

令和6年度「オール三重プロジェクト事業」コラボレーション商品一覧（7商品）

（別紙1）

	商品名	商品の概要	商品写真	事業者	単位	参考価格 (税込)
①	甘夏みりんぼし		未利用魚であるアイゴを三重県産甘夏を使って、旨味がたっぷり凝縮したみりんぼしにしました。甘夏のフルーティな酸味がアイゴ独特の味わいや肉厚な食感を引き立てます。ご飯はもちろん、お酒とも相性ぴったりです。	さじべ屋×Amanatsu Tenma Farm×マルキ商事(株)	1個	¥750
②	伊勢古材板 贈答・お土産用 box		大工の道具箱を現代風にアレンジし、風合いや色合い、木目が異なる伊勢古材を張り合わせてつくった小さな木箱です。小物や雑貨を入れるだけではなく、贈答用ボックスとしても活用できます。	(株)ダイマル×(株)伊藤酒造	1箱	¥5,500
③	スコーンサンド		津市産の小麦「せときらら」で焼き上げたスコーンをベースに、四日市市の日本酒や尾鷲市の甘夏で作ったジャム、津市で作ったおからのメープルフィリングなど、三重食材をふんだんに詰め込んだサンドです。	パンタロン(株)×Amanatsu Tenma Farm×(株)横山食品×伊藤酒造(株)	1個	¥330
④	シーシェルトレイ seashell tray		海の廃材である真珠貝と海洋プラスチックを活用して作った小物置きトレイです。貝殻の真珠層の輝きを削り取り、プラスチックトレイの中に閉じ込めることで、海の中のゆらぎを感じさせる繊細な佇まいを実現しました。	(株)REMARE×境工芸社	1個	¥5,000
⑤	ソース		甘夏の果汁と乾燥させた粉末を、海藻の佃煮と風味豊かなオリーブオイルと混ぜ込んで味付けしたソースです。魚介の濃厚な旨味に、甘夏の酸味が加わり、シーフードはもちろん、サラダや肉類とも相性のいい上品な風味です。	さじべ屋×Amanatsu Tenma Farm	1瓶	¥750
⑥	海苔のり節		サクサクとした食感が魅力の焼きばらのりや陸上養殖で育った香り高いすじ青のり、伝統的な製法で作られた本枯鰹節を合わせたふりかけです。素材そのものの旨味や風味と独特の塩味が織りなす調味料無添加の自然な味わいが楽しめます。	マルキ商事(株)×(株)百福×(株)南伊勢マリンパイオ	1個	¥648
⑦	ヨメイリチェア yomeiri chair		長年大切に使われてきた伊勢古材と桐箆筒を再利用した椅子です。現代ではあまり使われなくなった桐箆筒を次世代へと受け継ぐために、風合いや質感を残しつつ、現代でも使いやすい商品にアップサイクルしました。	(株)ダイマル×(株)REMARE 関連会社	1脚	¥33,000

※商品名、単位、参考価格等は変更になることがあります。