ギフト

志ぐれはまぐり

本体価格　　￥4,000（税別）
賞味期限　　常温 30日
内容量　　260ｇ

江戸時代から続く伊勢桑名名物。風情溢れる曲折入り。

はまぐり街道

本体価格　　￥5,000（税別）
賞味期限　　常温 90日
内容量　　志ぐれはまぐり　　60ｇ×3
　　ひとくち焼はまぐり　20ｇ×4

伊勢桑名を代表する名物の詰合せ
※ご予算に応じて詰合せ致します。

伊勢茶漬け最中

本体価格　￥3,400（税別）
賞味期限　　常温　6ヶ月
内容量　　貝柱、あおさ、海老×各3（計9個）

伊勢茶を使ったお茶漬け最中3種詰合せ。
お湯をかければ濃緑の香り高い一杯がご堪能頂けます。

ギフト（2）

木曽三川うなぎおこわむすび

本体価格　　￥5,700（税別）
賞味期限　　冷凍　365日
内容量　　80ｇ×9個

肉厚のふっくら蒲焼うなぎをトッピング。
木曽三川の豊かな伏流水で育てられた「木曽三川うなぎ」を使用。
※６個入り￥4,000もございます。

松阪牛しぐれおこわむすび

本体価格　　￥5,000（税別）
賞味期限　　冷凍　365日
内容量　　80ｇ×6個

国産もち米100%のおこわに松阪牛の旨みを凝縮させたしぐれ煮をトッピング。生姜の香りを利かせています。
※９個入り￥10,000もございます。

桑名献上はまぐり

企画中

伊勢湾産活はまぐり

詳細は担当者にお問合せ下さい。

伝統漁法桑名河口大粒しじみ

桑名赤須賀の漁師指名。こだわりの漁法で捕った新鮮なしじみ（冷凍）です。
詳細は担当者にお問合せ下さい。

季節商品

和風おせち二段重「伊勢貝道」

【予約販売】

冷蔵

本体価格　￥17,000（税別）
内容量　盛り付け済みおせち
計34品/3人前

和風おせち二段重「伊勢蛤貝道」

【予約販売】

冷蔵

本体価格　￥20,000（税別）
内容量　盛り付け済みおせち
計30品/3人前

三重県産はまぐりの煮貝が入った
貝新ならではのおせち重

伊勢祝い鍋

【冬季限定】

参考上代	￥12,000（税別）	※産直送料込み
賞味期限	冷凍　30日	
内容量	伊勢海老（ハーフカット）約180ｇ	
	伊勢まだい	6切れ
	伊勢湾産はまぐり	6粒
	うどん	3玉
	寄せ鍋つゆ	500ｃｃ

三重県産の縁起の良い食材を集めた、ちょっと贅沢な、「ハレの日」にぴったりな鍋セットです。
姉妹品に『はまぐり祝い鍋』もございます。

冷凍米飯

木曽三川うなぎ使用　うなぎおこわむすび

本体価格　　¥5,700（税別）
賞味期限　　冷凍　180日
内容量　　80ｇ×9個

◆肉厚でふっくら焼き上げた蒲焼を大きめにカットして、
うなぎのタレを染み込ませたもっちりおこわにトッピング
しました。

松阪牛しぐれおこわむすび

本体価格　　￥5,000（税別）
賞味期限　　冷凍　365日
内容量　　80ｇ×6個

国産もち米100%のおこわに松阪牛の旨みを凝縮させたしぐれ煮を
トッピング。生姜の香りを利かせています。
※９個入り￥10,000もございます。

土産品

志ぐれあさり

本体価格　￥500　／　￥1,000（税込）
賞味期限　90日　／　90日　（常温）
内容量　60ｇ　／　130ｇ

志ぐれ蛤茶漬け（２食入り/巾着袋）

本体価格　￥1,200（税込）
賞味期限　常温　180日
内容量　志ぐれ蛤　10ｇ×2
殿さん茶々漬け×2
刻みのり　×2

◆伝統の味をお茶漬けで！リユースできる和柄の巾着袋入り

その手はくわなの ひとくち焼きはまぐり

本体価格　￥432（税込）
賞味期限　常温　４ヶ月
内容量　20ｇ

◆伊勢桑名名物「焼はまぐり」を手軽に食べられる
ひとくちサイズのおつまみにしました。旅のおともに、
親しい方への手土産にどうぞ。

焼はまぐりサブレ

本体価格　￥300（税込）
賞味期限　常温　ヶ月
内容量　２枚入り

◆「桑名もち小麦」使用
「８枚入り/￥1,340（税込）」もございます。

その他

伊勢茶漬け最中

本体価格　￥1,050（税別）
賞味期限　常温　180日
内容量　３種（あおさ・海老・貝柱）×各1

伊勢茶を使ったお茶漬け最中３種をクリアケース仕様にしました。手土産、プチギフトに最適。

千姫はまぐりまぶし寿司

本体価格　￥700（税込）～
賞味期限　常温　2日

小粒のはまぐりがたっぷりのった押し寿司。
地元イベントなどで大人気の限定商品です。
産直対応（冷蔵）致します。

桑名しぐれプリン

企画中　（冷凍）

しぐれたまりを使ったカラメルソースが美味！

こだわり商品ラインナップ

商品名	昔ながらの志ぐれあさり	桑名のり佃煮	貝柱しいたけ炊き合わせ
賞味期限	常温90日	冷蔵60日	常温90日/　冷凍180日
商品説明	たっぷりのたまり醤油を使った「浮かし炊き製法」で、あさりのむき身を炊き上げました。	三重県桑名産の黒板海苔100%使用。生引きたまりを使い、直火釜で丁寧に炊き上げました。海苔の含有率が非常に高い噛み応えのある海苔佃煮です。	歯ごたえの良い貝柱とどんこ椎茸を合わせ、旨味たっぷりに仕上げました。ほんのり山椒を効かせた、ご飯がすすむ味です。
画像			

商品名	かきしぐれ煮	焼あゆ甘露煮	伊勢湾産真いわし浅炊き
賞味期限	常温90日	冷蔵90日	常温180日
商品説明	たっぷりのたまり醤油を使った「浮かし炊き」製法で牡蠣の旨味を引き出しました。火力の強い直火釜で職人が煮加減を見極めながら炊くています。	昔ながらの製法で、職人がひと釜ひと釜手をかけてじっくり炊き上げました。あらかじめ素焼きすることで、臭みを抑え、中まで味をしっかり染み込ませています。	旬の時期に漁獲した、ふっくら脂がのった伊勢湾産真いわしを使用。、あらかじめ素焼きしてから骨まで柔らかく炊き上げました。薄味仕立てで食べやすくなっています。
画像			

商品名	琵琶湖産天然小鮎のあめ煮	うなぎ山椒煮	伊勢ちりめんしぐれ
賞味期限	常温90日	常温30日	常温30日
商品説明	琵琶湖産で6月から7月にかけて獲れる天然原料を使用。水揚げされたその日のうちに炊き上げる「生炊き製法」で、香魚と呼ばれる鮎の美しさそのままに色艶良く炊き上げました。	うなぎ白焼きし、香ばしさを出してから、実山椒を効かせて炊き上げました。ふっくら、煮崩れしないように職人が丁寧に炊き上げています。お茶漬けにするのもお勧めです。	伊勢湾で獲れるちりめんを地元のたまり醤油を使って炊き上げました。ご飯との相性は抜群、お茶漬けにするのもお勧めです。
画像			

時期によりお取り扱いのない場合もございます。またこの他にも多数取り揃えております。

日配トレイ

パッケージリニューアル！

お茶漬け志ぐれあさり（本炊き）

内容量	55g
JANコード	4514315006238
入数	8
賞味期限	冷蔵30日

おにぎり志ぐれあさり(甘口)

内容量	55g
JANコード	4514315006245
入数	8
賞味期限	冷蔵30日

昔ながらの貝ひもしぐれ

内容量	50g
JANコード	4514315005125
入数	8
賞味期限	冷蔵30日

桑名のり佃煮

内容量	120g
JANコード	4514315006023
入数	33
賞味期限	冷蔵60日
リードタイム	D+2