

# プレゼント商品を提供いただく認定生産者の皆さん

ホームページで登録番号を入れると、認定生産者の情報が確認できます。 [みえの安心食材](#) [検索](#)

<p><b>茶</b> マルクメ鎌田製茶 鎌田俊充</p> <p>登録番号：02-81-200 【四日市市】</p>  <p>四日市市水沢において、安全・安心でおいしいお茶づくりに取り組んでいます。是非お茶どころ水沢のお茶を味わってください。</p> <p>主な売り場：四季菜全店(JAみえきた直売所)、直売(電話・FAXでご注文ください) 連絡先：059-329-2002(TEL) 059-329-2330(FAX)</p>	<p><b>茶</b> イワキ製茶 岩城靖和</p> <p>登録番号：19-81-457 【いなべ市】</p>  <p>「いしくれ」という土地ならではの茶の味を提供したいという思いで、土作りからお客様のお手元までを一貫しており、飲んで記憶に残る味作りを心掛けております。</p> <p>主な売り場：自宅店舗、ファーマーズいなべっこ、なばなの里花市場店舗 連絡先：0594-78-0010</p>	<p><b>茶</b> めちやく茶園 中西 寛</p> <p>登録番号：04-81-043 【松阪市】</p>  <p>平成5年以來農薬を全く使用せず油粕の有機質肥料で栽培してきました。山麓の雑木林に囲まれた独立茶園の好環境。そこで育てられたお茶を是非一度お試しください。</p> <p>主な売り場：日本カフェ「てあ」(自店舗)、松阪ベルファーム、きつる黒部、松阪交流物産館 連絡先：0598-21-1291(TEL・FAX) 090-1988-0573(携帯)</p>	<p><b>茶</b> (株)菅尾製茶</p> <p>登録番号：35-81-391 【津市】</p>  <p>大正10年より自園自製直売を営んでいます。美杉町の自然に恵まれた茶処で、何代も引き継がれた伝統の技術で心を込めて生産したものです。</p> <p>主な売り場：イオン津店、マックスバリュ城山店、ぎゅーとら久居店、道の駅津かわげ 連絡先：059-272-0201</p>
--	--	---	---



**みえの安心食材**

地物一番

**プレゼントキャンペーン**

米10キロ、野菜、果物など  
抽選で  
50名様に  
当たる!



**コラム 2** **みえの野菜をもう一皿!** ~野菜フル350推進中!~

野菜は「健康によい」とわかっていても、意識しなければなかなか必要量をとることはできません。

大人が1日に必要な野菜の量は350g(野菜のおかず5皿に相当)ですが、残念ながら実際の食生活では、これに70g(1皿分)足りていません。

そこで、1日5皿を目指して、野菜のおかずをもう1皿足してみませんか?

**あともう一皿!**

和え物 具だくさん味噌汁 煮物 炒め物 生野菜

**70g×4皿=280g**  
350gまでもう一息

**野菜のおかず5皿で350g!!**

## 安心食材についている認定マーク2枚で みえの安心食材を当てよう!

「みえの安心食材」とは、皆さんが安心して県内産の食材を購入できるよう、環境に気を配り、かつ安全・安心が確認された方法で生産された野菜や果物、きのこ、卵などを認定する三重県独自の制度です。

1 人と自然にやさしい

2 生産者の顔が見える

3 きちんとチェック

認定生産者の情報はホームページで確認できます。 [みえの安心食材](#) [検索](#)



三重県【みえの安心食材・地物一番プレゼントキャンペーン事務局 (株)ビーネ Tel.059-222-1145】

post card

5140007

津市大谷町277 M3ビル  
(株)ビーネ

**みえの安心食材・地物一番  
プレゼントキャンペーン事務局 行**

フリガナ ( )  
お名前 ( )  
電話番号 ( )

フリガナ  
ご住所 〒

フリガナ  
年齢

フリガナ  
歳

安心食材マーク付欄 2枚貼付

※マークは2枚貼ってください。ハガキ1枚につき1口となります。  
※マークがはがれないように、ゼロハンテープ等でしっかりと貼り付けてください。  
※欄にマークが貼れなかった場合は、裏面に貼り付けてください。

貼って「投票」してください。

応募締切  
2018年  
1月17日(水)  
必着



# プレゼント商品を提供いただく認定生産者の皆さん

ホームページで登録番号を入れると、認定生産者の情報が確認できます。 **みえの安心食材** **検索**

## こまつな、水菜、リーフレタス (株)アクア

登録番号: 22-28-559, 22-31-559, 22-33-559 【菟野町】



株式会社アクアでは、障害者の方達と一緒に、いっぱい太陽の光の下、水耕栽培で葉物野菜を育てています。甘くてやわらかいので、是非サラダやスムージーにどうぞ!

**主な売り場:** 四季彩(Aみえきた直売所)、サン、わくわく広場イオン東員店、道の駅ふるさと館、うりぼう  
**連絡先:** 059-396-0006  
**URL:** <http://www.aqua-komono.com/>

## 水稲(結びの神) 青木 宣明

登録番号: 04-71-597 【松阪市】



三重県生粋のお米「結びの神」です。良質な土づくりを基本に、農業や化学肥料を控えて作ったお米です。ぜひご賞味ください。

**主な売り場:** 直売  
**連絡先:** 090-8862-0380

## 水稲(コシヒカリ) 伊賀北部農業協同組合

登録番号: 06-71-114 【伊賀市】



三重県の中でも、伊賀地域は土壌、水、気候に恵まれ、お米づくりに最適な地域とされています。慣行栽培に比べ、農業や化学肥料の使用を半分以上抑えており、安心して食べて頂けます。

**主な売り場:** JAいがほくぶ伊賀米センター、ミエライス  
**連絡先:** 営農部 農産販売課 0595-21-3500  
**URL:** <http://www.jaiga.or.jp>

## 水稲(ミルクQueen等) 阿部 聡

登録番号: 21-71-402 【いなべ市】



地域の水路に生息する絶滅危惧種のホトケドジョウを守る為、農業を節減し、化学肥料を使わずに栽培をしています。食味にもこだわって苗作りから精米まで全て自ら行っています。

**主な売り場:** 直売  
**連絡先:** 0594-46-4822(TEL) 0594-46-4603(FAX)  
**メール:** a.v.l@oregano.ocn.ne.jp

## 水稲(コシヒカリ) (株)小林農産

登録番号: 40-71-169 【明和町】



米作りに最適な土壌、清流宮川の水、温暖な気候のもと、農業や化学肥料を控えて作りました。しっかりとしたつぶ感と強い粘りがあり、冷めてもおいしいと評判です。

**主な売り場:** ぎゅーとら、直売  
**連絡先:** 0596-52-0214  
**URL:** <http://www.kobayashi-agri.co.jp>

## 水稲(コシヒカリ) (株)ツーライフ農園 北出茂樹

登録番号: 54-71-576 【伊賀市】



化学肥料や農薬に頼らず、海藻ミネラルを田んぼに撒き、自然の循環で美味しく安全なお米を生産しています。

**主な売り場:** ぎゅーとら(伊賀西明寺店)、マルヤス、通販サイト  
**連絡先:** 0595-45-4394(TEL&FAX)  
**URL:** <http://www.tu-life.com>

## 水稲(コシヒカリ) 島ヶ原有機EM部会

登録番号: 55-71-111 【伊賀市】



私たちの部会では、部会の名が語るように、有機質肥料を中心にして、化学肥料使用の低減を図り、EM菌を活用した栽培を行っています。こだわりの「伊賀米」を是非ご賞味ください。

**主な売り場:** 島ヶ原温泉やぶつちや  
**連絡先:** 0595-59-3223(FAX)

## 水稲(赤米) 農事組合法人高柳地区営農組合

登録番号: 19-71-573 【いなべ市】



赤米の赤色の部分には、赤色の色素に含まれる「ポリフェノール」が豊富で、白米に比べてたんぱく質や各種ビタミン・ミネラルが多く含まれていることから、健康志向の高い方に高く支持されています。

**主な売り場:** いなべっこ、うりぼう、四季菜(JAみえきた直売所)  
**連絡先:** 0594-78-3587  
**URL:** <http://takayanagi-einou.com>

### いちご きらめきファーム 中司義人

登録番号: 06-01-710 【伊賀市】

昼夜の寒暖の差が大きい伊賀市の桂で作ったイチゴです。甘みが凝縮されるよう、丹精込めて栽培しております。

**主な売り場:** きらめきファーム園内、名阪関ドライブイン、名阪上野ドライブイン、イチゴ狩り  
**連絡先:** 0595-39-0035  
**URL:** <http://kiramekifarm.jp>

### トマト こだわりのトマトとメロン作り谷口谷順

登録番号: 46-02-025 【伊勢市】

固く実がしまったトマトで、食べた時に口元から「ぱりぱり」と音がします。固くて甘くて旨味ぎっしりのトマトで、噛めば噛むほど実がほぐれ、お口でトマトが増えていく不思議なトマトです。

**主な売り場:** サンファームおばた、あじ横産直市場、自宅  
**連絡先:** 0596-22-2896  
**URL:** <http://tomatotomelonya.com>

### 温州みかん 真弓みかん園 真弓博行

登録番号: 01-51-288 【津市】

稲わらやもみ殻を使った土づくりにはじまり、有機質肥料の利用によって、化学肥料の使用を抑えています。また、津市にお越しの際には、是非、真弓みかん園にお立ち寄りください。

**主な売り場:** ぎゅーとら(津市内)、朝津味、道の駅津かわげ、イオン津店  
**連絡先:** 059-226-5915

### 温州みかん、キウイフルーツ 前川果樹園 前川哲男

登録番号: 01-51-530, 01-57-530 【津市】

アッ!と驚く美味しい果物づくりを目指して、お客様がお召し上がり頂いた時の驚きと笑顔思い浮かべながら心を込めて栽培しています。今回はスイーツキウイと青島をプレゼントします。

**主な売り場:** 朝津味、道の駅津かわげ、みどりの客産店、ぎゅーとら、みのり久居店  
**連絡先:** 059-230-0026  
**URL:** <http://kajuen-des.com>

### しいたけ ヤマザキ椎茸園 山崎 隆

登録番号: 42-109-188 【多気町】

古くから伝わる自然栽培にこだわり、農業や食品添加物を使用せずに生産した原木しいたけです。

**主な売り場:** おかけ横丁、ぎゅーとら各店、松阪ベルファーム  
**連絡先:** 0598-49-2698(TEL) 0598-67-7818(FAX)  
**URL:** <http://松阪牛だけじゃないよ.com/yamazaki>

### しいたけ 青木林産園 青木皓司

登録番号: 04-103-129 【松阪市】

昔ながらの原木栽培は、自然に近い栽培方法で、農薬は使用していません。椎茸本来の美味しさを味わってください。

**主な売り場:** ベリー、道の駅飯高駅、松阪ベルファーム、青木林産園(椎茸狩りもあります。要予約)  
**連絡先:** 0598-34-0662

### ばれいしょ 安田ファミリー農園 安田義人

登録番号: 17-09-687 【いなべ市】

作物の成長過程、葉の1枚、茎の伸びる順番をしっかりと見て向き合ってきた熱愛情野菜!!是非ご賞味あれ!もちろん農薬は使用していません。

**主な売り場:** いなべっこ、くるるマルシェ、直売(自園)  
**メール:** yasuda\_familynouenn@yahoo.co.jp  
**URL:** <http://www.newyasudafamilynouenn.com>



## 「みえの安心食材」でバランスよく!! ~日本型食生活のススメ~

「日本型食生活」とは、ごはんを主食としながら、主菜・副菜に加え、適度に果物や乳製品が加わった、バランスの取れた食事のことです。「みえの安心食材」などみえの地物を使って、日本型食生活に挑戦してみましょう。

「ごはん」を主食として、「一汁三菜」(肉・魚・卵などの「主菜」1品 + 野菜などの「副菜」2品=3菜)を意識すると、栄養バランスが整いやすくなります。

お茶、果物、お茶や果物もプラス

### 事務局からのお知らせ

- 本プレゼントキャンペーンでは、認定生産者の皆さんにより作られた「みえの安心食材」がプレゼント商品になります。
- このチラシでは、プレゼント商品を提供いただく認定生産者の皆さんの情報を紹介しています。
- 当選の発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます。ただし、商品は選べません。
- それぞれの生産物に関する質問は、直接生産者の皆さんへお問い合わせください。
- 応募用ハガキの裏面に、簡単なアンケートがありますので、ご協力ください。

## みえの安心食材を申し込み!

安心食材に付いている認定マーク2枚で

アンケートにご協力ください

- Q1. 「みえの安心食材」制度をご存知ですか?
  - 以前から知っている  今回のキャンペーンで初めて知った
- Q2. 食品を購入する際に、三重県産の食材を優先していますか?
  - している  どちらかといえばしている  していない
- Q3. 三重県産の食材を購入する時に、「みえの安心食材」を優先していますか?
  - している  どちらかといえばしている  していない
- Q4. 「みえの安心食材」のホームページを見ていただくことがありますか?
  - ある  ない  これから見ようと思う
- Q5. 「日本型食生活」という言葉をご存知ですか?
  - 以前から知っている  今回のキャンペーンチラシで初めて知った
- Q6. あなたは、主食(ごはん、パン、麺類などの料理)、主菜(魚介類、肉類、卵類、大豆・大豆製品を主材料にした料理)、副菜(野菜類、海藻類、きのこ類を主材料にした料理)の3つを組み合わせることで食べるものが1日に2回以上あるのは週に何回ありますか?
  - あてはまるものを1つ選んでください。
  - ほとんど毎日  週に4~5回  週に2~3回  ほとんどない

●プレゼント商品 「みえの安心食材」(米、野菜、お茶、果物など)

●応募方法 「みえの安心食材」の商品についている認定マーク2枚を1口として、専用応募ハガキまたは郵便ハガキに貼付、郵便番号(住所、氏名(フリガナ)、年齢、電話番号、アンケートへの回答をご記入のうえ、ご応募ください。

●抽選 当選発表 厳正なる抽選の上、当選の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

●お問い合わせ 「みえの安心食材」(米、野菜、お茶、果物)事務局(柳ビネ) TEL: 059-222-1451(10:00~17:00) 土・日・祝日、12月29日~1月3日を除く

※応募に際してご提供いただいた個人情報(当キャンペーンの抽選および発送業務以外)に使用することはいたしません。

※お客様個人情報は、適切に管理し、当選・発送後は適切に破棄させていただきます。