

くに  
「うまし国」の海の幸、山の恵み

# 東料産直レター

2017秋号  
特別版  
三重



”  
うまし国  
“  
へ  
ようこそ



三重県は、温暖で肥沃な平野と豊饒の海を擁し、山海の幸に恵まれた「うまし国」として日本人の魂のふるさととして愛され続けてきました。

伊勢志摩サミットの開催により注目を集めた、三重の食のさらなる利用拡大に資する取組を進めています。

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

## 古の時代より続く「うまし国」へようこそ

天照大御神（あまてらすおおみかみ）が永遠の鎮座地とした美しい理想郷である「うまし国」三重県は、日本のほぼ中央に位置し、大きく5つの地区に分けることができます。

■**北勢地区**：木曾川、長良川、揖斐川の3つの大きな一級河川が流れ込む伊勢湾の北部では海苔の養殖が盛んで、全国的にも幻と言われている『アサクサ海苔』の養殖に挑戦する漁師たちが日々奮闘し、良質な海苔を生産しています。

■**中南勢地区**：江戸時代から東京・日本橋などで活躍した伊勢商人、松阪商人を輩出した松阪は、世界に誇る「松阪牛」の産地でもあり、国学者の本居宣長や北海道の名付け親である探検家の松浦武四郎の出身地です。

■**伊勢志摩地区**：古来より「瑞穂の国」日本の五穀豊穰、平和と繁栄、そして大御宝（国民）の平安を祈る祭儀が行われる伊勢神宮。祭儀の数は年間1500以上行われます。また、御食国であった鳥羽・志摩は海女の数が日本一と言われており、自然の恵み豊かな漁場ではアワビや、伊勢海老、牡蠣などがよく獲れます。

■**東紀州地区**：ユネスコ世界遺産となった熊野古道（「紀伊山地の霊場と参詣道」として2004年に登録）をはじめ、日本一の棚田と謳われる「丸山千枚田」を有する東紀州地域は、黒潮が流れる豊かな漁場でとれたサンマの丸干しやすだれ干し、温暖な気候により一年中採れるみかんなどが有名です。

■**伊賀地区**：俳人・松尾芭蕉の生誕の地でもある伊賀地区は、忍者が修行したといわれている景勝地の赤目四十八滝などがあります。寒暖の差が激しく鈴鹿山脈の豊かな伏流水で育てられた伊賀米は5年連続特Aを獲得しています。



## 志摩半島の海女さんが伝統的素潜り漁で獲った鮑

水揚げ後自社工場ですぐにプランチングし、殻を丁寧に外し冷凍してあります。調理の手間がかからず大変使いやすく、賞味期限は2年間ございます。解凍後冷蔵保管で翌日まで生食でおいしく頂ける品質の高さが自慢です。

出荷と取扱時期 通年  
最低ロット 1kg

商品名	内容	価格(税込)
①黒鮑むき身	30~300g:1gあたり	¥43
②黒鮑むき身(スレ)	30~300g:1gあたり	¥39
③白鮑むき身	30~300g:1gあたり	¥33
④白鮑むき身(スレ)	30~300g:1gあたり	¥28

※送料: ¥2,160~

伊勢志摩産 黒鮑むき身  
伊勢志摩産 白鮑むき身



## 素材のサバにこだわり、サバの旨味を濃縮させた逸品

製法はとてもシンプルで、捌いて味付けし、風乾して低温の煙を掛けるだけです。味付けは沖縄のお塩と14種類のハーブのみを使用します。作り方がシンプルなのに製品の生命線は原料となります。最高のサバを探し求めた結果、安乗で水揚げされた真冬と真夏の旬のサバにたどり着きました。安乗のサバは旬の時期に脂の味がとても良いだけでなく、強い脂に負けない身の味があります。とてもバランスの良い強い旨味を味わって頂けると思いますので、ぜひ一度お試しをください。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
志摩さば冷燻	片身	¥979

※送料: ¥854~

志摩さば冷燻



## 地元には流通しない珍しい食材

魚でありながら、まるで鶏肉のような食感であっさりとした味わいです。身の中に含まれる水分量が多いので、解凍した後湯煎にして手で割るか薄切りにした後、酢味噌か梅肉で頂くのがお勧めです。

出荷と取扱時期 通年  
最低ロット 0.5kg

商品名	内容	価格(税込)
マンボウの身	1kgあたり	¥1,224~1,646

※送料: ¥1,620~

マンボウの身



## 三重県産のニギスを骨も抜いて舌触り良く食べやすいよう加工しています。

鮮度にこだわり、新鮮な深海魚ニギス属に属する「沖きす」です。味は淡白ながら脂の乗った旨味を持っています。使い勝手のいいように新鮮なうちにミンチ状に加工しました。ぜひお試しください。

出荷と取扱時期 通年  
最低ロット 4kg

商品名	内容	価格(税込)
沖ギスの落とし身	1kgあたり	¥2,468

※送料: ¥1,620~

沖ギスの落とし身

奥田ブランド  
伊賀牛

## 伊賀で生まれ育つ、黒牛

伊賀地方で2軒しかない生産牧場で飼育する黒牛から生まれた「伊賀生まれ、伊賀育ち」の仔牛を生産、育成。通常、肉牛を育てるエサは8種類程度ですが、18種～22種類のエサを自社配合し使用。その栄養バランスの良さから、ミネラルがたっぷり含まれ味が良く、ほどよいやわらかさと風味がある上質な赤身に仕上がります。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①サーロイン(筋引き)	1kgあたり	¥15,840
②赤身ブロック(ステーキ用)	1kgあたり	¥12,240
③セット 1頭(枝)	1kgあたり	¥3,960
④すね肉(シチュー用)	1kgあたり	¥4,320

※送料: ¥1,320～



三重ブランド認定品  
熊野地鶏

## 鶏本来の旨味を活かした上質メニューに!

三重県原産の「八木戸(やきど)」、「伊勢赤どり」、「名古屋コーチン」の三元交雑。コンセプトや独自性、将来性は県が認定する「三重ブランド」のひとつとなっています。軍系特有の肉質を活かし、さらに脂のりを良くする掛け合わせをおこなうことで、赤みが強く、弾力性に富んだ肉質と旨味成分を多く含む鶏肉本来のコクと風味をご堪能いただけます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	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～



新姫生果・果汁

## 悠久の地熊野に生まれた、新たな姫様

タチバナと温州ミカンが自然交配した交雑種といわれ、偶然発見された新しい柑橘です。すだちやシークワーサーのように酸味が強く、爽やかな香りが特徴。果実は直径3cm前後で、重さは25～30gと小さくて可愛い柑橘です。

出荷と取扱時期 ①10月～11月②③通年

商品名	内容	価格(税込)
①新姫 生果	1kg	¥1,152
②果汁 果汁	100ml	¥706
③果汁 果汁(業務用)	900ml	¥4,032

※送料: ¥650～



まえがわじろうがき  
前川次郎柿

## 三重県の柿どころ「多気町」発祥の柿

多気町の次郎柿生産者が自園の次郎柿の中に特別早く熟する枝を発見、昭和32年に「前川次郎(まえがわじろう)」と命名し、その後全国で栽培されるようになりました。いわば多気町発祥の前川次郎柿は、肉質がやや硬く、糖度が高いのが特徴。摘果を多くし、実を大きくする努力や品質を均一に保つための工夫を手間暇惜しまず行っています。

出荷と取扱時期 10月～11月

商品名	内容	価格(税込)
前川次郎柿	6個/1箱	¥1,728

※送料: ¥566～



前川次郎柿の飲むお酢



昔ながらの木樽仕込みの、まるやか柿酢

甘柿の最高級品として評価される三重県多気町発祥前川次郎柿を使用し、昔ながらの木樽で仕込み、伝統的な「静置発酵法」でお酢にしました。この製法は時間をかけてゆっくりと発酵させるため、酸味のかが取れてまるやかに仕上がっています。前川次郎柿の風味を楽しんでいただけるよう、果肉をたっぷりと加えてあります。

出荷と取扱時期 10月～11月

商品名	内容	価格(税込)
前川次郎柿の飲むお酢	200ml 3本/箱	¥4,018

※送料: ¥566～

桑名もち小麦、麦ストロー



お米に「もち米」がある様に、「もち小麦」はもち性澱粉を持った小麦。

小麦なのに「お餅の様な粘り気」を味わえるのが特徴です。日本でほとんど栽培されていませんが、現在桑名では1農家さんが低農薬などのこだわりを持って育てています。水分を加えれば粘り気が出てもち性が高くなり、水分を無くすクッキーや揚げ物などは、逆にサクサクの食感となります。昔懐かしい麦ストローもあわせてお楽しみください。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①桑名もち小麦	5kg	¥5,040
②桑名もち小麦	1kg	¥1,110
③桑名もち小麦	500g	¥605
④麦ストロー	1本	¥30

※送料: ¥700～

伊勢茶葉しぐれ



珍しい、茶葉のしぐれ煮

三重県四日市市にある水沢地区は伊勢茶の産地。そこで茶農家を営むマルシゲ清水製茶のかぶせ茶葉だけを使用して茶葉のしぐれ煮にしました。しぐれ煮は特別製のたまり醤油を使用して、昔ながらの作り方で炊き上げております。食せば後からふんわりと茶葉の風味が広がります。お酒にも、ご飯にも是非どうぞ!

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①伊勢茶葉しぐれ100	100g×20個/箱	¥8,064
②伊勢茶葉しぐれ500	500g×4個/箱	¥6,912

※送料: ¥500～

えび塩



三重県ならではの、伊勢海老燻製塩!

伊勢海老をまるごと粉にし、燻煙をかけた塩と合わせた燻製塩です。おにぎりにお使いいただきますと、伊勢海老の濃厚な味噌の風味が楽しめます。伊勢海老の味が様々なお料理に旨味をプラスされますので、燻製の香ばしさとともに、様々な料理に手軽に伊勢海老の風味をお使いいただけます。ぜひお試しくださいませ。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①えび塩(伊勢海老燻製塩)	50g瓶	¥403
②えび塩(伊勢海老燻製塩)	1kg真空パック	¥3,024

※送料: ¥854～

三重県産小麦の手延べうどん  
鈴鹿抹茶めん

## 三重県産の小麦のみを使用し、手延べ製法でつくったこだわりのうどん

三重県北勢地区に古くから伝わる手延べ製法でつくった、滑らかでコシのあるうどんです。三重県産の小麦のみを使用し、モチリ感・小麦の風味が感じられます。

煮込んでも茹で延びしづらいのも特徴です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①内麦手延べうどん(業務用)	10kg	¥8,568
②鈴鹿抹茶めん	180g	¥418
③鈴鹿抹茶めん(業務用)	500g	¥806

※送料: ¥600~



町屋ピクルス

## 40年間試行錯誤を繰り返してようやく完成したピクルス

堆肥を利用した土づくりや、生物農薬等を利用した減化学農業栽培で栽培したキュウリを使用しています。キュウリから醸造したキュウリ酢をブレンドすることで、よりまろやかに仕上げました。

まろやか風味、ごま油風味、昆布風味の3種類をご紹介します。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①町屋ピクルス まろやか風味	220g×6個	¥6,000
②町屋ピクルス ごま油風味	220g×6個	¥6,000
③町屋ピクルス 昆布風味	220g×6個	¥6,000
④町屋ピクルス ガーキン種	220g×6個	¥6,000

※送料: ¥660~



みかんまるごとフルーツソース

## 伊勢志摩、南伊勢町五ヶ所浦で栽培した完熟みかんでつくったフルーツソース

五ヶ所浦は、熊野灘からの潮風を受けて温暖でありながら時として寒さも襲来する気候の土地であり、昔からみかんの生産が盛んです。

果実のひとつひとつを、心を込めて育て農薬もできるだけ控えて、安心して召し上がっていただける商品をつくっています。フルーツソースはマルチ栽培した完熟小粒みかんでまるごとソースにしています。ぜひご賞味ください。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
みかんまるごとフルーツソース	350g×10本	¥14,112

※送料: ¥566~



ガーデン・ハックルベリーソース

## 土づくりにこだわり、無農薬にこだわり、無添加にこだわったソース

ガーデン・ハックルベリーは一年草のナス科です。熟した実のみを1粒ずつ収穫し、ソースにする過程においてはクエン酸を使用せずに、自家製のルバーブや南高梅の酸味を利用してつくっています。また無農薬栽培ですので安心安全な商品です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①ガーデン・ハックルベリーソース	1kg袋	¥6,336
②ガーデン・ハックルベリーソース	500g袋×2	¥6,912
③ガーデン・ハックルベリーソース	220g瓶×4本	¥6,221

※送料: ¥776~





## 12年の歳月をかけて開発された新しいお米を、熱い思いをもった「農の匠」が栽培し、自信を持ってお勧めします。

結びの神の特徴は、米粒が大きくしっかりしているため ふっくら美しいつやのある炊き上がりです。もちもち感がありながらべたつきが少なく、噛みしめるほどに味わいが広がります。しっかりとした粒感はこちらし寿司などにも最適ですので、晴れの日など「わ」ができるおめでたいときに、人と人を結ぶ「結びの神」でお祝いしてみたいはいかがでしょうか。

結びの神



## 鈴鹿山脈系の清らかな水、古琵琶湖土壌で育まれた良質の酒米からつくった伊賀のお酒

MORIMOTO VINTAGE SAKE1998は、低温で長期熟成させた古酒です。

上品なハチミツの様な風味+少し栗の様な香り+少しチョコレートの様な香りがあり、まるでハチミツのようにキメ細かな甘みが舌の上に広がります。

黒松扇 活性生原酒 にごり酒は、生きたままの酵母と酵素が後酩酵を続けています。酵母の出したシュワシュワ炭酸ガスとミルク色のドロっとした濃厚な味が特徴です。

MORIMOTO VINTAGE SAKE1998  
黒松扇 活性生原酒 にごり酒



## 明治二十年創業、三重県指定伝統工芸品「尾鷲わっぱ」

尾鷲ひのきの原産地である尾鷲市において、古くからの伝統工芸として受け継がれて来た「尾鷲わっぱ」は、山で働く人々の生活の一部として活躍してきました。殺菌性に優れ、軽量ながらも堅牢、使えば使うほど味わい深く、漆を塗れば孫の代まで使うことが可能です。弁当箱を代表とする漆器の数々は、尾鷲ひのきの上質部分を使い完成まで二ヶ月をかけて全て手作業で作られます。全四十五の工程を経て透明感のあるすり漆で仕上げられる「尾鷲わっぱ」は、この地域で唯一のわっぱ職人の手によって熟成され、現在も国内数多くの人々に愛用されています。



尾鷲わっぱ



出荷と取扱時期 通年(受注後1~2月後)

商品名	価格(税込)
①お花見セット	¥75,000
②本朱刷毛塗り角型三段重	¥250,000
③刷毛塗り珈琲茶碗(内朱)	¥29,000
④刷毛塗り珈琲茶碗(内黒)	¥29,000
⑤ワインクーラー	¥23,000

※送料別途

# 「三重県フェア」開催!

10月12日(木)東京の料理店の皆様に三重県の産品に特化した試食会「三重県フェア」を開催いたしました。フェアでは22品目の商品が揃いました。又、遠路より沢山の生産者さんも会場にきていただき、出品商品への熱い思いをご来場された料理人の皆様にお話しいただきました。大変活気ある会となりました。

**< 出品商品 >** 熊野地鶏、奥田ブランド伊賀牛、伊勢志摩産黒鮑むき身、伊勢志摩産白鮑むき身、沖ギスの落とし身、マンボウの身、志摩さば冷燻、えび塩(伊勢海老燻製塩)、桑名もち小麦、麦ストロー、内麦手延べうどん、鈴鹿抹茶めん、伊勢茶葉しぐれ、新姫(生果、果汁)、前川次郎柿、前川次郎柿の飲む酢、みかんまるごとフルーツソース、みかんストレートジュース、ガーデン・ハックルベリーヨーグルトソース、町屋ピクルス(まろやか風味、ごま油風味、昆布風味)、結びの神(米)、尾鷲わっぱ、MORIMOTO VINTAGE SAKE 1998、黒松翁活性原酒にごり酒



▲尾鷲わっぱに関心を寄せる料理店の皆さん



▲三重の地酒も好評でした



▲みかん丸ごとを使用したソース



▲柔らかい飲み口の柿酢



▲熊野地鶏と新姫の話聞く料理人の皆さん



▲出荷が始まった新姫



▲珍しい茶葉を使ったしぐれ煮も話題に



▲料理人産同士も和やかな会場の様子



▲注目を集めたもち小麦



▲試食が好評だった伊勢志摩産あわび



▲志摩さば冷燻の試食



▲伊賀牛の生産者さんと試食を作ってくださった料理人さん



▲白、黒、マダカの3種のあわびを試食

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