

TO BUYERS MARKET

摩志
もんええ
会談商

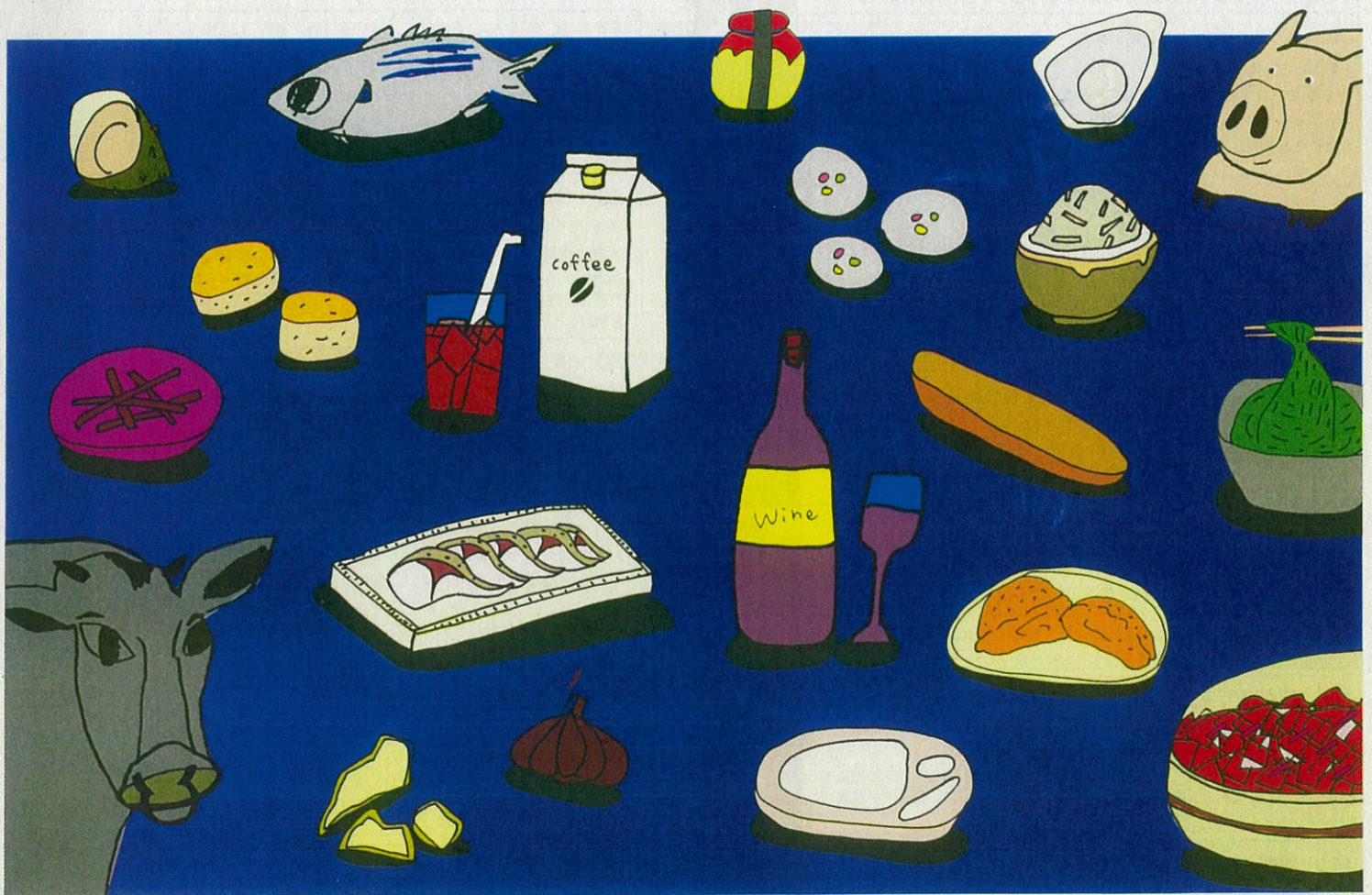
知られざる名品、
掘り出し物、
勢揃い!!

御食ヲ国志摩

商談会 2018年9月27日(木) 10時～15時

物産展 2018年9月30日(日)10時～14時

会場 志摩市商工会館 1F 多目的ホール (志摩市阿児町鞠方 5012)



主催 志摩市商工会 TEL 0599-44-0700

御食つ国志摩ええもん商談会 2018 出 展 企 業 一 覧

★は新商品となります。現在新商品開発中の商品もあり、当日おひろめ予定です。

1. (有)ジョイフル 太田 稔

オリジナルドリップ珈琲(志摩ブレンド) / ★アイスコーヒー
志摩市志摩町和具 1959-1 TEL 0599-85-6859
ダブリ珈琲店主が厳選した豆を独自の配合でブレンド。
アイスコーヒーが液体になりました。自家焙煎ならではのおいしいアイス
コーヒーが手軽にご家庭でもお飲みいただけます。



2. 豊栄食肉センター 田畑 和彦

松阪牛精肉 / 伊勢志摩あかもく三元豚精肉・職人手作りの加工品
志摩市阿見町甲賀 3103 TEL 0599-45-2301 houei-syokuniku.com
三重県畜産研究所・水産研究所の研究結果に基づき志摩ブランド「海菜あ
かもく」を餌に与えることで伊勢志摩ロイヤルポークあかもく三元豚が
誕生！「豊栄名物豚バラ味噌漬」やハム類の加工品もご用意しております。



3. (有)肉の喜多家 井上 恵子

松阪牛加工品 / 志摩育ち健康美豚
志摩美豚 100%ウインナー・フランクフルト
志摩市浜島町浜島 1787-95 TEL 0599-53-0278 toriyasu@agate.plala.or.jp
創業60年(有)とり安精肉は5月より(有)肉の喜多家に社名変更致しました。



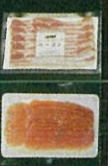
4. (有)べんのや酒店 竹内 重生

三重の地酒
志摩市志摩町和具 3065 TEL 0599-85-0420 bennoya@jizake-mie.com
地元 三重県産の清酒、リキュールを専門に取り扱う酒販店です。オリジナ
ルブランドの開発も行いながら地元の食に合わせたお酒の御提案をさせて
頂いております。



5. (有)河井ファーム肉よし 河井 金昭

パールポーク生ハム / パールポークベーコン
志摩市阿見町甲賀 1459-1 0599-45-3629 pearl-pork@ms3.mctv.ne.jp
家族で営む小さな農場で、細部にまで目が行き届く飼育規模にこだわり、
衛生管理や環境保全を優先し、「品種」「飼料」「育て方」にこだわりを持つ
ことで、皆様に本当に美味しい豚肉をお届けすることを、お約束します。



6. いづみ商店 山本 いづみ

鮮魚・魚貝・海老類
志摩市浜島町浜島 1146-45 TEL 0599-53-2020 hmjm.01238@gmail.com
地元で水揚げされた新鮮な魚介類を取り扱い、当社にて下処理したものを
直送にてお届けしています。



7. (株)ヘルシーサポート繁正 福川 雅則

鉱石発酵有機農法 繁正 10 年黒にんにく / オリーブ油
志摩市阿見町鶴方 1065-21 TEL 0599-43-4756
繁正 10 年黒にんにくは志摩市横山の麓にて化学肥料、農薬、鶏糞、牛糞
等を一切使用せず、人と環境に優しい「鉱石発酵有機農法」と「独自発酵製法」
にこだわって十年の歳月をかけて完成させた逸品です。



8. 井上真珠 井上 寿美

兵九郎粕漬(つば箱入り) (特選) / ★兵九郎勾玉干し
志摩市阿見町立神 1780-1 TEL 0599-45-2608
真珠のふるりの味覚です。あこや貝柱は地元以外の市場にはほとんど出回
ることがありません。神秘的な勾玉型で、引き締まった身の食感ほまさに
絶品！そんな希少価値のある貝柱を秘伝の味付で酒粕漬にしたものです



9. 菓子工房シマヤ 竹内 敏夫

単人芋プリン / きんこきんつば / あおさのダックワーズヴェルデ
志摩市志摩町和具 851-4 TEL 0599-85-0429 shimaya@shimasc.jp
伊勢志摩の特産品の干し芋「きんこ」原料さつま芋の古種「単人芋」使った
プリン。厳選された牛乳と和生三盆の上品な甘さの葛餅的な食感、単人芋とそ
の芋蜜、和生三盆の繊りなすくのある上品なお芋ソースの2層作りです。



10. 菊芋 AS. メンバーズ 白井 敬子

★波動焙煎きくいも発芽玄米珈琲 / 菊芋粉末
志摩市阿見町鶴方 5022 TEL 090-2136-7906
菊芋粉末と発芽玄米をじっくり焙煎しブレンドした商品です。添加物は一
切使用しておらず、水溶性植物繊維が多く含まれビタミン E,B1 が豊富で
栄養価が高く健康をサポートします。



11. 潮騒 中島 巨

魔法の味 アーモンドパイ
志摩市阿見町鶴方 1669 TEL 0599-43-0416
パイ生地にアーモンドケーキ、生クリーム等を混ぜ合わせた甘味をおさ
えた商品です。又、あおさアーモンドパイは、地元志摩でとれたあおさをふ
んだんに使用した商品です。一段と高級感があるように仕上げました。



12. (株)志摩地中海村 大西 晶

あおさスコーン / 地中海ドレッシング
志摩市浜島町迫子 2619-1 TEL 0599-52-1226
志摩地中海村内にあるカフェ・アミーゴでは、白壁の街並みの中でゆった
りと時間をお過ごしいただけるように心がけております。また、地元産の
食材や地中海をイメージさせる独自のメニューをご提供しております。



13. (株)利八屋 田辺 紀彦

カツオのハム / カツオのマルミタコ
あおさクッキーアイス / カツオのキーマカレー / カツオのミートソース
伊勢市植山町 80-1 TEL 0596-37-3010 ri8-koza@e-net.or.jp
カツオのハム&マルミタコは三重県立水産高等学校の生徒さん達と共同開
発の第三弾商品です。志摩市のふるさと納税返礼品



14. よこやま(株) 西村 悦子

★里山の佃煮(プレーン・山椒・あおさ) / 情熱のさとうきびシロップ
志摩市阿見町神明 350-2 TEL 0599-43-5888
さつま芋の種類、希少品種の単人芋。芋を収穫する前に刈り取られる芋の
ツル(芋がら)を1本ずつ丁寧に摘み取り無添加であっさりとした佃煮に
炊き上げました。さつま芋の風味もあり食物繊維も豊富です。



15. (有)サンエイ 廣 亜輝

てこね寿司の素 / 越賀手法 きんこ芋
志摩市志摩町和具 679-5 TEL 0599-85-0370 tekone@lilac.ocn.ne.jp
伊勢志摩地方の郷土料理『てこね寿司』を冷凍、何時でも何処でもご飯を
炊くだけで簡単に調理できます。



16. 大松屋 三村 洋介

志摩さば冷燻 / イカソーセージ / えび塩
志摩市志摩町和具 2568-3 TEL 0599-85-7900
志摩さば冷燻は生ハム仕立てのさばです。魚の持つ旨みをギュッと濃縮し
てありますので、山椒の薫香と併せてびっくりするような美味しさをお試
しください。



17. 境工芸社 境 一久

真珠簪 / 額 / 貝商品
志摩市阿見町鶴方 3317-3 TEL 0599-43-0566
三重の県木である伊勢神宮ゆかりの「神宮杉」を使用し、表面には伊勢志摩
産真珠貝のきらめく真珠層を細かく散りばめた手作り高級塗り簪です。
ご夫婦の記念日や各種お祝い贈答品としてぴったりの逸品です。



18. カネウフーズ(株) 廣岡 卯三郎

志摩あらめ / ひじきご飯 / 乾燥あかもく
志摩市阿見町志島 475 TEL 0599-45-2006 kaneufoods.co.jp
志摩あらめは昆布の仲間ミネラルや食物繊維が豊富で志摩地方では古く
から食用としていた海藻です。これを蒸し上げ、細かく刻み、調理し食べ
やすくしました。



19. (有)旅館橘 森本 哲行

あかもく細うどん
志摩市磯部町の矢 310-1 TEL 0599-57-2731 tatibana@tayibana.com
あかもくは、志摩で採れる栄養豊富な海藻で、このあかもくを粉末にして、
うどんに練り込み海藻独特の臭み等はなく、苦手な方でも召し上がって
いただけます。



20. (有)伊勢志摩冷凍 石川 修

伊勢志摩アカモク 3 連パック / ぶっかけ味付けアカモク
志摩市阿見町鶴方 1401-4 TEL 0599-43-1900 simare@ac.auone-net.jp
ネバネバシャキシャキのおいしいアカモクは健康維持にダイエットにとて
も役立つミラクルな海藻です。免疫力アップにネバネバ成分フコイダン。
脂肪燃焼にフコキサンテン。毎日の摂取で身体の中から健康に！



21. (株)山崎 山崎 光子

パールコロッケ / 真珠貝柱オリーブオイル漬け / 生ひじきふりかけ
志摩市阿見町鶴方 1210-1 TEL 0599-44-1234 k3118@maroon.plala.or.jp
パールコロッケは平成 26 年 3 月志摩市ブランドに認定され、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、子供さん達でも食べやす
い真珠の珠のように丸くしてみました。



22. 大黒屋製菓 竹内 雅貴

あこや
志摩市大町船越 884-26 TEL 0599-72-2007
あこやは船越の天王祭などの地元の行事で町民達が配りあい、お盆ではお供え
物として必ず使われています。表面にある3色の色模様は「五穀豊穡」を、表面
の凸凹は志摩の「波」を、表面に付けてあるお米は「真珠」を意味しております。



23. (有)宇田ミート 宇田 陽一

三重県産松阪牛 / 三重県産伊勢の国健康豚 / 三重県産伊勢どり
三重県産加工肉材
志摩市阿見町神明 1007 TEL 0599-43-1361 innfo@uda-meat.com
三重県が誇る松阪牛。お中元・お歳暮向けのギフト対応はもちろん、お肉の卸
りや昨年新設の自社工場にて加工し、ニーズに合わせて様々なご提供を致します。

