



地域一体の取り組みで「尾鷲の逸品」が集結

尾鷲市役所・商工会議所・観光物産協会と25の生産者が、地域一体で取り組んでいます。尾鷲の美味しいものや良いところを広めたい！尾鷲に来てほしい！その思いでカタログ制作から出荷まで試行錯誤しながらがんばっています。

年3回(夏冬春)で尾鷲の特産品をお届け

地域の特産品はもちろん風土、文化も含め、まるごと味わい、感じ、楽しんでもらえる商品を詰め合わせ、年3回お届けする頒布会です。

尾鷲の「がんばりよること」をお伝え!

地域一体の取り組みで「尾鷲の逸品」が集結。尾鷲でがんばりよる(がんばっている)姿を取材して、皆様に新聞としてお届けしています。生産者のこだわりや、商品のアレンジレシピなど「尾鷲まるごとヤヤー便」をより楽しんでいただく方法も掲載いたします。

今年もごみの削減に努めます

夏は冷凍商品、冬と春は冷蔵・常温品を固めることで発泡スチロールや段ボールなどの包装資材の削減に工夫をいたしました。環境に負荷をかけない尾鷲まるごとヤヤー便としてコンパクトな梱包で持続可能な商品づくりに取り組みます。



「尾鷲まるごとヤヤー便」のご利用案内 年3回お届けいたします

お申し込み

1. ホームページから
「尾鷲まるごとヤヤー便」のオンラインショップよりお申し込みください。
<https://ya-yabin.shop-pro.jp>

2. 郵便で
同封のお申し込み用紙に、必要事項を記入し、投函してください(切手不要)

3. FAX
0597-23-8263
同封のお申し込み用紙に、必要事項を記入しFAXしてください(24時間受付)

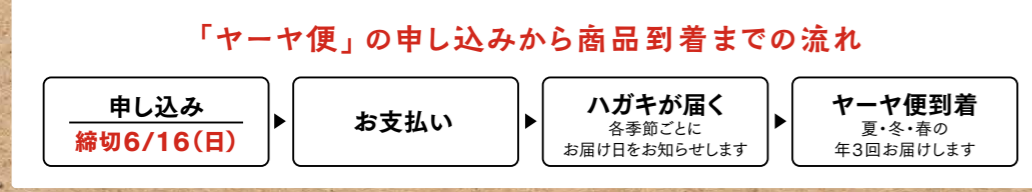
4. 窓口
午前8時30分～午後5時
年末年始のみ休業

- ご注意**
- ・ヤヤー便は生鮮食品が中心となりますので、事前にお届け日のご連絡を郵便ハガキでお知らせします。転居・長期不在のご予定等がある場合は、ご相談ください。
 - ・商品の品質上、北海道、青森、宮崎、鹿児島、沖縄、離島などへのお届けは、別途ご相談ください。
 - ・水揚げ状況により、商品を代替品で対応させていただく場合がございます。予めご了承ください。
 - ・初回夏便発送後のお客様の都合(想像と異なる、長期不在または受取拒否その他お客様の事情等)による返品、交換、返金、注文のキャンセルなどはお受けいたしかねます。
 - ・ご購入の際は商品情報、申込に関する注意事項をよくご確認の上、ご注文ください。

お支払い

28,000円
(送料・税込み)

代金はお申し込み後に郵送する払込用紙にて、到着日から2週間以内にお支払いください。
※入金を確認できない場合、商品発送は出来ません。



お届け先指定ができます

例えば、夏便はお子さん、冬便は知人に、春便は自宅に…なども可能です。ギフトなどで各便でお届け先が異なる場合は、申込用紙にそれぞれお届け先を記入ください。

尾鷲まるごとヤヤー便はふるさと納税の返礼品としても選べます

寄付金額 **75,000円**

楽天ふるさと納税 | ふるさとチョイス | ふるなび

予告 ~幸せ届け隊~
来る廻るおわせ便

単便のみ 7,000円(送料・税込み)
お申込み開始: 令和6年6月下旬
(お申し込み方法はオンラインショップのみ)

お試して「1便のみ申し込みたい」という方は、こちらの特別企画をご利用ください。お届けは秋頃を予定。

お申し込み
お問い合わせは

協同組合 尾鷲観光物産協会
〒519-3605 三重県尾鷲市中井町12-14
尾鷲観光物産協会ホームページ <https://owasekankou.com>
TEL. 0597-23-8261 午前8:30～午後5:00(年末年始のみ休業)
FAX. 0597-23-8263 E-mail ya-yabin@owasekankou.com

協力/尾鷲市
〒519-3696 三重県尾鷲市中央町10-43
TEL.0597-23-8215(商工観光課)
尾鷲商工会議所
〒519-3611 三重県尾鷲市朝日町14-45
TEL.0597-22-2611



年3回発送の頒布会です

年間 **28,000円** 送料
税込み

締切 **令和6年6月16日(日)**

お問合せ **Tel.0597-23-8261**
協同組合 尾鷲観光物産協会

申込受付中!

夏便

冷凍便

基本便 お届け内容

- 長久の切れてるマグロ 中トロ(150g)
- タイ切身(6切)
- 真鯛こねずし(2合用)
- さんまの蒲焼き丼(2尾入)
- かますみりん干し(100g)
- するめいか一夜干し(1枚)
- ハーブの干物 かます(1尾)
- くずきりそうめん(2個)



沖のマグロ
ふっくら

スライスして
代表詰め
解凍するだけで
お刺身に!



長久丸 長久の 切れてるマグロ 中トロ (150g)

賞味期限/冷凍30日

遠洋マグロ漁船「長久丸」が漁獲した、天然本マグロの中トロ。濃厚な脂と身のほのかな酸味が楽しめます。



天然本マグロの
中トロ

自慢の
マグロです



明治二十年創業
老舗干物店の味

頭の中まで
取っていただく
食べやすいです



ごはん合う



浜千商店

するめいか一夜干し (1枚)

賞味期限/冷凍30日

九鬼水軍発祥の地にある老舗干物店。ふっくらやわらかく干し上げました。

氷も溶かべると
涼しい倍増やで



上野商店

かますみりん干し (100g)

賞味期限/冷凍21日

尾鷲産カマスを薄口醤油ベースのたれに漬け、天日で干しました。

ワインに合う
干物です



ハーブの香りが
自慢です!!

南清社 ハーブフィッシュ

ハーブの干物 かます (1尾)

賞味期限/冷凍3ヶ月

黒カマスにたっぷりのハーブを使って香り付けをし、干物に仕立てました。そのまま焼いてビールとともに。トマト缶で煮込んでワインにも。



特製ダレと
鯛の旨味がマッチ

三和水産

真鯛こねずし (2合用)

賞味期限/冷凍90日

真鯛のお刺身を昆布出汁のきいた特製甘口ダレにつけ込みました。



新鮮な
活けメ真鯛

生でもOK
いろいろな料理に

はし佐商店

タイ切身 (6切)

賞味期限/冷凍120日

尾鷲の外湾で育てた真鯛を活けメにした切身です。



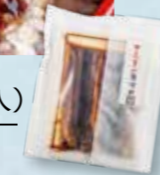
甘辛たれで
いただく

三紀産業

さんまの蒲焼き丼 (2尾入)

賞味期限/冷凍90日

厳選したサンマを使い、特製だれでじっくりふっくら焼き上げました。



つるつる
もちもち

朝日饅頭本舗

くずきりそうめん (梅・黒糖)

賞味期限/常温30日

ツルツルのどごしのよい細目タイプのくずきり。梅果汁の蜜と黒蜜の2種類です。



もうちょっと豪華にしたい時はこれ! 追加(オプション)商品

4種をブレンド

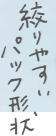


N1 長久丸

長久の本マグロ入りネギトロ

1,400円(税込)

内容量/250g
賞味期限/冷凍30日



N2 尾鷲物産

冷凍サーモン切身

1,400円(税込)

内容量/160g
賞味期限/冷凍1年



N3 可笑

本まぐろ魚ギョぎょうざ

750円(税込)

内容量/5個入り(125g)
賞味期限/冷凍21日



N4 鷲洋

鯛めし&蛸めし

1,080円(税込)

内容量/70g×3
賞味期限/冷凍60日



N5 柏屋本店

焼き鯖寿司

980円(税込)

内容量/6貫
賞味期限/冷凍90日



N6 上野商店

伊勢えび一夜干し

3,200円(税込)

内容量/片身1枚
賞味期限/冷凍21日



N7 上野商店

上野商店自慢のお得ひものセット

2,600円(税込)

内容量/ブリトロみりん干し90g、アジ開き3尾、ウルメいわし丸干し90g、アジつなぎ8~12尾
賞味期限/冷凍21日



N8 浜千商店

浜千商店特選干物セット

2,860円(税込)

内容量/しらす塩干3切、ぶり桜干3切、ふぐ桜干3枚、太刀魚桜干60g、さば塩干4切
賞味期限/冷凍30日



*掲載の写真はイメージです。 *水産物などの内容は水揚げなどで変更になる場合があります。

冬便

冷蔵便

基本便 お届け内容

- 冬の刺身3種盛り
- まぐろごはん 山椒(2合用)
- まぐろの角煮(85g)
- 魚に合う米(300g/約2合)
- 花かつお(70g)
- かつおくんせい(30g)
- 尾鷲生とうがらし(45g)
- 尾鷲甘夏ぼんず(180ml)
- 季節のジャム(110g)



冷蔵便
送るでばり



魚鉄商店

冬の刺身3種盛り

消費期限/冷蔵4日

鮮度抜群の冬の魚を発送直前に活きメにし、刺身盛りでお届けします。

尾鷲の刺身で
決まりやり



尾鷲しお学舎

尾鷲生とうがらし(45g)

賞味期限/冷蔵所60日間保証

尾鷲の漁師が、わさびの代用として使った生とうがらし「虎の尾」の薬味。

尾鷲しお学舎

尾鷲甘夏ぼんず(180ml)

賞味期限/常温60日間保証

5種類をブレンドした自家製合わせ出汁に、尾鷲の特産品「甘夏」の「木成り完熟」と「青切り」の2種類の果汁を使用しました。



甘夏の香り
爽やかなぼんず

ふ鍋に



ふわふわ
削り立て



中山商店

花かつお(70g)

賞味期限/常温製造日より90日

風味と深い旨味をとじこめた、削りたてのかつお節です。



尾鷲金盛丸

まぐろの角煮(85g)

賞味期限/常温360日

お刺身でも食べられる生のメバチマグロを特製タレで丁寧に炊き上げました。



尾鷲金盛丸

まぐろごはん 山椒(2合用)

賞味期限/常温160日

メバチマグロをじっくりと煮込んだ旨みたっぷりのつゆで味つけた魚ごはんの素です。今回は爽やかな山椒風味。



世古米穀店

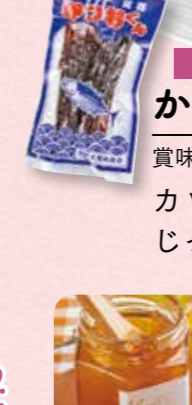
魚に合う米(300g/約2合)

賞味期限/6ヶ月

尾鷲唯一のお米マイスターがブレンドした魚料理に合うお米です。



魚料理には
このお米で決まり



大瀬勇商店

かつおくんせい(30g)

賞味期限/常温90日

カツオを特製醤油に漬け込みじっくりと燻しました。



可成屋

季節のジャム(110g)

賞味期限/常温120日

素材そのものに
おいしさを大切に

老舗仕出し屋の手づくりジャム。季節のフルーツを使い銅なべで少しずつ炊いています。



追加刺身セット
F1 魚鉄商店
刺身2種盛り
1,875円(税込)
内容量/2種盛
消費期限/冷蔵4日



老舗仕出し屋
自慢の味
F2 可成屋
鮎甘露煮
1,200円(税込)
内容量/2匹
賞味期限/常温90日



もうちょっと豪華にしたい時はこれ!
追加(オプション)商品
F3 大瀬勇商店
生節オイル漬け
650円(税込)
内容量/100g
賞味期限/常温80日



F4 梶賀コーポレーション
梶賀のあぶりお任せ2種
1,080円(税込)
内容量/お任せ2袋
賞味期限/常温90日



F5 Yアルコ
カワブ醤油別撰こいくち醤油
702円(税込)
内容量/720ml
賞味期限/常温3年



F6 朝日饅頭本舗
栗どら焼
500円(税込)
内容量/2個
賞味期限/常温14日



F7 福助堂
尾鷲節
329円(税込)
内容量/2個
消費期限/冷蔵5日



F8 山本木工所
尾鷲桧 鍋敷き
650円(税込)
内容量/1枚
サイズ/約13×15×1.8cm

鍋敷きに

尾鷲特産
尾鷲ヒノキ

*掲載の写真はイメージです。 *水産物などの内容は水揚げなどで変更になる場合があります。

春便

冷蔵便

基本便 お届け内容

- 春の刺身3種盛り
- 特選鯛めしの素 2合用
- さんま寿司(8切)
- かつお生節(1本)
- まぐろの志ぐれ煮 ピリ辛(50g)
- やさしいお塩(50g)
- 塩けんぴ パリッ(60g)
- 尾鷲節・竹林セット(2個・2本)
- 玄米デカフェ 結びの神(10g×2)
- 甘夏屋平山農園の甘夏(Lサイズ1個)
- 熊野古道水(500ml)



春のおすすめ旬のお刺身

おちんちやで

魚鉄商店 春の刺身3種盛り

消費期限/冷蔵4日
鮮度抜群の春の魚を発送直前に活きメして刺身盛りでお届けします。



三和産 特選鯛めしの素 2合用

賞味期限/冷蔵30日
ふんわりと焼き上げた新鮮な真鯛と秘伝の鯛だしつゆをセット。



三紀産業 さんま寿司(8切)

消費期限/常温3日
ほどよく脂の抜けたサンマでつくったさんま寿司は、尾鷲を代表する郷土寿司です。



尾鷲金盛丸 まぐろの志ぐれ煮ピリ辛(50g)

賞味期限/常温360日
生メバチマグロを特製タレでほろほろに煮崩したフレークタイプ。尾鷲産唐辛子「虎の尾」がピリッと効いた一品です。



Yアルコ 熊野古道水(500ml)

賞味期限/常温2年
世界遺産熊野古道八鬼山嶺のナチュラルミネラルウォーター。硬度10mg/lの超軟水です。



尾鷲しお学舎 塩けんぴ パリッ(60g)

賞味期限/常温60日間保証
塩水に浸したサツマイモを短冊状に切り低温で揚げ、粉糖と「やさしいお塩」のパウダーをまぶしました。



尾鷲しお学舎 やさしいお塩(50g)

みえ尾鷲海洋深層水100%使用。18種類のミネラルが含まれています。

海水をまるごと結晶化



大瀬勇商店 かつお生節(1本)

賞味期限/常温100日
古くから食べてきた郷土食。生姜醤油やマヨネーズなどでどうぞ。



H1 魚鉄商店 刺身2種盛り

1,875円(税込)
内容量/2種盛り
消費期限/冷蔵4日



H2 大瀬勇商店 ブリくんスライス

500円(税込)
内容量/30g
賞味期限/冷蔵90日



H3 可成屋 ちりめん山椒

600円(税込)
内容量/40g
賞味期限/常温20日



H4 可成屋 山椒みそ

750円(税込)
内容量/110g
賞味期限/常温150日



H5 三紀産業 めはり寿司

918円(税込)
内容量/7個
消費期限/常温3日



H6 尾鷲しお学舎 しお学舎のねぎ塩たれ 3兄弟セット

1,620円(税込)
内容量/80g×3個
賞味期限/常温60日間保証



H7 朝日饅頭本舗 石だたみ

400円(税込)
内容量/2個
消費期限/常温14日



H8 えびすや 尾鷲ヒノキのコースター

750円(税込)
内容量/1枚
サイズ/約φ85mm×t5mm

もうちょっと豪華にしたい時はこれ! 追加(オプション)商品

追加刺身セットをどうぞ

まるで魚の生ハム

自家製あんがっしり つまった最中です

*掲載の写真はイメージです。 *水産物などの内容は水揚げなどで変更になる場合があります。