

24年度

第15回

みえの美味しいもん、みえの人に届けます

商品カタログ

たべねとみえ



	A	B	C	D	E	F	G	H
OCR 回収日	10/8	10/9	10/10	10/11	10/15	10/16	10/17	10/18
配達日	10/22	10/23	10/24	10/25	10/29	10/30	10/31	11/1

注文は、しんやくと同様、手書きの欄に記入してください。注文番号は、毎回異なりますので、ご注意ください。

商品パッケージは予告なく変更になる可能性があります。



Hachiya Foods

八家フーズ

ついに登場!! 簡単・お手軽

具入りで美味しい
レンジでチン!
ですぐ食べれる♪

作り方

冷凍食品の容器をレンジで加熱し、器のまま電子レンジで加熱する。
（※加熱時間は目安です。加熱不足・過熱の恐れがあります。）加熱時間目安は
以下のとおりです↓

【500W: 8分50秒】

【600W: 7分20秒】

【700W: 6分20秒】



お鍋一つで作れます!! シリーズもオススメ♪

八家フーズこだわりの【鯛だし鶏白湯ラーメン】のスープは三重県産の『真鯛』と『伊勢どり』を使って10時間以上煮込んだ贅沢なスープ! クリーミーで深いコクとまろやかな口当たりが特徴!

三重県産の『真鯛』と『伊勢どり』の
鶏ガラをじっくりと10時間以上
煮込んだ濃厚なWスープ。

注文番号

902

鯛だし 鶏白湯ラーメン

冷凍

500円 税抜(463円) 450g(めん120g)

賞味期限: 製造日より冷凍365日

◆原材料名: スープ(鶏ガラ、鯛アラ、玉葱、豚油、精米、大豆、白醤油、小麦、香辛料、食塩、糖類(砂糖、水あめ、ぶどう糖、その他)、魚介エキス、酵母エキス、植物油類)/調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸化防止剤(V.E)、酸味料、マンニト、保存料(安息香酸Na)、リボヌクレオチドNa、香料、シリコン、めん(小麦粉(国内製造)、小麦たんぱく、食塩)/酒類、プロピレングリコール、かんすい、クチナシ色素、加工でん粉(一部に小麦・卵・乳成分を含む)

三重県玉城町自慢のブランド豚「玉城豚」から
抽出したコクと旨み!

具材たっぷり! 美味しさそのまま冷凍!

注文番号

901

具入り豚骨ラーメン

冷凍

630円 税抜(584円) 390g(めん120g)

賞味期限: 製造日より冷凍180日

◆原材料名: スープ(豚骨、玉葱、精米、豚油、ごま油、白醤油、大豆、にんにく、食塩、砂糖、水あめ、チンエキ、牡蠣エキス、植物油類、デキストリン、香料、酵母エキス、コショウ)/調味料(アミノ酸等)、PH調整剤、酸化防止剤(V.E)、増粘剤(キサンタン)、乳化剤、シリコン、保存料(安息香酸Na)、着色料(カラメル)、香料、めん(小麦粉(国内製造)、小麦たんぱく、食塩)/酒類、プロピレングリコール、かんすい、クチナシ色素、加工でん粉、具(焼豚、ネギ、きくらげ、紅生姜)、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)

お水いらずでそのまま温めるだけ!
お好きなトッピングでさらに美味しく♪鯛だし鶏白湯ラーメンのスープを
ベースに絶妙な辛さのスープが
ミルクのクリーミーさに包まれて
まろやかな味わいに仕立てられています♪

注文番号

903

大内山ミルク
担々麺

冷凍

529円 税抜(490円) 450g(めん120g)

賞味期限: 製造日より冷凍365日

◆原材料名: スープ(鶏ガラ、鯛アラ、玉葱、ごま油、精米、大豆油、しょうゆ、米みそ、香辛料、食塩、糖類(砂糖、水あめ)、レモン果汁、魚介エキス、麦芽エキス、米こうじ調味料、植物油類、酵母エキスパウダー)/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、酒類、乳化剤、保存料(安息香酸Na、重硫酸塩)、着色料(カラメル)、香料、PH調整剤、めん(小麦粉(国内製造)、小麦たんぱく、食塩)/酒類、プロピレングリコール、かんすい、クチナシ色素、加工でん粉(一部に小麦・卵・乳成分を含む)

※このカタログに使われている画像はすべてイメージとなります。

株式会社サンショクは、食肉加工品（焼豚、角煮、ハム、ソーセージ、ベーコン）の製造と精肉（松阪牛、伊賀牛、さくらボーク、みえジビエ）の卸販売をしている、三重県伊賀市の会社です。

株式会社サンショク

良質なお肉を使い
おいしい商品をお届けします。

高たんぱく低カロリー、美味しくて体にも環境にも優しいジビエはいかが？

低カロリーで鉄分豊富なハンバーグです。
ソースをかけなくても十分おいしく召し上がれます。

赤身のお肉が柔らかくなるように
特製の焼肉のタレに鹿のもも肉を漬け込みました。

挽肉を醤油ベースのタレに漬け込み、
レンコンと玉葱を加えました。
食感が良く、鹿肉の旨味も味わえる一品です。



鹿肉のハンバーグ 冷凍 150g
463円 税抜(429円)

鹿肉の味付け焼肉 冷凍 180g
586円 税抜(543円)

鹿肉の味付けミンチ 冷凍 160g
486円 税抜(450円)

賞味期限：製造日より冷凍150日

賞味期限：製造日より冷凍90日

賞味期限：製造日より冷凍90日

◆原材料名：鹿肉（三重県産）、豚脂肪（国産）、ソーセージ（国内製造）、ハンバーグ用ミックス（パン粉、全粉乳、砂糖、その他）、牛乳/調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸味料、（一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・ゼラチンを含む）

◆原材料名：鹿肉（三重県産）、玉ねぎ（国産）、たれ[異性化液糖、しょうゆ、食塩、たん白加水分解物、おろしニンニク、コチュジャン、醸造酢、胡麻、発酵調味料、生姜、りんごピューレ、ごま油、香辛料]/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、カラメル色素、酸味料、（一部に小麦・大豆・りんごを含む）

◆原材料名：鹿肉（三重県産）、たれ[異性化液糖、しょうゆ、食塩、たん白加水分解物、おろしニンニク、コチュジャン、醸造酢、胡麻、発酵調味料、生姜、りんごピューレ、ごま油、香辛料]、玉ねぎ（中国製造）、レンコンスライス（中国製造）/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、カラメル色素、酸味料、（一部に小麦・大豆・りんごを含む）

みえジビエとは、三重県内で、捕獲した野生の鹿、猪を、三重県が定める「みえジビエ品質・衛生管理マニュアル」に基づき、衛生管理や肉の品質を向上させる取り組みを行う事業者のうち、県が審査して認める「みえジビエ登録制度」に登録された事業者が生産する鹿肉及び猪肉のことをいいます。

おわせ
尾鷲金盛丸
きんせいまる

1930年に創業した老舗のまぐろ仲買人です。
味わい深い金盛丸のまぐろや、魚介類を
ぜひご家庭でご賞味ください。

お好みに刻みねぎやのりなどの
薬味を入れても。

漬け汁もごはん
に回しかけてね！



注文番号
907

鮪を金盛丸特製のタレに漬け込みました。
ごま油の香りが食欲をそそります。

まぐろのど旨い漬け(胡麻)
540円 税抜(500円) 冷凍 70g

賞味期限：製造日より冷凍150日

◆原材料名：まぐろ（国産）、醤油、本みりん、三温糖、練りゴマ、ごま油（一部に小麦・大豆・ゴマを含む）

天然の生メバチマグロを使用
味をじっくり染み込ませた
金盛丸の看板商品!!



注文番号
908

まぐろの角煮 50g
486円 税抜(450円)

賞味期限：製造日より常温360日

◆原材料名：メバチまぐろ（国産）、砂糖（三温糖）、醤油、生姜（高知産黄金生姜）、酒、酢、はちみつ（一部に小麦・大豆を含む）

尾鷲金盛丸の“まぐろごはん”を
おいしくおむすびにしました。
ちょっと気の利いた差し入れにも♪



注文番号
909

まぐろごはんおむすび
247円 税抜(229円) 冷凍 1個

賞味期限：製造日より冷凍150日

◆原材料名：米（国産）、メバチまぐろ（国産）、しょうゆ、三温糖、酒、しょうが（高知産黄金しょうが）、酢、はちみつ（一部に大豆・小麦を含む）



薬膳素材の独自配合により、「体脂肪燃焼」「滋養強壮」効果が得られる薬膳あられに仕上がりました。

注文番号
910

元気スッキリ 薬膳あられ 50g

360円 税抜(334円)

賞味期限：製造日より常温90日

◆原材料名：もち米（国産）、オリーブオイル、薄塩、つるにんじん、くるみ、陳皮、クコ ※薬膳あられの効用には個人差があります。

野田米菓

野田米菓のあられに使われるもち米は、100%国産、味付けや風味付けに欠かせない海苔、海老、ごぼう等も国産素材を使用。国産原料確保の難しい昨今において、「国産原料が手に入らなくなった時点で、その味付けは終了する」と、あくまで野田あられの味の継承に誇りを持つて、おいしいあられを作り続けています。

一度食べだしたら止まらない！
超スパイシーな味付けなのに辛すぎなくて美味しい♪

注文番号
911

野田あられ 80g 魔法のスパイス味

420円 税抜(389円)

賞味期限：製造日より常温90日

◆原材料名：もち米（国産）、植物油、テバサキシーズニング（一部に小麦・大豆を含む）、コーングリッツ、ガーリック、調味料（アミノ酸等）

家族みんなが大好き！
マイルドなカレー味にコクのあるチーズがアクセント♪

注文番号
912

野田あられ 80g チーズカレー味

420円 税抜(389円)

賞味期限：製造日より常温90日

◆原材料名：もち米（国産）、植物油、カレーシーズニング、ナチュラルチーズ、乳糖、調味料（アミノ酸等）（一部に小麦・大豆・豚肉を含む）

国産ごぼうのチップをふんだんにつき込み、
香り豊かに仕上げました。

注文番号
913

野田あられ 100g ごぼう味

420円 税抜(389円)

賞味期限：製造日より常温90日

◆原材料名：もち米（国産）、植物油、乾燥ごぼう（国産）、ゴボウシーズニング、食塩、とうがらし、乳糖/調味料（アミノ酸等）、香料、カラメル色素、甘味料（ステビア）、（一部に小麦・大豆・かに・乳成分・豚肉・ごまを含む）



御菓子処



桔梗屋織居

創業四百年余

菓子処「桔梗屋織居」は、江戸時代より本町通りに位置し、藤堂藩御用商人として創業。

以来、伊賀の歴史、文化にその材をとり、伝承と創意工夫をこらした菓子から、時代を越え、伊賀の風土に生きる御菓子をお届けしてまいります。



お座敷モンブランは求肥餅を敷いた上に粒あん、生クリーム、モンブランクリームを4層に敷き詰めた、和風テイストのモンブランです。

スフィンなど、
すくって食べる
スタイルなので、
食べる場面を考える
のも楽しい♪



注文番号
914

縦約7cm×横約12cm×高さ約5.5cm

お座敷 モンブラン

冷凍

1個

918円 税抜(850円)

賞味期限：製造日より冷凍30日 解凍後は冷蔵3日

◆原材料名：砂糖（国内製造）、栗、小豆、餅粉、生乳、特濃乳、麦芽糖、オリゴ糖、乳製品、洋酒、寒天、澱粉分解物、手亡/トレハロース、乳化剤、増粘多糖類、セルロース、香料

甘いものが恋しくなる秋にぴったりの和菓子

古から続く伊賀焼、今も「登り窯」から煙が棚引いております。
この登り窯に因んだ、スイートポテト餡を使ったシナモン風味の焼菓子です。

甘いスイートポテト餡にシナモンの香りが
加わり大人っぽく上品な味わい



注文番号
915

登り窯

3個セット

600円 税抜(556円)

賞味期限：製造日より常温21日

◆原材料名：砂糖（国内製造）、隠元豆、薩摩芋、小麦粉、鶏卵、はったい粉、桂皮末/トレハロース、膨張剤、粉末油脂、クロレアエキス

小麦粉と砂糖を練り合わせ、焦がさないよう蓋木をかぶせながら丹念に手焼を致します。
堅くとも不思議に口溶けがよいのはこの製法によるものです。



手裏剣の形のかたやき
この形意外と食べやすいかも！
でもとても堅いのでは！
人に向かって投げないでください。

注文番号
916

4枚入

手裏剣かたやき

650円 税抜(602円)

賞味期限：製造日より常温120日

◆原材料名：小麦粉（国内製造）、砂糖/膨張剤（アレルギー物質を含む原材料：小麦）

毎日の食卓に♡

たべねっとみえ

おすすめ!



地養卵



ファクターエッググループは安全・衛生を徹底した厳正なマニュアルを設け、「より安全でより美味しい卵」をお届けするために一貫した生産システムを整えております。

イメージ画像

賞味期限：14日

甘みが強く
コクがある卵

注文番号 917

でっかい
地養卵 (6個入)

238円 税抜 (221円)

注文番号 918

まどめてお得!

でっかい
地養卵 2パック
(6個入×2)

459円 税抜 (425円)

注文番号 919

地養卵 (10個入)

339円 税抜 (314円)

注文番号 920

まどめてお得!

地養卵 2パック
(10個入×2)

650円 税抜 (602円)

※申し訳ございませんが今回から3回に1度の掲載になります。

注文番号 921

美味しくて大好評!

ひまわり 冷凍
カンパーニュ 1個

605円 税抜 (561円)

賞味期限：製造日より冷凍30日

◆原材料名：うるち米(三重県伊賀市産)、ひまわりの種、パン生酵母、麦芽糖、食塩、なたね油(三重県伊賀市産)/小麦グルテン、(一部に小麦成分を含む)

★『のうがきはいらないうまいつゆ』は次回再登場します★

注文番号 922

大人気商品

焼きあごと
鰹のうまいつゆ

1000ml

878円 税抜 (813円)

賞味期限：製造日より常温540日

◆原材料名：砂糖、しょうゆ(混合)、食塩、米発酵調味料、かつおぶし、砂糖混合ぶどう糖液糖、清酒、焼あご、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、アルコール、酸味料、甘味料(アセスルファムK)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

塩分 8%

注文番号 923

はちみつ
うめぼし

280g 紀州梅 100%

756円 税抜 (700円)

賞味期限：製造日より常温150日

◆原材料名：梅、漬け原材料(天日塩、還元水飴、発酵調味料、はちみつ)、調味料(アミノ酸)、酸味料、甘味料(ステビア)、ビタミンC

懐かしい味わいの靴屋特製のさいみそごはんのおともや、きゅうりにつけても◎

注文番号 924

さいみそ 冷蔵

180g

356円 税抜 (330円)

賞味期限：製造日より冷蔵90日

◆原材料名：小麦(オーストラリア産)、水飴、食塩、なす、大豆(遺伝子組み換えでない)、砂糖、香辛料/酒精、調味料(アミノ酸等)

注文番号 925

手間暇かけじっくり煮込んだ濃厚な味わい

昆布の
佃煮 100g

410円 税抜 (380円)

賞味期限：製造日より冷蔵90日

◆原材料名：昆布(国産)、しょうゆ、砂糖、水あめ、みりん、合成清酒、醸造酢、風味調味料/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、酸味料、甘味料(甘草)、(一部に小麦・大豆・さばを含む)

注文番号 926

良質な三重県産のおおさ使用。
磯の香がふわっとひろがる
あつあつご飯にどうぞ!

おおさの佃煮

486円 税抜 (450円)

賞味期限：製造日より冷蔵150日

◆原材料名：おおさ(三重県産)、調味醤油(小麦、大豆、サバを含む)、砂糖、本みりん(タイ産、ベトナム産、国産)、しょうゆ(遺伝子組み換えでない)、小麦、大豆を含む/合成清酒、寒天、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、保存料(ソルビン酸K)

化学調味料・添加物を使用せず、
国産丸大豆を使用。味噌から出る
大豆本来の濃厚で強い香り。

注文番号 927

無添加 伊勢味噌 豊

300g

486円 税抜 (450円)

賞味期限：製造日より冷蔵90日

◆原材料名：大豆(三重県産)、食塩

注文番号 928

弱アルカリ性!
軟水の天然自然水

森の番人

2L×6本

2,376円 税抜 (2,200円)

賞味期限：製造日より常温2年

◆原料原産地名：三重県多気郡大台町(旧宮川村) 大台ヶ原山系 島谷

★『伊勢古里屋の伊勢うどん』は次回再登場します★

注文番号 929

伊勢うどんと同じように、
たれを絡めて食べる
カレーうどんです。

伊勢古里屋の
カレーうどん

698円 税抜 (647円)

賞味期限：製造日より常温90日

◆原材料名：めん[小麦粉(国内製造)、食塩、酸味料、(一部に小麦を含む)]、たれ[しょうゆ(国内製造)、砂糖、米発酵調味料、たん白加水分解物、カレー粉、にぼし、りんごピューレ、食塩、砂糖混合ぶどう糖液糖、はちみつ、そうだかつお節、わら節、さば節、こんぶエキス、かつお節エキス/カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、(一部に小麦・大豆・さば・りんごを含む)]

三重県産 すずおとめ大豆を100%使って納豆を造り、
伊勢志摩産のおおさのりを使ったたれを付けました

注文番号 930

おおさのり
納豆

216円 税抜 (200円)

賞味期限：製造日より冷蔵9日

◆原材料名：大豆(国産)(遺伝子組み換え混入防止管理済)、納豆菌、たれ[砂糖混合ぶどう糖液糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、ひとえ草、植物性たん白加水分解物、食塩、醸造酢、しそ/調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘多糖類、香料]

大王運輸株式会社
TEL 0596-65-7890

会員募集中!!
入会金無料
大王運輸の
「共同購入サービス」

三重の皆さまに安心と満足をお届けします!



お気軽にお問合せください!

詳しくはこちらから