



三重県松阪市周辺で育てられる未経産の黒毛和種雌牛のみが名乗れる、最高級和牛・松阪牛。厳格な基準を満たした牛だけが認められます。しっとりとした赤身のモモ肉はきめ細やかな舌触りが特長。脂肪融点が低く、口の中でやさしく溶ける上品な旨みをお楽しみいただけます。

松阪牛



43. 松阪牛 焼肉
 申込番号 3166-50
 税込 5,400円 (本体価格 5,000円)

焼肉用モモ200g/賞味期限:冷凍30日/三重県産/
 【牛肉】
 ※冷凍便にてお届け



44. 松阪牛 すき焼
 申込番号 3160-60
 税込 6,480円 (本体価格 6,000円)

すき焼き用モモ200g/賞味期限:冷凍30日/三重県産/
 【牛肉】
 ※冷凍便にてお届け

三重県産小麦を100%使用した、伊勢うどんならではの極太麺。もっちりとした食感でありながら、つるりとした喉越しをお楽しみいただけます。真っ黒な見た目からは想像できない、だしの旨みとほのかな甘みが広がる特製タレが麺に絡み、奥深い味わいに。



45. 伊勢うどん 6食入り
 申込番号 6673-30
 税込 3,240円 (本体価格 3,000円)

伊勢うどん2食(1食:麺200g・タレ60g)×3/賞味期限:
 常温90日/小麦(三重県産)/【小麦・大豆】



肥沃な大地と清らかな水に恵まれた三重県で生まれ、12年の歳月をかけて開発された「三重23号」の中から厳格な栽培・品質基準を満たした一等米のみを冠する「結びの神」は、粒立ちの美しさともっちりとした食感、噛むほどに広がる上品な甘みが特長で、冷めてもおいしく、大切な方との食卓に豊かなご縁を結ぶ逸品です。



46. 三重県産 結びの神
 申込番号 6910-55
 税込 5,940円 (本体価格 5,500円)

三重県産 結びの神 1.5kg×2/三重県産



お米



国内産小麦を使った三輪素麺です。国内産小麦をさらに厳選。手延べ素麺に合ったオリジナルブレンドを行いました。代々受け継がれてきた手延べ製法と国産小麦の特徴が合った素麺は、なめらかさと弾力のあるモチモチとした上品な食感をお楽しみ頂けます。安心・安全に考慮し、原料一つ一つから製法までこだわり作り上げた三輪素麺です。



47. 国内産小麦使用 三輪素麺(TB-30R)
 申込番号 6855-30
 税込 3,240円 (本体価格 3,000円)

国内産小麦使用三輪素麺50g×16束/賞味期限:常温1260日
 【小麦】/8入/本商品はケース単位での発送となります。



48. 夏野菜を使った三輪素麺(NY-30A)
 申込番号 6856-30
 税込 3,240円 (本体価格 3,000円)

手延べ三輪素麺50g(白・オクラ・トマト・カボチャ)×各4束
 /賞味期限:常温1260日/【小麦】/8入/本商品はケース
 単位での発送となります。

定番の鯖と鮭の柿の葉寿司です。寿司シャリには奈良県産ヒノヒカリに限定し尻昆布を入れ炊上げました。魚の旨味と柿の葉の風味をまとった「お米を食べるお寿司」である柿の葉寿司に相応しいこだわりの酢飯です。お酢は、奈良県内の創業明治10年の老舗お酢メーカーを使用しております。昔ながらの製造方法で、お米からお酒を製造することから製造する、吉野杉の三十石大桶の中で育んだ米酢は旨味があり体に取り入れやすいと言われております。



49. 大和 柿の葉ずし(鯖・鮭)詰合せ18個入り
 申込番号 6878-50
 税込 5,400円 (本体価格 5,000円)

大和の味柿の葉ずし(鯖・鮭)230g×3/賞味期限:冷凍360日
 【さけ・さば・りんご】
 ※冷凍便にてお届け



柿の葉寿司

創業120余年、京つけもの大安が贈る京の味わい。良質の酒かすとみりんは何度も漬かえ、じっくりと熟成させた逸品。手塩にかけて仕上げた本物の風味です。



50. 創業120余年 京つけもの大安 瓜奈良漬
 申込番号 6868-35
 税込 3,780円 (本体価格 3,500円)

瓜奈良漬105g×2/賞味期限:常温90日



奈良漬

