



中川木材株式会社

亀山市小川町2206番地
0595-86-6198

<https://z-nakagawa.com>



ねこプランター



亀山市産の高級ヒノキを使用! ひとつひとつ手作りで仕上げたねこプランター

天然木のナチュラルな風合いを生かし、ひとつひとつ手作りで丁寧に作っています。亀山市産の高級ヒノキを使用しているため、自然の成分により、高い抗菌やストレス解消、リラックス効果、快眠、防虫効果があります。新聞やラジオなどのメディアにも取り上げられ、亀山市だけでなく全国でも一躍人気となりました。狭いところが好きな猫にとって、ちょうど良いサイズで安心してお昼寝ができるようです。

チビいす組立キット亀山の木



亀山市産スギ材天然木使用! 木工体験やお子様の工作経験に最適

インテリアとして・お子様のおもちゃとして・お店の商品スタンドとして・など使用できます。完成してからアレンジして楽しんでほしいです。写真付き説明書と下穴加工済み・木工ボンド・釘、同封。組立はお客様にてお願いします。初めての方でも簡単に木工を楽しんでいただけます。



會津屋

亀山市関町新所1771番地1
0595-96-0995

<http://www.aizuya72.com>



山菜おこわ



東海道53次 47番目の宿場町「関宿」で 三大旅籠であった「會津屋」の山菜おこわ

「會津屋」に残る昔の竈を使って蒸籠蒸した山菜おこわは、三重県産のコシヒカリと北海道産のもち米を使い、竈ならではの強い火力で、ふっくら、もちもちの食感を実現しました。定番の山菜おこわのほかに亀山産の筍、栗、エンドウなどを入れた季節限定おこわもございます。

昆布の佃煮



看板商品 山菜おこわの付け合わせ

北海道産の日高昆布を地元亀山産の山椒の実と原木の干し椎茸の軸を入れて甘辛く丁寧に炊き上げました。山椒の香りとともに干し椎茸の深みのある風味があり、そのまま召し上がっていただいても、ご飯に乗せて召し上がっていただいても美味しいです。



なかの材木株式会社

亀山市栄町1488番地185
0595-83-1596

<https://www.zai-moku.jp/>



WOOD LOVER'S レジンテーブルとレジンアートパネル 「木材の新しい創造に向けて」



大きさが様々でテーブルに加工できない板に、植物性のエポキシ樹脂(レジン液)を使って、形を整えることで世界にたった一つのテーブルにすることができます。レジンテーブルを家族が集まるリビングに置くだけで、華やかな空間になります。

WOOD LOVER'S レジン雑貨シリーズ

「木片や端材こそ宝物」



テーブル製作時に出た端材を利用して小物雑貨を製作しています。木片や端材も大切に捨てることなく、すべてを商品化することを目標とし、SDGsに貢献した商品です。「一輪挿し」や「スマホスタンド」など、日常の中で利用できるものを多数製作しています。



市川大楽園

亀山市辺法寺町1013番地4
0595-85-0321

<https://oishiocha.com>



特上煎茶



手もみ茶師範のつくる深い緑色と濃厚な味の特別栽培茶

市川大楽園の自園で育てた八十八夜前の一番茶の新芽に5日から7日間のかぶせを施し濃厚な味と香り、深い緑色を両立させました。農薬の使用を半分に抑えた特別栽培による茶畑の中からよく育った茶葉を収穫し、手もみ茶師範である代表が長年の経験と勘を生かしてつくった逸品です。

やぶきた粉茶ティーバッグ



急須で淹れたリーフティーに負けないおいしさのティーバッグ

市川大楽園の自園で育てた八十八夜前の一番茶の新芽に5日から7日間のかぶせを施し濃厚な味と香り、深い緑色を両立させました。農薬の使用を半分に抑えた特別栽培による茶畑の中からよく育った茶葉を収穫し、手もみ茶師範である代表が試作をくりかえし、水出しでも温かいお茶でもおいしいティーバッグをつくり上げました。





有限会社瑞宝軒

亀山市御幸町231番地
0595-82-3331

<https://zuihouken.co.jp>



亀乃尾



初代店主の留吉が古今和歌集の賀歌を題材に創意した餅菓子
北海道産の上質な小豆と国産餅粉。ふわりとやわらかな求肥餅でこし餡を包み、上品な一口大に。さりげなく亀甲に描んだ意匠も江戸後期より変わらず受け継がれる亀山の銘菓です。

龍乃髭バウムクーヘン 伊勢神宮奉納米「結びの神」の米粉を用いた新しいバウムクーヘン



亀乃尾と対をなす縁起の良い龍をイメージし、髭が渦を描くが如く、一層ずつ丁寧に焼き上げました。伊勢亀山の風土に育まれた素材本来の豊かな香りをお楽しみください。



鈴鹿農業協同組合

鈴鹿市地子町1268番地
059-384-1123

<https://ja-suzuka.or.jp>



鈴海山

JA鈴鹿 地元産米を使用の純米吟醸酒



原料のお米は全てJA鈴鹿管内産のお米で、精米歩合は55%。多くの人に楽しんでもらえるよう、アルコール度数は一般的な15%に調整しました。飲み口は、フルーティーな香りとさわやかな甘みが楽しめ、女性の方にも飲みやすい日本酒に仕上がりました。

鈴海山梅酒

JA鈴鹿 地元産米と梅を使った日本酒ベースの梅酒



管内産のお米と梅で仕込んだ梅酒です。使用する梅は大粒で完熟したものを厳選。丁寧に手作りで洗浄した後、日本酒に漬け込み、ゆっくりと時間をかけて梅の旨味と甘みを引き出しました。飲み口は甘口ながらも爽やかな梅の香りが楽しめ、冷酒感覚でお召し上がりいただけます。



御菓子司 生甘堂

亀山市中庄町714番地10
0595-82-1011

<http://okashiyasan.com>



山里

粉末茶葉をたっぷり贅沢に配合



創業は1930年 初代が考案し二代目が継承、長年培った技術と製法で長く愛されている生甘堂の銘菓「山里」。三代目が新たに亀山紅茶 べにほまれ味を加え、二種類のお味を楽しめます。北海道産 白手亡豆100%の自家製白あんに、亀山産の茶葉を贅沢に配合。濃厚な茶葉の旨味と栄養をまるごと味わえる半生菓子です。

アイスくずバー

溶け出さないアイスくずバー



葛を主原料に作られた葛ゼリーを冷凍するともっちり食感のアイスができました。時間が経っても溶け出さないで、小さなお子様でも食べやすいお菓子となっております。地元産の果物を使ったものや、亀山産の茶葉を練り込んだ、亀山茶・亀山紅茶 べにほまれ・亀山ほうじ茶の三部作は特に人気。フルーツ系、ドリンク系、ふたつのシリーズをご用意しております。



中国名菜しらかわ

亀山市みずほ台14番地318
0595-83-0397

<https://shirakawa.theshop.jp/>



中国名菜しらかわ 担々麺



本場中国で学んだ知識と技術を活かして作るこだわりの担々麺

中国料理大会で金賞を受賞するなど国際的評価のある中国料理店のシェフが考案した胡麻や辛さだけでなく程よいスパイスの効いたコクと旨味のあるミシュランガイドにも掲載された担々麺です。お好みで野菜や肉を添えていただくより一層美味しくお召し上がりいただけます。

中国名菜しらかわ 食べるラー油

そのまま食べても美味しい
アレンジ多彩な万能調味料



フライドオニオンやニンニクなどのザクザクしたクリスピーな食感や程よいラー油の辛味がヤミツキになる美味しさそのまま、おつまみや家庭での万能調味料として幅広い層から根強い人気があります。

中国名菜しらかわ 杏仁豆腐

とろける食感、濃厚な風味のある
本物の杏仁豆腐



厳選した材料、徹底した温度管理で一つ一つ真心こめてお作りしています。お好みの果物を添えていただくより一層美味しく召し上がりいただけます。