

年4回、
尾鷲の旬の
特産品を
きまることが
届きます！



尾鷲まるごと やーや祭

令和4年度



尾鷲やーや祭り

おわせ

尾鷲神社にて
撮影しました

尾鷲の市役所・商工会議所・
観光物産協会と26の小さな生産者が
地域一体で取り組んでいます。



年4回発送の
頒布会です

年間 **28,000円** 送料
税込み

締切 令和4年 7月3日(日)

お問合せ Tel.0597-23-8261
協同組合 尾鷲観光物産協会



基本便



尾鷲港産 魚 一年4回は、年4回 尾鷲の

夏便

7月~8月 冷凍便



世界の海から
お届け!!



あつさりとした
クセのない
天然の赤身

基本便 お届け内容

- ・ 長久丸のキハダマグロ柵(180g)
- ・ 沖キスみりん干し(140g)
- ・ 黒カマス塩干し(120g)
- ・ 鯛と蛸の小包ごはん(各70g×2)
- ・ まぐろのど旨い漬け / クセになる塩味(70g)
- ・ 真鯛こねずし(2合用)
- ・ 酢めさんま(2尾)
- ・ 尾鷲ヒノキまな板(1枚)



長久丸のキハダマグロ柵 (180g)

賞味期限/冷凍7日 製造者/長久丸
生食で透明感のある美しさをご堪能ください。



上品な白身が
絶品!

沖キスみりん干し (140g)

賞味期限/冷凍21日 製造者/上野商店
三重県では尾鷲港しか水揚げ
されない沖ギスは脂の乗りが
抜群です。



淡白で
旨味のある
干物

黒カマス塩干し (120g)

賞味期限/冷凍21日 製造者/上野商店
頭と内臓を取り除いて、
天日で柔らかく干した干物です。



漁師町直送の
マグロの漬け丼

まぐろのど旨い漬け クセになる塩味 (70g) **NEW**

賞味期限/冷凍150日 製造者/尾鷲金盛丸
尾鷲の海洋深層水を使ったサッパリ
風味。ヤーヤ便の為に作りました。



特製ダレと
鯛の旨味がマッチ!

真鯛こねずし (2合用) **NEW**

賞味期限/冷凍90日 製造者/三和水産
甘さを少し抑えて昨年度から
リニューアルしました。



こだわりの
酢でめしました

ふるま司ま
ついで

酢めさんま (2尾)

賞味期限/冷凍90日 製造者/三紀産業
そのまま食べてよし、
さんま寿司を作るもよし、
郷土の味をどうぞ!

まぐろ一筋
五十年



上品なヒノキの香りを
お届けします

鯛と蛸の
食べ比べ

鯛と蛸の小包ごはん (各70g×2)

賞味期限/冷凍60日 製造者/鷲洋
オリジナルのダシで
炊き上げた炊き込みご飯、
鯛と蛸の旨味がたっぷり。

尾鷲ヒノキまな板 1枚(12.5×25.0×1.5cm)

製造者/山本木工所
カッティングボードや
ミニトレイとして
様々な使い方が可能。



尾鷲ヒノキは
可憐なまな板



ふるま
三和丸!!

旬の特産品をまるごとお届けいたします



秋便

冷蔵便

9月～10月



おすすめ旬の刺身

基本便 お届け内容

- 秋の刺身3種盛り
- かつお磯煮(100g)
- ぶり燻製(34g)
- 山椒みそ(100g)
- 花かつお(70g)
- かえりイワシ なんびき(90g)
- 甘夏屋平山農園の甘夏ジュース(180ml×2本)
- 尾鷲節/ブッセ(2個)

いかに旬の味を味わうか



秋の刺身3種盛り

消費期限/冷蔵3日 製造者/魚鉄商店
鮮度抜群の秋の魚を発送直前に生き締めして刺身盛りでお届けします。



カルシウムたっぷり

ふわふわ 削りたて



花かつお (70g)

賞味期限/常温90日 製造者/中山商店
風味と深い旨味をとじこめた、削りたてのかつお節です。



魚の生ハム!!
ふんわりして



生姜醤油の風味を感じて

かつお磯煮 (100g)

賞味期限/常温100日 製造者/大瀬勇商店
醤油と生姜をきかした昔懐かしい味付けで、ごはんが進みます。



かえりイワシ なんびき (90g)

賞味期限/常温35日 製造者/厨工房ごしま
新鮮なかえりイワシに白エゴマと金胡麻を加え甘辛く炒りました。



尾鷲産 ブリを使用

ごはんのお供や 野菜につけて



山椒みそ (100g)

賞味期限/常温120日 製造者/可成屋 和操
味噌の中に入った山椒を練りこみ、じゃこや白胡麻を加えた一品。



木成り完熟の味をどうぞ



甘夏屋平山農園の甘夏ジュース (180ml×2本)

賞味期限/加工充填日から常温1年 製造者/甘夏屋 平山農園
完熟した尾鷲産甘夏を使用、甘味、酸味、苦味の調和がとれた味です。



ぶり燻製 (34g)

賞味期限/冷蔵80日 製造者/大瀬勇商店
じっくりと燻製にしたブリは、生ハムのような食感。

NEW

キースクリーンがポイント!!



尾鷲を代表する手土産!

尾鷲節/ブッセ (2個)

消費期限/冷蔵5日 製造者/福助堂
地元の民謡「尾鷲節」が名前の由来、尾鷲市民が愛する手土産お菓子。

※使われている写真はすべてイメージとなります。
※ザルや器などの小道具は商品に含まれません。
※水産物などの内容は水揚げなどで若干変わる場合があります。



冬便



厚切り鯛を
お鍋でどうぞ

鯛の
鍋の
後
雑炊で決まり

11月~12月 冷凍便

基本便	お届け内容
●	生食用サーモン切り落とし(150g)
●	鯛の切身(6切)
●	鯖の照焼き(4切)
●	シイラ塩干し(3枚)
●	サバ桜干し(片身2枚)
●	真鯛のカマの西京味噌漬け (1尾分カマ部分)
●	焼き鯖寿司(6貫)
●	ピンチョウマグロ漬け丼の素(2人前)



鯛の切身 (6切)

賞味期限/冷凍120日 製造者/はし佐商店
尾鷲の外湾で育てた鯛を
活きメにした切身はお鍋に最高!



上品な脂が
絶品です

新鮮空輸!!



生食用サーモン切り落とし (150g)

賞味期限/冷凍365日 製造者/尾鷲物産
全ての工程を尾鷲の自社工場で完結させた
安心管理のアトランティックサーモン。



三重県産のサバを
二晩じっくり漬けて
味付け
しています。

九鬼の町から
送るよ



サバ桜干し (片身2枚)

賞味期限/冷凍30日 製造者/浜千商店
3枚におろしたサバを、
地元産の醤油で
伝来の味付け。



肉厚の切身を
焼き上げました



鯖の照焼き (4切)

賞味期限/冷凍90日 製造者/三紀産業
お刺身用の新鮮なマグロを特製
ダレでじっくり焼き上げました。



焼き魚専門店が
フワッと焼き上げ

焼き鯖寿司 (6貫)

賞味期限/冷凍90日 製造者/柏屋本店
肉厚で旨味たっぷりの鯖が
のった押し寿司の一番人気。



NEW

シイラ塩干し (3枚)

賞味期限/冷凍30日 製造者/浜千商店
3枚におろした切身を、
薄塩で味付けして
干しあげています



真鯛のカマの西京味噌漬け (1尾分カマ部分)

賞味期限/冷凍60日 製造者/三重漁連
マダイのカマを西京風味噌に
漬込みました。

NEW

ピンチョウマグロ 漬け丼の素 (2人前)

賞味期限/冷凍90日 製造者/おわせお魚いちば おとと
自社まぐろ延縄船が尾鷲港に
鮮度良く水揚げされた
ピンチョウマグロを使用。

尾鷲の海で
育ったマグロ



焼くと味噌の
良い香り

漁師町特有の
甘めのタレに
漬込んだ一品



※使われている写真はすべてイメージとなります。
※ザルや器などの小道具は商品に含まれません。
※水産物などの内容は水揚げなどで若干変わる場合があります。

春便

2月~3月 冷蔵便



新鮮な刺身を
ご家庭で

自慢の刺身
食べてく

春の刺身3種盛り

消費期限/冷蔵3日 製造者/魚鉄商店
鮮度抜群の春の魚を発送直前に
生き締めて刺身盛りでお届けします。

基本便 お届け内容

- 特選鯛めしの素2合用
- 春の刺身3種盛り
- 魚に合う米(300g/約2合)
- まぐろの角煮
/マイヤーレモン入(60g)
- つぐちゃんのさんま甘露煮(100g)
- しお学舎の塩麹(180g)
- もちもちスティックパイ(2本)
- 尾鷲最中 石だたみ(2個)
- 天満のでっかい甘夏(Lサイズ1個)



ご家庭で
本格的な
鯛めしをどうぞ

特選鯛めしの素2合用

賞味期限/冷蔵30日 製造者/三和水産
ふんわりと焼き上げた新鮮な
真鯛と秘伝の鯛だしつゆをセット。



魚料理には
このお米で
決まり



NEW



魚に合う米 (300g/約2合)

製造者/世古米穀店
尾鷲唯一の
お米マイスターが
ブレンドした
魚料理に合う
お米です。

ぜひ、魚料理と
一緒に食べてみて



ごはんがすすむ、
甘辛甘露煮

つぐちゃんの さんま甘露煮 (100g)

賞味期限/常温90日
製造者/つぐみ工房
地元の番茶で7時間
じっくりコトコト煮込み
骨まで柔らか。



皮まで食べられる
マイヤーレモン
が入った
「まぐろの角煮」

NEW

まぐろの角煮 マイヤーレモン入 (60g)

賞味期限/常温100日 製造者/尾鷲金盛丸
定番「まぐろの角煮」にマイヤーレモンと
オリーブオイルを合わせてあっさり
仕上げました。



上品な味わい、尾
鷲の人気
お土産をどうぞ。



塩・米・麹が
つくりだす
伝統調味料



しお学舎の塩麹 (180g)

賞味期限/常温60日
製造者/モクモクしお学舎
もち米に麹菌をつけて、
しお学舎のお塩を黄金比で
ブレンドしました。



もちもちスティックパイ (2本)

消費期限/常温5日 製造者/朝日饅頭本舗
棒状にした大福を、パイ生地ではさんだ焼き菓子。

町歩きグルメ
おわせ棒の味を
お届け



尾鷲最中 石だたみ (2個)

消費期限/常温10日 製造者/朝日饅頭本舗
尾鷲海洋深層水を使用した
自家製あんがぎっしり詰まった最中



甘酸っぱさと
ほろ苦さが
ギッシリ

天満のでっかい甘夏 (Lサイズ1個)

製造者/甘夏屋 平山農園
完全無農薬で自家製有機肥料を使用して
育てたLサイズの甘夏です。



皮がマーマレードに

こしらえ
じょうぞう



尾鷲 北 ヤーヤ便

オプション商品

オプション 夏便 7月~8月



N1 梶賀のあぶりで作る
めはり寿司セット
900円(税込) **100セット
限定**
内容量 / 7~8個分
賞味期限 / 解凍後冷蔵90日
製造者 / 梶賀コーポレーション



N2 鯖子のあぶり 串
800円(税込) **200串
限定**
内容量 / 1串
賞味期限 / 解凍後常温90日
製造者 / 梶賀コーポレーション



N3 巻き鯖寿司
842円(税込)
内容量 / 6貫
賞味期限 / 冷凍90日
製造者 / 柏屋本店



N4 国産牛しぐれの
湯葉巻き寿司
1,380円(税込)
内容量 / 6貫
賞味期限 / 冷凍90日
製造者 / 柏屋本店

桑名貝新の
国産牛しぐれを
使用し湯葉で巻きました



N5 鯛の贅沢茶漬け
1,620円(税込)
内容量 / 2人前
賞味期限 / 冷凍90日
製造者 / 三紀産業



N6 ブリはらす
みりん干し
600円(税込)
内容量 / 180g
賞味期限 / 冷凍90日
製造者 / おわせ
お魚いちば おとと



N7 ガスエビ塩干し
600円(税込)
内容量 / 45g
賞味期限 / 冷凍21日
製造者 / 上野商店



N8 上野商店自慢の
お得ひものセット
2,600円(税込)
内容量 / プリトロみりん干し100g、
アジ開き3尾、タチウオ骨
せんべい5枚、小アジ8尾
賞味期限 / 冷凍21日
製造者 / 上野商店



N9 カマス開き 塩干し
470円(税込)
内容量 / 2枚
賞味期限 / 冷凍30日
製造者 / 浜千商店



N10 くずきりそうめん
600円(税込)
内容量 / 梅・黒糖各1個
賞味期限 / 解凍後常温30日
製造者 / 朝日饅頭本舗

ツルツル

オプション 秋便 9月~10月



A1 追加用 刺身2種盛り
1,625円(税込)
内容量 / 2種盛り
消費期限 / 冷蔵3日
製造者 / 魚鉄商店

基本便の刺身盛合わせの
ポリリウムアップにどうぞ



A2 真鯛みそ 極
735円(税込)
内容量 / 90g
賞味期限 / 常温180日
製造者 / 三和水産



A3 かつお生節
500円(税込)
内容量 / 180g
賞味期限 / 常温100日
製造者 / 大瀬勇商店

尾鷲市民が古くから食べてきた郷土食、
醤油やマヨネーズなどでどうぞ

仕込みに
尾鷲海洋深層水を
使用した
味わい豊かな醤油



A4 酒屋の醤油
別撰こいくち
450円(税込)
内容量 / 720ml
賞味期限 / 常温2年
製造者 / Yアルコ(河武醸造)



A5 真鯛の湯引き
1,134円(税込)
内容量 / 200g
賞味期限 / 冷蔵6日
製造者 / 三重漁連

湯引きしたマダイは、
余分な脂が落ちて
あっさりおいしいです



A6 尾鷲生とうがらし
虎の尾
390円(税込)
内容量 / 45g
賞味期限 / 冷蔵90日
製造者 / モクモクしお学舎

尾鷲の漁師が
わさびの代用として
使った生とうがらし
「虎の尾」の薬味



A7 さんま寿司
864円(税込)
内容量 / 8切
消費期限 / 常温3日
製造者 / 三紀産業



A8 抹茶ミルクと
苺ミルクのジャムセット
1,450円(税込)
内容量 / 160g×2
消費期限 / 常温120日
製造者 / 可成屋 和操

伊勢抹茶 / 国産イチゴ
×大内山牛乳の
2層ジャム2種セット

※使われている写真はすべてイメージとなります。 ※ザルや器などの小道具は商品に含まれません。 ※水産物などの内容は水揚げなどで若干変わる場合があります。

ヤーヤ便 お申し込み者の みなさんへの プレゼント

その1 ビンチョウマグロ プレゼント

プレゼント時期 2023年1月中旬~2月

抽選で1名様に、
生まぐろをさばいた状態の
ビンチョウマグロをプレゼント。

※お届けする部位は身・カマ・目玉・中落ちです
※船の入港状況と当選者の方の都合を調整しお届けいたします。



マグロ一本分
送ってほしい

ふるま

もうちょっと豪華にしたい時は、オプション商品を追加!

オプション
冬便
11月~12月



F1 梶賀のあぶりお試し味比べセット
1,200円(税込) **200セット限定**
内容量 / 30g×4種
賞味期限 / 解凍後常温90日
製造者 / 梶賀コーポレーション

NEW



F2 まぐろのカルパッチョ
540円(税込) **100セット限定**
内容量 / 70g
賞味期限 / 冷凍150日
製造者 / 尾鷲金盛丸 ※野菜は入っていません

流水解凍してカット野菜にのせるだけで簡単カルパッチョの出来上がり



F3 長久丸のバチマグロ柵
1,850円(税込)
内容量 / 180g
賞味期限 / 冷凍7日
製造者 / 長久丸

天然マグロならではの身が引き締まったもちもち食感が魅力です。まぐろ本来の旨味をご堪能ください



F4 真鯛のつみれ
972円(税込)
内容量 / 150g
賞味期限 / 冷凍90日
製造者 / 三和水産

ふふふふふ



F5 さんまの蒲焼き
864円(税込)
内容量 / 2尾
賞味期限 / 冷凍90日
製造者 / 三紀産業

厳選したサンマを使い、特製ダレでじっくりふくら焼き上げました



F6 ブリ桜干し
520円(税込)
内容量 / 2枚
賞味期限 / 冷凍30日
製造者 / 浜千商店

切身にしたブリを、まろやかな甘みを含んだ伝来の味付けで干し上げています



F7 サバフグ桜干し
720円(税込)
内容量 / 片身3枚
賞味期限 / 冷凍30日
製造者 / 浜千商店

地元で水揚げされたサバフグを、地元産醤油で味付けして干し上げています



F8 紅白餅
700円(税込)
内容量 / 紅白3個ずつ
賞味期限 / 冷凍30日
製造者 / 朝日饅頭本舗

尾鷲ではお祝いに盛大な餅撒きを行います焼いても鍋にいれてもよし



オプション
春便
2月~3月



H1 追加用 刺身2種盛り
1,625円(税込)
内容量 / 2種盛り
消費期限 / 冷蔵3日
製造者 / 魚鉄商店

基本便の刺身盛合わせのボリュームアップにどうぞ



H2 宗太鯉のあぶり開き
800円(税込) **200枚限定**
内容量 / 1枚
賞味期限 / 常温90日
製造者 / 梶賀コーポレーション



H3 山椒薫るまぐろフレーク
450円(税込)
内容量 / 50g
賞味期限 / 常温360日
製造者 / 尾鷲金盛丸

ぶどう山椒の風味豊かなマグロフレーク



H4 極上まぐろの角煮
864円(税込)
内容量 / 60g
賞味期限 / 常温360日
製造者 / 尾鷲金盛丸

JALファーストクラスに採用された極上の味をご家庭でも



H5 まぐろのジャーキー
350円(税込) **100袋限定**
内容量 / 30g
賞味期限 / 常温200日
製造者 / 尾鷲金盛丸

栄養価豊富なまぐろの血合いに独自タレと黒胡椒を付け燻製しましたお酒のつまみにどうぞ!



H6 おにぎりがグッと旨くなるお塩 オリジナル
380円(税込)
内容量 / 80g
製造者 / モクモクしお学舎

しっとりとした粗塩、米粒の旨味をグッと引き立てます



H7 めはり寿司
864円(税込)
内容量 / 7個
賞味期限 / 常温3日
製造者 / 三紀産業



H8 ガスエビ姿焼きせんべい
428円(税込)
内容量 / 4枚
賞味期限 / 常温90日
製造者 / おわせお魚いちばおと

尾鷲産ガスエビを香ばしく焼き上げたせんべい



H9 栗どら焼き おーとっちょー
500円(税込)
内容量 / 2個
賞味期限 / 常温10日
製造者 / 朝日饅頭本舗

栗がたっぷりのどら焼きです



ふーとっちょー

その2 オンライン買い物プレゼント

ヤーヤ便をご購入いただいたお客様の中から抽選で10名様に、毎月第一土曜日に開催される朝市(尾鷲イタダキ市)での3,000円分(税込)リモート買い物券プレゼント。ヤーヤ便事務局が会場に赴き、お客様の代わりにリモートでお買い物させていただきます。購入した商品につきましてはその日の内に発送させていただきます。

※写真はすべてイメージです。
※コロナ禍の影響によりイタダキ市の開催が困難であればおわせお魚いちばおととの買い物となります。



オンライン買い物風景



おわせ

尾鷲まるごとヤーヤ便とは？

遊びに来よう



尾鷲まるごとヤーヤ便事務局スタッフです。

お楽しみ♡
お届けてます!!



尾鷲魚市場、朝の風景。

年4回(夏秋冬春)で尾鷲の特産品をお届け

地域の特産品はもちろん
風土、文化も含め、まるごと味わい、感じ、
楽しんでもらえる商品を詰め合わせ、
年4回お届けする頒布会です。



カタログ商品撮影の盛り付けにご協力いただいた「ほんじつのさかな」さん。

地域一体の取り組みで「尾鷲の逸品」が集結

尾鷲市役所・商工会議所・観光物産協会と
26の生産者が、地域一体で取り組んでいます。
尾鷲の美味しいものや良いところを広めたい！尾鷲に来てほしい！
その思いでカタログ制作から出荷まで
試行錯誤しながらがんばっています。
今年は自慢の新品を加えてお届けいたしますので、
是非お楽しみください！

尾鷲の海山は
木に見えぬ秘境に
みよこころ

尾鷲の「がんばりよること」をお伝え！

地域一体の取り組みで「尾鷲の逸品」が集結。
尾鷲でがんばりよる(がんばっている)姿取材して、
皆様に新聞としてお届けしています。
生産者のこだわりや、商品のアレンジレシピなど
「尾鷲まるごとヤーヤ便」を
より楽しんでいただく方法も
掲載いたします。



今年もごみの削減に努めます

夏と冬は冷凍商品、秋と春は冷蔵・常温品を固めることで
発泡スチロールや段ボールなどの
包装資材の削減に工夫をいたしました。
環境に負荷をかけない尾鷲まるごとヤーヤ便として
コンパクトな梱包で持続可能な商品づくりに
取り組みます。



今回の表紙撮影は、生産者の女将さん&尾鷲商工会議所女性部のみなさんご協力のもと、毎年ヤーヤ祭りが執り行われる尾鷲神社にて行いました。

「尾鷲まるごとヤーヤ便」のご利用案内

季節毎 年4回お届けいたします

お申し込み

1. ホームページから

「尾鷲まるごとヤーヤ便」のオンラインショップよりお申し込みください。
<https://ya-yabin.shop-pro.jp>

5月31日までにホームページからのお申し込みの場合
28,000円 → 27,000円
1,000円 お得!!
他の割引との併用はできません



2. 郵便で

同封のお申し込み用紙に、必要事項を記入し、投函してください(切手不要)

3. FAX

0597-23-8263
同封のお申し込み用紙に、必要事項を記入しFAXしてください(24時間受付)

4. 窓口

午前8時30分～午後5時
年末年始のみ休業
お電話でも受け付けております
0597-23-8261

ご注意

- ヤーヤ便は生鮮食品が中心となりますので、事前にお届け日のご連絡を郵便ハガキでお知らせします。転居・長期不在のご予定等がある場合は、ご相談ください。(お届け日通知はがきは、3週間前を目安にお送りいたします)
- 商品の品質上、北海道、青森、沖縄、南九州(宮崎・鹿児島)、離島などへのお届けは、別途ご相談ください。
- 水揚げ状況により、商品を代替品で対応させていただきます場合がございます。予めご了承ください。初回夏便発送後のお客様の都合(想像と異なる、長期不在または受取拒否その他お客様の事情等)による返品、交換、返金、注文のキャンセルなどはお受けいたしかねます。
- ご購入の際は商品情報、申込に関する注意事項をよくご確認の上、ご注文ください。

28,000円
(送料・税込み)

お支払い

代金はお申し込み後に郵送する払込用紙にて、到着日から2週間以内にお支払いください。
※入金を確認できない場合、商品発送は出来ません。

お届け先指定ができます

例えば、夏便は娘さん、秋便は息子さん、冬便は知人に、春便は自宅に…なども可能です。
ギフトなどで各便でお届け先が異なる場合は、申込用紙にそれぞれお届け先を記入ください。

「ヤーヤ便」の申し込みから商品到着までの流れ



尾鷲まるごとヤーヤ便は
ふるさと納税の返礼品
としても選べます

寄付金額
63,000円



楽天ふるさと納税 ふるさとチョイス

お申し込み
お問い合わせは



Shop HP



Facebook



LINE

協同組合 尾鷲観光物産協会

〒519-3605 三重県尾鷲市中井町12-14
尾鷲観光物産協会ホームページ <https://owasekankou.com>
TEL. 0597-23-8261 午前8:30～午後5:00(年末年始のみ休業)
FAX. 0597-23-8263 E-mail ya-yabin@owasekankou.com

協力/尾鷲市

〒519-3696 三重県尾鷲市中央町10-43
TEL. 0597-23-8215(商工観光課)

尾鷲商工会議所

カタログデザイン/桜茶屋 design