が多くジューシーで、さっぱりとした甘さ、とても良い香りが特長です。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	2月～5月中旬			
	出荷温度帯	<input checked="" type="radio"/> 常温 <input checked="" type="radio"/> 冷蔵 <input type="radio"/> 冷凍			
	ここがポイント！	「人と自然にやさしいみえの安心食材」の認定を受け、環境に優しい栽培方法により、栽培しています。			
整理番号	農 98	種類	果物	商品名	レッドパール
	商品の特長	酸味と糖度のバランスがとてもよく、大粒でしっかりとした食感が特長です。			
	生産地(製造地)	志摩市			
	納入可能時期	12月～5月			
	出荷温度帯	<input checked="" type="radio"/> 常温 <input type="radio"/> 冷蔵 <input type="radio"/> 冷凍			
	ここがポイント！	生産量が少ないため、なかなか市場に出回らない逸品です。			
整理番号	農 99	種類	果物	商品名	温州みかん味1号(一番星)
	商品の特長	全国で一番早く出荷される露地みかんです。青みが残った外観ですが、9月のみかんとは思えないほど糖度と酸味のバランスの良いみかんです。			
	生産地(製造地)	熊野市、御浜町、紀宝町ほか			
	納入可能時期	9月中旬～9月下旬			
	出荷温度帯	<input checked="" type="radio"/> 常温 <input type="radio"/> 冷蔵 <input type="radio"/> 冷凍			
	ここがポイント！	食味・品質重視の栽培に取り組んでいます。			

整理番号	農 100	種類	果物	商品名	五ヶ所みかん
	商品の特長	園地の表面をマルチシートで覆い、雨水が土壌への浸透制限するとともに、シートからの反射によって太陽光を最大に活用し、ストレス等を与えることにより、ただ甘いだけでなく深い甘味と酸味のある濃厚な味の温州みかんです。			
	生産地(製造地)	南伊勢町			
	納入可能時期	12月			
	出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	五ヶ所地域でマルチ栽培にて、収穫した温州みかんです。当組合法人が生産履歴を確認した生産品で、みえの安心食材表示制度の認定品に限って販売しています。			
整理番号	農 101	種類	果物	商品名	内瀬みかん
	商品の特長	南伊勢町内瀬地区は日照時間、積算温度等の生産条件で優良地域として評価されており、その地で生産された温州みかんは味覚が良く、日持ちが長い商品として、認知されています。			
	生産地(製造地)	南伊勢町			
	納入可能時期	12月～1月			
	出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	地元では贈答用として扱われている高級品です。			
整理番号	農 102	種類	果物	商品名	カラ
	商品の特長	温州みかんとキングマンダリンの交配品種です。樹上完熟の「春のみかん」として糖度と酸のバランスが良いのが特長です。			
	生産地(製造地)	熊野市、御浜町、紀宝町ほか			
	納入可能時期	4月上旬～4月下旬			
	出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	通常の温州みかんのように、皮を剥いて食べてください。			

整理番号	農 103	種類	果物	商品名	せとか
	商品の特長	清美とアンコールとマーコットの交配品種です。皮が薄く、香りがとても良い高級な果物です。			
	生産地(製造地)	熊野市、御浜町、紀宝町ほか			
	納入可能時期	2月下旬～3月中旬			
	出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	さらに高級な果物にすべく、食味・品質向上に取り組んでいます。			
整理番号	農 104	種類	果物	商品名	内瀬せとか
	商品の特長	無加温施設栽培により農薬の使用を削減し、美しい外見と、糖酸度のバランスがとれた食味を持つ柑橘です。			
	生産地(製造地)	南伊勢町			
	納入可能時期	3月～4月			
	出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	地元市場では最高級品として取り扱われおり、伊勢神宮(内宮、外宮)への奉納や首都圏の果物専門店へも納品しています。			
整理番号	農 105	種類	果物	商品名	内瀬デコ
	商品の特長	南伊勢町内瀬地区で栽培された不知火は糖、酸度のバランスがとれ、独特のコクと旨味がある。			
	生産地(製造地)	南伊勢町			
	納入可能時期	2月～3月			
	出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	地元市場では最高級品として取り扱われおり、伊勢神宮(内宮、外宮)への奉納や首都圏の果物専門店へも納品しています。			

整理番号	農 106	種類	果物	商品名	セミノール
				商品の特長	ダンカングレープフルーツとダンシイタンゼリンを交配した晩生の品種です。果皮はなめらかで鮮やかなオレンジ色が特長です。
				生産地(製造地)	熊野市、御浜町、紀宝町、南伊勢町ほか
				納入可能時期	3月中旬～4月中旬
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	スマイルカットにして食べてください。
整理番号	農 107	種類	果物	商品名	甘夏屋 平山農園の甘夏
				商品の特長	尾鷲湾からの反射光と潮風を受け、こだわりの自家製有機肥料を使い、化学農薬・化学肥料を使用しない有機栽培の甘夏みかんです。木の上で追熟させる木なり甘夏のため、甘味と酸味のバランスが特徴です。
				生産地(製造地)	尾鷲市
				納入可能時期	4月～6月
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	防腐剤やワックスを使用していないので、マーマレード等の果皮を使う料理にも安心してご利用いただけます。
整理番号	農 108	種類	果物	商品名	Amanatsu Tenma Farmの甘夏
				商品の特長	植物ホルモンを最大限に活用した栽培法「DOHOスタイル」で栽培された、化学農薬・化学肥料を使用しない有機栽培の甘夏みかんです。木なり完熟甘夏のため、甘味と酸味のバランスが特徴です。
				生産地(製造地)	尾鷲市
				納入可能時期	4～6月
				出荷温度帯	常温・冷蔵 冷凍
				ここがポイント！	尾鷲市地域おこし協力が隊が甘夏畑再生プロジェクトとして取り組み、栽培した甘夏です。防腐剤やワックスを使用していないので、マーマレード等の果皮を使う料理にも安心してご利用いただけます。

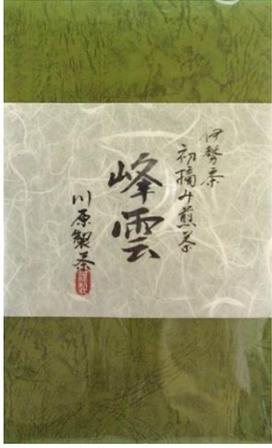
整理番号	農 109	種類	果物	商品名	甘夏みかんジュース
				商品の特長	甘夏の酸味が苦手というお客様にも美味しく飲んでいただけるように、花が咲いてから1年以上樹上で完熟させた原料のみを搾汁した100%ジュースです。
				生産地(製造地)	熊野市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	果皮の苦味が入らないインライン方式で搾汁し、プレート殺菌、シャワー冷却の導入で、殺菌臭を極力抑えた添加物不使用のストレートジュースです。
整理番号	農 110	種類	果物	商品名	カラマンダリンジュース
				商品の特長	カラマンダリンは、温州みかんとキングマンダリンの交配種です。濃厚な甘さと爽やかさのバランスが良い100%ジュースです。カラマンダリンは収穫量の少なさから幻の柑橘とも呼ばれています。
				生産地(製造地)	熊野市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	果皮の苦味が入らないインライン方式で搾汁し、プレート殺菌、シャワー冷却の導入で、殺菌臭を極力抑えた添加物不使用のストレートジュースです。
整理番号	農 111	種類	果物	商品名	不知火ジュース
				商品の特長	不知火(しらぬい)は、清美とポンカンの交配種です。上部の出っ張りが印象的で、春みかんの王様と呼ばれています。本商品は、糖度14度以上の原料のみを使用し、さらに原料果実を貯蔵した後に搾汁するため、濃厚な味わいとなっています。
				生産地(製造地)	熊野市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	果皮の苦味が入らないインライン方式で搾汁し、プレート殺菌、シャワー冷却の導入で、殺菌臭を極力抑えた添加物不使用のストレートジュースです。

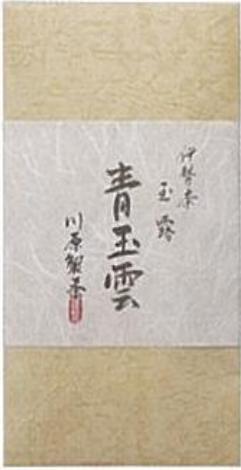
整理番号	農 112	種類	果物	商品名	セミノールジュース
	商品の特長	セミノールは、ダンカングレープフルーツとダンシイタンゼリンを交配させた柑橘です。独特の芳香をもち、強めの酸味が特長です。三重県は日本ではじめて営利生産に成功した産地です。			
	生産地(製造地)	熊野市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	果皮の苦味が入らないインライン方式で搾汁し、プレート殺菌、シャワー冷却の導入で、殺菌臭を極力抑えた添加物不使用のストレートジュースです。			
整理番号	農 113	種類	果物	商品名	マルチジュース
	商品の特長	みかんの樹に適度な水分ストレスを与え、太陽光を増幅し、高糖度のみかんを生産する「マルチ栽培」で生産した温州みかんのうち、糖度12度以上のものだけを原料としています。とても甘みの強い100%ジュースです。			
	生産地(製造地)	熊野市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	果皮の苦味が入らないインライン方式で搾汁し、プレート殺菌、シャワー冷却の導入で、殺菌臭を極力抑えた添加物不使用のストレートジュースです。			
整理番号	農 114	種類	果物	商品名	レギュラージュース
	商品の特長	冬でも温暖な熊野地方のJGAP認証農場で生産された温州みかんを樹上で完熟させ、糖度10度以上になった原料のみを使用しています。果肉だけを搾汁するインライン方式により、温州みかん本来の味が楽しめます。			
	生産地(製造地)	熊野市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍			
	問い合わせ先	(株)夢工房くまの			
	第三者認証	JGAP(生産農場)			
	ここがポイント！	果皮の苦味が入らないインライン方式で搾汁し、プレート殺菌、シャワー冷却の導入で、殺菌臭を極力抑えた添加物不使用のストレートジュースです。			

整理番号	農 115	種類	果物	商品名	完熟こつぶみかんストレートジュース
				商品の特長	土実樹農園で樹上完熟したみかんをギュッとインライン方式で瓶に絞りました。
				生産地(製造地)	果汁原料生産地は南伊勢町 果汁製造地は熊野市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	伊勢志摩国立公園内にある自然豊かな地区で、親子3世代が丹精込めて育てた樹上完熟こつぶみかん8個分を、ギュッと搾ったストレートジュースです。
整理番号	農 116	種類	茶	商品名	かぶせ茶
				商品の特長	茶の新芽に覆いをかぶせ、日光を遮ることにより、うまみ成分が高いレベルで維持され、渋み成分が少なくなります。
				生産地(製造地)	四日市市、鈴鹿市ほか
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	鮮やかな緑色と上品なかぶせ香が楽しめます。
整理番号	農 117	種類	茶	商品名	煎茶
				商品の特長	旨味、渋味、清涼感などのバランスがとれ、火入れ(焙煎)程度により香りも多様に演出できます。
				生産地(製造地)	北勢、中勢、南勢地域
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	煎茶は「茶の王道」です。

整理番号	農 118	種類	茶	商品名	深蒸し茶
				商品の特長	製茶工程で一般的な煎茶にくらべ、深く蒸すことにより、まろやかな風味となり、渋味を感じにくくコクがあります。
				生産地(製造地)	松阪市、南勢地域
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	短時間の水出しでも、濃い緑色、しっかりした味わいが楽しめます。
整理番号	農 119	種類	茶	商品名	伊勢本かぶせ茶特別仕立
				商品の特長	選りすぐりの「かぶせ茶」である「伊勢本かぶせ茶」の中の最高級品です。味はまろやかで緑色が普通の製茶にくらべて濃いことが特長です。
				生産地(製造地)	四日市市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	「特別仕立」は、三重県農業研究所の開発した「直掛け段階被覆技術」により生産されています。
整理番号	農 120	種類	茶	商品名	亀山茶
				商品の特長	亀山茶は上品で濃厚な味わいと香り、コクのあるうまみが特徴の良質のお茶です。
				生産地(製造地)	亀山市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	亀山茶は亀山市の気候や土質、茶農家の優れた製茶技術によって支えられています。

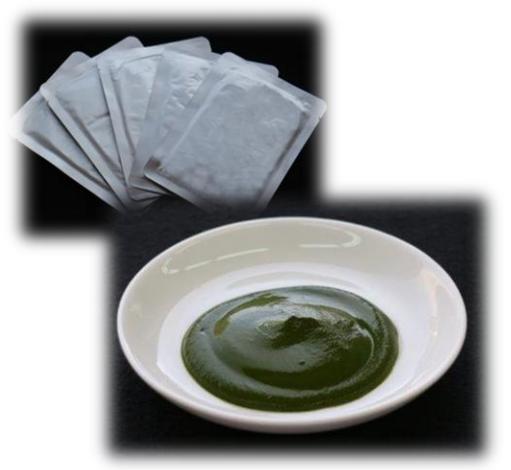
整理番号	農 121	種類	茶	商品名	美杉茶
				商品の特長	美杉茶は、「浅蒸し」が主流で、水色は上品な金色透明で、爽やかな香りと甘渋みのある味が特長です。
				生産地(製造地)	津市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	美杉地区は、伊勢湾に流れ込む雲出川の上流部に位置し、急峻な山に囲まれ、昼夜の温度差が大きく、川霧がかかり、排水が良い土壌という、高品質な茶の生産に最適な環境で生産しています。
整理番号	農 122	種類	茶	商品名	大台茶
				商品の特長	葉肉が厚く、色、香、味が良いのが特長です。
				生産地(製造地)	大台町
				納入可能時期	通年(新茶5月)
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				第三者認証	JGAP、有機JASを認証取得事業者有り。
ここがポイント！	標高50m以上の山間地の南側へ傾斜した土地に茶園が広がります。農家の細やかな茶園管理と、清流「宮川」から立ち上る霧に育まれた風味豊かなお茶です。				
整理番号	農 123	種類	茶	商品名	伊勢茶(千寿) いせちゃせんじゅ
				商品の特長	一番茶のもっとも早い時期に、厳選した茶園に7日間の被覆を施し、旨味(アミノ酸)を蓄えます。まったりとした旨味と渋味が魅力です。
				生産地(製造地)	松阪市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				第三者認証	ASIAGAP
ここがポイント！	第18回農林水産祭『天皇杯』を受賞した記念に、全国どこに出しても恥ずかしくないお茶を作ることを目標にできたお茶です。天皇后両陛下や、G7サミットにおいて大統領夫人たちにも振舞いをさせていただきました。				

整理番号	農 124	種類	茶	商品名	伊勢茶(水出し煎茶)
				商品の特長	葉肉の厚い茶葉を深蒸しにすることで、「水出し」でもしっかりと濃い味わいが楽しめます。
				生産地(製造地)	松阪市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				第三者認証	ASIAGAP
				ここがポイント!	「煎茶・深蒸し茶・被せ茶」をブレンドし、味に深みを出しています。繊細なお茶の香りと味を「水出し」でも感じるようにしています。
整理番号	農 125	種類	茶	商品名	伊勢茶(カテキン緑茶)
				商品の特長	茶カテキン成分が多い品種「さやまかおり」から製造しており、成分が1年の中で最も多く含まれる時期である二番茶(7月)に摘採します。
				生産地(製造地)	松阪市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				第三者認証	ASIAGAP
				ここがポイント!	茶カテキンというと「渋い」イメージですが、当店のカテキン緑茶は「みる芽(若い茶葉)」のみを使用しているのも非常に雑味がなく、華やかな香りがあります。
整理番号	農 126	種類	茶	商品名	峰雲
				商品の特長	自社茶園で栽培した上級一番茶です。肥培管理をしっかりとされた茶園で栽培された茶葉のため、葉肉が厚く味の濃い深蒸し煎茶です。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				第三者認証	有機JAS認定工場
				ここがポイント!	川原製茶の最も自信のある代表商品です。他にない深みのある味わいをご堪能下さい。

整理番号	農 127	種類	茶	商品名	青玉雲
				商品の特長	三重県産の玉露を使用した茶葉を、深蒸し製法で味の濃く出る茶葉に仕上げました。エメラルドグリーンの水色に、香ばしい香りと濃さの中に広がる甘味をご堪能下さい。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				第三者認証	有機JAS認定工場
				ここがポイント！	通常、針のような形状に仕上げる上質の玉露を深蒸しにして、抹茶のような真緑の水色の濃厚な味に仕上げました。
整理番号	農 128	種類	茶	商品名	伊勢茶有機粉末緑茶
				商品の特長	三重県産の完全無農薬の有機栽培茶を、熱を抑えながらすりつぶす水冷式の臼で、加工熱による商品の劣化を抑えながら作り上げた粉末茶です。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				第三者認証	有機JAS認定工場
				ここがポイント！	まるごと茶葉を召し上げられる、完全無農薬の安心安全な健康茶です。そのまま飲んでも、お菓子や料理の食材としてもご利用いただけます。
整理番号	農 129	種類	茶	商品名	玉露粉末緑茶
				商品の特長	三重県産の玉露を100%使用した茶葉を熱を抑えながらすりつぶす水冷式の臼で、加工熱による商品の劣化を抑えながら作り上げた粉末茶です。甘みと濃さ、水色の良さが売りの粉末緑茶です。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				第三者認証	有機JAS認定工場
				ここがポイント！	上質の抹茶と同じレベルの上級粉末茶です。

整理番号	農 130	種類	茶	商品名	伊勢茶(粉末緑茶)
				商品の特長	お茶の成分がまるごと摂取できます。熱湯を注ぐだけで手軽に飲めます。お湯に溶けやすく、ざらつきを感じないよう、800メッシュという単位まで細かい粉末にしています。
				生産地(製造地)	松阪市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				第三者認証	ASIAGAP
				ここがポイント!	粉末緑茶は使い方が色々あります。お湯に溶かしてお茶として飲むもよし、緑茶パンや、茶スイーツなどのお菓子作りにも応用いただけます。
整理番号	農 131	種類	茶	商品名	伊勢茶 粉末茶
				商品の特長	自園自製の強みを生かし、畑からしっかりと管理して良質な茶葉を育てています。職人の手により製茶後、粉末にした粉末茶は、ほうじ煎茶、べにふうき茶、玄米茶、和紅茶、特上かぶせ茶の5種類。製造直売店ならではのこだわりの製品をお値打ち価格でお届けし、多くの製菓店やカフェで採用されています。
				生産地(製造地)	度会町
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	飲食店での経験がある担当が、レシピの提案も行っています。
				整理番号	農 132
				商品の特長	香り高く、深い緑色は、高級な抹茶の最大の特長です。鈴鹿山麓でとれる最上級の覆い下栽培茶園にて、栽培から抹茶加工まで、すべて県内で行っています。
				生産地(製造地)	四日市市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				第三者認証	ASIAGAP、有機JAS
				ここがポイント!	最上級の抹茶は、表千家の伊勢大茶会で使用された実績があります。

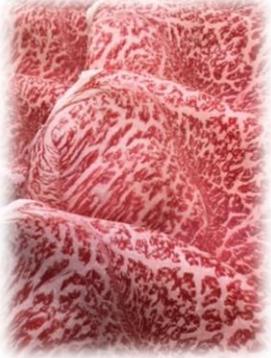
整理番号	農 133	種類	茶	商品名	鈴鹿抹茶
				商品の特長	鈴鹿山脈の伏流水で育てられ「被覆栽培」された「おくみどり」の一番茶のみを使用しています。①粒度が細かくばらつきがない、②うまみ成分が豊富、③緑の色が濃い特徴があります。
				生産地(製造地)	鈴鹿市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				第三者認証	ASIAGAP、有機JAS
				ここがポイント！	お点前用に鈴鹿市の市民茶会や大学茶道部でご使用いただいております他、鈴鹿市内外の和洋菓子店でも原料として多数ご利用いただき、色の鮮やかさ旨味の豊かさで好評をいただいております。
整理番号	農 134	種類	茶	商品名	碾茶
				商品の特長	香気は玉露同様独特のかぶせ香があり、適度に香ばしいのが特長です。
				生産地(製造地)	四日市市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	生粋伊勢茶の自園自製にこだわり、年中変わらない品質のお茶を提供できるよう心がけています。
整理番号	農 135	種類	茶	商品名	もが茶(粉末茶原料)
				商品の特長	粉末の状態流通しており、食品加工用原料をはじめ、様々な用途に利用されています。
				生産地(製造地)	四日市市ほか
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント！	大半が受注生産で、粉末茶の原料となっています。

整理番号	農 136	種類	茶	商品名	石榑産伊勢茶ペースト
				商品の特長	光や熱による退色に強く、お茶本来の自然な色を保った商品です。いなべ市石榑地域で有機質肥料や堆肥を中心に土作りこだわった当園の畑の茶葉をペーストにしました。粉茶に比べてだまになりにくく混ぜやすい特長があります。
				生産地(製造地)	生産地:いなべ市、加工地:静岡県
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	茶農家こだわりのお茶を、1%の水分量にこだわる特許技術で加工することで、光や熱による退色に強いペーストを完成させました。
整理番号	農 137	種類	茶	商品名	JAみえきた 冠茶ペースト
				商品の特長	JAみえきた管内の冠茶(かぶせ茶)をペースト状に加工した商品です。特殊な製法により熱や紫外線、pHの影響を受けにくく、常温での輸送や保存が可能です。
				生産地(製造地)	四日市市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				第三者認証	GGAP
ここがポイント!	様々な原料に混合しやすいので、和菓子や洋菓子などにもご使用いただけます。				
整理番号	農 138	種類	茶	商品名	亀山べにほまれ紅茶
				商品の特長	べにほまれはバラのような芳香と心地よい渋み、深く紅い色が特徴の日本初の紅茶品種です。
				生産地(製造地)	亀山市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	かつて国内トップレベルの紅茶産地であった亀山市で復活させた本格的な紅茶です。ホットでもアイスティーでも、またミルクとの相性も抜群です。

【畜産物】

精肉、鶏卵

整理番号	畜	種類	牛	商品名	伊勢水沢牛
				商品の特長	脂身の甘みと赤身の旨みのバランスの良さが特長です。
				生産地(製造地)	四日市市、津市、亀山市ほか
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	肥育の仕上げ期間に四日市名産の水沢茶を混ぜた餌を与える事により、上質な霜降り肉に仕上げました。
整理番号	畜	種類	牛	商品名	加藤牧場牛
				商品の特長	脂身、赤身ともに甘み、旨みが特長です。「おから」を独自ブレンドし発酵させた飼料により、特に赤身に自信があります。やわらかく口どけが良く、食卓を笑顔にさせる逸品です。
				生産地(製造地)	四日市市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				第三者認証	農場HACCP認証
ここがポイント!	三重県生まれ三重県育ち! 地元の稲わらを100%使用し、堆肥は地元で利用する「資源循環型農業」を実践しています。				
整理番号	畜	種類	牛	商品名	みえいなべ和牛
				商品の特長	いなべ市内で14か月以上肥育した黒毛和種のお肉です。枝肉格付3等級以上で、きれいな霜降りが特長です。旨味成分であるオレイン酸含有率の高いお肉です。
				生産地(製造地)	いなべ市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	鈴鹿山脈のふもとで、鈴鹿山系の伏流水と地元の稲わらでゆったり育った牛です。肉の本場、神戸の品評会でも多数受賞しています。

整理番号	畜 4	種類	牛	商品名	みえ黒毛和牛
				商品の特長	「きめ細かい肉質で、手のひらのぬくもりで溶けてしまいそうな脂質。柔らかくて美味しい。」と年配の方からお子様まで幅広い層に好評です。
				生産地(製造地)	県内全域
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	美味しい肉とは、舌の上で脂がとろけ出し、最高の旨味を感じさせてくれる肉であると考え、脂のとけ出す温度(脂肪融点)にこだわったブランド牛です。
整理番号	畜 5	種類	牛	商品名	美熊野牛
				商品の特長	世界遺産の街「熊野」の大自然が育んだ黒毛和種“雌牛未経産”のみを提供。コクのある肉質と濃厚な赤身が特長です。
				生産地(製造地)	熊野市
				納入可能時期	通年
				保管出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				第三者認証	農場HACCP認証
ここがポイント!	年間出荷頭数100頭足らずの希少牛。神様に頂いた水を飲んで育つ美熊野牛(みくまのぎゅう)は、赤身の味が濃厚です。無理に霜降りを入れようとはせず、健康に育てることを第一に考えています。				
整理番号	畜 6	種類	豚	商品名	伊勢美稲豚 ^{いせうまいねぶた}
				商品の特長	和食に合うように大豆等植物性蛋白や飼料用米を加熱、粉碎したものを特別配合した飼料を給与。きめ細かな肉質で肉に臭みがなく、脂身の白さが際立ったあっさりした美味しい豚肉です。
				生産地(製造地)	津市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				第三者認証	ISO22000
ここがポイント!	循環型農業、飼料米利用を推進し、全国で初めて全部門で統括的にISO22000のマネジメントシステムを認証。製品は高いレベルで安全性が担保されていることから、2013年CSR活動で農林水産大臣賞、2018年飼料用米活用ブランドコンテストで中央畜産会長賞を受賞。				

整理番号	畜	種類	豚	商品名	小林ファームの豚肉
				商品の特長	豊かな緑、美味しい空気の中で、こだわりの飼育方法で豚を育てています。柔らかくジューシーで、臭みを抑えた肉質が特長です。通常80%まで豚舎内に豚を詰め込むところを60%にしてゆとりを持たせて飼育しています。
				生産地(製造地)	亀山市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・ 冷蔵 ・冷凍
				第三者認証	農場HACCP認証
				ここがポイント!	愛+ DATA ~心を込めて、健康に~ ①「ゆったりのにびり」した飼育、②飼料、③直販厳選、④分娩から精肉まですべて行う一貫生産、⑤鮮度の5つの点にこだわって生産しています。
整理番号	畜	種類	豚	商品名	げんせん やまざきぶた 幻泉 山崎豚
				商品の特長	山崎豚は、さくらポークにミネラルをバランスよく含んだ天然温泉水を毎日飲ませて育てた豚肉です。肉質が柔らかく、臭みのないサッパリとした味が特長です。
				生産地(製造地)	鈴鹿市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・ 冷蔵 ・冷凍
				ここがポイント!	飼料に工夫を凝らし肉質重視の美味しい豚肉を種付から飼育、加工まで一括管理で生産しています。
				整理番号	畜
				商品の特長	天然温泉を飲ませて育てた幻泉山崎豚の中でも発育のよい豚にだけ、三重県で開催された「伊勢志摩サミット」の乾杯酒にも選ばれた地酒「作」の酒かすを、豚に手作業で与えています。通常は6か月で出荷ですが、作豚は7~8か月とゆっくり時間をかけ上質な豚へと飼育します。脂身がとても甘く、口の中で豚肉の旨みが広がります。また豚肉特有の臭みは少なく、美しい桜色とサシの入った上質のよい豚肉です。
				生産地(製造地)	鈴鹿市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・ 冷蔵 ・冷凍
				ここがポイント!	酒粕を食べさせることにより、肉質がきめ細かく不飽和脂肪酸が多く含まれ、口に入れたときに脂の旨味がより広がります。

整理番号	畜	10	種類	豚	商品名	伊勢志摩パールポークほろよい	
	商品の特長	パールポークは、脂肪がさっぱりとしてくどさがなく、肉にほのかな甘みがあるのが特長です。肉質を重視した原種豚から自家生産する自社オリジナルのWLD(※)の三元豚です。					
		※肉質に優れたデュロック種(D)の豚を父親に、健康で肉質のバランスが取れた雌の大ヨークシャー種(W)に、繁殖力の強い雄のランドレース種(L)を掛け合わせて生まれた豚を母親に持つ。					
		生産地(製造地)	志摩市				
		納入可能時期	通年				
		出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍				
ここがポイント!	真珠貝(アコヤ貝)の粉末を加えた特別な飼料とモルト粕を与え、美味しい豚肉をつくっています。						
整理番号	畜	11	種類	豚	商品名	玉城豚	
	商品の特長	自然豊かな玉城町で、餌から吟味し、丹精込めて健康に育てた「玉城豚」。ジューシーで臭みの無い鮮やかなピンク色をした上質な肉質は新鮮で健康な豚の証拠。					
		生産地(製造地)	玉城町				
		納入可能時期	通年				
		保管出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍				
		ここがポイント!	豚をストレスなく育てるために、こまめな温度調整をかかさず、愛情をいっぱい込めて育てています。これにより、血色、毛並みに、つやなどがより良い玉城豚ができあがります。				
整理番号	畜	12	種類	豚	商品名	ええやんさくらポーク	
	商品の特長	脂身の甘みと赤身の旨みのバランスが絶妙な豚肉です。ビタミンEを強化した飼料により、ヘルシーかつジューシーで柔らかい肉質も特長です。					
		生産地(製造地)	いなべ市				
		納入可能時期	通年				
		出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍				
		第三者認証	農場HACCP認証				
ここがポイント!	厳選した美味しい血統の豚を、加熱処理した安全な餌を使用して、大自然の中で愛情いっぱい育てました。環境にやさしい飼育法を実践しています。						

整理番号	畜	13	種類	豚	商品名	伊勢うまし豚
					商品の特長	肥育段階で、「三重県熊野市産新姫(にいひめ)の皮」、「木酢酸」、「アマニ」入りの飼料を給与し、ビタミンEを強化するとともに、豚肉特有の臭みが少なく、やわらかい肉質に仕上げました。新姫(香酸柑橘)の皮を与えることで、さわやかな味の豚肉となっています。
					生産地(製造地)	県内全域
					納入可能時期	通年
					出荷温度帯	常温・ 冷蔵 ・ 冷凍
					ここがポイント!	伊勢うまし豚はみえ豚をさらに発展させるため、香りのよい新姫の皮を給与し、飼料の配合バランスを変えた新銘柄の豚肉です。
整理番号	畜	14	種類	鶏	商品名	伊勢赤どり
					商品の特長	約75日間飼育することでコクのある味わいと、歯ごたえのある食感が特長です。また、飼料に木酢酸を加えることで鶏肉特有の臭みが抑えられています。
					生産地(製造地)	県内全域
					納入可能時期	通年
					出荷温度帯	常温・ 冷蔵 ・ 冷凍
					ここがポイント!	名前のおり赤い羽根を持った伊勢赤どりを伊勢特産鶏普及協議会のメンバーが丹精込めて飼育しています。
整理番号	畜	15	種類	鶏	商品名	三重県産 ^{きんそう} 錦爽どり
					商品の特長	やわらかい中にも、ほどよい歯ごたえがある肉質です。天然広葉樹から作られた木酢液を添加した当社独自の設計飼料により、皮が薄く、脂肪も少なく仕上がっており、鶏肉特有の臭みが少ない特長を持っています。
					生産地(製造地)	県内全域
					納入可能時期	通年
					出荷温度帯	常温・ 冷蔵 ・冷凍
					第三者認証	ISO22000
ここがポイント!	解体処理を訓練された人の手により、手バラシ、外はぎで行っているため、旨味成分を逃がしてしまうドリップも極力少なくなっています。					

整理番号	畜 16	種類	鶏卵	商品名	いきいき卵
				商品の特長	卵のコクの深さと鮮度の良さが特長です。トウモロコシや大豆油かすに、三重県産の飼料米も配合、さらにガーリックなどを添加したこだわりの飼料で健康な鶏を育てています。その日に産まれた卵を洗浄、パッキングし、出荷しています。
				生産地(製造地)	松阪市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	健康な卵をつくるために、ヒヨコから一貫飼育しています。餌・温度・湿度管理を徹底し、健康な鶏を育てています。
整理番号	畜 17	種類	鶏卵	商品名	鈴鹿のたまご
				商品の特長	三重県最大規模を誇る養鶏産地である鈴鹿山麓の養鶏農家が心を込めて生産した鈴鹿の美味しいたまごです。
				生産地(製造地)	鈴鹿市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	採卵したその日にパック詰めして出荷する、新鮮な安全・安心で美味しいたまごです。

【林産物】

山菜、キノコ類、など

整理番号	林 1	種類	山菜	商品名	たけのこ
	商品の特長	三重のたけのこは、柔らかく食味が良好であることが特長です。厳しい基準を設け、品質重視の出荷を行っています。			
	生産地(製造地)	津市ほか			
	納入可能時期	3月～5月中旬			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	鮮度重視の出荷体制で取り組んでいます。			
整理番号	林 2	種類	山菜	商品名	たけのこ水煮
	商品の特長	シャキッとした歯ざわりを持ちつつも、柔らかくて食べやすい商品です。煮物、和え物などに適しています。チロシンというアミノ酸が含まれています。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	朝、地面から顔を出したばかりのたけのこを掘り出し、その日のうちに湯がいているので柔らかく食べやすいです。			
整理番号	林 3	種類	きのこ	商品名	アラゲキクラゲ
	商品の特長	こりこりとした独特の歯ごたえで、様々な料理に利用できます。			
	生産地(製造地)	桑名市、四日市市、鈴鹿市、亀山市、松阪市、津市、玉城町、尾鷲市、御浜町、紀宝町、伊賀市、名張市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント！	アラゲキクラゲの国内生産量は、年々増加していますが、生食用の流通は希少です。			

整理番号	林	種類	きのこ	商品名	乾燥しいたけ
	商品の特長			国内でも有数の規模を誇り、菌床製造から椎茸生産まで一貫生産なので品質、生産量が安定しています。三重県、石川県の広葉樹を原材料に使用し、商品まで随時、検査しております。	
	生産地(製造地)			鈴鹿市	
	納入可能時期			通年	
	出荷温度帯			常温・冷蔵・冷凍	
	第三者認証			有機JAS、JGAP	
	ここがポイント！			厳選された生椎茸から専用乾燥機械で作っています。 【商品構成】ホール、スライス、パウダー、芽	
整理番号	林	種類	きのこ	商品名	原木生シイタケ
	商品の特長			原木に菌をうち、昔ながらの方法で育てたシイタケです。風味がととも良く、様々な料理に利用できます。生産量が少なく希少価値の高いきのこになってきています。	
	生産地(製造地)			津市、松阪市	
	納入可能時期 及び出荷温度帯			5月～9月(冷蔵) 10月～4月(常温)	
	ここがポイント！			地域の特産品として、地元中学生と共同で商品開発を行ったものが、ふるさと納税の返礼品になっています。	
整理番号	林	種類	きのこ	商品名	菌床生シイタケ
	商品の特長			菌床づくりからこだわり、肉厚で菌ごたえが良く、様々な料理に合う商品です。塩で食べると、より一層風味が引き立ちます。	
	生産地(製造地)			紀北町	
	納入可能時期			通年	
	出荷温度帯			常温・冷蔵・冷凍	
	ここがポイント！			菌床の栄養状態の良い、一番どりだけを商品にしている、日持ちが良い、こだわりシイタケです。	

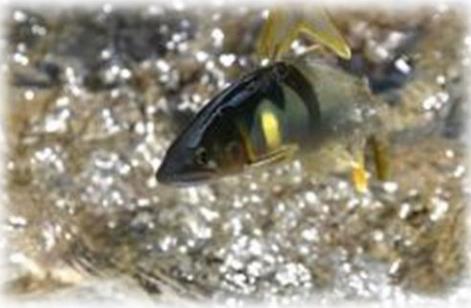
整理番号	林	種類	きのこ	商品名	夢しいたけ
				商品の特長	国内でも有数の規模を誇り、菌床製造から椎茸生産まで一貫生産なので品質、生産量が安定しています。原材料は三重県、石川県の広葉樹を使用。水分を減らした生産をしており、味はもちろん、日持ちに優れています。
				生産地(製造地)	鈴鹿市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵 ・ 冷凍
				第三者認証	有機JAS、JGAP
				ここがポイント！	「みえの安心食材」、「JGAP認証」を取得しています。ご要望の商品づくりにお答えします。
整理番号	林	種類	きのこ	商品名	ハナビラタケ
				商品の特長	コリコリとした食感が特徴のきのこで、味に癖がないことから様々な料理に合わせて使うことができます。
				生産地(製造地)	松阪市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵 ・ 冷凍
				ここがポイント！	ハナビラタケは、その栄養面から注目が集まっています。
整理番号	林	種類	きのこ	商品名	ヒラタケ
				商品の特長	「三重しめじ」として長年流通してきたきのこです。独特の風味で良い出汁がでます。
				生産地(製造地)	松阪市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温 冷蔵 ・ 冷凍
				ここがポイント！	かつては栽培が盛んでしたが、全国的に生産量が減少し、現在は希少なきのことなっています。

整理番号	林 10	種類	きのこ	商品名	ナメコ
				商品の特長	ぬめりがあり、独特の風味で汁物に良く合います。大型のものは天ぷらにも利用できます。
				生産地(製造地)	津市、松阪市、伊賀市、紀宝町
				納入可能時期	通年(大型は冬季のみ)
				出荷温度帯	常温 冷蔵 ・ 冷凍
				ここがポイント！	菌床袋栽培による大型ナメコは希少です。

【水産物】

生鮮物、および、
他原材料・添加物を含まない素材100%の水産加工品

※塩蔵商品は当該分類に含む。

整理番号	水 1	種類	魚類	商品名	あなご
				商品の特長	身はふつくと柔らかく、脂がのっており甘みがあるのが特長です。
				生産地(製造地)	明和町
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	明和町の大淀地区では、祝い事のある日にあなご寿司を作るなど、古くから郷土料理として親しまれています。
整理番号	水 2	種類	魚類	商品名	宮川の鮎
				商品の特長	臭みが無く、身が引き締まっているのが特長です。
				生産地(製造地)	大台町
				納入可能時期	6月～9月
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	清流「宮川」の水の恵みを受けて育った鮎です。
整理番号	水 3	種類	魚類	商品名	伊勢まだい
				商品の特長	三重県特産の海藻・柑橘・茶葉入りの餌を与え、丁寧に育てた養殖マダイです。脂分を抑えたさっぱりした味わい。ラウンドで納品します。
				生産地(製造地)	南伊勢町～尾鷲市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	三重県は全国有数の養殖マダイの生産地です。限定された生産者により大切に育てています。

整理番号	水	4	種類	魚類	商品名	伊勢まだい(フィレー)
	商品の特長				三重県特産の海藻・柑橘・茶葉入りの餌を与え、丁寧に育てた養殖マダイです。脂分を抑えたさっぱりした味わい。ウロコ取り・ウロコ付・スキンレス・湯びきなど、様々な形で納品できます。	
	生産地(製造地)				南伊勢町～尾鷲市	
	納入可能時期				通年	
	出荷温度帯				常温・冷蔵・冷凍	
	ここがポイント!				三重県は全国有数の養殖マダイの生産地です。限定された生産者により大切に育てています。ドレス・-halfカットなどでも納品できます。	
整理番号	水	5	種類	魚類	商品名	お炭付き鯛
	商品の特長				竹炭粉末を飼料に配合し、育てることで、脂肪分を抑えた身質が特長です。エラと内臓を除去した商品と、エラ、内臓、ウロコ、頭を除去した商品があります。皮が美味しいと評判で、あぶりにするのもおすすめです。	
	生産地(製造地)				南伊勢町	
	納入可能時期				通年	
	出荷温度帯				常温・冷蔵・冷凍	
	ここがポイント!				餌代はかかりますが2年間竹炭粉末を与えることで、与えない場合よりも身持ちが良く、臭みが少ない健康なマダイとなっています。	
整理番号	水	6	種類	魚類	商品名	あなたに逢い鯛。
	商品概要				山に囲まれた『タイの里』とも呼ばれる迫間浦で、土地の恵を一心に受けて育ち、きめ細かな身であることが特徴です。どんな料理にも合うよう、甘味と旨味、脂乗りがより良いバランスになるように仕上げています。出荷形態は水洗い(内臓・鱗除去)、3枚おろし、塩焼きがあり、3枚おろしは半身ずつを真空パックにしています。	
	生産地(製造地)				南伊勢町	
	納入可能時期				通年	
	保管取扱方法				常温・冷蔵・冷凍	
	ここがポイント!				ボリューム感と肉の柔らかさのバランスが絶妙な1～1.2kgサイズを出荷しています!(水洗いタイプは2kgサイズの出荷も可能。)塩焼きは、鯛を知り尽くした職人が、甘味が最大限引き立つよう、塩加減・焼き加減を調整しています。	

整理番号	水	7	種類	魚類	商品名	カタクチイワシ
					商品の特長	栄養豊富な伊勢湾で育ったカタクチイワシは脂ののりが良く、鮮魚としても大変美味しいです。
					生産地(製造地)	津市
					納入可能時期	6月～11月
					出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
					ここがポイント!	白塚漁港で水揚げされる伊勢湾のカタクチイワシは漁場が近いので鮮度抜群です。
整理番号	水	8	種類	魚類	商品名	シラス(カタクチイワシ)
					商品の特長	白塚漁港で水揚げされる伊勢湾のシラスは漁場が近いので鮮度抜群です。
					生産地(製造地)	津市
					納入可能時期	6月～11月
					出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
					ここがポイント!	釜揚げシラス、チリメン干し、たつくり、煮干しなどの加工原料として人気です。
整理番号	水	9	種類	魚類	商品名	カツオ
					商品の特長	とても新鮮なため、臭みがなく、モチモチした食感が特長です。
					生産地(製造地)	鳥羽市～御浜町
					納入可能時期	2月～11月
					出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
					ここがポイント!	熊野灘沿岸で引縄一本釣りで漁獲されます。

整理番号	水 10	種類	魚類	商品名	鰹生節
	商品の特長	<p>燻しに地元のウバメガシの木を使用した自然食品で、鰹そのものの風味を損なわず、また真空パックにより長期保存が可能な品です。</p>			
	生産地(製造地)	南伊勢町、紀北町			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	<p>常温・冷蔵・冷凍</p>			
	ここがポイント!	<p>創業からの鰹節製造技術を受け継ぎ、昔ながらの製法で作られる逸品です。</p>			
整理番号	水 11	種類	魚類	商品名	灘サバ
	商品の特長	<p>熊野灘沿岸で漁獲された生のマサバとゴマサバを呼びます。とても脂がのって美味しいサバです。</p>			
	生産地(製造地)	南伊勢町			
	納入可能時期	10月～1月			
	出荷温度帯	<p>常温・冷蔵・冷凍</p>			
	ここがポイント!	<p>南伊勢町にある県下の巻網船団が漁獲し、漁獲後、すぐに地元漁港に水揚げされますので、鮮度抜群です。</p>			
整理番号	水 12	種類	魚類	商品名	シマアジ(フィレー)
	商品の特長	<p>「活き締め処理」し鮮度を重視しています。シマアジは色変わりが遅く、お刺身に最適です。</p>			
	生産地(製造地)	南伊勢町～尾鷲市			
	納入可能時期	通年(要問合せ)			
	出荷温度帯	<p>常温・冷蔵・冷凍</p>			
	ここがポイント!	<p>三重の海で丁寧に育てた高級養殖魚です。ラウンド・ドレスなども納品できます。</p>			

整理番号	水 13	種類	魚類	商品名	ヒラメ(フィレー皮付き)
	商品の特長	全国でもトップクラスの生産量を誇る生産者が通年安定出荷している養殖ヒラメです。すぐに切り身、刺身として利用できます。			
	生産地(製造地)	大紀町、松阪市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温 冷蔵 ・冷凍			
	第三者認証	MEL			
	ここがポイント!	生産ロットごとにクダア(ヒラメに寄生する寄生虫)の検査を実施しており、安心して御利用いただけます。			
整理番号	水 14	種類	魚類	商品名	ブリ(ラウンド)
	商品の特長	尾鷲湾での直営養殖により、飼育・給餌方法を工夫し、海域環境に配慮して安全、安心なブリを安定的に生産しています。ご注文の都度、海上で活け締めして品質・身質を保ち、衛生加工・品質維持加工の国際基準であるSQFに準拠した直営工場にて毎日加工・出荷を行います。			
	生産地(製造地)	尾鷲市			
	納入可能時期	12月頃～4月頃			
	出荷温度帯	常温 冷蔵 ・冷凍			
	ここがポイント!	セミドレス(エラ・内臓取り)でも納品できます。ブリは部位毎に様々な味わいがあることから、その特長を活かして刺身・寿司ネタ・焼物・揚物・煮物などの料理に合う商品です。			
整理番号	水 15	種類	魚類	商品名	ブリ(フィレー)
	商品の特長	熊野灘に面した大紀町錦の良い漁場で丹精を込めて育てられた養殖ブリを、お手軽に調理できるよう3枚おろしにしてあります。			
	生産地(製造地)	大紀町			
	納入可能時期	11月～2月			
	出荷温度帯	常温 冷蔵 ・冷凍			
	ここがポイント!	ラウンド・ドレスなどでも納品できます。			

整理番号	水	16	種類	魚類	商品名	ブリ(フィレー)	
	商品の特長	尾鷲湾での直営養殖により、飼育・給餌方法を工夫し、海域環境に配慮して安全、安心なブリを安定的に生産しています。ご注文の都度、海上で活け締めして品質・身質を保ち、衛生加工・品質維持加工の国際基準であるSQFに準拠した直営工場にて毎日加工・出荷を行います。					
		生産地(製造地)	尾鷲市				
		納入可能時期	12月頃～4月頃				
		出荷温度帯	常温・ 冷蔵 ・冷凍				
		第三者認証	HACCP、SQF				
		ここがポイント!	迅速に3枚におろした片身を真空包装しており、高鮮度・衛生的です。刺身・寿司ネタ・焼物・揚物・煮物などの料理に合います。				
整理番号	水	17	種類	魚類	商品名	ブリ(背ロイン)	
	商品の特長	尾鷲湾での直営養殖により、飼育・給餌方法を工夫し、海域環境に配慮して安全、安心なブリを安定的に生産しています。ご注文の都度、海上で活け締めして品質・身質を保ち、衛生加工・品質維持加工の国際基準であるSQFに準拠した直営工場にて毎日加工・出荷を行います。					
		生産地(製造地)	尾鷲市				
		納入可能時期	12月頃～4月頃				
		出荷温度帯	常温・ 冷蔵 ・冷凍				
		第三者認証	HACCP、SQF				
		ここがポイント!	迅速に5枚におろした背側部位を真空包装しており、刺身・寿司ネタ・焼物などに合います。切り身などの商品にご利用頂けます。量販店や外食店での労力削減に適した商品です。				
整理番号	水	18	種類	魚類	商品名	ブリ(トロ)	
	商品の特長	尾鷲湾での直営養殖により、飼育・給餌方法を工夫し、海域環境に配慮して安全、安心なブリを安定的に生産しています。ご注文の都度、海上で活け締めして品質・身質を保ち、衛生加工・品質維持加工の国際基準であるSQFに準拠した直営工場にて毎日加工・出荷を行います。					
		生産地(製造地)	尾鷲市				
		納入可能時期	12月頃～4月頃				
		出荷温度帯	常温・ 冷蔵 ・冷凍				
		第三者認証	HACCP、SQF				
		ここがポイント!	片身の腹側部位のみを真空包装しており、刺身・寿司ネタ・焼物などに合います。皮有無などの注文に対応可能です。脂の旨みが強く、どのような料理にも合う商品です。				

整理番号	水 19	種類	魚類	商品名	ブリ(あら)
	商品の特長	尾鷲湾での直営養殖により、飼育・給餌方法を工夫し、海域環境に配慮して安全、安心なブリを安定的に生産しています。ご注文の都度、海上で活け締めして品質・身質を保ち、衛生加工・品質維持加工の国際基準であるSQFに準拠した直営工場にて毎日加工・出荷を行います。			
	生産地(製造地)	尾鷲市			
	納入可能時期	12月頃～4月頃			
	出荷温度帯	常温・ 冷蔵 ・冷凍			
	第三者認証	HACCP、SQF			
	ここがポイント!	ブリの頭と中骨をカットし部位毎に真空包装していることから様々な料理に適しています。骨から出るブリの出汁の味わいにより、煮物・焼物などに合うアイテムです。			
整理番号	水 20	種類	魚類	商品名	桜ぶり
	商品の特長	桜が咲く季節に、6kg-10kgの脂ののったものが定置網で漁獲。ラウンドおよびフィーレ(真空)で出荷可能			
	生産地(製造地)	南伊勢町、志摩市、紀北町ほか			
	納入可能時期	2月～5月			
	出荷温度帯	常温・ 冷蔵 ・ 冷凍			
	ここがポイント!	配送の都合が合えば注文販売も可能です。販売品や価格は漁模様によって変わりますのでお問い合わせください。			
整理番号	水 21	種類	魚類	商品名	錦の天然『桜ぶり』
	商品の特長	春、産卵のために熊野灘に南下してきた天然ブリを「桜ぶり」と呼んでいます。ほどよい脂で旨みが強いのが特長です。朝水揚げしたものを、その日のうちにさばき、水揚げ日を記載した上で当日発送します。ラウンドの他、1尾分を解体して発送が可能です。			
	生産地(製造地)	大紀町			
	納入可能時期	1月下旬～5月下旬(冷凍は通年)			
	出荷温度帯	常温・ 冷蔵 ・ 冷凍			
	ここがポイント!	錦のぶり漁は明治30年頃に始まり、東紀州一の漁場と言われ、「鯺の錦」として日本中にその名が知られています。			

整理番号	水 22	種類	魚類	商品名	天然ブリ
	商品の特長	ブリの旬と言えば”寒ブリ”が有名ですが、春に熊野灘に回遊してくるブリは産卵のために北の海で栄養を蓄えており、非常に脂が乗っています。つまり、熊野灘のブリは春が旬なのです。			
	生産地(製造地)	尾鷲市			
	納入可能時期	2～5月			
	出荷温度帯	常温 冷蔵 ・冷凍			
	ここがポイント!	尾鷲市では令和4年度から旬の春ブリを、辞令交付式の後、新規採用職員に市長から「活躍、発展」の願いを込めて贈呈する取り組みを行っています。			
整理番号	水 23	種類	魚類	商品名	伊勢まぐろ(セミドレス)
	商品の特長	本商品は、なめらかな食感、クセのない甘味と旨みが特長の養殖クロマグロです。原魚50～80kg前後/尾を1尾単位で販売する不定賞商品です。			
	生産地(製造地)	南伊勢町			
	納入可能時期	通年(要問合せ)			
	出荷温度帯	常温 冷蔵 ・冷凍			
	ここがポイント!	国内クロマグロ養殖では、最北東に位置する潮の速い漁場で専用の飼料を与えながら、健康的で、身の締まった「赤身の美味しい魚」に育てています。			
整理番号	水 24	種類	魚類	商品名	伊勢まぐろ(ロイン)
	商品の特長	本商品は、なめらかな食感、クセのない甘味と旨みが特長の養殖クロマグロです。原魚50～80kg前後/尾を半身単位で販売する不定賞商品です。 ※背側、腹側の選択が可能。			
	生産地(製造地)	南伊勢町			
	納入可能時期	通年(要問合せ)			
	出荷温度帯	常温 冷蔵 ・冷凍			
	ここがポイント!	国内クロマグロ養殖では、最北東に位置する潮の速い漁場で専用の飼料を与えながら、健康的で、身の締まった「赤身の美味しい魚」に育てています。			

整理番号	水 25	種類	魚類	商品名	伊勢まぐろ(ブロック)
	商品の特長	<p>本商品は、なめらかな食感、クセのない甘味と旨みが特長の養殖クロマグロです。原魚50～80kg前後/尾を1kg以上のブロック単位で販売する不定買商品です。 ※背側、腹側の選択が可能。</p>			
	生産地(製造地)	南伊勢町			
	納入可能時期	通年(要問合せ)			
	出荷温度帯	常温・ 冷蔵 ・冷凍			
	ここがポイント!	国内クロマグロ養殖では、最北東に位置する潮の速い漁場で専用の飼料を与えながら、健康的で、身の締まった「赤身の美味しい魚」に育てています。			
整理番号	水 26	種類	魚類	商品名	なだまぐろ
	商品の特長	国内マグロの養殖場としては最北域での漁場で育てられた、身の締まりの良いマグロです。			
	生産地(製造地)	南伊勢町			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・ 冷蔵 ・冷凍			
	ここがポイント!	こだわりの餌で育てた養殖まぐろです。			
整理番号	水 27	種類	魚類	商品名	みえまぐろ
	商品の特長	暖かく清澄な黒潮の恩恵を受ける、伊勢志摩国立公園・南伊勢町の海で、丸久水産が独自の養殖技術を駆使し育て上げた養殖クロマグロです。マグロ本来の味と鮮やかな色が特長です。			
	生産地(製造地)	南伊勢町			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・ 冷蔵 ・冷凍			
	ここがポイント!	取揚げから出荷までの作業工程において、丸久水産独自の品質管理技術を用いて、細心の注意を払い迅速に行っています。			

整理番号	水 28	種類	魚類	商品名	キハダマグロ
	商品の特長	まき網、一本釣での漁獲が多く、鮮やかな色の身質で関係各所より高評価。ロインでの出荷も可能。			
	生産地(製造地)	南伊勢町、志摩市、紀北町ほか			
	納入可能時期	5月～12月			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	配送の都合が合えば注文販売も可能です。販売品や価格は漁模様によって変わりますのでお問い合わせください。			
整理番号	水 29	種類	魚類	商品名	ビンチョウマグロ
	商品の特長	まき網、一本釣での漁獲が多く、脂もありで関係各所より高評価。ロインでの出荷も可能。			
	生産地(製造地)	南伊勢町、志摩市、紀北町ほか			
	納入可能時期	2月～5月			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	配送の都合が合えば注文販売も可能です。販売品や価格は漁模様によって変わりますのでお問い合わせください。			
整理番号	水 30	種類	魚類	商品名	マハタ
	商品の特長	天然の漁獲量が少なく「幻の高級魚」と言われるマハタは、コラーゲンを豊富に含んでおり、きめの細かい肉質が特長です。すぐに切り身、刺身として利用できるフィレでも納品できます。			
	生産地(製造地)	南伊勢町～熊野市			
	納入可能時期	10月～3月			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	世界遺産「熊野古道」が通る険しい山々より、たっぷりの天然ミネラルを含んだ水が流れ込む美しい漁場環境で大切に育てました。			

整理番号	水 31	種類	魚類	商品名	マンボウ
	商品の特長	淡泊な味と鶏肉のような食感がやみつきになる商品です。揚げるだけの簡単調理、業務用ナゲットもあります。			
	生産地(製造地)	大紀町、紀北町			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵 冷凍			
	ここがポイント!	冬に大型定置網で獲れるマンボウの身を独自の下処理技術により、生臭さを抑えた商品です。			
整理番号	水 32	種類	魚類	商品名	奥伊勢スタージョンフィレ
	商品の特長	白身で全く癖のないスタージョン(チョウザメ)の身は、焼き魚や鍋の具材としても美味しくいただけます。素材の良さを充分味わっていただくために、無調理・無添加でお届け致します。刺身に切り分けてもよし、ホームパーティーでのムニエル、ポアレの具材としても最適です。			
	生産地(製造地)	大台町			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵 冷凍			
	ここがポイント!	スタージョンの本来の美味しさを最大限に引き出すため、清流水の水質管理の徹底、オリジナル餌、独自の鮮度保持法にこだわって生産しています。			
整理番号	水 33	種類	魚類	商品名	奥伊勢スタージョンサシ
	商品の特長	白身で全く癖のないスタージョン(チョウザメ)の身は、しっかりとした弾力と旨みがあります。素材の良さを味わっていただくために、無調理・無添加でお届け致します。そのまま刺身として、またホームパーティーでのカルパッチョとしても最適です。桜スモークもあります。			
	生産地(製造地)	大台町			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵 冷凍			
	ここがポイント!	スタージョンの本来の美味しさを最大限に引き出すため、清流水の水質管理の徹底、オリジナル餌、独自の鮮度保持法にこだわって生産しています。			

整理番号	水	34	種類	魚卵	商品名	奥伊勢キャビア
					商品の特長	奥伊勢キャビアは、最高級ベルーガキャビアの産みの親、ベルーガチョウザメの血統であるベステルチョウザメから採取した大粒卵(卵径3.0ミリ以上)のキャビアです。弊社では、塩分を極めて少なくし、フレッシュな味わいとキャビア本来の濃厚でクリーミーな食感を際立たせております。
					生産地(製造地)	大台町
					納入可能時期	1月～3月
					出荷温度帯	常温・冷蔵・ 冷凍
					ここがポイント!	ハウス内で徹底した水質・衛生管理管理を行い、独自の養殖技術と熟成・冷凍技術で、キャビアのクオリティを最大限に引き出しています。
整理番号	水	35	種類	魚類	商品名	熊野すりみん
					商品の特長	太平洋の黒潮が育む豊富な漁場熊野灘で獲れた新鮮な魚をすり身にしました。丁寧に下処理した魚を通常よりも細かい目の骨肉分離機に通すことによって、柔らかく食感の良い生すり身になっています。鍋物や揚げ物、炒め物にも幅広くお使い頂けます。
					生産地(製造地)	熊野市
					納入可能時期	通年(その時々で魚種は変わります)
					出荷温度帯	常温・冷蔵・ 冷凍
					ここがポイント!	歯触りが良く、お子様やご年配の方でも食べやすいのが特徴です。学校給食や病院食にもご使用頂いております。
整理番号	水	36	種類	魚類	商品名	串ひもの(生、焼き)
					商品の特長	伊勢志摩の魚を使って、気になる骨を取り除いて作った新しい形の干物です。味付けは伝統海塩「海の精」のみ、添加物など一切使っていません。また食べやすいように竹串を刺してあります。魚の種類は「サバ、カマス、アジ、カツオ、ブリ、ウルメイワシ、サゴシ、シイラ」の8種類、季節によって内容が変わることがございますが、旬の美味しさを味わって頂けます。
					生産地(製造地)	三重県
					納入可能時期	通年
					出荷温度帯	焼きは常温・生は冷凍
					ここがポイント!	魚離れが進む中、「もっと魚を召し上がっていただくには？」と考え、出来上がった干物です。誰でも食べやすく、串に刺してある事で手を汚さずに焼く事や油で素揚げにすることも可能です。

整理番号	水 37	種類	甲殻類	商品名	伊勢えび
				商品の特長	長いひげと、曲がった腰が長寿の印として、古くから縁起の良いものとされています。お刺身でよし、焼いてもよし、みそ汁にしてもよし、磯の香りとともにご賞味ください。
				生産地(製造地)	鳥羽市～紀宝町
				納入可能時期	10月～4月
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	伊勢神宮がある三重県の海で水揚げされた伊勢海老を、ぜひご賞味ください。
整理番号	水 38	種類	甲殻類	商品名	冷凍 伊勢えび
				商品の特長	生きたえびを急速冷凍しています。刺身にもOKですし、お味噌汁やグラタン、姿焼などにしても美味です。
				生産地(製造地)	紀北町、大紀町、尾鷲市、御浜町
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	冷凍だから年間通じて安定した価格でお届けできます。サイズを選べますので、注文時にご確認ください。
整理番号	水 39	種類	甲殻類	商品名	大伊勢海老
				商品の特長	熊野灘において獲られたもので南伊勢町の漁港に水揚げされた400g以上の伊勢海老。このサイズのもは縁起物として使われるものであり、神社等へ奉納されるものが多く、獲れる量もきわめて少ない品です。
				生産地(製造地)	三重県
				納入可能時期	10月～4月末
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	伊勢海老仕入れ後、筏にてストレスを取り除いた後出荷しています。

整理番号	水 40	種類	甲殻類	商品名	宝彩エビ
	商品の特長	宝彩エビは、志摩市安乗漁港に水揚げされる天然クルマエビです。普通のクルマエビよりも大ぶりで甘みが強く、濃厚な味わいです。			
	生産地(製造地)	志摩市			
	納入可能時期	4月～9月			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	昭和初期に「細い網」を使った漁をしたことから「ほそいあみ」がなまって「ほうさいあみ」になったという由来があり、現在では「宝彩網」で漁をしたクルマエビを「ほうさいえび」と呼びます。			
整理番号	水 41	種類	海藻類	商品名	アカモク
	商品の特長	アカモクは栄養成分で注目されている海藻です。独特のネバシャキの食感、食べやすさが、弊社商品の特徴で、水産庁『魚の国のしあわせ』プロジェクト第13回『ファストフィッシュ商品』に選定されました。			
	生産地(製造地)	伊勢市、鳥羽市、志摩市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	鳥羽の漁業界では、厄介者の海藻と嫌われていた“アカモク”を、地場特産品に変える挑戦。はじめは納得できるものができず、収穫のタイミング、何度も加工の見直しをし、たどり着いたのが、現在の弊社“きざみアカモク”です。			
整理番号	水 42	種類	海藻類	商品名	安楽島アカモク
	商品の特長	独特のネバナバ、シャキシャキ食感がクセになる逸品です。アカモクには、フコキサンチンや、食物繊維が含まれており、健康を気にされる方にお勧めです。			
	生産地(製造地)	鳥羽市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	一番良い時期に採っています!			

整理番号	水 43	種類	海藻類	商品名	すじ青のり(南伊勢 青の香り)
	商品の特長	すじ青のり本来の香りを生かすため冷風乾燥し、余分な塩辛さを抑えるため洗浄水にもこだわっています。原藻のまま袋詰めしておりますのでそのままでも、好みのサイズにほぐしてもすじ青のりの豊かな風味をお楽しみいただけます。			
		生産地(製造地)	南伊勢町		
		納入可能時期	通年		
		出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍		
		ここがポイント!	南伊勢町で陸上養殖をしています。独自の技術で品質管理を行い、通年出荷可能です。		
整理番号	水 44	種類	海藻類	商品名	伊勢あさくさ海苔
	商品の特長	絶滅危惧種にも指定されているアサクサノリ種から作られた海苔です。昔ながらの支柱柵で養殖された希少価値の高い逸品です。※養殖海域の特性により通常品種のスサビノリも多少混ざる可能性があります。			
		生産地(製造地)	桑名市、伊勢市		
		納入可能時期	通年		
		出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍		
		ここがポイント!	アサクサノリの生産は昭和40年代に途絶えましたが、海苔本来の味を求めて、伊勢で自生していた野生株を用いて、三重の海苔師が平成26年に復活させました。伊勢あさくさ海苔保存会が、「農林水産大臣賞」を受賞しました。		
整理番号	水 45	種類	海藻類	商品名	海苔(黒のり)
	商品の特長	三重県産の上質なクロノリを焼き海苔にしました。おにぎり、海苔巻き、手巻き寿司など、どのような用途でも美味しく食べていただけます。			
		生産地(製造地)	木曽岬町～鳥羽市		
		納入可能時期	通年		
		出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍		
		ここがポイント!	清らかで栄養豊富な河川水の恩恵を受けた伊勢湾の海苔は、味、香りともに全国で高い評価をいただいております。		

整理番号	水	46	種類	海藻類	商品名	海苔
					商品の特長	色艶がよく、パリッとした食感が特長です。
					生産地(製造地)	鈴鹿市
					納入可能時期	通年(要問合せ)
					出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
					ここがポイント!	異物が混入しないように充分配慮しています。
整理番号	水	47	種類	海藻類	商品名	バラのり
					商品の特長	摘み取った海苔を板状に加工せずにそのままほぐして乾燥させました。海苔本体の風味を存分に味わえます。
					生産地(製造地)	鈴鹿市
					納入可能時期	12月～3月
					出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
					ここがポイント!	海苔を熟成させないため香りや甘みが際立ちます。焼くことで更に香りがたちますがそのままでも美味しく食べられます。
整理番号	水	48	種類	海藻類	商品名	鳥羽志摩産てんぐさ
					商品の特長	てんぐさは、トコロテン、寒天の原材料です。トコロテンは昔から漁村の夏の風物詩となっています。本商品は無添加の自然食品です。
					生産地(製造地)	鳥羽市、志摩市
					納入可能時期	通年
					出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
					ここがポイント!	「海女もん」…刈り取り、天日さらし、袋詰めまですべての作業を海女の手作業で行っています。

整理番号	水 49	種類	海藻類	商品名	三重県産ひじき
				商品の特長	高温で蒸し、天日干しで製造・加工されたひじきです。ふっくらモチモチ食感が特長です。
				生産地(製造地)	鳥羽市～熊野市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	ひじきの先端部の「芽ひじき(米ひじき)」と、茎の部分の「長ひじき」の2種類があります。長ひじきは、モチモチ感が強く、食べごたえがあります。
整理番号	水 50	種類	海藻類	商品名	伊勢ひじき
				商品の特長	伊勢志摩地域では、他産地のゆでる製法ではなく、蒸す製法(伊勢製法)で加工し、ひじき本来の風味と食感を活かしています。
				生産地(製造地)	伊勢市、志摩市、明和町
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	製造方法や経験年数など条件を満たす業者のものだけを伊勢ひじきと呼んでいます。(登録商標です。)
整理番号	水 51	種類	海藻類	商品名	鳥羽志摩産ひじき
				商品の特長	もっちりした食感が特長の長ひじきです。本商品は無添加の自然食品です。鳥羽でとれるひじきは、品質の良さから高値で買い取られ全国に販売されています。
				生産地(製造地)	鳥羽市、志摩市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	「海女もん」…刈り取り、天日さらし、袋詰めまですべての作業を海女の手作業で行っています。

整理番号	水 52	種類	海藻類	商品名	生ひろめ
	商品の特長	シャキシャキした食感が特長です。三重県の南部を含む一部の地域しか生えない海藻です。三重県南部では、天然ヒロメが“ワカメ”として昔から愛され、味噌汁・酢の物、鍋物に使われてきました。			
	生産地(製造地)	紀北町、尾鷲市			
	納入可能時期	1月～3月			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	湯通しするとき綺麗な緑色になります。しゃぶしゃぶにして色の変化もお楽しみください。			
整理番号	水 53	種類	海藻類	商品名	乾燥ひろめ
	商品の特長	ひろめを生そのまま乾燥させているので、旨味や栄養が凝縮されています。水に戻すと約10倍に膨れます。常温にて1年ほど日持ちするので、余っても保存しておくことができます。			
	生産地(製造地)	紀北町			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	水に戻さずそのまま味噌汁などに入れて、煮込むと良い出汁が出ます。また、食感がトロトロした柔らかかなものに変化します。			
整理番号	水 54	種類	海藻類	商品名	塩蔵ひろめ
	商品の特長	生ひろめを湯通しして塩漬けにしています。シャキシャキした食感が心地よい逸品です。サラダや酢の物にオススメです。			
	生産地(製造地)	紀北町			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	一度湯通ししていますので、塩を抜いた後は調理の必要がありません。5分ほど水に浸けて塩を抜いてお召し上がりください。			

整理番号	水 55	種類	貝類	商品名	あこや貝柱
	商品の特長	勾玉の形をし、独特の甘みと歯触りの良さが特長です。生食でも、加熱してもたいへん美味しいです。			
	生産地(製造地)	志摩市			
	納入可能時期	12月～3月			
	出荷温度帯	常温 冷蔵 冷凍			
	ここがポイント!	真珠を採取する時期のみに食べることができる、伊勢志摩の風物詩的な食材です。			
整理番号	水 56	種類	貝類	商品名	アサリ
	商品の特長	白塚漁港で水揚げされる伊勢湾のアサリは、漁場が近いため、鮮度抜群です。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	1月～8月			
	出荷温度帯	常温 冷蔵 冷凍			
	ここがポイント!	白塚産のアサリは、サイズ制限、出漁日の設定など、厳しい資源管理により、大切に漁獲されています。			
整理番号	水 57	種類	貝類	商品名	あさり
	商品の特長	鈴鹿で水揚げされるあさはエサが豊富な漁場で育つため大粒でやわらかい身が詰まっています。			
	生産地(製造地)	鈴鹿市			
	納入可能時期	4月～6月			
	出荷温度帯	常温 冷蔵 冷凍			
	ここがポイント!	資源管理を行いながら旬の時期だけ水揚げされるため丸々と太っていてしっかりと旨みがあります。			

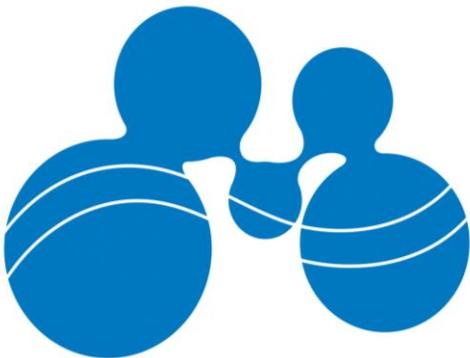
整理番号	水 58	種類	貝類	商品名	活あわび
	商品の特長	活きが良いので、お刺身でコリコリした食感をお楽しみください。			
	生産地(製造地)	紀北町、大紀町、尾鷲市、御浜町他			
	納入可能時期及び出荷温度帯	冷蔵: 5月～9月末 常温: 10月～4月			
	ここがポイント!	養殖しているため、身が厚く食べ応えがあります。			
整理番号	水 59	種類	貝類	商品名	活さざえ
	商品の特長	活きが良いので、お刺身でコリコリした食感をお楽しみください。			
	生産地(製造地)	紀北町、大紀町、尾鷲市、御浜町			
	納入可能時期及び出荷温度帯	冷蔵: 5月～9月末 常温: 10月～4月			
	ここがポイント!	天然のさざえです。			
整理番号	水 60	種類	貝類	商品名	トリ貝
	商品の特長	白塚漁港で水揚げされる伊勢湾のトリガイは漁場が近いので鮮度抜群です。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	5月～8月			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	白塚産のトリガイは、サイズ制限、出漁日の設定など、厳しい資源管理により大切に漁獲されています。			

整理番号	水 61	種類	貝類	商品名	バカ貝
	商品の特長	白塚漁港で水揚げされる伊勢湾のバカガイは漁場が近いので鮮度抜群です。地元では、和え物などの料理で親しまれています。			
	生産地(製造地)	津市			
	納入可能時期	1月～8月			
	出荷温度帯	常温 冷蔵 ・冷凍			
	ここがポイント!	白塚産のバカガイは、サイズ制限、出漁日の設定など、厳しい資源管理により大切に漁獲されています。			
整理番号	水 62	種類	貝類	商品名	青柳姫貝(バカガイの干物)
	商品の特長	「青柳」とも呼ばれるバカガイを丁寧に伸ばして干物にした稀少な商品です。コリコリした食感が特長です。			
	生産地(製造地)	明和町			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温 冷蔵 ・冷凍			
	ここがポイント!	軽く炙ると柔らかく、酒のつまみに最適です。			
整理番号	水 63	種類	貝類	商品名	ヤマトシジミ
	商品の特長	栄養豊富な木曾三川の河口で育った桑名産のヤマトシジミです。砂地に棲む赤いシジミはクセがなく、さっぱりとしたシジミ本来の味が楽しめ、泥質に棲む黒いシジミは力強い風味豊かな味わいが楽しめます。			
	生産地(製造地)	桑名市			
	納入可能時期	通年			
	出荷温度帯	常温・ 冷蔵 冷凍			
	ここがポイント!	漁業を未来へつなげていくために、漁獲サイズや漁獲量の制限を決め、資源管理に取り組んでいます。			

整理番号	水 64	種類	貝類	商品名	わたりかき 渡利牡蠣
	商品の特長	牡蠣独特の生臭さがなく、すっきりとした味わいが特長です。牡蠣を好きな方はもとより、苦手な方も食べやすい商品です。			
	生産地(製造地)	紀北町			
	納入可能時期	11月下旬～3月上旬			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	大台山系を水源とする栄養豊富な船津川と温暖な熊野灘の海水が交じり合う汽水湖の白石湖で天然採苗し、養殖した牡蠣です。毎日牡蠣の様子を観察し大事に育成しています。生産量が少ないことから、「幻の渡利牡蠣」とも呼ばれています。			
整理番号	水 65	種類	頭足類	商品名	アオリイカ
	商品の特長	独特の弾力があり、しっかりした旨味と噛めば噛むほど甘味の増す、イカの王様とも呼ばれるほど美味しいイカです。尾鷲市では、定置網で捕獲されたアオリイカを船上で活けし、適切な処理を施したブランドアオリイカも水揚げされます。			
	生産地(製造地)	尾鷲市			
	納入可能時期	11～5月			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	尾鷲市では平成17年度からヒノキの間伐材を用いたアオリイカの産卵床を各所に沈設し、資源の増大を図る取組を行っています。			
整理番号	水 66	種類	鮮魚全般	商品名	朝どれ鮮魚
	商品の特長	熊野灘から水揚げされた鮮魚を、通常のルートにくらべほぼ1日早く、その日のうちに配送しています。アジ、サバ、イワシ、カマス、イカ類など、おなじみの食材をはじめ、一般には珍しい魚も産地さながらの鮮度を味わうことができます。			
	生産地(製造地)	南伊勢町、志摩市、紀北町ほか			
	納入可能時期	通年(要問合せ)			
	出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍			
	ここがポイント!	配送の都合が合えば注文販売も可能です。販売品や価格は漁模様によって変わりますのでお問い合わせください。			

整理番号	水 67	種類	鮮魚全般	商品名	魚匠 海人の朝捕れ直送便
				商品の特長	伊勢えび、アワビからアジ、サバ、イワシなどの天然活魚や鮮魚を幅広く取り扱い、当日発送でお届けします。
				生産地(製造地)	紀北町
				納入可能時期	通年(要問合せ)
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	水揚げされた鮮魚をその日のうちに発送。新鮮かつリーズナブルな価格でお届けします!

【その他】

整理番号	他 1	種類	水	商品名	ナチュラルウォーター森の番人
				商品の特長	適度なミネラル分を含んだ天然自然水で特有の甘みがあります。軟水のため素材本来の味をいっそう引き立てるので、料理にも最適です。
				生産地(製造地)	大台町
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	清流「宮川」の源流域である大台ヶ原は、全国でも有数の多雨地帯です。本商品は、その自然の恵みの雨からできています。
整理番号	他 2	種類	水	商品名	熊野古道水
				商品の特長	硬度が低くまろやかで、幅広い方に飲んでいただけるミネラルウォーターです。
				生産地(製造地)	尾鷲市
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	口当たりがとても柔らかく、癖もないので、コーヒー・紅茶を入れる際にもおすすめです。
整理番号	他 3	種類	水	商品名	みえ尾鷲海洋深層水
 みえ尾鷲海洋深層水				商品の特長	海洋深層水とは、太陽光が届かず、また、表層の海水と混ざらない深さにある海水で、みえ尾鷲海洋深層水は、低温安定性・不栄養性・清浄性に優れているという特性を持った海洋深層水です。その特性を活かし、水産分野をはじめ、食品、健康、美容、医療、エネルギー、環境、農業など、多くの分野での活用が期待されています。
				生産地(製造地)	尾鷲市
				納入可能時期	通年
				保管取扱方法	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	海洋深層水原水と別に4種類(淡水、濃縮水、カルマグ水、高ナトリウム水)の水があります。魚や肉の海水漬けをすると身が柔らかくなり、美味しくなると言われ、利用して頂いています。

整理番号	他 4	種類	香料	商品名	Odai 天然香料 eating forest
				商品の特長	奥伊勢「大台町の森を食べる」というコンセプトのもと、大台町産の樹木から抽出した天然香料(クロモジ/ヒノキ/ユズ)です。 ※5mLサイズ、業務用サイズ(30mL,60mL)があります。
				生産地(製造地)	大台町
				納入可能時期	通年
				出荷温度帯	常温・冷蔵・冷凍
				ここがポイント!	エタノールやアルコールで希釈していない天然成分100%の香料ですので、ごく微量で香りづけができます。 パッケージには、大杉谷の写真を使用しています。

【木製食器】



1 杉黒芯箸・利休箸シリーズ

杉の木に時々現れる黒っぽい芯材を使って作った黒芯箸。建築用材には不向きですが水に強く耐久性があります。又、柱を製材した端材から作った利休箸。どちらも無塗装で安心安全なSDGs商品です。黒芯箸は大人用2膳セットと子供用2膳セットが、利休箸は3膳セットがあります。又、黒芯箸については、手作り箸袋とのマイ箸セットとして、大人用と子供用にそれぞれお揃いの色違いがあります。



杉黒芯箸2膳セット: 杉(芯材)・長さ22cmまたは24cm・無塗装・2膳
杉利休箸3膳セット: 杉(辺材)・長さ24cm・無塗装・3膳
杉黒芯箸(子供用)2膳セット: 杉(芯材)・長さ16cmまたは18cm・無塗装・2膳
黒芯箸と箸袋セット(大人用): 黒芯箸22cm1膳と箸袋(綿100%)
黒芯箸と箸袋セット(子供用): 黒芯箸16cm1膳と箸袋(綿100%)

納期・価格等

納期: 2週間程度(100個以上の場合は要相談)
税込定価: 黒芯箸2膳セット550円/利休箸3膳セット385円/黒芯箸と箸袋セット(大人用・子供用)1100円/杉黒芯箸(子供用)2膳セット550円

問い合わせ先

〒514-1109 津市久居烏木町409-20 みえもん
電話: 059-256-7189 FAX: -
HP: <http://www.miemon.jp> E-mail: info@miemon.jp



2 杉のお箸

杉片口箸・利休箸など
(1膳入り、2膳入りあり)

商品仕様

樹種: スギ
寸法: 24cm・26cm
処理: 無塗装

納期・価格等

1. マイ箸(箸袋付) 500円
 2. 5膳入り 200円
 3. 箸箱 2,300円
- ※ 箸袋・箸箱・箸置きは受注生産です。
※ 箸置きは価格はお問い合わせ下さい。

問い合わせ先

〒515-3133 津市白山町南家城915番地の1 中勢森林組合
電話: 059-262-3020 FAX: 059-262-5356
HP: <http://chusei-forest.jp> E-mail: chusei@zvtv.ne.jp





3 杉の杵目割り箸

杵目(まさめ)とは、まっすぐに通った木目のこと。この杵目が下から上へまっすぐのびているお箸がきれいで上質です。でもなかなか出逢いも技術も難しく、いつまで経っても挑戦です。
頭のところは天削げという技法で杵目がきれいによくわかります。

商品仕様

樹種:スギ(杵目・天削げ箸)
寸法:長さ24cm、32膳入り
処理:無塗装

100膳束など業務用承ります。

納期・価格等

納期:10日間(100個まで)、それ以上は相談
定価:400円(税別) ※業務用はお問い合わせください。

問い合わせ先

〒515-1733 松阪市飯高町栃谷332 波瀬割箸
電話:0598-47-0755 FAX:0598-47-0527



4 おもてなし割り箸

杉の杵目(まさめ)の割り箸は、その目を引き出すために最低でも30年くらい経った木でないとその美しさは出てきません。柱材や、もっと年の入った材料をいろんな用途に製材した時の端材を使っています。端材を使うということは、その木を無駄にせぬようにという想いが込められています。

商品仕様

樹種:スギ(杵目・天削げ箸)
寸法:長さ24cm、6膳入り、友禅和紙の箸袋付き
処理:無塗装

納期・価格等

納期:10日間(100個まで)、それ以上は相談
定価:200円(税別)

問い合わせ先

〒515-1733 松阪市飯高町栃谷332 波瀬割箸
電話:0598-47-0755 FAX:0598-47-0527





5 木製カップ

木目の風合い、丸っこいフォルムの素朴な雰囲気は、自然な時間によく似合います。

※ 手づくりの木製品です。
個々に年輪の風合いが変わります。
反りや割れが発生する場合がございます。

商品仕様

樹種: 桧材
完成寸法
中: 約 150ML 75φ
小: 約 100ML 65φ

納期・価格等

納期: 約2週間(個数が多い場合要相談)
税込定価: 中 5,000 円
小 4,500 円
(税・送料別途) ゆうパック160サイズ程度

問い合わせ先

手づくり木工房 『春と木の風』
〒519-1711 三重県伊賀市沖20-2 電話: 090-2351-9545
Email: koubou.harutokinokaze@gmail.com Facebook 春と木の風



6 スプーン

国産材を使用したカトラリーを作っています。
スプーン・ターナー・コースター工房で、制作体験もできます。
※無垢材を使用しますので、曲がり、割れが発生する場合があります。

商品仕様

樹種: 桧(桧以外もあります)
大: 約 L190×W38mm
中: 約 L175×W35mm
小: 約 L150×W15mm

納期・価格等

納期: 約1週間
大 3,000円(桧)
中 2,300円(桧)
小 1,500円(桧)(税・送料別途)

問い合わせ先

手づくり木工房 『春と木の風』
〒519-1711 三重県伊賀市島ヶ原5844 電話: 090-2351-9545
Email: koubou.harutokinokaze@gmail.com Facebook 春と木の風





7 年輪がわかるお皿

スギ・ヒノキを割れないよう加工し、皿の年輪(年齢)がくっきりとわかる様に仕上げました。
陶器製のお皿と違い軽いことが特徴で、飲食店、パーティー、キャンプなど様々な場面で使用できます。

商品仕様

樹種:スギ又はヒノキ
寸法:大:直径約330~350 mm 厚み12~15 mm
中:直径約280~300 mm 厚み12~15 mm
小:直径約200 mm 厚み12~15 mm
※使用する材によって形やサイズが少々変化致します。
処理:ウレタン加工

納期・価格等

納期:2ヶ月ほど
定価:大:10,000円/皿、中:7,000円/皿、小:5,000円/皿
※在庫がある場合は1週間ほどで発送可能です。

問い合わせ先

〒519-3401 北牟婁郡紀北町海山区馬瀬924-5 ウッドメイクタムラ
電話:0597-36-1963 FAX:0597-36-1774
HP:<http://www.e-hinokikagu.com/>



8 尾鷲わっぱ

尾鷲地域の伝統工芸である「尾鷲わっぱ」。
ヒノキの柁板を底板上板に使い、手作業による曲げ加工により桜の皮で編み込み成形し、漆で仕上げられています。

商品仕様

樹種:ヒノキ
寸法:①大φ151×67 小φ127×52
②大172×126×60 小145×105×48
③φ178×105(貳合用)
処理:本漆仕上げ又は摺漆仕上げ ※各種サイズあり

納期・価格等

納期は2ヶ月程度ですが、受注生産のためご確認願います

本漆	摺漆
①大 30,800円 小19,800円	①大 16,500円 中15,400円 小13,200円
②大 30,800円 小19,800円	②大 16,500円 中15,400円 小13,200円
③55,000円~(要相談)	③39,600円~

問い合わせ先

〒519-3625 尾鷲市向井493-15 むし熊
電話:0597-22-9960
HP:<http://nushikuma.com/>

①尾鷲わっぱ



写真は本漆仕上げ

②尾鷲わっぱ



写真は摺漆仕上げ

③おひつ(溜塗)



写真は本漆仕上げ



9 尾鷲わっぱ 漆塗什器①

尾鷲地域の伝統工芸である「尾鷲わっぱ」。
ヒノキの柾板を底板上板に使い、手作業による曲げ加工により桜の皮で編み込み成形し、漆で仕上げております。

商品仕様

樹種:ヒノキ
寸法:①190×140×310 摺漆
②170×95×20 摺漆
③φ50×40(大) φ45×40(小) 本漆
処理:①②摺漆仕上げ、③本漆仕上げ

納期・価格等

納期は2ヶ月程度ですが、受注生産のためご確認願います

- ①23,100円
- ②19,800円/5枚セット
- ③13,000円/組(大・小)

問い合わせ先

〒519-3625 尾鷲市向井493-15 むし熊
電話:0597-22-9960
HP:<http://nushikuma.com/>

①容器 (ワインクーラー、花器)



②皿



③ぐい呑



10 尾鷲わっぱ 漆塗什器②

尾鷲地域の伝統工芸である「尾鷲わっぱ」。
ヒノキの柾板を底板上板に使い、手作業による曲げ加工により桜の皮で編み込み成形し、漆で仕上げております。

商品仕様

樹種:ヒノキ
寸法:①418×170×20
②φ75×130、φ55×50(ぐい呑)
③φ160×65
処理:本漆仕上げ又は摺漆仕上げ ※各種サイズあります。

納期・価格等

納期は2ヶ月程度ですが、受注生産のためご確認願います

- ①15,400円
- ②36,300円/セット
- ③43,000円~(要相談)

問い合わせ先

〒519-3625 尾鷲市向井493-15 むし熊
電話:0597-22-9960
HP:<http://nushikuma.com/>

①皿 (盆)



写真は摺漆仕上げ

②酒器セット



写真は摺漆仕上げ

③おひつ (一人用)





11 尾鷲わっぱ 漆塗什器③

尾鷲地域の伝統工芸である「尾鷲わっぱ」。
ヒノキの椀板を底板上板に使い、手作業による曲げ加工により桜の皮で編み込み成形し、漆で仕上げております。

商品仕様

樹種:ヒノキ
寸法:①φ65×70
②φ135×20(皿)φ65×60(カップ)
③φ190×173
処理:摺漆仕上げ

納期・価格等

納期は2ヶ月程度ですが、受注生産のためご確認願います

- ①14,300円
- ②34,100円/客
- ③105,600円

問い合わせ先

〒519-3625 尾鷲市向井493-15 むし熊
電話:0597-22-9960
HP:<http://nushikuma.com/>

①湯呑



②コーヒーカップ



③重箱 (3段)



12 尾鷲わっぱ 漆塗什器④

尾鷲地域の伝統工芸である「尾鷲わっぱ」。
ヒノキの椀板を底板上板に使い、手作業による曲げ加工により桜の皮で編み込み成形し、漆で仕上げております。

商品仕様

樹種:ヒノキ
寸法:①各種組合せできます。
②φ195×165
③φ172×126×110
処理:本漆仕上げ又は摺漆仕上げ ※各種サイズあります。

納期・価格等

納期は2ヶ月程度ですが、受注生産のためご確認願います

- ①要相談
- ②69,300円
- ③44,000円(本漆) 20,900円(摺漆)

問い合わせ先

〒519-3625 尾鷲市向井493-15 むし熊
電話:0597-22-9960
HP:<http://nushikuma.com/>

①セット



写真は摺漆仕上げ

②わっぱ (三段重) 内朱塗



写真は摺漆仕上げ

③2段わっぱ



写真は本漆仕上げ