

Higashi Kishu
Branding
Support Project

東紀州
MIE,
HIGASHI
KISHU

BRAND CATALOG

東紀州の資源

観光、自然、食、芸術・芸能、風習、風俗から星空にいたるまで、東紀州ならではの豊富な資源があります。それらを活用した様々な取り組みが展開しています。

- 漁業エリア
- 林業エリア
- 観光エリア
- 農業エリア



紀北町 KIHOKU

三重県の南部、東紀州の玄関口に位置し東南部に熊野灘、西北部には日本有数の原生林が残る大台山系に連なる急峻な山々に囲まれた地域で、世界遺産の熊野古道「馬越峠」「ツヅラト峠」などがあります。また、汽水湖で育つ渡利かきや定置網で水揚げされるマンボウなど珍しい海産物がみられます。

尾鷲市 OWASE

東紀州の中でも特に雨の多い地域で、厳しい環境で育った美しく強靭なヒノキが採れる尾鷲は江戸時代より林業の町として知られています。また天然の良港である尾鷲港を有する漁業の町でもあり、近海・遠洋・養殖など様々な漁法で水揚げされる海産物は尾鷲の食文化を支えています。

熊野市 KUMANO

世界遺産の熊野古道や日本最古の祭祀遺跡の一つと言われる花の窟神社など悠久の歴史と文化が今も脈々と受け継がれています。豊かな自然と温暖な気候で農産物や畜産物にも恵まれた地域で、熊野で発見された幻の柑橘「新姫」や日本の棚田百選に選ばれた「丸山千枚田」がみられます。

御浜町 MIHAMACHI

北部・西部には山地、東部の熊野灘沿いには平坦な低地が広がり、風伝おろしが吹き降りてくる尾呂志地区は三重県内でも有数の米どころです。稲作をはじめ農業が盛んで「年中みかんのとれるまち」として様々な品種の柑橘が生産出荷され、一年を通していつでも旬のみかんを味わうことができます。

紀宝町 KIHO

紀伊半島の南東部に位置し、三重県の南玄関となっています。隣接する和歌山県との県境には熊野川が流れ、平地には水田、丘陵地にはみかん畑が広がっています。また、梅の栽培も盛んに行われており、山・川・海と豊かな自然に恵まれ紀州地域の影響を受けた食文化が今も残っています。



マルキ商店

日本は海に囲まれた国であり、たくさんの魚が揚がり、様々な魚種を楽しむことの出来る場所。そんな日本で進む「魚離れ」をなんとかしたいという想いから生まれたのが『骨まで一緒に食べられる魚』。最新技術により骨まで柔らかく加工された魚は骨が苦手なお子様やご高齢の方にも栄養価を損なうことなく丸ごと召し上がって頂けます。また、使用する調味料も無添加にこだわることで素材の旨味を引き出した自然のおいしさが味わえます。新鮮な魚が美味しいのはあたりまえ。

美味しい魚を誰もが楽しんで食べてもらえる製品を紀北の地からお届けします。

骨ふわふわ新食感シリーズ

高圧蒸気で加熱しているため骨が柔らかくなり、骨を気にせず丸ごと食べられます。骨まで丸ごと食べることで、カルシウムを従来のひものより多く摂取でき、お子様からお年寄りまで安心してご利用いただける商品です。



Data

〒519-3205

三重県北牟婁郡紀北町長島2039-2

TEL:0597-47-0866



CORPORATE



ONLINE



ぶりのやわらか煮
三重県産 180g



さばみりん
ノルウェー産 2切 真空袋
さんまみりん
国産 3切 真空袋



株式会社 dgreen

株式会社ディーグリーンは三重県紀北町でウェブデザインや印刷物のデザインを手掛けている会社です。地元は水産業が盛んで新鮮な魚を食べれる場所であるためデザイン業の傍ら、地元で水揚げされたお魚を利用したmogcook(モグック)という離乳食材の通販サービスを2014年から立ち上げました。首都圏を中心に全国の子育て家庭に向けて離乳食材をお届けさせていただいております。

鯛のおかゆシリーズ babyfish

鯛のおかゆシリーズbabyfish(ベビーフィッシュ)はmogcook(モグック)の利用者であったママの「赤ちゃんには、いつだって良いものを食べさせてあげたい。」という声から生まれた商品です。外出時に離乳食をあげるにも、既製品の離乳食は瓶詰めのものが多く持ち運びにかさばり、一度開封したものを再度食べさすのは衛生面を考えて不安。そんなママの意見を反映し、食べ残した際はそのまま捨てることができる自立式レトルトパッケージのお粥です。お粥の原料は三重県産の真鯛のすり身とお米、そして水が基本ベース。すべて添加物不使用の食品で、現在ラインナップとして「鯛のおかゆ」「鯛とあおさのおかゆ」「鯛とにんじんのおかゆ」の3種類があります。

Data

〒519-3204

三重県北牟婁郡紀北町東長島2399-1

TEL:0597-47-2337



CORPORATE



mogcook





河村こうじ屋

三重紀北町で糀製品を作り続けて70余年。創業1946年以来、伝統と技を引き継ぎ「手作り」と「麹蓋製法」にこだわった、感動と笑顔を与える糀製品を皆様にお届けしています。管理が難しい昔ながらの木蓋製法にこだわり、手間を惜しまず時間をかけて丁寧につくることで、機械で作ったものに比べて甘く発酵能力の高い『力強いこうじ』ができあがります。米こうじ・玄米こうじ・麦こうじ3種の糀をはじめ、甘酒などこだわりの『力強いこうじ』を使った商品も製造販売しております。しっかり麹菌が入った糀がつくる自然のおいしさをお楽しみください。

糀あん（甘酒）

三重県産コシヒカリ100%の手造り米こうじを贅沢に使用した糀あん。砂糖は使わず糀の糖化だけで甘みを引き出した天然の甘味料です。アルコール0%、無添加でお子様も安心してお召し上がりいただけます。お湯で割って甘酒として飲んでいただいたり、牛乳やヨーグルト、スマージーのお砂糖代わりに入れるのもオススメ。冷凍庫で冷やしてシャーベットとしても美味しいいただけます。



Data

〒519-3204

三重県北牟婁郡紀北町東長島2311-8

TEL:0597-47-1410



ONLINE



こだわりの麹蓋製法
河村こうじ屋
創業1946年



尾鷲金盛丸

尾鷲金盛丸は生マグロまるごと一本を取り扱う専門店です。尾鷲漁港と那智勝浦漁港から生マグロを1本買いで買付け、その日のうちに解体して鮮度抜群の状態でお届けしております。また、世界初の技術を用いて冷凍・保管した地元尾鷲のブランドマグロ「もちもちメバチマグロ」を使用した商品も開発。四代に渡って長く生マグロと向き合い、近年では四代目が加工商品にも力を入れ、当店の看板商品「まぐろの角煮」が日本航空ファーストクラスで取り扱いいただけるまでになりました。

『安心・安全で本当に美味しい食品をお届けしたい』そんな思いから当店での製造工程においては、合成保存料、合成着色料、香料は使っていません。新鮮なマグロをそのまま使った自然のおいしさをお楽しみください。

まぐろの角煮

生メバチマグロを特製タレで丁寧に炊き上げました。お弁当におかずにおつまみに。幅広くお使いいただける甘辛の一品。当店一番人気。食べ応えのブロックタイプです。袋をあけてそのままお皿へ。真空袋のまま湯煎であたためますと炊き上がりの風味をお楽しみいただけます。



Data

〒519-3604

三重県尾鷲市港町11-10

TEL:0597-25-0004



ONLINE

尾鷲金盛丸



尾鷲物産株式会社

三重県南部、熊野灘に面した尾鷲市に本社を置く尾鷲物産は、ブリ養殖や近海まぐろはえ縄船などの漁業をはじめ、養殖魚などの部位別加工等を行う水産加工業、自社・地場産品の販売業を行う総合水産会社です。『部位別加工』という高次加工に特化した鮮魚加工をはじめ、養殖・はえ縄船といった漁業から加工・製品開発・販売まで一貫して行うことで、鮮魚の安定供給・安定品質・安定価格を目指しています。

おわせお魚いちば おとと

鮮度抜群の魚介が自慢の地場物産品直売所『おとと』を運営しており、「魚のまち 尾鷲」にふさわしい商品が盛り沢山です。ぜひ尾鷲の味をご賞味ください。



Data

尾鷲物産株式会社
〒519-3612 三重県尾鷲市林町1-33
TEL:0597-22-2323

おわせお魚いちば おとと
〒519-3659 三重県尾鷲市古戸野町2-10
TEL:0597-23-2100
【営業時間】10:00~18:00(年中無休)



CORPORATE



OTOTO



真鰆の押し寿司

尾鷲で育てた鰆を昆布で締めた一品。



Data

〒519-3672
三重県尾鷲市矢浜岡崎町261-1
TEL:0597-22-4320



CORPORATE



三紀産業株式会社

三重県東紀州地域で祝い事や祭りなどの際に作られる郷土料理「さんま寿司」。冬にかけて寒流に乗って熊野灘沖へ南下してくる尾鷲の秋刀魚は程よく脂が抜け「押し寿司」や「干物」に適していたため、古くから「さんま寿司」として漁師町の人々に愛されてきました。開いて酢で締めた秋刀魚を一尾丸ごと使って作る押し寿司は香り付けに柚子やジャバラなど三重県でよく採れる柑橘類が使われ、柑橘の爽やかな香りとさんまの旨味が味わえます。さんきでは、「さんま寿司」をはじめとした漁師町の郷土料理を多くの人にお届けするために新鮮な魚にこだわった「押し寿司」を製造販売しております。東紀州の郷土の味をぜひご賞味ください。

さんま寿司・真鰆の押し寿司・さんまのあぶり寿司の詰め合わせ (2個入り・3個入り)

炙りさんま

酢のさんまに秘伝のたれを塗りしっかりと焼き上げたお寿司です。

真鰆の押し寿司

黒潮育ちの活きの良い真鰆を酢で〆た、新鮮で贅沢なお寿司です。

真鰆の甘みと酢飯が絶妙なお寿司です。



株式会社 黒毛和牛の岡田

明治33年、三重県熊野の精肉店からはじまった黒毛和牛の岡田。和牛本来の味にこだわり、霜降りを入れるための無理な栄養摂取は避け、ストレスを与えることなく健康に育つよう努めています。日本最古の神社 花窟神社の湧水を飲み、潮風に吹かれて育った美熊野牛をぜひご賞味ください。

美熊野牛

美熊野牛は名前の通り、山と海に囲まれた美しい熊野の地で育つ和牛です。雌の黒毛和牛に限り肥育し、水分が多くしっかりと上品な味が特長です。ゆっくりと育つことで得られる良質なサシと和牛本来の濃厚な肉の旨味が感じられます。

美熊野牛は年間出荷頭数が150頭から200頭と希少性が高い黒毛和牛です。日本でたった一軒、岡田牧場のみで肥育され、岡田肉屋でしか買えません。生後10ヶ月未満の雌牛から約20ヶ月間、一頭一頭大切に育てています。

岡田
和牛
の



Data

〒519-4325

三重県熊野市馬町387-4

TEL:0597-89-3511



CORPORATE



たかみ農園

マイヤーレモンはオレンジとレモンの自然交雑で生まれたレモン。丸い見た目とまろやかでフルーティーな酸味のあるたっぷり果汁が特徴で日本ではあまり目にすることが少ない品種です。そんなマイヤーレモンを専門に育てているたかみ農園では『皮ごと丸かじりできる安心なマイヤーレモン』を目指し熊野古道が通る自然豊かな三重・東紀州で今日も美味しいマイヤーレモンを真面目に一生懸命育てています。



また、たかみ農園のマイヤーレモンは三重県が定める『みえ安心食材』に認定されており、当園では認定基準の『農薬3割減』より厳しい『農薬7割減』で生産しています。さらに、当園では5つのNOを掲げ、安心して皮ごと丸かじりできるマイヤーレモンを育てています。ぜひ栄養たっぷりの皮も一緒に楽しんでください。

たかみ農園と伊勢角屋麦酒のコラボレーションにより生まれた王道のアメリカ西海岸系IPA。IPA(Indian Pale Ale)とはインディアペールエールの略称。ホップの香りと苦みが効いたコクのある麦酒。※参考商品となりますので、お問い合わせ・サンプルをご希望の方は右記までご連絡ください。

Takam-i Pale Ale



Takam-i Pale Ale (参考商品)

Data

〒519-5204

三重県南牟婁郡御浜町阿田和4329-2

TEL:080-1415-6285



ONLINE



Facebook





株式会社 MIKURA

MIKURAは三重県御浜町で2014年より製造を始め、昔作られていた製法である米を蒸し麹蓋で麹を育て濁酒を仕込み、木桶で静置発酵法という酢酸発酵で酢を作っている会社です。三重県の酒蔵から取り寄せた酒粕を3年間熟成させ、赤みがかった酒粕から造られる「赤酢」と三重県産玄米を使い自社で麹から育て、静置発酵法で造られる「玄米黒酢」の二種を中心に酢を製造販売しています。

粕酢で約60日、玄米黒酢では半年以上の時間をかけて造られる酢はカドの取れたまろやかな口当たりで、昔懐かしいお酢本来の味を現代に伝えています。

酒粕赤酢 朱音
あかね

赤く熟成した三重県産酒粕を原料に表面発酵法を用いて木桶でやさしく仕込んだ、香り高く味わいのある熟成酒粕赤酢

酒粕白酢 月下
げつか

赤く熟成した三重県産酒粕を原料に表面発酵法を用いて木桶でやさしく仕込んだ、赤酢の味わいはそのままに使いやすく仕上げた熟成酒粕白酢

玄米黒酢 玄
じざか

三重県産玄米から造った玄米酒を原料に静置醸酵法を用いて木桶でじっくり仕込んだ、味わい深くコクのある熟成玄米黒酢

Data

〒519-5204

三重県南牟婁郡御浜町阿田和2266

TEL:059-325-7368



CORPORATE



ONLINE



紀宝町農業経営者クラブ

三重県紀宝町で果樹を栽培している農家で集まり紀宝町の農業を盛り上げたいと思い発足。主に温州みかんなどを中心に様々な品種の柑橘類を栽培・出荷しています。



タカラミカン

自分達のつくったみかんを直接お届けしたいという想いから、サブスクリプションサービスを立ち上げることとしました。紀伊半島南部の温暖な気候と太陽の恵みをたっぷり受けて育った自慢のみかんをお届けします。生産者直営だから完熟もぎたてでお届けでき、一番美味しい状態のみかんを味わって頂けます。季節や品種ごとに味も香りも変化しますので、ぜひお好みのみかんを見つけてみてください。



紀宝町で一番生産量が多いみかんである「温州みかん」は時期によって極早生(ごくわせ)、早生(わせ)、中晚生(しゅうばんせい)、晩生(おくで)に分類されます。太陽の恵みをいっぱい受け育った温州みかんはとっても甘くてジューシーです。

Data

〒519-5701

三重県南牟婁郡紀宝町鶴殿324

TEL:090-7853-2969



TAKARA
MIKAN



垣善フレッグ株式会社 卵卵ふわあ～む

垣善フレッグ株式会社は熊野古道の里・紀北町で鶏卵・鶏卵加工品の販売を行なっている会社です。山と海に囲まれた自然豊かな環境と安全面・衛生面にもこだわった独自の生産基準のもと育まれた新鮮な卵をお届けしています。また、直営店の卵卵ふわあ～むではこだわりの卵を使ったスイーツや花粉症に悩むスタッフのために自家農園栽培を始めた幻の果実「じゃばら」を使った商品を販売。心にも体にも優しい商品をお届けしております。

1 紀伊のじゃばらドレッシング

じゃばらと玉ねぎの風味を活かした、まろやかでさっぱりとしたドレッシング。

2 紀伊のじゃばらポン酢

こだわりの醤油と醸造酢をブレンドし、じゃばら果汁を加えた爽やかな後味のポン酢。

3 パクパク(じゃばら)

じゃばらの酸味が程よい甘くて軽やかなメレンゲ。

4 紀伊のじゃばらジャム

じゃばらの爽やかな酸味とすっきりとした甘さのジャム。

5 紀伊のじゃばら100%濃縮ジュース

自家農園で育てた幻の果実「じゃばら」を100%使用した保存料無添加の濃縮ジュース。

6 紀伊のじゃばらバタークッキー

程よい酸味のじゃばらクリームをサンドしたバタークッキー。



Data

垣善フレッグ株式会社

〒519-3205

三重県北牟婁郡紀北町長島613

TEL:0597-47-3226

卵卵ふわあ～む(本店)

〒519-3205

三重県北牟婁郡紀北町長島629-1

TEL:0597-47-3931



CORPORATE



ONLINESHOP



株式会社 濱甚水産部

濱甚水産部は、天保元年(1830年)に廻船問屋として創業し、現在で7代目、鰯節を作り始めて3代目と、江戸時代から続く鰯節屋です。熊野灘近海の新鮮な魚を生かす昔と変わらぬ製法で、風味豊かな鰯節とだしパックをお届けしています。

● 濱甚のだし

普段使いに最適な安価でおいしいだし。

原材料／鯖の節、鰯の節、宗田鰯の節(全て三重県産)、粉末昆布(北海道産)、椎茸

● 鰯と昆布のだしパック

鰯節と昆布の旨味が絶妙なバランス! 原材料／鰯節(三重県産)、粉末昆布(北海道産)

● 花鰯のだしパック 華

熊野灘近海で水揚げされた三重県産の鰯のみを使用しただしパック。

原材料／鰯節(三重県産)

Data

〒519-3413

三重県北牟婁郡紀北町引本浦424-66

TEL:0597-32-0008

FAX:0597-32-1077



CORPORATE



INSTAGRAM



RECIPE





大瀬勇商店

大瀬勇商店は尾鷲市にある明治35年創業の老舗海産物店です。尾鷲の伝統食として愛されている「かつおの生節」をはじめ、燻製など鰯製品を製造販売。他にも高級珍味カラスミやとこぶしの瓶詰めなどの商品も製造しています。全国でも有数の漁獲量を誇る尾鷲港で水揚げされた新鮮な魚を伝統の製法で加工、素材を活かした昔ながらの味を作り続けています。一本一本手作りをモットーに「かつおの生節」の魅力をより多くの方に知っていただき、愛される食品にして行けるよう尾鷲から全国へお届けします。

かつおの生節

尾鷲の港町で親しまれている伝統食「かつおの生節」。通常の燻製を繰り返して作る硬い鰯節とは違い、生の鰯を捌いた後、茹でる・燻すなどの加熱処理を一度だけ行うことで完成します。そのため、かつおの生節は身がほぐれ、燻製の香りと鰯本来の旨味が味わえる食卓の一品として長年愛されてきました。煮付けや炊き込みご飯、サラダの他にも七味マヨネーズを付けるなど、おつまみとしてもおすすめです。

Data

〒519-3618
三重県尾鷲市栄町2-16
TEL:0597-22-0563



CORPORATE



大瀬勇商店



世古米穀店

三重県尾鷲市にある「世古米穀店」は美味しいお米を厳選することで、みなさんの食卓がより良いものになりますよう、日々努力しています。全国から厳選したお米を取り揃え、玄米の状態で仕入れ、自社で精米を行うので、一番美味しい状態で販売いたします。お米を通してみなさんに“笑顔”や“幸せ”を届けるお手伝いをさせていただきます。

魚に合う米

200種類以上の魚が水揚げされる三重県尾鷲市。その街で米穀店を営んでいる三代目が、米屋特有の技術である数種類のお米をブレンドすることによって、地元『尾鷲』の魚の味が馴染むようなお米に仕上げました。口当たりが軽く、噛むほど甘みが増していくのが特徴で、魚料理や魚本来の味をひきたてる役割をしてくれます。濃い味の焼き魚や煮魚などと合わせるのがおすすめで、特にマグロ料理との相性は抜群です。「もっと魚を好きになってほしい」、「ついでにお米も好きになってほしい」、「さらには『おわせ』も好きになってほしい」三代目のそんな思いがこもったお米です。



Data

〒519-3615
三重県尾鷲市中央町5-15
TEL:0597-22-1317



CORPORATE



世古米穀店



浜千商店

黒潮が豊かな漁場を生み出す熊野灘。の中でも尾鷲市九鬼町にある九鬼港は、明治から昭和にかけてブリの日本三大漁場として栄えた、県内でも有数の港です。浜千商店は、その九鬼町で明治から続く老舗の干物専門店。九鬼港に水揚げされた新鮮な魚を中心に長年培った目利きの技術で全国から良質な素材だけを厳選し、一枚一枚手作業で干物を作り続けています。

秘伝のタレでつくる「桜干し」

桜干しとは、甘めのしょうゆダレに漬けたみりん干しのこと。浜千商店では、創業以来引き継いできた特製のタレで漬け込み、干し上げています。人工甘味料などを使わず、地元産のしょうゆと砂糖、みりん、日本酒を調合した昔ながらの味付けが人気です。

素材の味を引き出す「ひらき干し」

頭を片側に付けて開くのが、九鬼町に昔から伝わる開き方。水揚げされた中から、身が縮んだ新鮮な魚を厳選し、食塩、昆布だし、みりん、日本酒で味付けして、天日で干し上げました。天日干しで凝縮された魚のおいしさをご堪能ください。



Data

〒519-3701

三重県尾鷲市九鬼町242

TEL:0597-29-2045

FAX:0597-29-2145



ONLINESHOP



YOUTUBE

YouTubeで干物や珍味のレシピ、九鬼の景色などをご紹介しています。



三和水産(尾鷲の「鯛専門店めでたい屋」)

三重県南部熊野灘に面した尾鷲市三木浦で「鯛専門店めでたい屋」として加工製品の製造・販売を行っています。山々が重なり合うように海の周りをぐるりと囲む三木浦湾は、黒潮海流の流れも速く水深が深いことから、魚が十分に泳ぎまわれるため、身が引き締まった真鯛を育てることができます。熊野灘で育った新鮮な真鯛の美味しさを広く知ってもらい、地元の漁業文化を守りたいと鯛の加工一筋に頑張っています。

鯛めしこりん 他

鯛めしこりんは活きのいい真鯛をふっくらと焼き上げた身と鯛のアラで丁寧につくった特製のだしつゆで炊き上げた、鯛めしをおむすびにしました。お米は三重県産のコシヒカリを使っています。口の中でふわっと広がる鯛の旨味をお手軽に味わっていただけます。他にみその風味が口に広がる「鯛みそこりん」。ゆずみその爽やかな風味の「ゆず香る鯛みそこりん」。そして洋風の「バジル&バター鯛めしこりん」とバラエティー豊かに揃っています。その他にも「めでたい焼」・「特選鯛めしの素」・「真鯛みそ(4種)」・「真鯛こねずし」など、「鯛づくし」の商品を取り揃えています。



Data

〒519-3814

三重県尾鷲市三木浦町339

TEL:0597-28-2336



ONLINESHOP





小川耕太郎∞百合子社

三重県尾鷲市で自然塗料や無垢材(一枚の板)で作ったウッドデッキや外壁、内装材を扱っている会社です。原料は自然由来なものにこだわり、アレルギーの方やお子様、ペットと一緒に過ごされている方にも安全、安心いただける商品を提供しております。新築の家、リフォーム、家具、DIYで作った小物などいろいろな場面でご使用いただけます。

蜜ロウミストデワックス

蜜ロウシリーズ「蜜ロウミストデワックス」は、無垢材専用の「蜜ロウワックス」を簡単にメンテナンスできるように開発した商品です。水で薄めてスプレーで吹いて、クイックルワイパーでふき取るだけで汚れ落としとワックス効果がある大変便利な商品です。無垢材だけでなく、マンションなどによくある複合フローリングやビニールクロスなどの壁紙、家具、家電商品、ステンレス部分など家の中のあらゆるところに使用できる万能タイプです。原料も蜜ロウ、荏ゴマ油、アルカリ水といった自然由来なものだけです。香料が入っていないのでおいに敏感な赤ちゃんやペットにも安心してお使いいただけます。「蜜ロウワックス」「蜜ロウミストデワックス」とともにOEMにて様々な容器にて製造も可能です。御社オリジナルの商品を提案してみませんか。



CORPORATE



Data

〒519-3921
三重県尾鷲市賀田町105番地
TEL:0597-27-3361 FAX:0597-27-3390
e-mail:info@mitsurowax.com



魚作商店

塩漬けした魚をそのまま干して仕上げる「丸干し作り」は、江戸時代に熊野で生まれた伝統製法。魚作商店は、大正9年の創業以来、熊野の海で水揚げされる魚と、熊野の海を満たす海水から作られる塩を使い、熊野発祥の製法にこだわった本物の丸干しを作り続けています。

● 丸干し

熊野灘で水揚げされる魚は、脂が程よく抜けて丸干しに適しており、それらを伝統製法で干物にした自慢の味です。本場の「丸干し」をぜひご堪能ください。

● 味醤干し

素材の旨味を引き出す甘辛い味醤ダレを使い、ご飯のおかずにも、お酒のおつまみにもピッタリの味に仕上げています。

● 開きの塩もの

熊野灘の海洋深層水と天日塩を使った塩水に一枚一枚丁寧に漬け込み、じっくりと乾燥させました。塩分控えめで、素材の味を存分に楽しめます。



Data

〒519-4206 三重県熊野市新鹿町630
TEL 0597-86-0001
e-mail info@uosaku.jp



CORPORATE



ONLINESHOP





うぶた堂

昭和37年創業、平成18年12月株式会社うぶた堂として法人化。

三重県熊野市に工場1か所と小売店が2店舗あり、和洋菓子の製造販売をしています。

平成6年には熊野商工会議所主催の全国観光土産品審査会において、1,000以上の応募の中から第1位にあたる厚生大臣賞を受賞。他にもデパートによるお土産物選手権等でも高評価をいただき、数々の賞を受賞させていただきました。

他にはないオリジナル菓子を開発販売しており、大手同業他社や商業施設からのODMやOEMの依頼を受け、商品の製造や技術指導を行っています。

小豆はもちろん、小麦粉も国内産のみを使用

現在日本で消費されている小麦粉の9割以上は外国産の小麦です。

輸入小麦粉等は長時間の輸送途中にカビが発生したり害虫が付くのを防ぐため

ポストハーベスト(収穫後農薬)処理されています。

うぶた堂では小豆や小麦はもちろん、その他の原料もできる限り国産にこわだり、素材にこだわり、手間をおしまず安心も美味しい大切な要素と考え、日々努力しております。

OEM、ODM、技術指導、卸売、ご相談ください。



Data

中の茶屋店

〒519-4325 三重県熊野市有馬町5821-40

TEL:0597-89-5557

[営業時間] 9:00~18:30(木・日曜日定休)

くまのし駅前店(売店)

〒519-4324 三重県熊野市井戸町644

TEL:0597-89-3168

[営業時間] 9:00~18:30(水曜日定休)



ONLINESHOP



八香苑

八香苑は、三重県南牟婁郡の温暖で霧深い東紀州の梅農園です。当園では、特別認定栽培によりすくすくと育った南高梅を、その個性と力強さから「南香梅」と呼んでおります。

その南香梅を、古来伝統の製法に新たな技術と工夫を凝らした独自のプロセスで、オリジナルの梅干へと仕上げております。

八香苑では、現代の健康意識や味の好み、食生活にマッチするために、「新時代の梅干」をテーマに今後も挑戦を続けます。皆様の健康と便利な美味しいのために、梅干の新しいステージを目指します。

南香梅

- 樹上で完熟させた梅だけを使用
- 無添加、保存料なしで作れる限界の低塩(8%)
- 足すものは、天然の赤穂の塩と北海道昆布(利尻・日高・羅臼)だけ
- 昆布出汁に漬け込み、出汁の旨味たっぷり、果肉はふくふく
- 「塩抜きしない新技術」で、梅本来の「自然のクエン酸」たっぷり



Data

〒519-5203

三重県南牟婁郡御浜町大字下市木3618

TEL:0597-92-4575

FAX:0597-92-4575



CORPORATE





かきうち農園

株式会社かきうち農園は、年中みかんのとれるまち、世界遺産熊野古道の通る「御浜町」で、みかんの生産から販売をおこなっています。ハウスを含めて16種類のみかんを育てており、できるだけ収穫がない時期がでないよう品種を構成しています。

もぎたて新鮮な、甘さも酸味もしっかりあるみかんを味わってもらうため「樹上完熟」の状態で収穫してお届けしています。

100%みかんジュース (200ml×12本入り)

かきうち農園のみかんジュースは、濃縮還元による調整や香料、保存料を使わない果汁100%のフレッシュジュースです。

「みかん」「木成り甘夏」「セミノール」「せとか」「熊野デコ」「文旦」の6種各2本

この他にも「サンフルーツ」や「カラ・マンダリン」を使った720mlのみかんジュースもございます。(1本・2本・3本セット)



Data

〒519-5211

三重県南牟婁郡御浜町上市木936-6

TEL:05979-3-0143

e-mail:kakiuchinouen@zb.ztv.ne.jp



CORPORATE



食の安全や環境保全、労働安全など
持続可能な農業に取り組んでいます。



Reg.A240000090

かきうち農園 (平成2年2月17日ASIAGAP認定を取得)



紀伊ファーム

熊野古道の町 三重県南部の紀北町便ノ山にある紀伊ファーム。温暖な気候でありがとうございます。昼夜の寒暖差が大きい地域で、最後の清流といわれる銚子川のほとりの畑で農薬不使用・有機肥料にこだわった野菜を育てています。良い空気、良い水、良い土で元気な野菜が育つという考え方からヤツガシラをはじめ様々な野菜づくりを行い、自然環境への負荷の少ない持続可能な農業を目指しています。

くき漬け

こちらの地域では、ヤツガシラという里芋の茎(すいき)と赤しそを使って“くき漬け”と呼ばれる漬物をつくります。紀北町とお隣の尾鷲市ののみでしか作られない超ローカル漬物です。現在では生産者の高齢化で後継者が激減しており、紀伊ファームでは数少ない担い手としてヤツガシラの栽培からくき漬け作りを行っています。同じ郷土食である「生節」と合わせた「くき漬けと生節の醤油和え」は紀北の夏の味として親しまれており、次世代に受け継いでいきたい特産品です。



Data

〒519-3204
三重県北牟婁郡紀北町東長島2735-1
TEL:090-9093-8758
FAX:050-3488-724



CORPORATE



株式会社 紀伊長島

本マグロ・真鯛・本クエ・カツオ等、国産にこだわった魚介を中心に、加工食品の開発・製造をはじめ、卸や小売、通販など、幅広く行っています。特に商品開発に力を入れており、カツオを使った「さかなの餃子」など、他にはない商品を開発。ご家庭で安心して召し上がっていただけるよう、化学調味料や添加物を一切使用せず、身体にやさしい商品をお届けしています。

クエ鍋

清浄な海域で大きな生簀で魚の数を減らし、3年の歳月をかけて育て上げられた本クエを使った鍋セット。骨つき身から溶け出すクエの旨味たっぷりの一品です。

わらやき鰹の塩タタキ

紀北の海で水揚げされた新鮮な鰹を藁で焼き上げた薰り豊かなタタキ。志摩半島の綺麗な海水からできたミネラルたっぷりの『海の塩』と一緒にどうぞ。

ブイヤベース

こだわりの新鮮魚介を使い、丁寧に旨味を引き出した日本を代表するシェフ監修の本格スープです。残ったスープはリゾットとしてもお楽しみいただけます。



Data

〒519-3205
三重県北牟婁郡紀北町長島2064-2
TEL:0597-47-1108
FAX:0597-47-1109



CORPORATE

株式会社 紀伊長島



デアルケ

2016年の伊勢志摩サミットでも採用された「完熟トマト」と「200%トマトジュース」をはじめ、三重の安心食材認定のこだわり野菜や果物、トマップルジュースやジャムなど自社で栽培生産から加工製造まで行っています。デアルケのこだわり商品は三重県の南部に位置する、美しい海と山に囲まれた自然豊かな町伊勢と熊野三山を結ぶ世界遺産『熊野古道』が通り、熊野灘や雄大な自然の恵みをたっぷり受けて生み出されます。安心安全はもちろんのこと、糖度だけでなく酸味バランスや食感・栄養価の向上を目指し、日々本気で農業生産・加工品製造に尽力しています。

200%トマトジュース・ホオズキワイン など

デアルケのトマト作りでは、「安心・安全」はもちろんのこと、当社独自の肥料管理システムや、根域制限等の特殊な栽培技術に挑戦し、味や食感・栄養価の向上を追求。真面目にじっくり育てた栄養価も濃いトマトはトマト嫌いな方もデアルケのトマトは食べれるという話はよく聞きます。そんなトマトを低温で7時間以上、濃度200%になるまでじっくり煮詰めた濃厚トマトジュース。濃厚だけど、サラッとした喉越しの極上で贅沢な味わいです。



Data

〒519-3208
三重県北牟婁郡紀北町三浦157-4
TEL:0597-31-0058
FAX:0597-49-3902



CORPORATE



シーベジタブル

シーベジタブルでは日本各地にある「実は美味しいけど食べられていない海藻」や「かつては食べられていたけど採れなくなってしまった海藻」などを採取・研究。環境負荷の少ない陸上養殖や海面養殖によって生産を広げるとともに、新たな食べ方の提案まで行っています。地域の多様な人たちと高品質の海藻を育てるという仕事を通じて、また、海藻を食べるという行為を通じて、人や地域を元気にします。

すじあおのり

スジアオノリの一番の特徴は、乾燥したときの香り。青のりの中で最も香り高いと言われる品種です。そんなスジアオノリを清浄な地下水等で育て、新鮮なうちに乾燥させることで、雑味を抑えた、繊細でさわやかな、スジアオノリ本来の香りをお楽しみいただけます。

若ひじき

みが少ないため、さっと茹でるだけでシャキシャキした食感を楽しめます。そこに柚子の皮や桜の塩漬けといった風味を加え、塩蔵の状態で商品にしました。



Data

[本社]
〒784-0032
高知県安芸市穴内乙688-9
[TEST KITCHEN]
〒153-0051
東京都目黒区上目黒1-6-10 PAVILION内
TEL:0887-37-9835 FAX:0887-37-9836

[生産現場]
三重県 尾鷲市
高知県 室戸市・安芸市・春野町
愛媛県 今治市

sea.vege-



CORPORATE



ONLINESHOP



一般財団法人 熊野市ふるさと振興公社

自然豊かな熊野の特産品を全国にお届けする「熊野市ふるさと振興公社」。熊野市は三重県南部に位置し、北西部は標高500メートルを超える山々が縦横に連なり、東南部は熊野灘に面して、リアス式海岸と白砂青松の変化に富んだ景観に恵まれています。公社では農地の保全管理・営農指導のほか、地元特産品の開発や商品化にも力を入れており、三重のブランド地鶏「熊野地鶏」をはじめ、幻の柑橘「新姫」、昔ながらの甘くない「梅干し」など、「ふるさとの味」を全国に発信。近隣の道の駅やHPでも販売しています。

熊野地鶏

『世界遺産 熊野古道』や『丸山千米田』等を有する自然豊かな環境で飼育から発送まで一貫して行っています。熊野地鶏は、三重県で古来より珍重されている旨味の強い三重県原産のシャモ「八木戸」と脂の美しさが際立つ三重県産の銘柄どり「伊勢赤どり」を掛け合わせ、最後に日本三大地鶏のひとつ「名古屋コーチン」を掛け合わせた自慢の高質肉用鶏です。飼は抗生物質の入っていない安全な飼料に加え近隣で栽培された飼料米と熊野市特産の柑橘「新姫」の果汁粉末を与え、広々としたストレスの少ない環境で大切に育てています。



Data

〒519-5413
三重県熊野市紀和町板屋78
TEL:0597-92-0640
FAX:0597-92-0641



CORPORATE

一般財団法人
熊野市ふるさと振興公社



南紀グリーンハウス

エアープランツは比較的標高の高い場所で、昼夜の温度差で発生する夜露や朝霧を吸収しながら樹木や岩に着生します。南紀グリーンハウスがある三重県御浜町は、世界遺産「熊野古道」で知られ、風伝岐からは朝夕に風を伴って霧が発生する地域。日本では珍しいその環境は、適度な水分と風の動きを好むエアープランツの育成に最適な環境です。

馴染みのある品種から珍しい品種まで100種類以上も栽培しており、三重県御浜町の地で自然の恵みをたっぷり吸収させながら、ゆっくり丁寧に育てています。

キセログラフィカ など

キセログラフィカは「エアープランツの王様」と呼ばれ、大きくカールした葉はボリュームがあり、存在感のある品種です。他にも白く粉がふいたように見えるトリコームが美しい品種や芳香のある花を咲かせる品種など個性あふれるエアープランツを多数揃えています。

Data

〒519-5322
三重県南牟婁郡御浜町上野118-3
TEL:05979-4-1090
FAX:05979-4-1127



CORPORATE

N A N K I
GREEN HOUSE



Trunk

三重県の御浜町で建築板金業を営んでいる北本さんが「森の記憶(香り)」テーマに立ち上げたブランドTrunk。「熊野の香りで疲れを癒す」をコンセプトに地元の建築関係事業者やバー・オーナーの協力のもと、2年半の月日を費やし熊野杉が原料のリキュール酒『mok』を開発しました。家を建てる木からくるお酒として新築の上棟祝いのギフトなどで販売しており、mokを通じて全国、世界へと世界遺産熊野を発信しています。

mok・ochre

mokは神聖な熊野杉の香りが溶け込んだリキュール酒で、一口飲むとまるで深い山々に包まれたような熊野杉の濃厚な風味が広がります。原料となる熊野杉の伐採は神事で清めた後、摩擦や機械油に触れないよう、手作業で1本1本切り出しています。杉の部位ごとに独自の製法で仕込んだ2種類の味をご用意。中心部の赤身、樹皮に近い白太それぞれの香りと味わいをお楽しみください。グレープフルーツを使った新商品「ochre」もご用意しています。

Data

〒519-5204

三重県南牟婁郡御浜町阿田和5149-1

TEL:05979-2-1982

FAX:05979-9-2505



BRAND SITE

mok

Drops from the Kumano mountains
gods live in.



くまのグリーンファーム

三重県と和歌山県にまたがる南紀熊野地方にあるくまのグリーンファーム。黒潮のもたらす温暖な気候、おだやかな潮風と適度な雨は、柑橘類の栽培に最適で当園の果樹園は熊野灘を望む日当りの良い斜面という抜群の環境が自慢です。温州みかんをはじめマイヤーレモン、紅甘夏、いちご、ぶどうなど様々な果物を栽培し、自然や動物たちと共存する循環型農業を目指しています。「自然の恵みをたくさんの人にお届けしよう」という想いから、私たちは農作物の品質向上に取り組むとともに、自社栽培の果物を原料とした製品開発を手がけ、「熊野だより」ブランドとして発信。一番美味しい時期を見極めて収穫し、余計なものは極力入れず加工することで、自然の恵みがぎゅっと詰まった素材本来の美味しさをお届けします。

まるごとジュース など

木で十分熟させた旬のみかんをフレッシュさを守るため果樹園の近くの工場で搾りました。砂糖も水も一切加えず100%果汁のみ。1瓶に約2.5kgもの果実を使っているみかんそのままのおいしさをどうぞ。



ギフトセット



黄金なめこ

Data

〒519-5204

三重県南牟婁郡御浜町阿田和3828-4

TEL:05979-3-1015

FAX:05979-2-1650



CORPORATE



くまのグリーンファーム



有限会社 貞丸水産

三重県紀北町を漁場に、主にマダイ・シマアジ・ハタマスの魚類養殖、活魚仲買業、海上釣り堀を営んでいます。お客様のお声に最も近い生産者としてその評価と期待にお応えする、美味しい魚を育てています。

● 貞丸丼 お茶碗1杯 本格マダイどんぶり

茶碗1杯分の美味しいマダイの海鮮丼が食べたいと思ったときに、流水解凍した当該商品を温かいご飯の上にのせて味わえます。2種類の味付け(ゴマ味・わさび醤油味)で、そのままひとくち食べあとはゆずこしょうや焼き海苔をかけて風味アップ!さらに熱いお湯にだしを少しかけると本格マダイ茶漬けでお楽しみいただけます。

お客様の声に一番近い立場でマダイ養殖を生産して20年。たくさんの評価を励みと期待にかえ、肉質の旨みにもっとも大事なタンパク質をふんだんに含むこだわりのエサを与え、美味しいマダイを生産しています。※当社は海上釣り堀を経営し、毎日釣り人の方々からマダイに対するご意見をいただいている。

Data

〒519-3205

三重県北牟婁郡紀北町引本浦616-49

TEL:0597-32-1829



CORPORATE



クロカマスの干物



レンコダイの干物

HERB FISH

理念「半径0mの世界を変える」

過疎が進む生まれ育った街に恩返しが出来ないか考えた時に出会ったのが干物でした。一次産業から六次産業までしっかりと繋がった地域全体で作る干物を目指しています。

● クロカマスの干物／レンコダイの干物

ハーブ&スパイス

鮮度抜群の美味しい魚を今までになかった味付けに仕上げました。そのまま焼いても美味しいですが、スープやトマトソースに加えるとハーブの香りが広がり、いつもの料理がワンランク上の料理としてお召し上がりいただけます。パスタなどの具にても美味しいです。料理に加えることで様々なアレンジが可能です。



Data

〒519-3615

本社 三重県尾鷲市中央町5-1

TEL:0597-22-6955

FAX:0597-23-0814

〒519-3413

工場 三重県北牟婁郡紀北町引本浦880-3

TEL:090-6578-7322



Instagram
@HERB_FISH_OWSRE



ONLINE SHOP



しお学舎の塩けんぴ パリッ



しお学舎のねぎ塩たれ



尾鷲生とうがらし 虎の尾

尾鷲しお学舎株式会社

三重県尾鷲市、黒潮おどる熊野灘という恵まれた海(鯛と干物)と山(尾鷲ひのき)に囲まれた漁業と林業で栄えた自然豊かな地域で、しお学舎は廃校となってしまった木造校舎を再利用したお塩の学校。地域の元気を取り戻すために、地域と共に町おこしをしようと塩づくりをはじめ、モノづくりに励んでいます。

● しお学舎の塩けんぴ パリッ

糖度の高い国産のさつまいもを短冊状にスライスし、ひとかご、ひとかご熟練スタッフがじっくりと低温で揚げ、パウダー状にした塩と砂糖を合わせた素材のもつ味を活かした、やさしい塩味のお菓子です。一般的な蜜でコーティングしたぱりっと重い「芋けんぴ」とは距離を置き、独自のものづくりに挑戦しようと「さつまいもの味をしっかり味わえる」「パリッ、ポリッとして楽しい食感」にこだわりつくりました。生のさつまいも100kgからつくれるのはたった20kg。さつまいもそのままの味や香りを楽しめる新食感の「塩けんぴ」です。

その他にも「しお学舎のねぎ塩たれ」、「尾鷲生とうがらし 虎の尾」、「しお学舎の塩」、「しお学舎のやさしいお塩」、「おにぎりがぐっと旨くなるお塩」などの商品があります。

Data

〒519-3922

三重県尾鷲市古江町192番地

TEL:0597-27-3030

FAX:0597-27-3077



CORPORATE



株式会社 くまの農業振興公社

熊野市で農業の推進、若者の農業を通じての定住促進を行っています。また唐辛子の栽培、加工品販売を主に行っています。

● 熊野生唐辛子

タイではポピュラーな唐辛子「ブリッキース」。三重県熊野市で栽培された生果のブリッキースを使用した旨辛ソース。

生の唐辛子をペーストにし、リンゴ酢や米酢、人参ペーストなどを配合。生果を使用することで、素材本来の旨味と辛さ、酸味の絶妙なバランスが特長のさっぱりキレのある万能ソース。肉、餃子はもちろん、グラタン、カレーライスにも抜群の相性で調理後にお好みで加えるだけ。しょうゆ、ソース、マヨネーズの代用品として辛い物好きには欠かせない一品。

お客様の中には、「お鍋のポン酢と混ぜれば旨味と辛味が増し相性抜群」「ラーメンに入れれば旨辛に」とお声をいただいています。

その他にも「唐辛子ドレッシング」、「一味唐辛子」などの商品があります。

Data

〒519-5413

三重県熊野市紀和町板屋78

TEL/FAX:0597-70-4710



CORPORATE





株式会社 丸寿海産

都会の喧騒から離れ、巡礼の道として知られる世界遺産「熊野古道」が現存する緑豊かな山の恵み、日本一雨量が多く山から流れ込むたくさんの栄養分を含んだ川の恵み、一年中温暖で様々な命を優しく育む雄大な海の恵み。その三つに囲まれた太平洋に面した紀伊半島の南、三重県紀北町に私たちまるひさ海産はあります。

● 紀州みやび鯛 ごはんの素

「ほんの里百選」にも選ばれた三重県尾鷲市須賀利町で育てられた「紀州みやび鯛」をふんだんに使用した商品です。具材の「鯛フレーク」は製造過程で骨までまるごと高压蒸気に掛けているため、柔らかく子どもからご年配の方まで召し上がって頂ける商品です。

その他にも新鮮な蝦夷あわびを使った「あわ美人」、「真鯛のアヒージョ」、「あわびのアヒージョ」などの商品、様々なギフトセットをご用意しています。



ギフトセット(極)桐箱



紀州みやび鯛

あわ美人

あわびのアヒージョ

雨夏果汁100%



おわせ雨夏ドレッシング

あまなつ風船ゼリー

Data

〒519-3204

三重県北牟婁郡紀北町東長島2295-2

TEL:0597-47-3630

FAX:0597-49-0555



CORPORATE



BRAND

紀州みやび鯛
kishu miyabidai

甘夏天満ファーム

三重県尾鷲市の甘夏は約60年以上の歴史があり、他の産地と違い甘夏しか生産していない全国でも珍しい甘夏の産地。日本一の雨量を誇る地域ですが夏は涼しく冬は暖かい、とても住みやすい気候です。また甘夏畑は山の斜面に沿って広がり、どの畑からも素晴らしい景色が見渡せます。日本一の雨とたっぷりふりそそぐ太陽、尾鷲湾からの反射光、ミネラルを含んだ潮風という贅沢な自然の恵みを受けて育つ幻の果実を「おわせの雨夏(あまなつ)」と名付けました。

● 雨夏果汁100%

尾鷲の豊かな自然が作り出す甘夏は爽やかな酸味と、ほのかな苦味が特徴です。この甘夏をさわやかで香りが良いインライン搾汁を行い果汁にしました。お酒で割ってもお楽しみいただけます。

● おわせ雨夏 ドレッシング

甘夏果汁を40%つめこんだ風船ゼリーは、昭和懐かしいお菓子ですが、爪楊枝で風船を刺してはじけさせるドキドキ感がエンタメ感満載です。

● あまなつ 風船ゼリー

**尾鷲甘夏
雨○夏**
木成り完熟

Data

〒519-3601

三重県尾鷲市大字南浦4634

TEL:090-8467-5812

味わい深いじゃこ天

調味料
(アミノ酸等)
不使用

有限公司 新兵衛屋

明治15年創業以来、老舗の味を守り続け、季節の魚を使った魚肉練り製品メーカー「新兵衛屋」ブランドをとして、商品展開しています。

● 味わい深いじゃこ天
厳選したすり身と地元で水揚げした小魚を骨ごとすり潰した天ぷらです。調味料(アミノ酸等)・保存料・着色料は使用せず、素材の味わいを活かしています。賞味期限が30日と長いのでスーパー等の販売がしやすい商品です。

● タラバ風のかに風味
かまぼこ かに味
タラバ風を意識した、色鮮やかな「かに風味」の蒲鉾に仕上げました。サラダの盛り付け、サラダ巻きの芯。又、軽く炙ってそのまま、またはマヨネーズで美味しく召し上がれます。賞味期限が30日と長いのでスーパー等では人気の商品です。

Data

有限公司 新兵衛屋
〒519-4325
三重県熊野市有馬町690
TEL:0597-88-0171
FAX:0597-88-0172



SHOP



INSTAGRAM

熊野かまぼこ
新兵衛屋

ガス海老あられ



AB-SPICE

コショウが
ベースのスパイスガスエビのピリ辛
ガーリックスパイス

ガスエビの塩辛



ビスクスープ



株式会社 甚昇

「甚昇丸」は、深海約130m～450mの魚を漁獲している三重県唯一の底引き網漁の漁船です。主にノドグロ、あんこう、アザエビ、剣先いか、ガスエビなどを三重県の紀伊長島漁港や尾鷲漁港のほか、愛知県の魚市場に水揚しています。

商業リゾート施設「マルシェ ヴィソン」の産直市場では産地でしか目にすることが出来ない深海の魚やエビを使った料理、船の上で漁師さんたちが食べる漁師汁など、新鮮で珍しい漁獲類を提供しています。



ガスエビ

● ガスエビ加工品

水深500m前後の深海域に生息し、底引き網でのみ水揚げされるガスエビ。学名「ヒゲナガエビ」といいます。非常に美味しいものの鮮度管理が難いため、一般に流通することはほとんどなく紀北町や尾鷲市の港周辺で消費される希少なエビです。エビ本来の甘味・旨味成分が豊富です。

そのガスエビを使用した「あられ」、「スパイス」、「塩辛」、「ビスクスープ」の商品がございます。

Data

株式会社 甚昇
〒519-3205
三重県北牟婁郡紀北町長島1172
TEL:0597-46-3222
FAX:0597-46-3223

第十八甚昇丸 (マルシェ ヴィソン)
〒519-2170
三重県多気郡多気町ヴィソン672番1
マルシェ2
TEL:0598-67-2874



CORPORATE



INSTAGRAM



カネ進商店

昭和60年創業の三重県紀北町では老舗の水産加工業者です。全国に数軒しか残っていないといわれている伝統の「手火山式」製法で、じっくり燻した鰯節を中心に製造しています。その他にも削り節や酒造といった商品を取り扱う他、イワシの煮干しや、サンマ、カマスなど地域で採れる新鮮な魚の干物の販売も行っています。

● 帯かつお

伝統の「手火山式」でつくられた鰯節を、和えたりしやすい細さに削ってあります。香りと旨味が強く、風味が落ちる前に食べられる量にしてありますので、ギフトにもお使いいただけます。

● 生 節

鰯の生節(なまぶし)は、鰯節の一種で、通常の乾燥鰯節と異なり、完全に乾燥させずにやわらかい状態で仕上げています。鰯節と同じく燻製の香ばしさと鰯の旨味が詰まっており、そのまま食べることが出来ます。また、低脂質かつ高たんぱくであり、ダイエットや筋トレにも最適。

帶かつお



生 節



Data

〒519-3406

三重県北牟婁郡紀北町相賀1896-60

TEL/FAX:0597-32-0896



SHOP

【生節の食べ方】-----

紀北町の郷土料理「くき漬け」に醤油を加え、一緒に食べるのが定番。夏バテの時でも「漬物×生節」なら、すっと食べてしまう。「マヨネーズ×生節」=ツナマヨの上位互換。切り干し大根と煮込んだり、酢の物と混ぜてもおいしくいただけます。