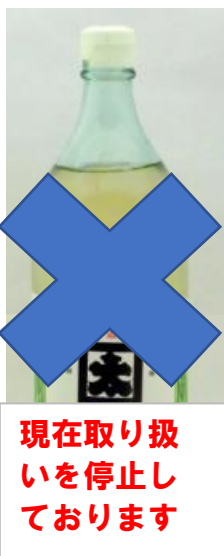


三重県産丸大豆醤油	三重県産丸大豆醤油	超特選醤油	超特選醤油	小左衛門さんちの醤油吟選
三重奏 1ℓ	500mℓ	1ℓ	500mℓ	1ℓ
560円	380円	500円	330円	440円

小左衛門さんちのつゆ	小左衛門さんちのつゆ	小左衛門さんちのみそ 赤だし 750g	小左衛門さんちのみそ 合わせの赤 750g	小左衛門さんちのみそ 合わせの白 750g
1ℓ	500mℓ	550円	550円	550円
1000円	570円			

ヤマコ超特選 さしみたま	桑名のこめ油	桑名のこめ油	桑名のこめ油ドレッシング	桑名のこめ油ドレッシング
300mℓ	1500g	500g	ごま 300mℓ	和風 300mℓ
345円	1350円	630円	450円	450円

				
一番搾り 純正ごま油	純正ごま油 太白	カクタ 穀物酢瓶	カクタ 米酢瓶	カクタ すし酢瓶
340g	340g	900ml	900ml	900ml
685円	670円	380円	500円	630円

現在取り扱いを停止しております

				
脂が少ないので、だしも濁らず、そのまま食べても、臭みが少なく、香りが良く、あっさりした味です。	血合を取ることで数の子、焼きなす、漬物などにかけた時に、見た目が良く臭みが少ないのが特徴です。	鹿児島県枕崎産100%のかつお節をだし用として、厚削りしました。ぶしが強くと、香りが良いのが特徴です。	花かつおを破片しました。漬物、焼きそば、お好み焼きなどに合います。香りが良く、美味しくなります。	5～10ℓの水に一袋を入れ、沸騰したら弱火で10分ほどで美味しいだしが出ます。
かつお削り薄花削り	かつお削り血合抜き糸削り	かつお削り鰹厚削り	かつお削り鰹破片削り	無添加だしパック
70g	70g	70g	70g	20g×10パック
530円	530円	530円	530円	530円

				
通年味わうことができるはちみつです。	現在取り扱いを停止しております	色やデザインは変更する場合があります。	色やデザインは変更する場合があります。	色やデザインは変更する場合があります。
百花のはちみつ	3種のききはちみつ	ビーズプレスレット	コサージュ	ヘアピン
130g	35g×3	1個	1個	2個1セット
1000円	1200円	100円	100円	100円

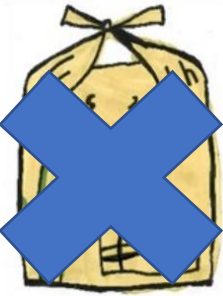
手延ひやむぎ	(約12食分) 手延そうめん 贈答用	手延そうめん	九鬼太白胡麻油使用 (ひやむぎ)	現在取り扱い を停止してお
225g×3束	53g×28束	53g×5束	大矢知手延干麺	幻のなたね油
810円	3900円	550円	225g×3束	ペットボトル 600g
			1500円	1500円

伊勢本かぶせ茶 上	伊勢本かぶせ茶	やぶきた煎茶	高級煎茶	現在取り扱 いを停止し ております
100g	100g	100g	100g	幻のなたね油
1080円	864円	1080円	1080円	ビン 275g
				900円

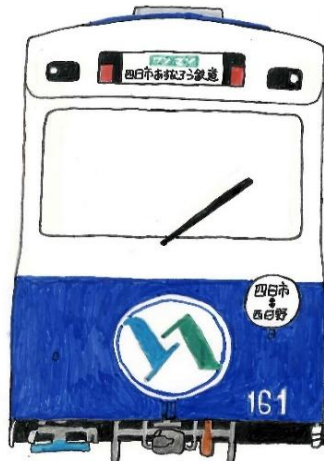
あさを伝統の溜りと生姜で、じっくりと柔らかく煮上げました。	あさを伝統の溜りで柔らかくあつりとした甘味に煮上げました。	三重県産の鰯節を使い、ほど良い甘味に炊き上げました。	三重県産のちりめん、花かつお、アラメをブレンドしました。	三重県産のエリンギを手間暇かけコリコリとした食感に炊き上げました。
伊勢志ぐれ煮	伊勢志ぐれ煮 (甘口)	花かつお煮	磯しぶき煮	エリンギ
85g	85g	55g	85g	90g
430円	430円	430円	430円	430円

				
カフェオレエキス無糖	カフェオレエキス加糖	ドリップバックコーヒー	レギュラーコーヒー	現在取り扱いを停止しております 品種や年度を こだわらない伊賀米 2800円/10kg 1400円/5kg
600ml	600ml	1袋	200g	
1300円	1300円	193円	1310円	

カフェオレエキスは、5倍程度の牛乳で割るだけで簡単にカフェオレがお楽しみいただけます。
水で割ればアイスコーヒーとしてもお召し上がりいただけます。

				
現在取り扱いを停止しております				今年は12月限定での 販売です。
有機肥料使用	一般肥料使用	有機肥料使用	一般肥料使用	よっかいち河原田みかん 1kg 410円
コシヒカリ	コシヒカリ	コシヒカリ（前年米）	みえのゆめ	
5800円/10kg	5200円/10kg	3700円/10kg	4120円/10kg	
2900円/5kg	2600円/5kg	1850円/5kg	2060円/5kg	

玄米での重量で表示しています。玄米10キログラムを精米するので約9～9.5キログラムとなります。



ヤマコ醤油株式会社

ヤマコ醤油株式会社は、おかげさまを持ちまして、醤油・味噌・たまりを作り続けて、創業以来200余年を数えます。当時の伝統を今に受け継ぎつつ、そこに現代の技術と嗜好を取り入れることにより、地域の食文化の伝承に微力ながら貢献してまいりました。「おいしい」は、みなさまの食卓を笑顔にする力があります。

- 所在地：三重県四日市市山町215番地
- TEL：059-321-2170
- FAX：059-321-2171
- ホームページ <http://www.yamakosyouyu.co.jp>



油清（あぶせい）

米油は不飽和脂肪酸を多く含む植物性の油ですが、大豆や菜種には含まない優れた抗酸化物質トコフェロールやγ-オリザノールなどを持っています。このため、植物性の油のいいところと酸化安定性といった相反する問題を一気に解決する優れた油です。米油は、加熱安定性が良く、油酔いを起こさずフライ、天ぷらなどの調理作業にかかれます。また、揚げ鍋への附着物が少なく、片付けにも手間どりません。揚げ物や炒め物と調和する植物油のなかでも、米油は風味も作業性も最適です。

- 所在地：三重県桑名市馬道1-31番地
- TEL：0594-22-4451
- FAX：0594-23-4434
- ホームページ <http://komeabura.com>



九鬼産業株式会社

九鬼純正胡麻油こいくちは、ごまを特に強く煎り、伝統的な圧搾製法100%で仕上げた純正ごま油です。焙煎ごま油特有の香りを強く引き出した一品。

- 所在地：三重県四日市市尾上町11番地
- TEL：059-350-8615
- FAX：059-350-2077
- ホームページ <http://www.kuki-info.co.jp>



田中酢店

明治21年創業の田中増治郎酢店。カクタ酢の銘柄で出荷されています。

- 所在地：四日市市室山町90番地
- TEL：059-321-0010



川村養蜂場

百花のはちみつ
ミツバチたちが一生懸命あつめた春から夏にかけての百花蜜です。三重の里山より花の香りとやさしい甘みをお届けします。

- 所在地：三重県四日市市東富田町26-23
- TEL：059-365-0298



三重茶農業協同組合

4月中旬になると水沢（すいざわ）は茶摘みを目前として、なにかと気ぜわしくなります。すいざわ特産のかぶせ茶の準備がはじまります。かぶせ茶にするためには、収穫する3週間から1週間前になると茶園の上に黒い覆いを懸けるのです。ちょうど5月のゴールデンウィークごろの水沢（すいざわ）の茶園は、黒い覆いでうめつくされています。覆いをして生産されたお茶は、おいしい茶と総称されており、抹茶、玉露、かぶせ茶などが含まれています。水沢（すいざわ）は、かぶせ茶生産で日本一の産地です。

- 所在地：三重県四日市市水沢町2441-3
- TEL：059-329-3121
- FAX：059-329-3410
- ホームページ <http://ec.sui-cha.com>



有限会社渡辺手延製麺所

伝統ある大矢知手延べ麺の最高級ブランドの味を守り皆様に喜ばれるよう、麺作りに励んでおります。金魚印の手延べ麺は生産量が少ない為、全国的にはあまり知られておりませんが、地元では有名な高級麺です。

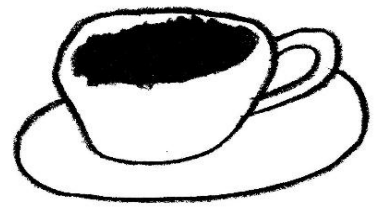
- 所在地：三重県四日市市川北1丁目13-9
- TEL：059-366-3522
- ホームページ <http://www.pcs.ne.jp/~otm/omisesho.html>



nanairo珈琲

Nanairo珈琲は自家焙煎珈琲の挽き売り専門店として、2006年2月に三重県桑名市に誕生しました。3年間ほど焙煎技術を磨いた後、2009年2月15日nanairo coffee店を桑名駅前サンファアーレ北館2Fにて開業。nanairo coffee店では、コーヒーを飲んで頂けるのはもちろん、豆の挽き売り販売も致しております。

- ホームページ <http://nanairo-coffee.net/>



伊勢くすり本舗

伊勢くすり本舗は、1570年創業の加藤延寿軒と号した製薬所を祖とし、文化・文政（江戸後期）には二条関白家の製薬所になり、古



くから薬草を丸めて作った丸薬を製造してきました。昔ながらの知恵を現代の健康に活かした薬作りをしています。萬金飴は、沖縄の黒糖に3種類の和漢植物（阿仙薬、甘草、桂皮）を配合した、'のど'と'おなか'にうれしい、風味豊かな黒飴です。

■ホームページ

<https://www.isekusuri.co.jp/index.html>

マルヤス安田商店

マルヤス安田商店は、三重県四日市市で、こだわりの鯉節を削って、いろいろな用途に合わせた「かつお削り」を作って、いろいろな



お店に納入しています。削ったばかりのかつお削りを使うことで、味や香りが一段と料理の旨味を引き出します。皆様ご存知の「あの店」や「この店」も使っています。ぜひ一度、削りたてかつお削りをお試しください。

■所在地：四日市市北納屋町6番32号



アイトム建設株式会社

アイトム建設株式会社 と障害者自立支援施設共栄作業所では、農業参画という観点で、地域の社会貢献と両者の事業発展を目指し、共同作業・共同販売を始めています。



全社協 SELP 協の承認のもと、農業参入企業と社会就労センターの共同作業・共同販売によりできたこのなたね油は昔ながらの釜炒り圧搾法で搾った手作りの油です。原料のなたねは四日市市川島地区栽培した国産の「ななしきぶ」を100%使用しております。この商品には酸化防止剤・食品添加物は使用しておりません。

■所在地：四日市市南浜田町4番1号

■TEL：059-355-6000

■ホームページ

<https://yokkaichi-shakyo.or.jp/disability-welfare/f02/>

有限会社新星食品

志ぐれ煮・佃煮の風味は溜り醤油と煮込み方法が決め手です。弊社の志ぐれ煮・佃煮は、醤油メーカーに特別に造ってもらった弊社専



用の生引き溜りと三重のブランド醤油である伊勢醤油で当社独自の配合（減塩発酵溜り）を行い、長時間じっくりと煮込み仕上げます。

■所在地：三重県鈴鹿市一ノ宮町1185番地

■TEL：059-384-6767

■ホームページ

<http://www.shin-sei.net/html/>

伊勢蔵株式会社

大正3年創業。三重県四日市で醤油・赤味噌・合わせ味噌の販売をしています。

現在は、5代目が4代目と共に代々言い伝えられた製造技術を守り続け、お客様により良い商品おいしい商品をお届けできるように日々努力します。

■ホームページ

<http://www.isegura.com/>

