



美味しい 伊勢志摩

商談会 in 四日市！



伊勢志摩の食材・加工品を取引したい事業者の皆様へ

美味しい伊勢志摩
商談会 in 四日市！

会場：四日市商工会議所 1階ホール

平成29年 **1月24日**(火)
午前10時～午後4時

◆「美味しい伊勢志摩」商談会 in 四日市！ 出展企業一覧◆

No.	企業名・出店商品・企業、商品内容等	展示商品	No.	企業名・出店商品・企業、商品内容等	展示商品	No.	企業名・出店商品・企業、商品内容等	展示商品
1	三健食品(株)【新橋 実】 伊勢市磯町2243-1 TEL 0596-27-1013 http://www.sankenshokuhin.com/ ●黒にんにく(国産ニンニク使用) 有機JAS認定の提携農場で手間暇かけて栽培されたにんにくを使用しています。		10	きんこ芋工房(株)上田商店【上田 圭佑】 志摩市阿児町安乗1076-2 TEL 090-4231-3021 http://www.kinkoimo.com ●芋蜜 ●きんこ芋 伊勢志摩の里海で育ったさつまいも「ハヤト芋」をじっくり煮詰めてシロップにしました。毎朝のヨーグルトに、パンナアイスにかけて芋蜜アイスに・伊勢志摩のきんこ芋農家が作る、無添加の自然の糖蜜です。		19	伊勢めいりり農場【西井一浩】 伊勢市本町2-4 TEL 0596-29-3388 ●神々からの贈り物 三重県産野菜、伊勢志摩産天然塩を使ったピクルス。 商品名の由来として大地の神、海の新から贈り物で作ったピクルスです。	
2	野原村元気づくり協議会【鳥田陽史】 度会郡大紀町野原543(旧七保第一小学校) TEL 0598-89-4038 http://genki3.net/?p=3527 ●七保のお宝あたたかぎすな茶 地域の小学生、野原区の住民の協同作業により、放棄された茶畑を再生し、出来上がった製品を「ぎすな茶」としてブランド化。		11	大松屋【三村洋介】 志摩市志摩町和貝2568-3 TEL 0599-85-7900 http://www.shima.mctv.ne.jp/~ohmatuya/ ●志摩さば冷燻 ●真鯛冷燻他 お刺身のような食感と山桜の薫香は、まるで生ハム!どんお酒にもよく合う弊社の看板商品です!脂の乗った旬の時期のサバを使い、生のままの燻製=冷燻に仕上げました。		20	有山藤【山本藤正】 度会郡南伊勢町川曾浦3907-1 TEL 0599-69-3489 http://yamamoto.net/ ●骨なし串もの ●シングルシード牡蠣 串ものは伊勢志摩産の旬の新鮮な魚の中から最高品質のもの、これまで干物にしなかった高級魚を厳選し、水揚げ後すぐに加工しています。牡蠣は南伊勢町の綺麗な湾内で栄養豊富に育ち、プリプリの歯応えが自慢です。	
3	海童工房 魚寅【杉田公司】 鳥羽市鳥羽4-5-1 TEL 0599-26-4000 http://www.kaidoukoubou-uotora.biz/ ●牡蠣の燻製 ●牡蠣の燻製オリーブオイル漬け ●牡蠣味噌瓶詰め 鳥羽産の海産物を使った加工食品(燻製、佃煮発酵食品等)を製造販売しています。主に、お酒のつまみになる様な製品です。最近では魚介類の発酵食品(魚番 燻揚げ等)も造り始めております。		12	志州単人有限責任事業組合【坂下啓登】 志摩市阿児町鶴方4057-1 TEL 0599-65-7399 http://www.shimasc.jp/~shisyuhayato/ ●志摩あられ ●あおさ醤油 志摩市は階層あおさの収穫量日本一で、その香り高いあおさを使い醤油を作りました。この醤油は卵料理によく合う醤油です。		21	アప్పappa屋【濱地三保子】 度会郡南伊勢町神前浦206 TEL 0596-76-0156 http://www.ippin.com/appappaya/ ●アప్పappa貝(ヒオウギ貝) きれいで栄養豊富な南伊勢町阿曾浦の海で育った天然採掘のアప్పappa貝は、食感・旨味ともパツンでお子様からご年配の方までおいしく召し上がっていただけます。ホタテ貝より何倍もおいしいと評判です。	
4	株松村【松村哲男】 鳥羽市鳥羽群鶴町91-2 TEL 0599-33-6262 http://www.matsumurasuisan.com/ ●伊勢まだい炊き込みご飯 ●伊勢海老炊き込みご飯 ●三重県泉産 是まぐりお吸い物 伊勢神宮奉納品の「伊勢まだい」を三重県の調味料で仕上げた炊き込みご飯の素です。		13	伊勢屋豆兵衛【浦 博己】 度会郡玉城町妙法寺427-3 TEL 0596-58-6513 http://iseyagohei.jp/ ●ゆば ●豆乳 ●豆腐 愛知、三重、岐阜に産地を限定した最高大豆「ふくゆたか」のみを原料とし、甘み・旨味の強い湯葉と豆腐用の豆乳を販売しています。お店などで最高に美味しい湯葉と自家製豆腐をご提供頂きます。		22	農事組合法人土実樹【浦口安幸】 度会郡南伊勢町五ヶ所浦3958 TEL 0599-66-1201 http://www.amigo2.ne.jp/~tumiki/ ●みかん類加工品(マーマレード・ジュース等) 潮風と温暖な気候風土の中でひとつひとつ心を込めて農薬もできるだけ控えて大切に育て上げていただける柑橘類を一年かけて育てています。この安全でおいしい柑橘類を使った加工品をぜひご賞味ください。	
5	豊栄食肉センター【田畑和彦】 志摩市阿児町甲賀3103 TEL 0599-45-2301 http://www.houei-syokuniku.com/ ●伊勢志摩ロイヤルポーク三元豚 精肉他加工品ギフト ●松阪牛精肉 伊勢志摩ロイヤルポークは遺伝子・交配品質にこだわり、安全と美味しさを追求した三元豚です。		14	有わらしべ【福田 圭】 度会郡玉城町宮古2287-3 TEL 0596-58-3166 http://taiyaki-warashibe.com/ ●わらしべたいやき(つぶあん味) 北海道産あずきと北海道産てんさい糖だけで炊き上げたつぶあん、生地には三重県産小麦「あやひかり」を使用した、生原料国産100%のたいやき。2016年モンドセレクション製菓部門にて銀賞を受賞。		23	株川原製茶【川原 登】 多気郡多気町丹生4337 TEL 0598-49-3036 http://www.kawa-tea.co.jp/ ●伊勢茶 やぶきた一番茶 伊勢神宮(外宮)に奉納したお茶。八十八夜頃に摘んだ一番茶の深蒸し茶です。濃い味が特徴の深蒸し茶で、強めの火入れで仕上げること、よりお茶の「旨味」と「香り」を引き出しました。	
6	株利八屋【田辺紀彦】 伊勢市植山町80-1 TEL 0596-37-3010 http://www.ri8.co.jp/ ●釜飯の素(たご・ぶり・かき) ●カツオキーマカレー お米を炊くときに、混ぜ合わせるだけで簡単に伊勢志摩の漁師ごはんがいただけます。少数家族に最適です。三重県立水産高等学校の生徒さんたちと共同開発された志摩特産カレーです。志摩市のふるさと納税返礼品。		15	有美鈴(ぎょうざの美鈴)【奥村美佐】 伊勢市宮町1-2-17 TEL 0596-28-8602(店舗) 0596-24-5743(事務所) http://www.gyouzanomisuzu.com/ ●美鈴の冷凍ぎょうざ ●松阪牛ゴロゴロ餃子(100%) 職人が粉から練り上げ、一枚一枚伸ばした皮に具(餡)を包み込んでいます。三重県産小麦のあやひかりで作った皮は、焼き面はパリッと、全体にもっととした手作り独特の仕上がりになっています。		24	有牧野商店【牧野晋弘】 松阪市八太町480 TEL 0598-29-2206 http://www.makino-sh.com/ ●伊勢志摩あおさのりこんにやく 伊勢の国の素材のそのま感を大切に考え、弊社独自のこだわりの製法で外観・風味・食感に特徴のある製品に仕上げました。刺身、サラダ、おでん、煮物など季節を問わず様々な食のシーンでご利用できます。	
7	喜多家(有)とり安精肉店【喜多ノブ】 志摩市浜島町浜島1787-95 TEL 0599-53-0278 http://toriyasu278.com/ ●てんぷらうまい松阪牛カレー ●松阪牛すじみそ煮 三重ブランド「松阪牛」×「伊勢エビ」。自慢の松阪牛をたっぷり80g使用し、鹽味として伊勢エビ燻製塩を加え味わいに仕上げました。三重の魅力をぎゅっと詰まらせたてんぷら(びっくりするほど)旨いカレーです。		16	伊勢創作ピストロ mirepoix【岡田新太郎】 伊勢市岩瀬1-1-4 TEL 0596-63-8996 http://bistro-mirepoix.com/product/ ●健康隊とアカモクのソーセージ ●ミルボドレッシング 【ソーセージ】地元産「一志ビッグファーム」の健康隊100%使用した無塩せきソーセージです。お子様にも安心して召し上がってほしいので、発色材や保存料等の添加物は一切使用しておりません。		25	喜多製茶【喜多嘉一】 度会郡度会町田口166 TEL 0596-64-0048 http://chakanet.com/ ●伊勢神宮奉納茶 緑宝(りよくほう) 特上かぶせ茶と特上深蒸し茶をブレンドしました。特上かぶせ茶のほんのりとした甘みと旨み、特上深蒸し茶のまろやかでも深みのある味、そして深蒸し製法の濃い緑色が混ざり合い、味もよし、色もよしと、バランスのとれたお茶です。	
8	有河井ファーム肉よし【河井金昭】 志摩市阿児町甲賀459-1 TEL 0599-45-3629 http://www.pearlpork.jp ●伊勢志摩パールポーク ●パールポークあらびきウインナー 当社の3つこのこだわりを持ったパールポークをJA全農みえミートさんと共同で商品開発し、肉本来のうまみとジューシーさにこだわりを持って開発されました。志摩ブランドにも認定されました。		17	山口製麺(有)【山口博司】 伊勢市大世古4-5-21 TEL 0596-28-2830 http://www.ise-udon.net ●冷凍伊勢うどん ずんぐり太麺に、たまり醤油の真っ黒で濃厚なタレが特徴の伊勢うどん。その伊勢うどんを、茹で揚げさらに急速冷凍することによって、伊勢うどんの特性上製造元でしか食べることのできなかった釜揚げならではの味を封じ込めることが出来ました。		26	有松幸農産 しあわせ家【松田文輔】 多気郡明和町前野1320 TEL 0596-55-3742 http://www.matskounousan.com ●めい姫の十二単バウム 12層に重ねた鮮やかな4色(マコモ、いちご、黒米、プルーン)の層は、日本遺産に認定された主人公「齋王」が着用していた十二単を、平安時代の雅やかさをそのまま表現し、調和のとれた、飽きのこない味です。	
9	株山崎山崎屋【山崎光子】 志摩市阿児町神明678-5 TEL 0599-44-1234 http://www.yamazaki-ishesima-pearl.com/ ●パールポーク ●真珠貝柱燻製オリーブオイル漬け 平成26年3月に志摩ブランド認定され、伊勢志摩産の真珠貝柱と三重県産牛乳を使用したコロッケです。貝柱にはミネラルが豊富で、健康・美容に効果的です。冷凍のまま油で揚げてください。中身の材料は全部加熱してありますので、衣が揚れば、召し上がれます。		18	北村物産(株)【木下友詔】 伊勢市東大淀町187 TEL 0596-37-2133 http://www.hijiki.jp/ ●伊勢志摩の海藻(ひじき、わかめ、あらめ、青ざり等) 三重県の豊かな山海が育む海藻を長年取り扱ってきました。近年の原料高騰にもしっかりと向き合い、最適な商品を提案したいとかがえております。(OEMやご相談なども随時承っております。)				

**美味しい
伊勢志摩**