

25年度

第19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

たべねっとみえ



※配達日は別紙でご確認ください。
※OCR回収は18回と同時回収になります。

OCR
回収日

A

B

C

D

E

F

G

H

11/25

11/26

11/27

11/28

12/2

12/3

12/4

12/5

ご注文締切

1群グループの方は12/1(月)17:00まで

2群グループの方は12/8(月)17:00まで

注文は、しんよくと同様、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。

地区 勢州庵

有限会社カネス工製麺所

設立1918年。麺を作って100余年。

きわめて麺肌が滑らか、伝統的な「手延べ製法」を得意としながら、
第三者監査機関の定期的チェックによる衛生的な工房で安全な麺を製麺しています。

選りすぐったそば粉と小麦粉で
風味豊かに仕上げました。



約3人前

注文番号
931

手延べ半生そば

650円 税抜(602円) 300g

賞味期限:製造日より常温90日

◆原材料名:小麦粉(国内製造)、そば粉、食塩、やまいも粉末、食用植物油/加工エデンプン

つつつるの喉越しと、
深い小麦の味わいをお楽しみください。



約3人前

注文番号
932

手延べ半生うどん

540円 税抜(500円) 300g

賞味期限:製造日より常温90日

◆原材料名:小麦粉(国内製造)、食塩、食用植物油/加工エデンプン

麺つゆで作る
簡単本格つゆ(3人分)

材	料
そば または うどん	3人前
天ぷらえび、かき揚げ等	適量
かまぼこ、わかめ、ねぎ	適量
A 水	900 ml
焼きあご、鰹のうまいつゆ	適量
大さじ5	
醤油 和風だし	各小さじ2

作 り 方

- ① そばは袋の表示通り茹でて水気をきり、器に入れる。
- ② 鍋にA水900ml、麺つゆ(5倍濃縮大さじ5、醤油、和風だし)の素各小さじ2を煮立て、ひと煮立ちしたら火を止める。
- ③ ①につゆを注ぎ、天ぷらえび、かき揚げ等、かまぼこ、わかめ、ねぎを盛る。

年越しからお正月へのカウントダウン

お屠蘇代わりに体に
優しい糀ドリンクをどうぞ...
お子様も美味しく飲めます♪

注文番号
933

糀ドリンク

200g

388円 税抜(360円)

賞味期限:製造日より常温360日

◆原材料名:米(国産)、米こうじ(国産米)、食塩



糀ドリンクにおしるこが登場!
やさしい甘さにほっと
するひとときを♪

注文番号
934おしるこ
甘酒

200g

388円 税抜(360円)

賞味期限:製造日より常温360日

◆原材料名:米(国産)、米こうじ(国産米)、小豆、食塩



糀屋
Koujiya

伊勢の醤油を中心に、味噌・醤油の醸造元「糀屋」は
今も伝統の味を守り続けています。
また、現在の食生活に沿った新製品の開発にも
力を注ぎ、安心安全な商品をお届けできるよう
努めております。

注文番号
935あまおう苺
花ぷりん

冷蔵

388円 税抜(360円) 80g

賞味期限:製造日より冷蔵14日

◆原材料名:牛乳(国内製造)、卵、いちごシロップ(ぶどう糖果糖液糖、あまおういちご濃縮果汁、あまおういちご果汁)、乳等を主要原料とする食品、米こうじ(国産米)、加糖練乳、ゼラチン、醸造調味料/グリセリン、酸味料、香料、着色料(カルミン酸色素、野菜色素、ベニバナ黄色素)、乳化剤、酸化防止剤(酵素処理ルチン)、安定剤(増粘多糖類)、甘味料(スクラロース、アセスルファムK)、セルロース、酢酸Na

注文番号
936

花ぷりん

冷蔵

388円 税抜(360円) 80g

賞味期限:製造日より冷蔵14日

◆原材料名:牛乳(国内製造)、乳等を主要原料とする食品、卵、砂糖、カラメルソース、米こうじ(国産米)、醸造調味料、しょうゆ(小麦、大豆を含む)/グリセリン、酢酸Na、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、セルロース、香料



※このカタログに付随している画像はイメージ写真となります。



明治十五年創業以来、地元熊野で昔ながらの味を守りつづける『新兵衛屋』の丹精込めた本物の味わいをお届けします。

新兵衛屋

いつもの約倍の大きさ！食べ応えあり

注文番号
937

ジャンボかに味 (3本入り)

冷蔵

648円 税抜(600円) 約270g

賞味期限：出荷日より冷蔵20日

◆原材料名：魚肉（輸入）、卵白、本みりん、砂糖、塩（天日塩）、かにエキス/加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、香料、紅麹色素、（一部に小麦・卵・かに・えびを含む）

サラダの盛り付けなどに最適です。
サラダ巻きの芯にもよく合います。

おせちやオードブルにおすすめ



注文番号
938

牛肉巻

冷蔵

475円 税抜(440円) 1本

賞味期限：出荷日より冷蔵30日

◆原材料名：魚肉（輸入）、種もの（牛肉煮、煮ごぼう）、卵白、砂糖、塩（天日塩）、植物油脂/加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、酸味料、（一部に小麦・卵を含む）

柔らかく煮込んだ国産牛肉とごぼうを白身魚のすり身で巻いたオードブル揚げ蒲鉾です。



注文番号
939

あつ焼

冷蔵

712円 税抜(660円) 1枚

賞味期限：出荷日より冷蔵30日

◆原材料名：魚肉（輸入）、鶏卵、砂糖、塩（天日塩）、本みりん/加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、着色料（黄色4）、（一部に小麦・卵を含む）

魚の旨味を活かした、高級蒲鉾です。
卵黄を加えてソフトな食感に仕上げています。



注文番号
940

紀州焼

冷蔵

324円 税抜(300円) 1枚

賞味期限：出荷日より冷蔵30日

◆原材料名：魚肉（輸入）、卵白、本みりん、砂糖、塩（天日塩）/加工澱粉、調味料（アミノ酸等）（一部に小麦・卵を含む）

柔らかく、そしてしなやかな食感。
板ワサやサラダにもぴったりな高級蒲鉾です。

大きな伊勢うなぎの蒲焼きで
食べ応えあります！



注文番号
941

伊勢うなぎの蒲焼き(たれ)

大170~180g

うなぎのたれ 60g セット

3,240円 税抜(3,000円) 冷凍

賞味期限：製造日より冷凍90日

◆原材料名：【伊勢うなぎの蒲焼き(たれ)】うなぎ（三重県伊勢市産）、さしみたまり（国内製造）、みりん、中双糖、砂糖、濃口醤油、昆布（北海道産）、鰻エキス、（一部に小麦・大豆を含む）
【うなぎのたれ】さしみたまり（国内製造）、みりん、中双糖、さとう、濃口醤油、昆布（北海道産）、鰻エキス、（一部に小麦・大豆を含む）



伊勢うなぎの直売
西養鰻

安全・安心、そしておいしいうなぎを求めて
創業40有余年。

うなぎにとって最適な環境と飼料、
タレを求めて日々精進しています。

年々始にちよつと賛沢、三重県のうなぎ

地場産のたまり使用



うなぎらしくに
ぴったりなカット蒲焼き

注文番号
942

伊勢うなぎ カット蒲焼き

冷凍

100g

1,696円 税抜(1,571円)

賞味期限：製造日より冷凍90日

◆原材料名：うなぎ（三重県伊勢市産）、さしみたまり、みりん、中双糖、砂糖、濃口醤油、昆布（北海道産）、鰻エキス、（一部に小麦・大豆を含む）

菓子工房すみ野は多気郡明和町斎宮に佇む百年以上の歴史を持つ古民家を改装して営業をはじめました。どこか懐かしくて美味しい、見た目も美しい、『いつきこはく』を手作りしています。

まるで文庫本を開くようにわくわくして色とりどりの琥珀糖を楽しんで…
 獺の絵柄の特別ないつきこはくで新しい年に彩りを添えてみませんか？



注文番号
943

いつきこはく(大)

1,188円 税抜(1,100円) 1箱

賞味期限：製造日より常温45日

◆原材料名：砂糖(国内製造)、寒天/着色料(赤102、青1、黄4)、香料



箱の中にはいろんな
フレーバーの琥珀糖が

※箱の大きさは約縦15cm×横11cm×2cmになります。



山二造酢株式会社

伝統を守る味

明治二十年の創業以来、「酢酸菌」のチカラを借りた昔ながらのお酢づくりを続けております。

忙しい年末は美味しくて体に優しいドリンクで自分にご褒美♡

お酢は1日15ml以上摂取することで、疲れを取り除いたり、血液の流れをサラサラにしたりと言われていいます。GinVine SWEET YUZUは、1本で20mlのお酢が“からだにいい”お飲みいただけます。

ホットでも♪



国産しょうが



三重県産ゆず

今回は特別
2本で
44円お得!

Gin-Vine
SWEET YUZU
ストレート

594円 税抜(550円)

180ml×2本

賞味期限：製造日より常温180日

◆原材料名：柚子酢濃縮液(国内製造(ゆず果汁、りんご酢))、精製蜂蜜、生姜/香辛料抽出物(大豆)

いちご果汁とりんご酢で美味しいお酢のドリンクができました！毎日飲めるからダイエットにも美容にもカラダにも良いんです。お子様にもオススメ♪今日からいちごの飲む酢でお酢生活始めませんか！



注文番号
945

原液1に対して水や炭酸水4倍程度

イチゴの
飲む酢スイート

200ml

950円 税抜(880円)

賞味期限：製造日より常温365日

◆原材料名：いちご果汁(国内製造)、粗糖、りんご酢



毎日の食卓に♡

たべねっとみえ

おすすめ!



地養卵

賞味期限: 14日



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

甘みが強く
コクがある卵



注文番号 946
でっかい
地養卵 (6個入)
238円 税抜 (221円)

注文番号 947 まとめてお得!
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 948
地養卵 (10個入)
339円 税抜 (314円)

注文番号 951 まとめてお得!
地養卵 2パック
(10個入×2)
650円 税抜 (602円)

伊勢海老とおおさの風味を生かした生みそタイプの即席みそ汁です。
注文番号 952
伊勢えび
味噌汁
330円 税抜 (306円) 1食×3
賞味期限: 製造日より常温180日
◆原材料名: 調味みそ[米みそ(国内製造)、豆みそ、かつお節粉末、伊勢海老だし、酵母エキス、米こうじ加工品、海老粉末(伊勢海老60%、小海老40%)、煮干粉末、食塩]、(一部にえび・大豆・小麦を含む) 具[ヒトエグサ(あおさ)、乾燥とうふ/とうふ用凝固剤]、(一部に大豆を含む)

★『のうがきはいらぬうまいつゆ』は次号再登場します★
注文番号 953
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、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、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)

主原料である大豆と小麦を【三重県産】に厳選して生まれた商品。
注文番号 954
伊勢たまり
奉祝(箱入)
150ml
540円 税抜 (500円)
賞味期限: 製造日より常温540日
◆原材料名: 大豆(国産)、食塩、小麦(国産)、糖類(粉あめ、水あめ)/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、アルコール

懐かしい味わいの稲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 955
さいみそ
356円 税抜 (330円)
賞味期限: 製造日より冷蔵90日 冷蔵 180g
◆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/酒糟、調味料(アミノ酸等)

手間暇かけじっくり煮込んだ濃厚な味わい
注文番号 956
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)

良質な三重県産のあおさ使用。磯の香がふわっとひろがるあつあつご飯にどうぞ!
注文番号 957
あおさの佃煮
486円 税抜 (450円)
賞味期限: 製造日より冷蔵150日 冷蔵 130g
◆原材料名: あおさ(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。味増から出る大豆本来の濃厚で強い香り。
無添加 伊勢味噌が
無添加 伊勢味噌
に生まれ変わりました!
注文番号 958
伊勢味噌 豊
486円 税抜 (450円) 300g
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

★『伊勢古里屋の伊勢うどん』は次号再登場します★
注文番号 959
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) 2食入
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、にぼしだし、りんごジュース、食塩、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、はちみつ、そうだかつお節、おろし、ごんぶエキス、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)]

北海道産小粒大豆を100%使用しております。しその香り、風味と海苔の旨味を合わせた、特製しそ海苔だれを添付しました。ご飯によく合う美味しい納豆です。
注文番号 960
国産しそのり カップ納豆
216円 税抜 (200円) 30g×3 冷蔵
賞味期限: 製造日より冷蔵9日
◆原材料名: 大豆(北海道産)(遺伝子組み換え混入防止管理済)、納豆菌、たれ[砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、植物性たんばく加水分解物、ひとえ草、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、醸造酢、食塩、しそ/調味料(アミノ酸等)、酒糟、増粘多糖類、香料]

TEL 0596-65-7890
FAX 0596-52-5428

会員募集中!!
入会金無料
大王運輸の
「共同購入サービス」
おとどけ王子
お気軽にお問合せください!

三重の皆さまに安心と満足をお届けします!
おとどけ王子
詳しくはこちらから