

『忍者の里の地域資源』



伊賀米



黒豆



黒米



伊賀牛



パッションフルーツ



シカ肉

忍の身ですが表舞台に参上!



伊賀米
黒米
黒豆
伊賀牛
シカ肉
パッション
フルーツ

～三重県伊賀市からお届け～



伊賀市には、全国的にまだあまり知られていない、素晴らしい農産物がたくさんあります。伊賀市商工会では地域産業の振興に向けて、「農産物生産者」と「食品製造業者」とのマッチングを推進し、伊賀市ならではの特産品・メニュー開発への取組みを支援しています。

■ お問い合わせ

 **伊賀市商工会**

■ 〒519-1412 三重県伊賀市下柘植723番地の1
■ TEL 0595-45-2210
■ FAX 0595-45-5307
■ E-mail iga@ict.ne.jp
■ <http://www.igasci.or.jp/>

伊賀市商工会農商工連携体支援事業

1 (株) 賀門



花咲かりんくノー

伊賀産の米粉や菜種油などを使用して職人が一枚一枚お花の形に手揚げしている花咲かりん、その花咲かりんを風味豊かな伊賀の黒豆で仕上げました。一口食べると花咲かりんのサクサク感と黒豆の豊かな香ばしさがお口の中で広がります。

1個入 米粉・小麦粉、穀粉、砂糖、ココナッツミルク、黒豆、黒糖、乳、卵、食塩、胡麻、植物油、菜種油、酸化防止剤(ローズマリー抽出物、ビタミンE) 【常温】

2 (株) 福岡醤油店

くノ一の舞



焼いたお肉やトンカツ、から揚げ、ローストビーフなどにぴったり。パッションフルーツの甘酸っぱさと香りで、お肉料理がさっぱりと美味しくなります。ジビエなどにも最適。ドレッシングやマリネにもおすすめです。

200ml パッションフルーツ、レモン果汁、ハチミツ、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、寒天 【常温】

4 農事組合法人 百姓工房伊賀の大地

我ら伊賀米3玉衆

伊賀米のコシヒカリと古代米を使って作りました。お米のそれぞれの素材の美味しさを味わってください。甘醤油をかけてよし。糍ジャムをぬってよし。甘塩をかけてもよし。素朴な伊賀の田舎団子をご賞味ください。



3本 伊賀米(コシヒカリ・赤米・黒米)、砂糖、トレハロース 【冷凍】

3 メリ樹 ~ Meriju ~



パッションの恋

100g パッションフルーツ果肉・果皮、南高梅、ピーチグラニュー糖、蜂蜜(国産)、レモン果汁 【常温】



パッションわさび糍

110g パッションフルーツ果肉・果汁、本ワサビ茎・根・葉、糍(伊賀産・岡山産)、醤油(原材料の一部に大豆・小麦を含む)、三温糖、味醂 【常温】



パッションの夢



220g パッションフルーツ果肉・果皮、本ワサビ、ピーチグラニュー糖、蜂蜜(国産)、レモン果汁 【常温】

忍法パッションシリーズ

*コンフィチュール『パッションの恋』無添加

丸ごと完熟パッションフルーツを使用。2層のピンク色は赤紫色の皮と実を使い、色&香りをそのまま閉じ込めました。オレンジ色は、果肉を贅沢に種ごと使用し混ぜることにより、より芳醇な香りと味が口の中に広がります。

*『パッションわさび糍』無添加

ワサビの茎のシャリ感と後から口の中に広がる香りは癖になり、パンだけではなくご飯にも幅広くお使いいただけます。時期により(※伊賀市大山田特産の畑ワサビを使用)

*ヨーグルトソース『パッションの夢』無添加

トロリとした果皮のゼリー感と果肉の芳醇な香りと味が絶妙にマッチし、さらにワサビの風味が一体となりました。ヨーグルトや、アイスクリームにもよく合います。

6 (有) 魚定 藤一水

伊賀牛忍者煮

山椒で焚いてあり酒のあてに、また御飯のお供にぴったりです。お弁当の素材にも向いています。ご堪能ください。

100g 伊賀牛 【常温】



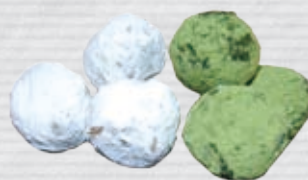
◀伊賀産忍者シカ

シカ肉を燻製にし、くせをとおりおいしく仕上げられています。酒のあてやおやつにもぴったりです。元気です。

50g シカ肉 【常温】

5 つばや菓子舗

忍法減反の術シリーズ ~減反したらおいしいものができました~



▲コシヒカリスノーボール

サクサク軽い食感の可愛いクッキー。

米粉(コシヒカリ)、小麦粉、バター、黒豆きなこ、砂糖、抹茶 【常温】



▲菜の花マドレーヌ

搾りたての菜種油の風味と黒豆きなこの香ばしさを米粉を使って美味しい洋菓子に焼き上げました。小麦粉は使っていません。

米粉(コシヒカリ)、砂糖、菜種油、卵、黒豆きなこ、無塩バター、アーモンドプードル、ベーキングパウダー、塩 【常温】

7 (有) 瑞福祥

シカ肉の粽子

忍者の巻物からヒントを得て、円形に作り、シカ肉たっぷりの具を蓮の葉で包み、旨味たっぷりの中華ちまきです。

70g 蓮の葉、もち米、シカ肉、椎茸 【冷凍】



忍者水餃子(まつくろぎょうざ)

地元の食材&忍者をイメージにした商品。地元の黒米入りの皮で、モチモチ具たくさんの忍者餃子です。

30g 小麦粉、黒米、豚ミンチ、玉葱 【冷凍】

食品製造業者

1 (株) 賀門

三重県伊賀市上野中町2993
TEL 0595-22-0707
FAX 0595-22-0705
E-mail michiyama-k@ict.jp
http://hanasaki-karin.co.jp/

2 (株) 福岡醤油店

三重県伊賀市島ヶ原1330
TEL 0595-59-3121
FAX 0595-59-3171
E-mail linfo@hasamezu.com
http://www.hasamezu.com

3 メリ樹 ~ Meriju ~

三重県伊賀市平田2101
TEL:FAX 0595-47-0320
E-mail meriju@ict.ne.jp
http://meriju.com

4 農事組合法人 百姓工房伊賀の大地

三重県伊賀市島ヶ原15085-1
TEL:FAX 0595-59-3711
E-mail matsumori@cronos.ocn.ne.jp

5 つばや菓子舗

三重県伊賀市平田383
TEL 0595-47-0029
FAX 0595-47-0075
E-mail sales@tsubaya.com
http://blog.tsubaya.com/

6 (有) 魚定 藤一水

三重県伊賀市西湯舟2360-2
TEL:FAX 0595-43-1089
E-mail fujimizu0@yahoo.co.jp
http://www.fujiissui.com

7 (有) 瑞福祥

三重県伊賀市希望ヶ丘西1丁目5-15
TEL:FAX 0595-45-6114
E-mail info@zuifukusyou.jp
http://www.zuifukusyou.jp/

農産物生産者

伊賀牛 (有) 中林牧場

三重県伊賀市山畑332-3
TEL 0595-45-5659
FAX 0595-45-4685
E-mail igaushi@ict.ne.jp
http://www.igaushi.com

シカ肉 いがまち山里の幸
利活用組合がじか

三重県伊賀市山畑3583
TEL:FAX 0595-45-8671
http://www.bashonorin.com/kajika/index.html

黒豆 南出ファミリー
ファーム

三重県伊賀市川東1657
TEL:FAX 0595-45-1311

パッション
フルーツ (株) 緑生園

三重県名張市上小波田1797
TEL 0595-65-1666
FAX 0595-65-8787
E-mail y514@e-net.or.jp
http://ryokusei.jp/

伊賀米 富田産業

三重県伊賀市玉瀧1062-2
TEL:FAX 0595-51-9266
E-mail info@gyoku-ryu.com
http://gyoku-ryu.com

伊賀米 農業生産法人
(株) 芭蕉農産

三重県伊賀市山畑1695
TEL 0595-45-1711
FAX 0595-45-1727
http://www.bashow-ap.com/

黒米 サンショップ・オオタ

三重県伊賀市霧生3407
TEL 0595-54-1258
FAX 0595-54-1259